

TH64IB30FB

SQ	Udhëzimet për përdorim Vatër gatimi	2
HR	Upute za uporabu Ploča za kuhanje	32
CS	Návod k použití Varná deska	61
ET	Kasutusjuhend Pliidiplaat	90
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო ღუმლის ზედაპირი	119
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	156
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	186
МК	Упатство за ракување Плоча за готвење	215
PL	Instrukcja obsługi Płyta grzejna	248
RO	Manual de utilizare Plită	279
RU	Инструкция по эксплуатации Варочная панель	310
SR	Упутство за употребу Плоча за кување	344
SK	Návod na používanie Varný panel	376
SL	Navodila za uporabo Kuhalna plošča	406
UK	Інструкція Варильна поверхня	435



Mirë se vini në AEG! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.



Merrni këshilla të përdorimit, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin:
www.aeg.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	9
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	12
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	13
7. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	23
8. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	25
9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	26
10. TË DHËNAT TEKNIKE.....	30
11. EFIKASITET ENERGJIE.....	30
12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	31

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të

mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata të mos luajnë me pajisjen dhe pajisjet celulare me aplikacionin e dedikuar.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni preken e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Tymi është një tregues i mbinxehjes. Mos përdor kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fik paisjen dhe mbuloji flakët me, p.sh. një batanije apo kapak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të

lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.

- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret (madje edhe funksionet automatike të gatimit). Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja kriset, fiken pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Për të shmangur rreziqet, nëse kabloja e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, shërbimi i autorizuar ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- PARALAJMËRIM: Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqui udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mbyllini sipërfaqet e prera të dollapit me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktojë fryrje.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
- Çdo pajisje ka poshtë ventilatorë ftohjeje.
- Nëse pajisja është e instaluar mbi një sirtar:
 - Mos vendosni copa të vogla ose fletë letre që mund të tërhiqen brenda, sepse ato mund të dëmtojnë ventilatorët e ftohjes ose mund të dëmtojnë sistemin e ftohjes.
 - Mbani një distancë prej minimumi 2 cm mes fundit të pajisjes dhe pjesëve të ruajtura në sirtar.
- Hiqni çdo panel ndarës të instaluar në kabinet nën pajisje.

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.

- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirim të tensionit.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektrikist për ndërrimin e kablos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Nëse kodi E3 shfaqet në ekran, shkëputeni menjëherë pllakën e gatimit dhe kontrolloni nëse lidhja elektrike dhe voltazhi i rrjetit janë të sakta.

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në “fikur” pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujë.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesoret e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehta larg yndyrave dhe vajrave kur gatuar me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehtë mund të shkaktojnë djegie spontane.
- Vajrat e përdorur që përmbajnë mbetje ushqimesh mund të shkaktojnë zjarr në

temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.

- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.



PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të shmangur rrezikun e djegies, mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganit në një sipërfaqe të xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

2.4 Sensori i temperaturës



PARALAJMËRIM!

Rreziku për lëndime dhe djegie.

- Përdorni Sensori i temperaturës sipas qëllimit të vet. Mos e përdorni për të hapur ose ngritur diçka.
- Përdorni vetëm Sensori i temperaturës të rekomanduar për pianurën, një nga një.
- Mos e përdorni kur keqfunksionon ose është dëmtuar.
- Mos e përdorni Sensori i temperaturës në furrë apo mikrovalë.
- Sigurohuni që Sensori i temperaturës të jetë gjithmonë brenda ushqimit apo lëngut deri në nivelin minimal të shënuar.
- Pastroni Sensori i temperaturës para dhe pas çdo përdorimi. Kini kujdes, maja e Sensori i temperaturës është e drejtuar.
- Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike. Mos e lani Sensori i temperaturës në lavastovilje. Doreza prej

silikoni mund të çngjyrosët, gjë që nuk ndikon në funksionimin e Sensori i temperaturës.

- Përdorni paketimin original për të ruajtur dhe karikuar këtë Sensori i temperaturës.
- Sigurohuni që Sensori i temperaturës të jetë i ftohtë, i pastër dhe i thatë përpara se ta vendosni në karikues.
- Ruani Sensori i temperaturës në një vend të sigurt dhe të thatë jashtë arritjes nga fëmijët.

2.5 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Pastroni pajisjen me një leckë të butë të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet ndryshe.

2.6 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

2.7 Hedhja



PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Priteni kabllo e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. INSTALIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Përpara instalimit

Përpara se të instaloni pianurën, shkruani informacionin e mëposhtëm nga pllaka e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve gjendet në pjesën e poshtme të pianurës.

Numri i serisë

3.2 Planurat inkaso

Pianurat inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

3.3 Kabloja e linjës

- Pianura vjen me një kablo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllo e dëmtuar të rrjetit, përdorni llojin e kabllit: H05V2V2-F i cili përballon një temperaturë prej 90 °C apo më të lartë. Një tel i vetëm duhet të ketë një seksion kryq minimal në përputhje me tabelën e mëposhtme. Flisni me qendrën lokale të shërbimit. Kabloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.



PARALAJMËRIM!

Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.

KUJDES!

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.

KUJDES!

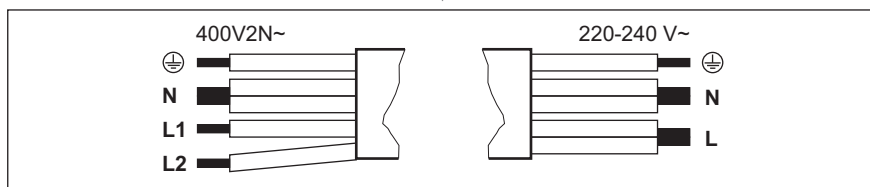
Mos i shponi apo saldoni fundet e telave. Është e ndaluar.

KUJDES!

Mos e lidhni kabllon pa fashetën e fundit të kablllos.

Lidhja me një fazë

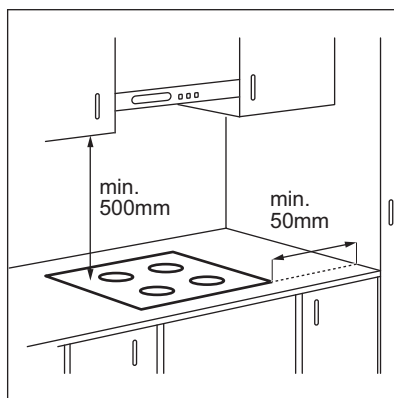
1. Hiqni fashetën e fundit të kablllos nga teli i zi dhe ai kaf.
2. Hiqni një pjesë të izolimit në skajin e zi dhe atij kafe të kablllos.
3. Lidhni skajet e kablllove të zeza dhe kafe.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kablllos (nevojitet vegël e posaçme).



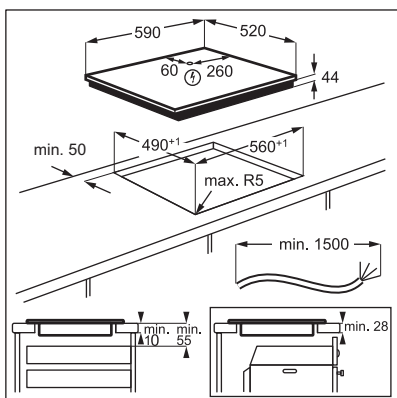
Lidhja me dy faza: 400 V2N~		Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² ose 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² ose 3x4 mm ²	
	E gjelbër - e verdhë		E gjelbër - e verdhë
N	Blu dhe blu	N	Blu dhe blu
L1	E zezë	L	E zezë dhe kafe
L2	Kafe		

3.4 Montimi

Nëse e instaloni pianurën nën një aspirator, shikoni udhëzimet e instalimit të aspiratorit për distancën minimale mes pajisjeve.



Nëse pajisja instalohet mbi një sirtar, ventilimi i pianurës mund të ngrohë artikujt që ruhen brenda në sirtar gjatë procesit të gatimit.



Gjeni videon udhëzuese "Si të montoni pianurën me induksion AEG - Montimi i banakut" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.



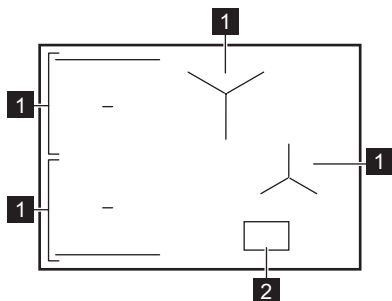
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



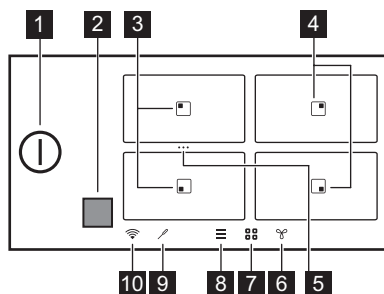
- 1 Zona e gatimit me induksion
- 2 Paneli i kontrollit



Për informacion të detajuar rreth madhësive të zonave të gatimit, referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".

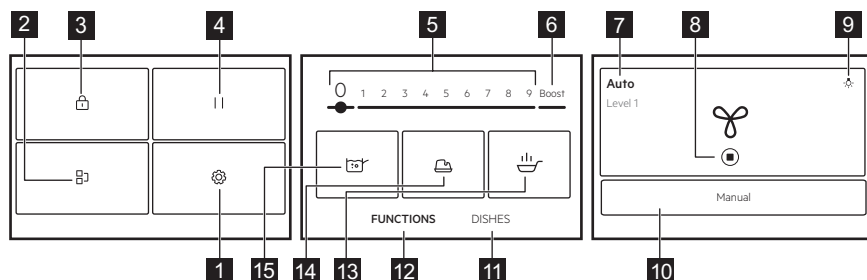
4.2 Skema e panelit të kontrollit

Pamja kryesore



Simboli	Përshkrimi
1 ①	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2 ■	Dritare e Hob [®] Hood komunikuesit të sinjalit infra të kuq. Mos e mbuloni.
3 ■	Zona me Skuqje në tigan dhe Zierja funksionet.
4 ■	Zona me Zierja funksionin.
5 ...	Një shkurtore për Bridge. Për të bashkuar dy zonat e gatimit anash për të krijuar një zonë të gatimit ose për të ndarë zonat e bashkuara.
6 ✂	Për të cilësuar funksionet e pianurës.
7 □ □	Për të hapur shikimin e përgjithshëm të zonës.
8 ≡	Për të hapur Menyja.
9 🔧	Treguesi Sensori i temperaturës.
10 📶	Treguesi WiFi.

shikimin e zgjeruar



Lista e funksioneve mund të ndryshojë në varësi të versionit të softuerit.

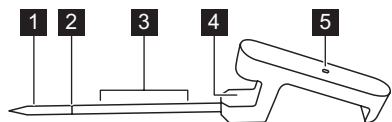
Simboli	Përshkrimi
1 ⚙	Cilësimet. Për të hapur cilësimet e pianurës.
2 [■]	Bridge. Për të lidhur dy zona gatimi anash në mënyrë që të funksionojnë si një e vetme.
3 🔒	Lock. Për të kyçur / shkyçur panelin e kontrollit.
4	Pause. Për të caktuar të gjitha zonat e gatimit që funksionojnë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.
5 1 - 9	Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.
6 Boost	Për të aktivizuar cilësimin maksimal të nxehtësisë.

Simboli	Përshkrimi
7 Manual / Auto	Për të shfaqur cilësimin e tanishëm të ventilatorit të aspiratorit.
8 	Për të ndalur / rindezur aspiratorin.
9 	Për të ndezur dhe fikur dritën e aspiratorit.
10 Manual / Auto	Për të kaluar në regjimin manual ose automatik të aspiratorit.
11 Gatime	Për të zgjedhur programet e paracaktuara automatikisht për llojet e ndryshme të ushqimit.
12 FUNKSIONET	Për të zgjedhur programe automatike për metoda të ndryshme të gatimit.
13 	Skuqje në tigan. Për të skuqur lloje të ndryshme ushqimi me nivele nxehtësie të kontrolluara automatikisht.
14 	Shkrirja. Për të shkrirë produkte të ndryshme, p.sh. çokolatë ose gjalpë.
15 	Zierja. Për të rregulluar automatikisht temperaturën e ujit në mënyrë që të mos vlojë sapo të arrijë pikën e vlimit.

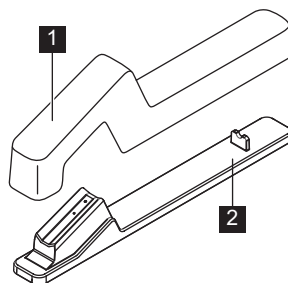
Shfaqni kalimin

Simboli	Përshkrimi
OK	Për të konfirmuar përzgjedhjen ose parametrat.
X	Për të mbyllur dritaren që shfaqet.
	Për të hequr / zgjeruar udhëzimet në ekran.
	Për të aktivizuar / çaktivizuar opsionin.
	Për të shkuar prapa / përpara një nivel në Menyja.

4.3 Sensori i temperaturës



- 1** Pika e matjes
- 2** Niveli minimal i shënuar
- 3** Niveli i rekomanduar për zhytje (për lëngjet)
- 4** Gresi për vendosjen e Sensori i temperaturës në buzë
- 5** Drita e kontrollit



- 1** Mbulesë
- 2** Stacioni i karikimit

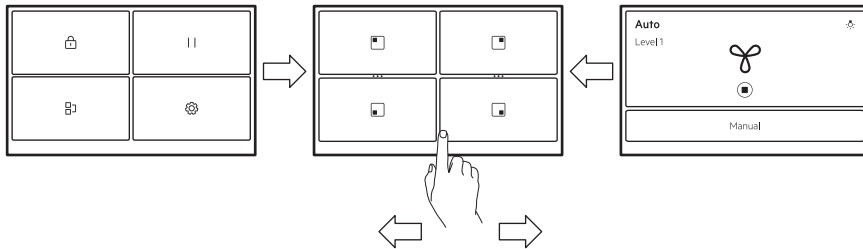
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Kalimi përmes ekranit



Për të lundruar ndërmjet ekraneve, trokitni lehtë mbi simbolet në fund të ekranit. Mund të rrëshqitni gjithashtu majtas për të menaxhuar cilësimet për Hob®Hood ose djathtas për të arritur Menyja.



Nëse ekrani nuk reagon menjëherë, sigurohuni që po prekni qendrën e simbolit / opsionit të zgjedhur ose përpikuni ta shtypni pak më gjatë.

5.2 Lidhja e parë me rrjetin elektrik

Kur lidhni pianurën me rrymën elektrike duhet të vendosni Gjuha, Ndryçimi, Volumi dhe Tinguajt e butonave.

Ju mund të ndryshoni cilësimet tek Menyja > Cilësimet > Konfigurimi. Referojuni “Përdorimi i përditshëm”.

5.3 FlexPower

FlexPower përcakton sesa energji përdoret nga pianura gjithsej, brenda kufijve të siguresave të instalimit në shtëpi.

Filimisht pajisja punon në nivelin më të lartë të mundshëm të fuqisë. Fuqinë maksimale mund ta ndryshoni nëse instalimi nuk mbështet fuqinë e plotë.



Nëse niveli i fuqisë është më i ulët se 2000 W, nuk mund të aktivizoni ndonjë nga programet automatike (Gatime ose FUNKSIONET).

1. Ndizni pianurën.
2. Sigurohuni se të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara.
3. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
4. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > FlexPower dhe zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë.
5. Prekni < ose X. Ndiqni udhëzimet në ekran për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.



KUJDES!

Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi.

5.4 Lidhja/aplikacioni me valë

Për të përdorur aplikacionin, pianura duhet të jetë e lidhur me rrjetin me valë. WiFi është aktiv si i paracaktuar.

1. Prekni .
2. Zgjidhni Cilësimet > Lidhjet > WiFi.

3. Prekni rrëshqitësin  për të aktivizuar WiFi.

Pianura tani është gati për t'u lidhur me rrjetin me valë dhe me aplikacionin.

4. Prekni LIDHUNI.
5. Shkarkoni aplikacionin. Skanoni kodin QR që ndodhet në kapakun e pasmë të manualit të përdorimit ose shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
6. Hapni aplikacionin dhe regjistrohuni për të marrë një llogari.
7. Shto një pajisje të re.
8. Ndiqni udhëzimet në aplikacion për të përfunduar procesin e lidhjes.

Ndryshimi/çaktivizimi i lidhjes së rrjetit

Për të shkëputur pianurën nga rrjeti juaj i shtëpisë:

1. Prekni .
2. Zgjidhni Cilësimet > Lidhjet > WiFi:
 - Për t'u shkëputur nga rrjeti juaj me valë, prekni SHKËPUTUNI.
 - Për ta çaktivizuar WiFi prekni rrëshqitësin .

Për të lidhur pianurën me rrjetin e ri me valë, referojuni më sipër "Lidhja me valë / aplikacioni".

5.5 Sensori i temperaturës çiftimi dhe kalibrimi

Pianura juaj nuk është e çiftuar me Sensori i temperaturës pas dorëzimit. Çiftoje përpara përdorimit të parë ose kur ta zëvendësoni me një të re.

Për të siguruar temperatura të sakta, kalibroni Sensori i temperaturës pas çiftimit.

1. Prekni .
2. Zgjidhni Cilësimet > Lidhjet > Bluetooth.

3. Prekni rrëshqitësin  për të aktivizuar Bluetooth.

Pianura gjen automatikisht aksesoret e disponueshëm. Nëse Sensori i temperaturës juaj nuk shfaqet në listë, sigurohuni që të jetë i karikuar. Më pas tundeni ose prekeni dy herë derisa drita të fillojë të pulsojë.

4. Zgjidhni Sensori i temperaturës nga lista dhe ndiqni udhëzimet në ekran për të përfunduar procesin e çiftimit.

Pas çiftimit, ekranin shfaq automatikisht ekranin e kalibrimit.

5. Prekni NISJA dhe ndiqni udhëzimet në ekran për të përfunduar procesin e kalibrimit.

Nëse nuk e kalibroni Sensori i temperaturës në këtë hap, mund ta bëni më vonë. Hapni sërish cilësimet e Bluetooth dhe zgjidhni Sensori i temperaturës tuaj për të vazhduar konfigurimin.

Për të përdorur të gjitha funksionet e Sensori i temperaturës, kalibrojeni në fillim.

Sensori i temperaturës rivendosje / heqje

Në çdo moment, mund ta ricilësoni Sensori i temperaturës ose shkëpusni atë nga pianura.

1. Prekni .
2. Zgjidhni Cilësimet > Lidhjet > Bluetooth. Ekranin tregon të lidhur Sensori i temperaturës.
3. Prekni Sensori i temperaturës.
 - Për të kalibruar Sensori i temperaturës prekni sërish RIVENDOSNI.
 - Për të hequr Sensori i temperaturës nga pianura prekni .

Për të lidhur sërish Sensori i temperaturës ose për të shtuar një të ri referojuni "Sensori i temperaturës çiftimi dhe kalibrimi".

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni ① për 1 sekondë për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën.

6.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë çaktivizuar.
- nuk e vendosni cilësimin e nxehtësisë pasi të aktivizoni pianurën.
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë etj.). Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pllaka nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere vlon e thatë). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni përsëri pianurën.
- përdorni enë të gabuar ose nuk ka enë në një zonë të caktuar. Zona e gatimit me induksion çaktivizohet automatikisht pas 50 sekondash.
- nuk çaktivizoni një zonë gatimi ose nuk ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak kohe shfaqet një mesazh dhe pianura çaktivizohet.

Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:

Cilësimet e nxehtësisë	Pianura çaktivizohet pas
1 - 2	6 orë
3 - 5	5 orë
6	4 orë
7 - 9	1.5 orë



Kur përdorni Skuqje në tigan pianura çaktivizohet pas 1,5 orësh. Për Shkrirja pianura çaktivizohet pas 6 orësh.

6.3 Zbulimi i tenxheres

Ky funksionalitet zbulohet nëse tenxheret u vendosën në zonat e gatimit dhe çaktivizon zonat e gatimit nëse ena e gatimit nuk është më e zbulueshme.

- Nëse vendosni enën e gatimit në një zonë gatimi fillimisht dhe pastaj aktivizoni pianurën, shfaqet një shirit gri në shikimin e përgjithshëm të zonës së gatimit korresponduese.

- Shiriti nuk do të shfaqet nëse nuk ka asnjë enë gatimi në zonën e gatimit ose ena e gatimit nuk mund të zbulohet për shkak të vendosjes së saj të pasaktë ose materialit të papërshtatshëm.
- Nëse hiqni enën e gatimit nga një zonë e gatimit e aktivizuar dhe e vendosni atë mënjane përkohësisht, shikimi i përgjithshëm i zonës së gatimit korresponduese do të fillojë të pulsojë. Nëse nuk e vendosni enën përsëri në zonën e aktivizuar të gatimit brenda 120 sekondash, zona e gatimit do të çaktivizohet automatikisht. Për të rifilluar gatimin, sigurohuni të vendosni enën e kuzhinës përsëri në zonat e kuzhinës përpara afatit kohor të treguar.

6.4 Përdorimi i zonave të gatimit

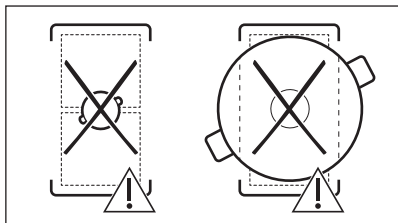
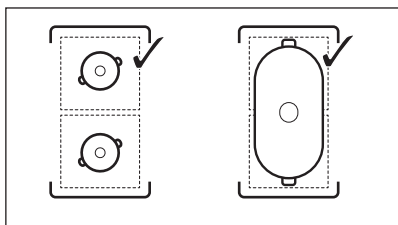
Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.



Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit"). Sigurohuni se ena e gatimit është e përshtatshme për pianura me induksion. Për më shumë informacion rreth llojeve të enëve, referojuni "udhëzime dhe këshilla".

Për të aktivizuar zonën e gatimit, vendosni enën e gatimit në qendër të zonës së gatimit dhe prekni simbolin përkatës të zonës. Programet e disponueshme shfaqen në ekran. Cilësoni nivelin e nxehtësisë ose zgjidhni një nga funksionet automatike. Për t'u kthyer tek ekrani kryesor, prekni **X** në cepin lart djathtas.

Mund të gatuar me enë gatimi të mëdha të vendosura në dy zona gatimi në të njëjtën kohë duke përdorur Bridge.

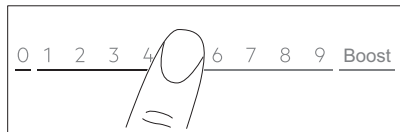


Kur zonat e tjera të gatimit janë aktive, cilësimi i nxehtësisë për zonën që dëshironi të përdorni mund të jetë i kufizuar. Referojuni "Menaxhimi i fuqisë".

6.5 Cilësimet e nxehtësisë

1. Aktivizoni pianurën.
2. Vendosni tenxheren në zonën e zgjedhur të gatimit dhe prekni simbolin e zonës përkatëse.
3. Prekni ose rrëshqitni gishtin për të vendosur cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.

Imazhet e vogla të nivelit të fuqisë 1-9 bëhen më të mëdha dhe shiriti më poshtë shndërrohet në të kuq për të treguar cilësimin e tanishëm të fuqisë. Kur zgjidhet niveli i fuqisë, ekrani ndryshon tek pamja e zgjeruar e ekranit.



Gjithashtu mund të ndryshoni cilësimin e nxehtësisë në ekranin e shikimit të përgjithshëm të zonës. Për të shkuar tek ekranin e shikimit të përgjithshëm të zonës, prekni qendrën e pamjes së zgjeruar të ekranit. Për të ndryshuar nivelin e nxehtësisë, prekni — ose +. Për të hapur pajen e zgjeruar të ekranit, prekni nivelin e fuqisë.

6.6 Boost

Ky funksion vendos më shumë fuqi në dispozicion të zonave të gatimit me induksion. Funksioni mund të aktivizohet për zonën e gatimit vetëm për një kohë të kufizuar. Pas kësaj kohe, zona e gatimit automatikisht kthehet pas në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.

1. Zgjedhja e zonës së gatimit.
2. Prekni Boost për të aktivizuar funksionin. Funksioni çaktivizohet automatikisht. Për të çaktivizuar funksionin, zgjidhni në mënyrë manuale zonën dhe ndryshoni cilësimin e nxehtësisë së tij në 0.



Boost nuk punon kur:

- Bridge është aktiv,
- fuqia brenda një faze është e pamjaftueshme (referojuni "Menaxhimi i fuqisë").



Për vlerat maksimale të kohëzgjatjes, referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".

6.7 OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehtësisë së mbetur)



PARALAJMËRIM!

Përsa kohë që treguesi |||/||/| është i ndezur, ekziston një rrezik djegiesh nga nxehtësia e mbetur.

Zonat e gatimit me induksion prodhojnë nxehtësinë e nevojshme për procesin e gatimit drejtpërdrejt në bazamentin e enës. Vitroqeramika ngrohet nga nxehtësia e enëve të gatimit.

Treguesit shfaqen kur një zonë e gatimit është e nxehtë. Tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht:

||| - vazhdoni gatimin,

|| - mbani ngrohtë,

| - nxehtësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

- për zonat e gatimit në krah, edhe nëse nuk jeni duke i përdorur,
- kur enët e nxehta vendosen në një zonë të ftohtë gatimi,
- kur pianura çaktivizohet, por zona e gatimit është ende e nxhetë.

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

6.8 Regjimi i mbajtjes ngrohtë

Ky funksion e mban ushqimin të ngrohtë me cilësimin e ulët të temperaturës.

Regjimi i mbajtjes ngrohtë është i disponueshëm vetëm kur zona e gatimit është ende e ngrohtë pas procesit të përfunduar të gatimit (me një imazh të vogël të dukshëm të nxehtësisë së mbetur) dhe ena e gatimit mbetet në zonë. Funksioni nuk punon me një zonë gatimit të ftohtë.

1. Prekni  për të aktivizuar Regjimi i mbajtjes ngrohtë.

Regjimi i mbajtjes ngrohtë funksionon derisa fiket.

2. Për të ndaluar funksionin, prekni  në cepin lart majtas të ekranit.

Mund të cilësoni një kohëmatës, nëse nevojitet. Referojuni "Opsionet e kohëmatësit".

6.9 Opsionet e kohëmatësit

Kohëmatësi ECO

Përdoreni këtë funksion për të specifikuar kohëzgjatjen e punës së një zone gatimi vetëm për një gatim.

Për të kursyer energji, nxehtësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se Kohëmatësi ECO të dëgjohet. Ndryshimi në kohën e funksionimit varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e funksionimit të gatimit.

Mund ta përdorni këtë funksion kur zona e gatimit është e aktivizuar. Mund të vendosni funksionin me kohëmatës për secilën zonë më vete.

1. Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën përkatëse të gatimit dhe më pas vendosni funksionin.

2. Prekni simbolin e zonës.

3. Prekni .

Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.

4. Vendosni një shenjë në Zona e ndalimit kuti për të aktivizuar funksionin.

5. Cilëso orën.

6. Prekni OK për ta konfirmuar.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu  që të anuloni përzgjedhjen.

Mund të ndryshoni cilësimet Kohëmatësi

ECO gjatë gatimit: prekni  me vlerën e kohëmatësit, pastaj prekni MODIFIKO.

Kur kohëmatësi përfundon, një sinjal dëgjohet dhe një dritare shfaqet. Për të ndaluar sinjalin, prekni OK.

Për të çaktivizuar, funksionin caktoni cilësimin në 0. Si alternativë, prekni  me vlerën e kohëmatësit, prekni  dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

Kohëmatësi

Mund ta përdorni këtë funksion kur zona e gatimit është e aktivizuar.

Funksioni nuk ndikon mbi ndonjë funksion tjetër që përdoret në të njëjtën kohë.

1. Zgjidhni një zonë gatimi.

Rrëshqitësi përkatës do të shfaqet në ekran.

2. Prekni .

Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.

3. Hiqni shenjën nga Zona e

ndalimit kutia për të aktivizuar funksionin.

4. Vendosni kohën.

5. Prekni OK për ta konfirmuar.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu  që të anuloni përzgjedhjen.

Mund të ndryshoni cilësimet Kohëmatësi gjatë gatimit:

prekni  me vlerën e kohëmatësit, pastaj prekni MODIFIKO.

Kur kohëmatësi përfundon, tingëllon një sinjal dhe një dritare shfaqet. Prekni OK për të ndaluar sinjalin.

Për të çaktivizuar funksionin prekni  me vlerën e kohëmatësit, prekni  dhe konfirmoni zgjidhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

6.10 / ... Bridge

Funksion lidh dy zona gatimi dhe ato funksionojnë si një e vetme me të njëjtin cilësim nxehtësie. Mund ta përdorni për të gatuar me enë të mëdha gatimi.

Ena e gatimit duhet të mbulojnë qendrat e të dyja zonave. Nëse ena e gatimit ndodhet mes dy qendrave, funksioni nuk do të aktivizohet.

1. Vendosni enën e gatimit në zonat e gatimit.
2. Prekni  > Bridge. Mund të përdorni gjithashtu shkurtoren e dukshme ... në përmbledhjen e zonës.
3. Vendosni cilësimin e nxehtësisë. Për të çaktivizuar funksionin, prekni shkurtoren ... Zonat e gatimit rifillojnë funksionimin në mënyrë të pavarur.

6.11 Pause

Ky funksion i cakton të gjitha zonat e gatimit që janë në punë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.

Ju nuk mund ta aktivizoni funksionin nëse ndonjë program automatik (Gatime ose FUNKSIONET) po ekzekutohet.

Kur funksioni është në punë, mund të përdoren vetëm simbolet  dhe RIFILLONI mund të përdoren. Të gjitha simbolet e tjera në panelin e kontrollit kyçen.

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit. Kur funksioni i kohëmatësit përfundon, prekni kudo në ekran për të ndaluar sinjalin akustik.

1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Shtypni  për të aktivizuar funksionin. Cilësimi i nxehtësisë ulet në  (Regjimi i mbajtjes ngrohtë). Për të çaktivizuar funksionin, prekni RIFILLONI.

Do të rivendosen cilësimet e mëparshme të nxehtësisë.

6.12 Lock

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të pianurës. Parandalon një ndryshim aksidental të cilësimit të nxehtësisë.

1. Vendosni cilësimin e nxehtësisë.
2. Prekni  për të hapur Menyja.
3. Shtypni  për të aktivizuar funksionin. Për të çaktivizuar funksionin, shtypni dhe mbani të shtypur ZHBLOKONI për 4 sekonda.



Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

6.13 Child Lock

Ky funksion parandalon vënien në punë pa dashje të pianurës .

1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Opsionet > Child Lock.
3. Ndizni çelësin dhe prekni shkronjat E-U-O në rendin alfabetik për të aktivizuar funksionin.

Fikni çelësin për të çaktivizuar funksionin.

Mund të duhet një farë kohe që funksioni të punojë pas aktivizimit.

6.14 Sensori i temperaturës informacion i përgjithshëm

Sensori i temperaturës është një sondë temperature me valë. Mund ta përdorni për të rregulluar parametrat e gatimit për lloje të ndryshme gatimesh dhe për t'i ruajtur ato gjatë gjithë procesit të gatimit. Sensori i temperaturës punon edhe si termometër, i cili ju ndihmon të monitoroni temperaturën e ushqimit ose lëngut gjatë gatimit. Mund të aktivizoni Sensori i temperaturës për Gatime dhe FUNKSIONET, si dhe gatimin manual.

Sensori i temperaturës lidhet me pianurën përmes Bluetooth dhe është i karikueshëm. Sipas normativave: EN 60335 Sensori i temperaturës duhet të karikohet duke përdorur vetëm stacionin e karikimit dhe përshtatësin e energjisë të përfshirë në paketë. Një minutë karikim siguron deri në 8 orë funksionim.

Ngjyra e dritës tregon sjelljen Sensori i temperaturës:

- E kuqe - karikimi
- E kuqe pulsuese - alarm / pak bateri
- E gjelbër - plotësisht i karikuar
- Blu - duke u lidhur

Pika e matjes ndodhet në distancën në mes të majës dhe nivelit minimal të shënuar. Fusni Sensori i temperaturës brenda në ushqim të paktën deri në nivelin minimal të shënuar. Vendorsi Sensori i temperaturës në buzë të tenxheres ose tiganit pranë aspiratorit. Vetëm pjesa metalike e sensorit të ushqimit mund të kontaktojë ushqimin dhe lëngun. Nëse bie në lëng, hiqeni me kujdes duke përdorur një mjet të përshtatshëm.

Këshilla për lëngjet

- Zhytenin Sensori i temperaturës në lëng 2-5 cm mbi shenjën e nivelit minimal për të marrë rezultatet më të mira të gatimit.
- Përdorni një kapak për të kursyer kohë dhe energji. Shënoni kutinë Përdor kapakun.

Këshilla për ushqimet e ngurta

- Ndiqui udhëzimet në ekran për ta vendosur Sensori i temperaturës si duhet në ushqim për rezultatet më të mira të gatimit.
- Fusni Sensori i temperaturës në pjesën më të trashë të ushqimit.
- Sigurohuni që Sensori i temperaturës të futet mirë në ushqim.
- Për mish / peshk me trashësi 2 - 3 cm, maja e Sensori i temperaturës duhet të arrijë fundin e enës.
- Hiqni Sensori i temperaturës përpara se ta ktheni copën e ushqimit, nëse është e nevojshme, më pas vendoseni përsëri.
- Kur përdorni një plancha, sigurohuni që doreza e Sensori i temperaturës të qëndrojë jashtë sipërfaqes së saj.

6.15 Gatimi me Sensori i temperaturës

Sigurohuni që Sensori i temperaturës të jetë i lidhur, i kalibruar dhe i karikuar përpara se të filloni gatimin. Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë".

Kur përdorni programe automatike si "FUNKSIONET" ose "Gatime", përdorni Sensori i temperaturës si një ndihmë shtesë për të matur, vendosur dhe rregulluar temperaturën e synuar të zonës së gatimit të specifikuar për çdo gatim ose metodë gatimi. Referojuni "FUNKSIONET" dhe "Gatime".

1. Zgjidhni funksionin ose llojin e gatimit nga Menyja.
2. Prekni  në këndin e sipërm djathtas të ekranit për të vendosur ose rregulluar temperaturën e synuar.
 - Mund të prekni OK dritaren që shfaqet për të përdorur cilësimet e parazgjedhura. Për të çaktivizuar dritaren në mënyrë të përhershme, shënoni ☐ përpara se të aktivizoni funksionin.
 - Për disa funksione ka këshilla të qëndrueshme të disponueshme në ekran.
 - Për Skuqje në tigan, mund ta ndryshoni nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë. Për disa gatime mund të kontrolloni temperaturën e brendshme të ushqimit nëse përdorni Sensori i temperaturës.
 - Disa prej opsioneve fillojnë me ngrohjen paraprake. Progresin mund ta gjurmoni në shiritin e kontrollit.
 - Për shumicën e opsioneve, p.sh. SousVide dhe Ziera, mund të ndryshoni temperaturën e parazgjedhur.
 - Mund ta ndryshoni kohën e paracaktuar të gatimit ose mund të cilësoni kohën tuaj. Vetëm për SousVide koha minimale e gatimit është paracaktuar.
3. Ndiqui udhëzimet që shfaqen në ekran.
4. Pasi të kalojë koha e caktuar dhe/ose të arrihet temperatura e synuar, një sinjal akustik dëgjohet dhe shfaqet një njoftim. Për të mbyllur dritaren, prekni OK.

Termometri

Kur gatuesi manualisht, mund ta përdorni Sensori i temperaturës si termometër për të matur temperaturën e gatimit dhe për t'ju njoftuar kur të arrihet temperatura e synuar.

1. Hapni rrëshqitësin për zonën e gatimit dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë.
2. Prekni  në këndin e sipërm djathtas të ekranit.
Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran.
3. Cilëso temperaturën e synuar të gatimit. Temperatura aktuale siç është e matur Sensori i temperaturës tani është e dukshme në këndin e djathtë të ekranit. Prekni përsëri për të rregulluar temperaturën e synuar, nëse është e nevojshme.
4. Pasi zona e gatimit të arrijë temperaturën e synuar, një sinjal akustik dëgjohet dhe shfaqet një njoftim.

6.16 FUNKSIONET: Skuqje në tigan

Ky funksion ju lejon të vendosni një nivel të përshtatshëm të cilësimit të nxehtësisë për të skuqur ushqimin tuaj. Pianura rregullon temperaturën për lloje të ndryshme ushqimi dhe e ruan atë gjatë gjithë gatimit. Pasi vendoset cilësimi i nivelit të nxehtësisë, nuk nevojitet asnjë rregullim në mënyrë manuale i temperaturës.



KUJDES!

Përdorni vetëm enë gatimi të ftohta.
Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni një tigan pa vaj / yndyrë në një prej zonave të gatimit në anën e majtë. Mund të përdorni një zonë të vetme gatimi ose të lidhni të dyja zonat duke përdorur Bridge.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Skuqje në tigan.
3. Lidhni Sensori i temperaturës, nëse nevojitet.

Prekni  për të rregulluar temperaturën.

4. Zgjidhni një nivel të skuqjes.
Nis ngrohja paraprake.
5. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme.
Kohëmatësi nis menjëherë.
Pasi tiganin arrin temperaturën e synuar, dëgjohet një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare. Tani mund të vendosni vaj dhe ushqim brenda tiganit. Për të mbyllur dritaren dhe për të filluar tiganisjen, prekni OK. Për të ndaluar funksionin prekni me dorë 0 në shiritin e kontrollit.

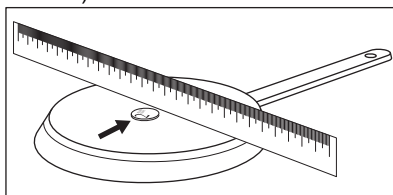
Udhëzime dhe këshilla:

- Ndiqni udhëzimet në ekran se kur të ktheni ushqimin ose për të rregulluar nivelin e nxehtësisë.
- Mund të ndryshoni nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë, nëse nevojitet.
- Për copat e trasha të ushqimit ose patatet e pagatuara përdorni një kapak gjatë 10 minutave të para të skuqjes.
- Tiganët e rëndë mund të duan më shumë kohë për t'u nxehtuar.
- Përdorni tiganët e laminuar me nivel të ulët nxehtësie për të parandaluar mbinxehjen dhe dëmtimin e enëve të gatimit.
- Mos përdorni enë gatimi të holla të emaluara. Mund të mbinxehet dhe të dëmtohet.

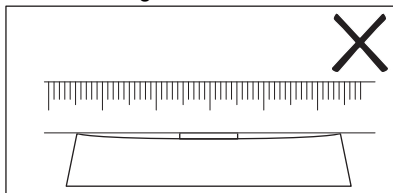
Tiganët e duhur për funksionin Skuqje në tigan

Përdorni vetëm tiganë me bazamente të sheshta. Për të kontrolluar nëse tiganin është i saktë:

1. Vendosni tiganin përmbys.
2. Vendosni një vizore në fund të tiganit.
3. Përpikuni të vendosni një monedhë 1, 2 ose 5 cent Euro (ose ndonjë monedhë me trashësi të ngjashme, përafërsisht 1,7 mm) midis vizores dhe fundit të tavës.

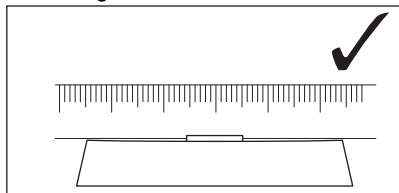


- a. Tiganin nuk është i duhur nëse mund ta vendosni monedhën midis vizores dhe tiganit.



- b. Nëse nuk mund ta vendosni monedhën në hapësirën ndërmjet

vizores dhe tiganit, atëherë është tigan i duhur.



6.17 FUNKSIONET: Zierja

Ky funksion rregullon nivelin e cilësimit të nxehtësisë automatikisht në mënyrë që uji të mos vlijë sapo të arrijë pikën e vlimit.

Zierja funksioni kërkon Sensori i temperaturës të punojë.

KUJDES!

Mos e përdorni funksionin me enë gatimi bosh. Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni një tenxherë të mbushur me ujë në zonën e gatimit. Lëngu duhet të mbulojë plotësisht shenjën e nivelit minimal te Sensori i temperaturës.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Zierja.
3. Lidhni Sensori i temperaturës.

Prekni  për të rregulluar temperaturën.

4. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse nevojitet.

Kohëmatësi nis menjëherë.

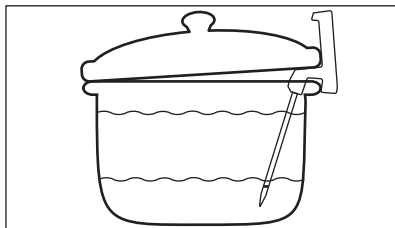
5. Për të ndaluar funksionin në mënyrë manuale, prekni  në cepin lart majtas të ekranit.

Pasi është arritur pika e vlimit, pianura automatikisht pakëson nivelin e cilësimit të nxehtësisë. Në këtë pikë, gjithashtu mund ta rregulloni atë në mënyrë manuale sipas nevojës. Ndiqni udhëzimet e ekranit.

Udhëzime dhe këshilla:

- Funksioni është më i përshtatshmi për zierjen e ujit dhe gatimin e patateve.
- Karikoni Sensori i temperaturës para gatimit.
- Kalibroni Sensori i temperaturës para përdorimit për të përcaktuar pikën e saktë të vlimit.

- Mbushni tenxheren me ujë të ftohtë ose në temperaturë dhome. Niveli minimal i lëngut duhet të mbulojë plotësisht shenjën e nivelit minimal në Sensori i temperaturës. Niveli maksimal i lëngut lë të paktën 4 hapësira cm poshtë buzës së tenxheres.



- Në varësi të llojit të ushqimit dhe enëve të gatimit, mund të rregulloni cilësimin e nxehtësisë pasi të keni arritur pikën e vlimit.
- Nëse është e nevojshme, shtoni kripë pasi të jetë arritur pika e vlimit.
- Përdorni një kapak për të kursyer energji. Kini kujdes kur ta hiqni.

6.18 FUNKSIONET: Shkrirja

Mund ta përdorni këtë funksion për të shkrirë produkte, p.sh. çokolatë ose gjalpë.

KUJDES!

Mos e lini pianurën të qëndrojë pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në përdorim.

1. Vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Shkrirja.
3. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme.
4. Prekni OK.

Për të ndaluar funksionin në mënyrë manuale, prekni  në cepin lart majtas të ekranit.

6.19 Gatime

Ky funksion ju ndihmon të përgatitni ushqime të ndryshme duke përdorur programe të paracaktuara të përkushtuara ndaj kategorive specifike të ushqimit. Disponueshmëria e programeve varet nga zona e gatimit.

⚠ KUJDES!

Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit. Mund të përdorni një zonë të vetme gatimi ose të lidhni dy zona anësore duke përdorur Bridge.
 2. Zgjidhni Gatime.
 3. Zgjidhni llojin e ushqimit.
 4. Lidhni Sensori i temperaturës, nëse nevojitet.
- Prekni  për të rregulluar temperaturën.
5. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse nevojitet.
 6. Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran. Në varësi të llojit të ushqimit dhe programit të zgjedhur, mund të cilësoni dhe të modifikoni hollësisht, p.sh. nivelin e pjekjes, nivelin e nxehtësisë për skuqje, etj.

Udhëzime dhe këshilla:

- Pjatat e gatuar më shpesh shtohen automatikisht në listën e Më të gatuarat.
- Disa gatime kanë emra të gjatë që nuk mund të shfaqen plotësisht në listë. Për të parë emrin e plotë të një gatimi, prekni "...".
- Mund të shtoni në mënyrë manuale programe në listën e Të preferuara .
- Mund të fshihni disa programe duke prekur . Për të rikthyer programet, shkoni te Cilësimet > Konfigurimi > Gatime.

6.20 Hob²Hood

Është një funksion automatik që lidh pianurën me një aspirator të përshtatshëm. Si pianura ashtu edhe aspiratori kanë një komunikues me rreze infra të kuqe. Shpejtësia e ventilatorit përcaktohet dhe rregullohet automatikisht bazuar në cilësimin e regjimit dhe temperaturën e enës së gatimit më të nxehtë në pianurë. Gjithashtu mund të përdorni ventilatorin në mënyrë manuale nga vetë pianura ose aspiratori.



Nëse ndryshoni shpejtësinë e ventilatorit në aspirator, lidhja e parazgjedhur me pianurën do të çaktivizohet. Për të riaktivizuar funksionin, fikni dhe ndizni sërish pajisjet.



Në disa aspiratorë, funksioni mund të çaktivizohet në mënyrë të parazgjedhur. Në raste të tilla, aktivizoni funksionin fillimisht në aspirator, pastaj në pianuarë. Për më shumë informacion referojuni manualit të përdorimit të aspiratorit.

Cilësimi i regjimit automatik të ventilatorit

Për të cilësuar aspiratorin në një regjim automatik, zgjidhni ndërmjet shpejtësive të mëposhtme të cilësuar të ventilatorit: Regjii 2 - Regjimi 6. Aspiratori reagon sa herë që vini në funksionim pianurën. Mund të cilësoni pianurën për të aktivizuar vetëm dritën duke zgjedhur Regjimi 1.

1. Prekni .
2. Zgjidhni Cilësimet > Hob²Hood.
3. Ktheni një çelës ose aktivizoni aspiratorin. Të gjitha regjimet automatike shfaqen si një listë.
4. Zgjidhni modalitetin.
5. Prekni  ose  për të ruajtur zgjidhjen dhe dilni.

Për të kontrolluar nivelin aktual të shpejtësisë së ventilatorit, prekni . Niveli i shpejtësisë së ventilatorit është i dukshëm në këndin e sipërm majtas të ekranit. Për të fikur ventilatorin, prekni . Për të fikur ventilatorin, prekni .

Regjimet automatike	Dritë automat ike	Zierja ¹⁾	Skuqje në fritezë ²⁾
Shpejtësia e ventilatorit			



Fikur

-

-

Regjimet automatike	Dritë automat ike	Zierja 1)	Skuqje në fritezë ²⁾
			Shpejtësia e ventilatorit
Regjimi 1	Aktiv	-	-
Regjimi 2 3)	Aktiv	1	1
Regjimi 3	Aktiv	-	1
Regjimi 4	Aktiv	1	1
Regjimi 5	Aktiv	1	2
Regjimi 6	Aktiv	2	3

1) Pianura zbulon procesin e zierjes dhe cilëson shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

2) Pianura zbulon procesin e skuqjes dhe cilëson shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

3) Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk varet nga temperatura.

Cilësimi i regjimit manual të ventilatorit

Mund të rregulloni nivelin e shpejtësisë së ventilatorit në mënyrë manuale.

1. Prekni .

2. Prekni Manual.

Shfaqet një shirit i kontrollit me me shpejtësinë e tanishme të ventilatorit.

3. Prekni ose rrëshqisni gishtin tuaj për të cilësuar nivelin e shpejtësisë së ventilatorit.

Për të aktivizuar nivelin maksimal të shpejtësisë së ventilatorit, prekni Boost. Ventilatori funksionon në regjimin Boost për një farë kohe. Pas asaj kohe, niveli i shpejtësisë së ventilatorit ndryshon automatikisht në 3. Për të çaktivizuar Boost në mënyrë manuale, shtypni 0.

Drita e aspiratorit

Mund ta caktoni pianurën që ta aktivizojë automatikisht dritën kur të aktivizoni pianurën. Për ta bërë këtë, vendosni regjimin automatik në Regjimin 1 - Regjimi 6. Gjithashtu mund të

aktivizoni ose çaktivizoni në mënyrë manuale dritën në aspirator.

Aktivizimi i dritës në mënyrë manuale

1. Prekni .

2. Prekni  për të ndezur dritën.

Për të fikur dritën, prekni  përsëri.

6.21 Gjuha

1. Prekni  për të hapur Menyja.

2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Gjuha.

3. Zgjidhni gjuhën nga lista.

Për të ruajtur zgjedhjen, shtypni  ose .

Pastaj zgjidhni PO në dritaren që shfaqet.

Nëse zgjodhët gjuhën e gabuar, prekni  >

 Shfaqet një listë. Zgjidhni opsionin e parë nga sipër në të majtë, pastaj opsionin e dytë nga sipër në të djathtë. Lëvizni poshtë për të zgjedhur gjuhën e saktë nga lista. Kur shfaqet dritarja, zgjidhni opsionin në të djathtë.

6.22 Tingujt e butonave / Volumi

Ju mund të zgjidhni llojet e tingujve që lëshon pianura ose t'i çaktivizoni ato krejtësisht. Ju mund të zgjidhni mes klikimit (parazgjedhje) ose bipit.

Gjithashtu mund të zgjidhni nivelin e volumit.

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.

2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Tingujt e butonave / Volumi.

3. Zgjidhni opsionin e duhur.

Cilësimi ruhet automatikisht.

6.23 Ndryçimi

Ju mund të ndryshoni ndryçimin e ekranit.

Ka 5 nivele ndryçimi, 1 është më i ulët dhe 5 është më i lartë.

1. Prekni  për të hapur Menyja.

2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Ndryçimi.

3. Zgjidhni nivelin e duhur.

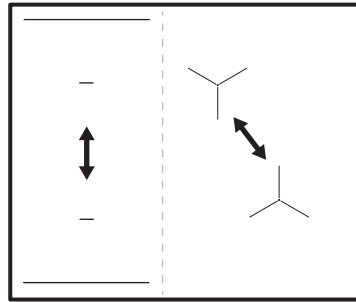
Cilësimi ruhet automatikisht.

6.24 Menaxhimi i fuqisë

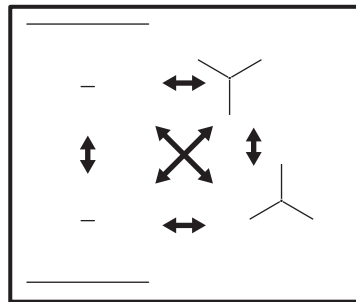
Nëse janë aktive disa zona dhe energjia e konsumuar tejkalon kuotën e linjës, ky funksion e ndan energjinë e marrë mes të gjitha zonave të gatimit (të lidhura në të njëjtën fazë). Pianura kontrollon cilësimet e nxehtësisë për të mbrojtur siguresat e instalimit në shtëpi.

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Secila fazë ka ngarkesë maksimale elektrike prej 3680W. Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.
- Cilësimi i nxehtësisë i zonës së gatimit i zgjedhur i pari (ose një zonë gatimi duke përdorur FUNKSIONET ose Gatime) ka gjithnjë përparësi. Fuqia e mbetur do të ndahet ndërmjet zonave të tjera të gatimit sipas rendit të zgjedhjes.
- Ngjyra e shiritit të kontrollit tregon opsionet e disponueshme të cilësimeve të nxehtësisë:
 - e kuqe - cilësimi aktual i nxehtësisë,
 - e bardhë - cilësimi maksimal i disponueshëm i nxehtësisë,
 - gri e hapur - cilësimi jo i disponueshëm i nxehtësisë (funksionon Menaxhimi i fuqisë).
- Nëse nuk është i disponueshëm një cilësim më i lartë nxehtësie, reduktojeni në fillim për zonat e tjera të gatimit.

Shihni ilustrimin për kombinime të mundshme në të cilat mund të shpërndahet energjia mes zonave të gatimit.



Nëse fuqia gjithsej e pianurës është e kufizuar (1500 W - 6000 W) funksioni shpërndan fuqinë e disponueshme ndërmjet të gjitha zonave të gatimit. Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë" > "FlexPower".



7. UDHËZIME DHE KËSHILLA



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Enë gatimi



Për zonat me gatim me induksion, fusha e fortë elektro-magnetike krijon shumë shpejt një nxehtësi në enën e gatimit.

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

- Për të parandaluar mbinxehjen dhe për të përmirësuar performancën e zonave, enët e gatimit duhet të jenë sa më të trasha dhe të sheshta.
- Për funksionin Skuqje në tigan përdorni vetëm tiganët me fund të sheshtë.
- Sigurohuni që bazat e enëve të gatimit të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni në sipërfaqen e pllakës.

- Gjithmonë kini kujdes që të mos rrëshqitni ose fërkoni enët e gatimit në skajet dhe qoshet e xhamit pasi mund të copëtohen ose dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.

Materiali i enës së gatimit

- **të sakta:** giza, çeliku, çeliku i emaluar, inoksi, bazamenti me shumë shtresa (me shënimin e duhur nga prodhuesi).
- **të gabuara:** alumini, bakri, tunxhi, qelqi, qeramika, porcelani.

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

- uji zien shpejt në një zonë të vendosur në shkallën më të lartë të nxehtësisë.
- magneti tërhiqet drejt fundit të enës së gatimit.

Dimensionet e enës së gatimit

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve. Referojuni "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit" për dimensionet e sakta të enëve të gatimit. Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur të gatimit.
- Efikasiteti i një zone të gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
 - Enët e gatimit me diametër më të vogël se madhësia e një zone të caktuar të gatimit marrin vetëm një pjesë të fuqisë së gjeneruar nga zona e gatimit, e cila rezulton në ngrohje më të ngadaltë.
 - Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.



Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".

7.2 Zhurma gjatë përdorimit



Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim. Zhurmat e enëve të gatimit mund të ndryshojnë në varësi të materialit të enës së gatimit dhe nivelit të energjisë.

Zhurma lidhur me enët e gatimit:

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).
- tingull fishkëllime: përdorni një zonë gatimi me nivel të lartë energjie dhe ena është e përbërë nga materiale të ndryshme (një strukturë sandviç).
- gumëzhitje: po përdorni nivel të lartë fuqie.

Zhurma lidhur me pianurën:

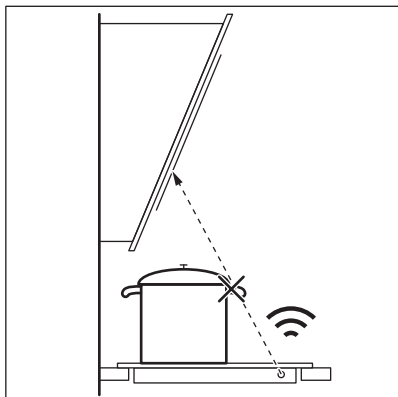
- klikim: ndodh shkëmbim elektrik, ena e gatimit zbulohet pasi e vendosni mbi pianurë.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.
- tingull ritmik: zbulohet ena e gatimit.

7.3 Këshilla dhe sugjerime për Hob²Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:

- Mbrojeni panelin e aspiratorit nga drita e drejtpërdrejtë.
- Mos hidhni dritë halogjene në panelin e aspiratorit.
- Mos e mbuloni panelin e kontrollit të pianurës.
- Mos e ndërprisni sinjalin ndërmjet pianurës dhe aspiratorit (p.sh. me dorë, me dorezat e enëve të gatimit ose tenxhere të thellë). Shihni foton.

Aspiratori i paraqitur më poshtë është vetëm për qëllime ilustrimi.



Mbajeni të pastër dritaren për komunikuesin e sinjalit me rreze infra të kuqe të Hob²Hood.



Pajisjet e tjera të komanduara në distancë mund të bllokojnë sinjalin. Mos përdorni pajisje të tilla pranë aspiratorit ndërkohë që Hob²Hood është i ndezur.

Aspiratorët me funksionin Hob²Hood

Për të gjetur të gjitha llojet e aspiratorëve të sobës që funksionojnë me këtë funksion, referojuni faqes tonë të internetit për klientët. Aspiratorët AEG që punojnë me këtë funksion duhet të kenë simbolin .

8. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni gjithmonë një kruajtëse të rekomanduar për pllakat e gatimit me sipërfaqe xhami. Përdorni kruesen vetëm si një mjet shtesë për pastrimin e xhamit pas procedurës standarde të pastrimit.



PARALAJMËRIM!

Mos përdorni thika apo mjete të tjera të mprehta metalike për të pastruar sipërfaqen e xhamit.

8.2 Pastrimi të pllakës së gatimit

- **Hiq menjëherë:** plastikë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer,

ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmagani djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.

- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e ujit, të yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, fshijeni pianurën të thahet me një leckë të butë.
- **Hiqni çngjyrosjet e ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.

8.3 Pastrimi i Sensori i temperaturës

- Pastroni Sensori i temperaturës përpara përdorimit të parë.
- Përdorni vetëm detergjente neutrale.
- Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.
- Mos e lani Sensori i temperaturës në lavastovilje.

- Doreza prej silikonit mund të çngjyrosët, gjë që nuk ka asnjë ndikim në Sensorin e temperaturës se si funksionon.

9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shihni diagramën e lidhjes.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
	Nuk e vendosët cilësimin e nxehtësisë për 60 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 60 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pause është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Ekrani nuk reagon ndaj prekjës.	Një pjesë e ekranit është e mbuluar ose tenxheret janë vendosur tepër pranë ekranit. Në ekran ndodhet një objekt ose ka pak lëng.	Hiqni objektet. Largoni tenxheret nga ekranin. Pastroni ekranin, prisni derisa pajisja të ftohet. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidheni sërish pianurën.
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor ①.	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori nën sipërfaqen e pianurës është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Pasi të keni aktivizuar programet automatike (Gatime ose FUNKSIONET), pianura fillon të nxehet, ndalon dhe më pas ndizet përsëri.	Ky është një kontroll sigurie për të siguruar që Sensori i temperaturës është në një tenxhere për të cilën programet automatike (Gatime ose FUNKSIONET) janë aktivizuar.	Është një procedurë normale, nuk tregon keqfunksionim.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk mund ta aktivizoni cilësimin më të lartë të nxehtësisë.	Një zonë tjetër është vendosur tashmë në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.	Në fillim reduktoni fuqinë e zonës tjetër.
	Niveli i FlexPower është shumë i ulët.	Ndryshoni fuqinë maksimale në Menyja. Referojuni "Përpara përdorimit të parë".
Fushat e sensorit nxehen.	Ena e gatimit është shumë e madhe ose ju e keni vendosur shumë afër panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enën e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Sensori i temperaturës nuk po përgjigjet ose ekrani tregon se nuk është gjetur Sensori i temperaturës.	Sensori i temperaturës është shkarkuar ose nuk është cilësuar Bluetooth.	Karikoni Sensori i temperaturës. Lidhni Sensori i temperaturës me pjanurën përmes Bluetooth. Referojuni "Sensori i temperaturës çiftimi dhe kalibrimi".
Ekrani tregon se temperatura e ujit është më e lartë se 100°C.	Nuk e keni kalibruar Sensori i temperaturës ose e keni bërë këtë në mënyrë të pasaktë.	Kalibrojeni Sensori i temperaturës sërish. Referojuni "Sensori i temperaturës çiftimi dhe kalibrimi".
	Keni futur shumë kripë në ujë.	Mos hidhni kripë në ujin që zien.
	Pajisjet e tjera funksionojnë me të njëjtën frekuencë dhe shqetësojnë lidhjen.	Hiqni çdo pajisje që mund të shqetësojë lidhjen. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
Temperatura e ushqimit është ndryshe nga sa pritet.	Sensori i temperaturës është futur gabim.	Sigurohuni që pika e matjes të ndodhet në pjesën më të trashë të ushqimit. Referojuni "Përdorimi i përditshëm".
Drita e kuqe në Sensori i temperaturës po pulson.	Sensori i temperaturës është shkarkuar ose dëmtuar.	Karikoni Sensori i temperaturës. Nëse problemi vazhdon, lidhuni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
Pianura dallon ngritje të konsiderueshme të temperaturës.	Shtuat ujë ose ndryshuat tenxheren gjatë gatimit.	Shmangni shtimin e ujit ose ndryshimin e tenxheres pas nisjes së një funksioni.
	Nxehtësia në tenxhere nuk përhapet në mënyrë të njëtrajtshme, veçanërisht për lëngjet e trasha.	Trazojeni ushqimin shpesh.
Tenxherja nxehet shumë ose ushqimi gatuhet shumë shpejt më shumë sesa duhet.	Përdorët një tenxhere shumë të vogël.	Përdorni tenxhere me përmasa të përshatshme për një zonë të caktuar gatimi. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
Nuk mund ta çaktivizoni një funksion.	Është në punë një funksion tjetër në të njëjtën zonë gatimi, që parandalon aktivizimin.	Ndaloni funksionin përpara se të aktivizoni një tjetër.
Programet automatike (Gatime ose FUNKSIONET) ose SousVide ndalojnë.	Në fillim të një sesioni gatimi temperatura e lëngut brenda tenxheres është më e lartë se 40 °C. Ena e gatimit në përdorim është e nxehtë.	Përdorni vetëm lëngje të ftohta. Mos e ngrohni paraprakisht enën e gatimit.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Hob²Hood nuk punon.	Ju mbuluar panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.
Hob²Hood ekrani nuk është i dukshëm.	Hob²Hood është fikur në cilësimet.	Shktoni te cilësimet/Hob²Hood dhe aktivizoni funksionin.
Hob²Hood punon, por vetëm drita është e ndezur.	Aktivizuar regjimin Regjimi 1.	Ndryshoni regjimin në Regjimi 1 - Regjimi 6 ose prisni derisa të fillojë regjimi automatik.
Hob²Hood Regjimet 1 - 6 funksionojnë, por drita është e fikur.	Mund të ketë një problem me llambën.	Kontaktini një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Ishte vendosur gjuha e gabuar.	E keni ndryshuar gjuhën gabimisht.	Ndiqui udhëzimin në "Përdorimi i përditshëm", "Gjuha" për të ndryshuar gjuhën e gabuar.
Një zonë gatimi çaktivizohet.	Fikja automatike çaktivizon zonën e gatimit.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet  dhe një mesazh.	Lock është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet E - U - O.	Child Lock është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shiriti i nivelit të energjisë pulson.	Nuk ka enë mbi zonë.	Vendosni enë mbi zonë.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë të përshtatshme. Drejtojeni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
 ndizet.	Ka problem me lidhjen me energjinë elektrike.	Hiqni pianurën nga lidhja me energjinë dhe kontrolloni lidhjen. Referojuni kapitullit "Instalimi".
 ndizet.	Sensori i temperaturës së zonës zbulon një temperaturë shumë të lartë ose shumë të ulët.	Lejoni që zona e gatimit të ftohet ose rritni temperaturën e ambientit mbi 15°C. Nëse problemi vazhdon, lidhuni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
 ndizet.	Ventilatori i ftohjes është i bllokuar.	Sigurohuni se asgjë nuk është duke bllokuar ventilatorin. Nëse ventilatori nuk është i bllokuar nga ndonjë gjë dhe problemi vazhdon, kontaktini Qendrën e autorizuar të shërbimit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektrikist të kualifikuar të kontrollojë instalimin.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Ena e gatimit nxehet më shumë se 5 min.	Fundi i enës së gatimit nuk është i përshtatshëm për induksion.	Përdorni enë gatimi me një fund të përshtatshëm (të sheshtë, magnetik). Drejtojeni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
Ngrohja kërkon një kohë të gjatë.	Enët e gatimit janë shumë të vogla dhe marrin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.	Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
Pianura nuk mund të lidhet me rrjetin me valë.	Ruteri bllokun pjesëmarrësit e rinj WLAN.	Sigurohuni që ruteri të lejojë pjesëmarrësit e rinj. Rindizeni ruterin, nëse nevojitet.
	Lidhja me valë në pianurë nuk është aktivizuar.	Aktivizoni WiFi. Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", "Lidhja me valë / aplikacion".
	Frekuenca e ruterit është caktuar 5 GHz.	Ndryshoni cilësimet e ruterit në 2,4 GHz ose 2,4+5 GHz. Nëse ruteri mbështet vetëm frekuencën 5 GHz, pianura nuk mund të lidhet.
	Sinjali i rrjetit me valë është i dobët.	Lëvizeni ruterin më pranë pianurës. Përdorni përsëritës WiFi për të shtuar sinjalin, nëse nevojitet.
Nuk mund ta gjeni pianurën në listën e rrjetit WLAN të cilësimit e aplikacionit.	Pianura tashmë është e lidhur me rrjetin por mund të mos jetë e dukshme.	Shkëputni pianurën nga rrjeti. Referojuni "Përpara përdorimit të parë", Lidhja me valë / aplikacion.
Nuk disponohet një cilësim më i lartë i nxehtësisë.	Menaxhimi i fuqisë funksionon dhe zvogëlon fuqinë maksimale.	Referojuni "Përdorimi i përditshëm", Menaxhimi i fuqisë.
Zierja funksioni nuk nis.	Shenja e lazerit në majë të Sensori i temperaturës nuk është zhytur plotësisht në lëng. Uji është shumë i nxehtë. Sensori i temperaturës nuk është i karikuar.	Shtoni më shumë ujë në tenxhere. Përdorni ujë në temperaturën e dhomës. Karikoni Sensori i temperaturës para se të filloni procesin e gatimit.
Funksioni Zierja nuk punon si duhet.	Leximi i temperaturës është i pasaktë sepse Sensori i temperaturës nuk është i kalibruar.	Kalibrojeni Sensori i temperaturës para procesit të parë të gatimit.
Skuqje në tigan funksioni nuk nis.	Funksioni është i disponueshëm vetëm për zona të zgjedhura.	Kaloni tk një zonë për të cilën funksioni është i disponueshëm. Referojuni "Përshkrimi i produktit".
Nxehja me funksionin Skuqje në tigan kërkon një kohë të gjatë.	Ena e gatimit është shumë e vogël, shumë e rëndë ose fundi nuk është i sheshtë.	Referojuni "Sugjerime dhe këshilla".

9.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një

qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Sigurohuni që e keni vendosur pianurën në punë siç duhet. Nëse jo, shërbimi nga një teknik ose

sipërmarrës nuk do të jetë falas, edhe gjatë kohës së garancisë. Informacioni rreth kohës

së garancisë dhe qendrave të autorizuara të shërbimit gjenden në librezën e garancisë.

10. TË DHËNAT TEKNIKE

10.1 Tabela e parametrave

Modeli TH64IB30FB:
Lloji 62 B4A 01 EA
Induksion 7.35 kW
Nr. i ser.
AEG

PNC 949 598 456 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Prodhuar në: Gjermani
7.35 kW



10.2 WiFi lidhja

WiFi frekuenca 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

10.3 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	Boost [W]	Boost kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas përpara	2300	3200	10	125 - 210
Majtas mbrapa	2300	3200	10	125 - 210
Djathtas përpara	1400	2500	4	125 - 145
Djathtas mbrapa	1800	2800	10	145 - 180

Energjia e zonave të gatimit mund të jetë e ndryshme me luhatje të vogël nga të dhënat e tabelës. Ajo ndryshon sipas materialit dhe përmasave të enëve të gatimit.

Për transferimin e nxehtësisë dhe rezultate të gatimit optimale përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në tabelë). Mos përdorni enë gatimi më të mëdha sesa diametri i zonës së gatimit.

10.4 Specifikimet teknike të Sensori i temperaturës

Sensori i temperaturës është miratuar për përdorim në kontakt me ushqimin.

Frekuenca e punës	2400 - 2483,5 MHz
Fuqia maksimale e transmetimit	7 dBm
Diapazoni i temperaturës	0 - 200°C
Cikli i matjes	2 sek

11. EFIKASITET ENERGJIE

11.1 Informacion i produktit sipas rregullores së ekodizajnit të BE-së

Identifikimi i modelit	TH64IB30FB	
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso	
Numri i zonave të gatimit	4	
Teknologji ngrohjeje	Induksion	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara Djathtas mbrapa	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara Djathtas mbrapa	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 180.2 Wh/kg 172.9 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 2: Pianura - Mënyra për matjen e rendimentit.

11.2 Kursim energji

Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni sugjerimet më poshtë.

- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.
- Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

11.3 Informacion i produktit për konsumin e energjisë dhe kohën maksimale për të arritur regjimin e fuqisë së ulët

Konsumi i energjisë në regjimin fikur	0.5 W
Konsumi i energjisë në gatishmëri në rrjet	2.0 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	2 min

Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", për udhëzime se si të aktivizoni dhe çaktivizoni lidhjen e rrjetit me valë.

12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

www.aeg.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	32
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	34
3. INSTALACIJA.....	37
4. OPIS PROIZVODA.....	39
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	41
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	43
7. SAVJETI I PREPORUKE.....	52
8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	54
9. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	55
10. TEHNIČKI PODACI.....	59
11. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	59
12. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	60

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s namjenskom aplikacijom.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Dim je pokazatelj pregrijavanja. Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- UPOZORENJE: Uređaj se ne smije napajati preko vanjskog sklopnog uređaja, kao što je tajmer, ili biti spojen na krug koji komunalna služba redovito uključuje i isključuje.

- **OPREZ:** Postupak pripreme mora biti pod nadzorom (čak i kod funkcije automatske pripreme). Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje uz pomoć njegove kontrole i ne oslanjajte se na detektor posude.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.

- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bušenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštitite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa s uređaja kada se vrata ili prozor otvore.
- Svaki uređaj na dnu ima ventilatore za hlađenje.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladice:
 - Ne pohranjujte male komade ili listove papira koji bi se mogli uvući, jer mogu oštetiti ventilatore za hlađenje ili oštetiti rashladni sustav.
 - Osigurajte udaljenost od najmanje 2 cm između dna uređaja i dijelova pohranjenih u ladici.
- Uklonite sve razdvajajuće ploče u ormariću ispod uređaja.

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Električni priključak mora izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti zagrijavanje priključka.
- Koristite ispravan kabel za električnu mrežu.
- Ne dopustite da se kabel električne mreže zapetlja.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.

- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ako se na zaslonu pojavi E3, odmah isključite ploču i provjerite jesu li električna veza i mrežni napon ispravni.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Nakon svake uporabe zonu kuhanja postavite na "isključeno".

- Ne stavljajte pribor za jelo ili poklopce posuda na zone kuhanja. Mogu postati vrući.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Ako je površina uređaja napukla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja. To će spriječiti strujni udar.
- Dok uređaj radi korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti udaljeni najmanje 30 cm od indukcijskih zona kuhanja.
- Kad hranu stavite u vruće ulje, može doći do prskanja.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuda, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči kako biste izbjegli opasnost od opekline.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuda na njima.

- Posuđe od lijevanog željeza ili s oštećenim dnom može ogrebat staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

2.4 Senzor za hranu

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekline.

- Senzor za hranu koristite prema namjeni. Nemojte ga koristiti za otvaranje ili podizanje bilo čega.
- Istovremeno koristite samo jedan Senzor za hranu preporučen za ploču za kuhanje.
- Nemojte ga koristiti ako je neispravan ili oštećen.
- Nemojte koristiti Senzor za hranu u pećnici ili mikrovalnoj pećnici.
- Pazite da je Senzor za hranu uvijek unutar hrane ili tekućine, do oznake minimalne razine.
- Očistite Senzor za hranu prije i nakon svake uporabe. Pazite, vrh Senzor za hranu je šiljast.
- Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite nikakva abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete. Policu Senzor za hranu ne perite u perilici posuđa. Silikonska ručica može promijeniti boju, što ne utječe na rad Senzor za hranu.
- Koristite originalno pakiranje za pohranu i punjenje Senzor za hranu.
- Prije stavljanja u punjač provjerite je li Senzor za hranu hladan, čist i suh.
- Spremite Senzor za hranu na sigurno, suho mjesto izvan dohvata djece.

2.5 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za čišćenje, otapala ili metalne predmete, osim ako nije drugačije navedeno.

2.6 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjjetljenje u kućanstvu.

2.7 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. INSTALACIJA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Prije postavljanja

Prije postavljanja ploče za kuhanje, zapišite podatke s natpisne pločice. Natpisna pločica nalazi se na dnu ploče za kuhanje.

Serijski broj

3.2 Ugradne ploče za kuhanje

Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

3.3 Priključni kabel

- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Jedna žica mora imati minimalni presjek u skladu s tablicom u nastavku. Obratite se svom lokalnom servisnom centru. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

UPOZORENJE!

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

OPREZ!

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

OPREZ!

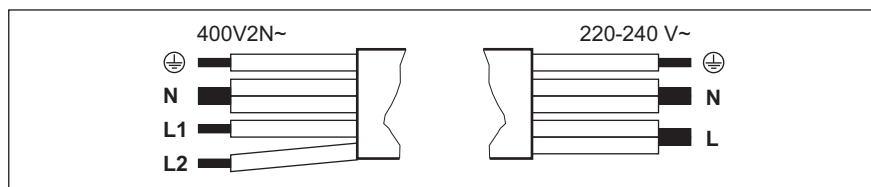
Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

OPREZ!

Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

Monofazni priključak

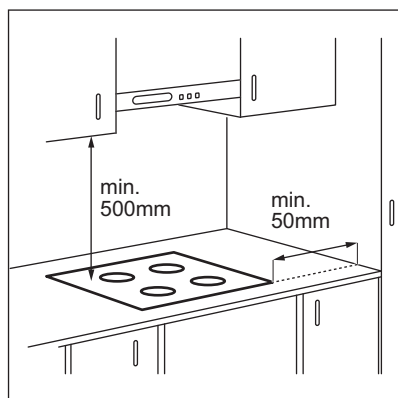
1. Uklonite čahuru s kabela s crnih i smeđih žica.
2. Uklonite dio izolacije s krajeva smeđih i crnih kabela.
3. Spojite krajeve crnih i smeđih kabela.
4. Postavite novu završnu čahuru žice na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).



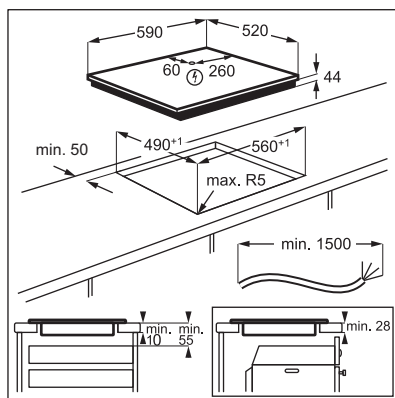
Dvofazni priključak: 400 V2N~		Monofazni priključak: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² ili 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² ili 3x4 mm ²	
⊕	Žuta - zelena	⊕	Žuta - zelena
N	Plava i plava	N	Plava i plava
L1	Crna	L	Crna i smeđa
L2	Smeđa		

3.4 Montaža

Ako ploču za kuhanje postavite ispod nape, pogledajte upute za ugradnju nape za minimalnu udaljenost između uređaja.



Ako je uređaj postavljen iznad ladice, ventilacija ploče za kuhanje može zagrijati predmete spremjene u ladici tijekom procesa kuhanja.



Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati indukcijsku ploču AEG - instalacija radne ploče" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.



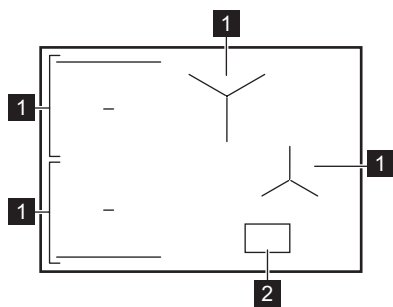
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Raspored površine za kuhanje



1 Indukcijska zona kuhanja

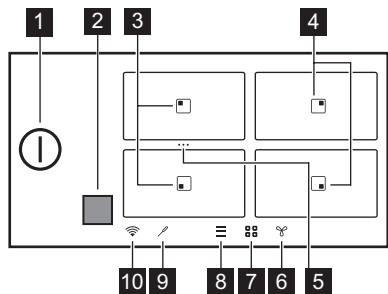
2 Upravljačka ploča



Detaljne informacije o veličinama zona kuhanja potražite u poglavlju "Tehnički podaci".

4.2 Izgled upravljačke ploče

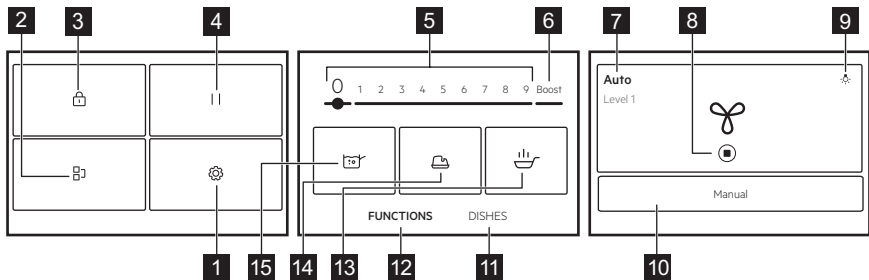
Glavni prikaz



Simbol	Opis
1 ①	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2 ■	Prozor Hob®Hood infracrvene veze. Ne poklapajte.
3 □	Zona s funkcijama Prženje u tavi i Vrenje.
4 □	Zona s Vrenje funkcijom.
5 ...	Prečac za Bridge. Za spajanje dvije sporedne zone kuhanja kako bi se stvorila jedna zona kuhanja ili za dijeljenje spojenih zona.
6 ∞	Za postavljanje funkcija nape.
7 □ □	Za otvaranje prikaza zone.

Simbol	Opis
8 	Za otvaranje Izbornik.
9 	Indikator Senzor za hranu.
10 	Indikator WiFi.

Prošireni prikaz



Popis funkcija može varirati ovisno o verziji softvera.

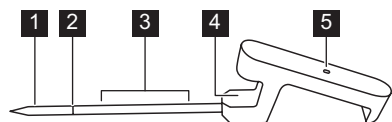
Oznaka	Opis
1 	Postavke. Za otvaranje postavki ploče za kuhanje.
2 	Bridge. Za spajanje dvije zone kuhanja tako da djeluju kao jedna.
3 	Blokiranje. Za zaključavanje / otključavanje upravljačke ploče.
4 	Pauza. Za postavljanje svih aktivnih zona kuhanja na najnižu postavku topline.
5 1 - 9	Za postavljanje stupnja kuhanja.
6 Boost	Za aktiviranje maksimalne postavke topline.
7 Ručno / Auto	Za prikaz trenutne postavke ventilatora nape.
8 	Za zaustavljanje / ponovno pokretanje nape.
9 	Za uključivanje ili isključivanje svjetla nape.
10 Ručno / Auto	Za prebacivanje na ručni ili automatski način rada nape.
11 Jela	Za odabir unaprijed postavljenih automatskih programa za različite vrste jela.
12 FUNKCIJE	Za odabir automatskih programa za različite načine kuhanja.
13 	Prženje u tavi. Za prženje raznih vrsta hrane s automatski kontroliranim razinama topline.
14 	Topljenje. Za topljenje različitih proizvoda, npr. čokolade ili maslaca.

Oznaka	Opis
15 	Vrenje. Za automatsko podešavanje temperature vode tako da ne vrije kada dosegne točku vrenja.

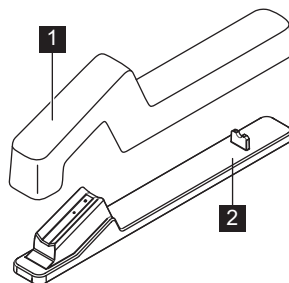
Kretanje po zaslonu

Simbol	Opis
OK	Za potvrdu odabira ili postavke.
X	Za zatvaranje skočnog prozora.
^ v	Za sažimanje / proširenje uputa na zaslonu.
	Za aktivaciju/deaktivaciju opcije.
< >	Za pomicanje nazad / naprijed za jednu razinu u izbornik.

4.3 Senzor za hranu



- 1 Točka mjerenja
- 2 Oznaka minimalne razine
- 3 Preporučeni rspan uranjanja (za tekućine)
- 4 Kuka za postavljanje Senzor za hranu na rub
- 5 Kontrolno svjetlo



- 1 Poklopac
- 2 Punjač

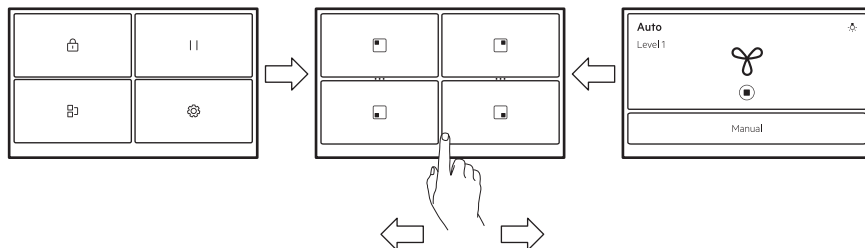
5. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Kretanje po zaslonu



Za kretanje po zaslonima dodirnite simbole na dnu zaslona. Također možete prijeći prstom ulijevo kako biste upravljali postavkama za Hob[®]Hood ili udesno kako biste dosegli Izbornik.



Ako zaslon ne reagira odmah, pripazite da dodirnete središte odabranog simbola/opcije ili pokušate još malo pritisnuti.

5.2 Prvo spajanje na električnu mrežu

Kad priključite ploču za kuhanje na električnu mrežu morate postaviti Jezik, Osvjetljenje, Glasnoća zvuka i Tonovi tipki.

Postavke možete promijeniti u Izbornik > Postavke > Postavljanje. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".

5.3 FlexPower

FlexPower definira koliko je električne energije ploča za kuhanje ukupno troši, u granicama kućnih instalacijskih osigurača.

Uređaj izvorno radi na najvišoj mogućoj razini snage. Možete promijeniti maksimalnu snagu ako instalacija ne podržava punu snagu.



Ako je razina snage niža od 2000 W, ne možete uključiti bilo koje automatske programe (Jela ili FUNKCIJE).

1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Provjerite jesu li sve zone kuhanja isključene.
3. Na zaslonu dodirnite  za otvaranje Izbornik.
4. Označite Postavke > Postavljanje > FlexPower i odaberite odgovarajuću razinu snage. .

5. Dodirnite  ili . Slijedite upute na zaslonu za potvrdu odabira.



OPREZ!

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

5.4 Bežična / aplikacijska veza

Za korištenje aplikacije ploča za kuhanje mora biti spojena na bežičnu mrežu. WiFi je prema zadanim postavkama uključen.

1. Dodirnite .
2. Odaberite Postavke > Veze > WiFi.
3. Dodirnite klizač  kako biste aktivirali WiFi.

Ploča za kuhanje sada je spremna za povezivanje s bežičnom mrežom i s aplikacijom.

4. Dodirnite SPOJI.
5. Preuzmite aplikaciju. Skenirajte QR kod koji se nalazi na poleđini korisničkog priručnika ili preuzmite aplikaciju izravno iz trgovine aplikacija.
6. Otvorite aplikaciju i registrirajte se kako biste dobili račun.
7. Dodavanje novoga uređaja.
8. Slijedite upute u aplikaciji za dovršetak postupka povezivanja.

Promjena / deaktivacija mrežne veze

Za isključivanje ploče za kuhanje iz kućne mreže:

1. Dodirnite .
2. Odaberite Postavke > Veze > WiFi:
 - Za isključivanje iz bežične mreže dodirnite ODSPOJI.
 - Za deaktiviranje WiFi dodirnite klizač



Za povezivanje ploče za kuhanje s novom bežičnom mrežom pogledajte gore navedenu "Bežična/aplikacijska veza".

5.5 Senzor za hranu uparivanje i kalibriranje

Vaša ploča za kuhanje nije uparena s Senzor za hranu nakon isporuke. Uparite ga prije prve uporabe ili kad ga zamijenite novim.

Kako biste osigurali točne temperature, uvijek kalibrirajte Senzor za hranu nakon uparivanja.

1. Dodirnite .
2. Odaberite Postavke > Veze > Bluetooth.
3. Dodirnite klizač  kako biste aktivirali Bluetooth.

Ploča za kuhanje automatski pronalazi dostupan pribor. Ako se vaš Senzor za hranu ne pojavi na popisu, provjerite je li pun. Zatim ga protresite ili dvaput dodirnite dok svjetlo ne počne treperiti.

4. Odaberite Senzor za hranu s popisa i slijedite upute na zaslonu za dovršetak postupka uparivanja.

Nakon uparivanja, zaslon automatski prikazuje zaslon za kalibraciju.

5. Dodirnite START i slijedite upute na zaslonu da biste dovršili postupak kalibracije.

Ako u ovom koraku ne kalibrirate Senzor za hranu, možete to učiniti kasnije. Ponovno unesite Bluetooth postavke i odaberite Senzor za hranu za nastavak postavljanja. Za korištenje svih funkcija najprije kalibrirajte Senzor za hranu.

Resetiranje / uklanjanje Senzor za hranu

U bilo kojem trenutku možete resetirati Senzor za hranu ili ga odvojiti od ploče za kuhanje.

1. Dodirnite .
2. Odaberite Postavke > Veze > Bluetooth. Na zaslonu se prikazuje spojeni Senzor za hranu.
3. Dodirnite Senzor za hranu.
 - Da biste ponovno kalibrirali Senzor za hranu, dodirnite PONIŠTI.
 - Za uklanjanje Senzor za hranu s ploče za kuhanje dodirnite .

Za ponovno povezivanje Senzor za hranu ili dodavanje novog, pogledajte "Senzor za hranu uparivanje i kalibriranje".

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Aktiviranje i deaktiviranje

Dodirnite na  1 sekundu za aktiviranje ili deaktiviranje ploče za kuhanje.

6.2 Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- su sve zone kuhanja isključene,

- ne podešavate postavku grijanja nakon što aktivirate ploču za kuhanje.
- prolili ste ili ste stavili nešto na upravljačku ploču duže od 10 sekundi (tava, krpa itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ploča za kuhanje se previše zagrijava (npr. kad se posuda za kuhanje presuši). Neka se zona kuhanja ohladi prije ponovnog korištenja ploče za kuhanje.
- koristite pogrešan pribor za kuhanje ili na određenoj zoni nema posuđa. Indukcijska zona kuhanja automatski se isključuje nakon 50 sekundi.

- nemojte isključivati zonu kuhanja ili mijenjati postavku topline. Nakon nekog vremena pojavljuje se poruka, a ploča za kuhanje se isključuje.

Odnos između postavke topline i vremena nakon kojeg se ploča isključuje:

Postavka topline	Ploča za kuhanje se isključuje nakon
1 - 2	6 sati
3 - 5	5 sati
6	4 sata
7 - 9	1,5 sat



Kada koristite Prženje u tavi ploča za kuhanje se isključuje nakon 1,5 sat. Za Topljenje se ploča za kuhanje isključuje nakon 6 sati.

6.3 Detekcija posude

Ova funkcija detektira jesu li posude postavljene na zone kuhanja i isključuje zone kuhanja ako posude više nije vidljivo.

- Ako prvo stavite posude na zonu kuhanja, a zatim uključite ploču za kuhanje, na pregledu odgovarajuće zone kuhanja pojavit će se siva traka.
- Traka se neće pojaviti ako na zoni za kuhanj nema posuda ili se posude ne može otkriti zbog njegovog neispravnog postavljanja ili neprikladnog materijala.
- Ako posude uklonite s uključene zone za kuhanje i privremeno ga stavite na stranu, odgovarajuća zona za kuhanje će početi treptati. Ako ne vratite posude na uključenu zonu za kuhanje unutar 120 sekundi, zona za kuhanje će se automatski isključiti. Za nastavak kuhanja, obavezno vratite posude na zone za kuhanje prije naznačenog vremenskog ograničenja.

6.4 Korištenje zona kuhanja

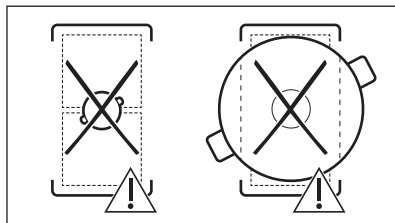
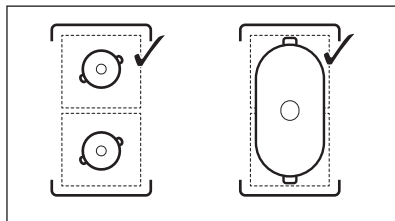
Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuda.



Za optimalan prijenos topline koristite posude čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuda opisana u odjeljku „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“). Provjerite je li vaša posuda pogodna za indukcijske ploče. Za više informacija o vrstama posuda pogledajte "Savjeti i preporuke".

Za uključivanje zone kuhanja postavite posudu na sredinu zone kuhanja i dodirnite odgovarajući simbol zone kuhanja. Na zaslonu se prikazuju dostupni programi. Postavite razinu topline ili odaberite jednu od automatskih funkcija. Za povratak na glavni prikaz u gornjem desnom kutu dodirnite **X**.

Možete kuhati i tako da veliko posude istovremeno postavite na dvije zone kuhanja koristeći Bridge.



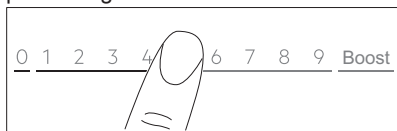
Kad su aktivne druge zone kuhanja, postavka topline za zonu koju želite koristiti može biti ograničena. Pogledajte "Upravljanje snagom".

6.5 Postavka topline

- Uključite ploču za kuhanje.
- Stavite lonac na odabranu zonu za kuhanje i dodirnite odgovarajući simbol zone.

3. Dodirnite ili kliznite prstom da postavite postavku topline.

Ikone razine snage 1-9 postaju veće, a traka ispod postaje crvena kako bi se prikazala trenutna postavka snage. Kada se odabere razina snage, zaslon se mijenja u prikaz proširenog zaslona.



Postavku topline također možete promijeniti na zaslonu pregleda zone. Za prelazak na zaslon pregleda zone dodirnite središte prikaza proširenog zaslona. Za promjenu razine topline dodirnite ili . Za otvaranje proširenog zaslona, dodirnite razinu snage.

6.6 Boost

Ova funkcija indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Funkcija se može uključiti za zonu kuhanja samo tijekom ograničenog vremena. Nakon tog vremena zona kuhanja automatski se prebacuje na najvišu postavku topline.

1. Odaberite zonu kuhanja.
2. Za uključivanje funkcije, dodirnite Boost. Funkcija se automatski deaktivira. Za ručno deaktiviranje, odaberite zonu i promijenite postavke topline na 0.



Boost ne radi kada:

- Bridge radi.
- snaga unutar jedne faze nije dovoljna (pogledajte "Upravljanje snagom").



Za maksimalne vrijednosti trajanja pogledajte "Tehnički podaci".

6.7 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)



UPOZORENJE!

Sve dok je indikator / / uključen, postoji opasnost od opekline od preostale topline.

Indukcijske zone kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se zagrijava toplinom posuđa.

Indikator se pojavljuje kad je zona kuhanja vruća. Oni prikazuju razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite:

- nastavak kuhanja,

- održavanje topline,

- preostala toplina.

Indikator se također može pojaviti:

- na susjednim zonama za kuhanje, čak i ako ih ne koristite,
- kad se vruće posuđe postavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kad je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje i dalje vruća.

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

6.8 Način rada za održavanje topline

Ova funkcija održava jela toplim uz postavku niske temperature.

Postavka Način rada za održavanje topline dostupna je samo kada je zona kuhanja još uvijek topla nakon završetka kuhanja (s vidljivom ikonom preostale topline) i kada posuđe ostaje na zoni. Funkcija ne radi s hladnom zonom kuhanja.

1. Dodirnite za aktiviranje Način rada za održavanje topline.

Postavka Način rada za održavanje topline radi dok se ne isključi.

2. Za zaustavljanje funkcije dodirnite u gornjem lijevom kutu zaslona.

Po potrebi možete postaviti tajmer. Pogledajte odjeljak „Opcije tajmera”.

6.9 Opcije tajmera



ECO tajmer

Ovu funkciju možete koristiti da biste postavili koliko dugo zona kuhanja treba raditi za jednu sesiju kuhanja.

Radi uštede energije, grijač polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja ECO tajmer. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenoj postavci topline i vremenu pečenja.

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena. Možete postaviti funkciju za svaku zonu kuhanja zasebno.

1. Najprije za odgovarajuću zonu kuhanja postavite stupanj kuhanja, a zatim postavite funkciju.
 2. Dodirnite simbol zone.
 3. Dodirnite .
- Prozor izbornika tajmera pojavljuje se na zaslonu.
4. Označite polje Zaustavi zonu za aktiviranje funkcije.
 5. Postavite vrijeme.
 6. Za potvrdu dodirnite U redu.

Također možete odabrati  za otkazivanje vašeg odabira.

ECO tajmer postavke možete promijeniti tijekom kuhanja: dodirnite  s vrijednošću tajmera, a zatim dodirnite UREDI.

Kada se tajmer isključi, oglašava se signal i skočni prozor. Dodirnite U redu za zaustavljanje signala.

Za isključivanje funkcije, postavku topline postavite na 0. Alternativno, dodirnite  s vrijednosti tajmera, dodirnite  i kad se pojavi skočni prozor potvrdite vaš izbor.

Tajmer

Tu funkciju možete koristiti kad je zona kuhanja uključena.

Funkcija nema utjecaja na istovremeno funkcioniranje bilo koje druge funkcije.

1. Odaberite bilo koju zonu kuhanja. Na zaslonu se prikazuje odgovarajući klizač.
 2. Dodirnite .
- Prozor izbornika tajmera pojavljuje se na zaslonu.
3. Poništite odabir Zaustavi zonu polja za aktiviranje funkcije.
 4. Postavite vrijeme.
 5. Za potvrdu dodirnite U redu.

Također možete odabrati  za otkazivanje vašeg odabira.

Tajmer postavke možete promijeniti tijekom kuhanja: dodirnite  s vrijednošću tajmera, a zatim dodirnite UREDI.

Kada tajmer istekne, oglašava se signal i i pojavljuje se skočni prozor. Dodirnite U redu za isključivanje signala.

Za deaktiviranje funkcije Dodirnite  s vrijednošću tajmera, dodirnite  i potvrdite svoj odabir kada se pojavi skočni prozor.

6.10 / ... Bridge

Ova funkcija povezuje dvije zone kuhanja i one djeluju kao jedna, s jednakom postavkom topline. Možete je koristiti za kuhanje s velikim posuđem.

Posuđe mora pokrivati središta obje zone. Ako se posuđe nalazi između dva središta, funkcija se neće uključiti.

1. Postavite posuđe na zone za kuhanje.
 2. Dodirnite  >Bridge. Možete koristiti i prečac ... vidljiv u pregledu zone.
 3. Postavite postavke topline.
- Da biste deaktivirali funkciju dodirnite prečac Zone za kuhanje nastavljaju raditi neovisno.

6.11 || Pauza

Ova funkcija podešava sve aktivne zona kuhanja na najnižu postavku topline.

Ne možete uključiti funkciju ako je uključen bilo koji automatski program (Jela ili FUNKCIJE).

Kad je funkcija  uključena, mogu se koristiti samo simboli NASTAVITI. Svi ostali simboli na upravljačkoj ploči su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera. Kada funkcija s tajmerom završi, dodirnite bilo gdje na zaslonu za isključivanje zvučnog signala.

1. Dodirnite  za otvaranje Izbornik.
2. Za uključivanje funkcije, dodirnite .

Stupanj topline se snizi na  (Način rada za održavanje topline).

Za isključivanje funkcije dodirnite NASTAVITI.

Vraćaju se prethodne postavke topline.

6.12 Blokiranje

Upravljačku ploču možete zaključiti dok ploča za kuhanje radi. Sprječava nehotičnu promjenu postavke topline.

1. Postavite postavke topline.
2. Dodirnite  za otvaranje Izbornik.
3. Za uključivanje funkcije, dodirnite . Za isključivanje funkcije pritisnite i držite OTKLJUČAJ u trajanju od 4 sekunde.



Kad deaktivirate ploču za kuhanje, deaktivirate i ovu funkciju.

6.13 Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite  za otvaranje Izbornik.
2. Odaberite Postavke > Opcije > Roditeljska zaštita.
3. Za uključivanje funkcije uključite prekidač i dodirnite slova E-U-O abecednim redom.

Za isključivanje funkcije isključite prekidač.

Nakon uključivanja može proći neko vrijeme dok funkcija ne počne da radi.

6.14 Senzor za hranu opće informacije

Senzor za hranu je bežična temperaturna sonda. Možete je koristiti za prilagođavanje parametara kuhanja različitim vrstama jela i njihovo održavanje tijekom cijelog postupka pripreme. Senzor za hranu radi i kao termometar koji vam pomaže u praćenju temperature hrane ili tekućine tijekom kuhanja. Možete uključiti Senzor za hranu za Jela i FUNKCIJE, kao i ručno kuhanje.

Senzor za hranu se spaja na ploču za kuhanje putem Bluetooth i može se puniti. U skladu s normom: EN 60335 se Senzor za hranu treba napuniti samo s pomoću punjača i adaptera za napajanje koji su uključeni u pakiranje. Jedna minuta punjenja pruža do 8 sati rada.

Boja svjetla pokazuje ponašanje Senzor za hranu:

- Crveno - punjenje
- Crveno treptanje - alarm / niska razina baterije
- Zelena - potpuno napunjena
- Plava - povezivanje

Točka mjerenja nalazi se na polovici između vrha i oznake minimalne razine. Stavite Senzor za hranu u hranu barem do oznake minimalne razine. Stavite Senzor za hranu na rub lonca ili posude za kuku. Samo metalni dio senzora za hranu može doći u dodir s hranom i tekućinom. Ako padne u tekućinu, pažljivo je izvadite pomoću odgovarajućeg alata.

Savjeti za tekućine

- Potopite Senzor za hranu u tekućinu 2-5 cm iznad oznake minimalne razine kako biste postigli najbolje rezultate kuhanja.
- Koristite poklopac za uštedu vremena i energije. Označite kutiju s poklopcem za uporabu.

Savjeti za krutu hranu

- Slijedite upute na zaslonu za pravilno postavljanje Senzor za hranu u hranu za najbolje rezultate kuhanja.
- Umetnite Senzor za hranu u najdeblji dio hrane.
- Provjerite je li Senzor za hranu čvrsto umetnut u hranu.
- Za meso / ribu debljine 2-3 cm, vrh Senzor za hranu treba doseći dno posude.
- Izvadite Senzor za hranu prije okretanja komada hrane, ako je potrebno, a zatim ga vratite unutra.
- Kada koristite ploču za kuhanje, pazite da ručka Senzor za hranu ostane izvan njezine površine.

6.15 Pečenje s Senzor za hranu

Prije početka kuhanja provjerite je li Senzor za hranu spojen, kalibriran i napunjen. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe".

Kada koristite automatske programe kao što su "FUNKCIJE" ili "Jela", koristite Senzor za hranu kao dodatno pomoć za mjerenje, postavljanje i podešavanje ciljane temperature zone kuhanja za svako jelo ili način kuhanja. Pogledajte poglavlje "FUNKCIJE" i "Jela".

1. Odaberite funkciju ili vrstu jela iz Izbornika.

2. Dodirnite  u gornjem desnom kutu zaslona za postavljanje ili podešavanje ciljne temperature.
 - Dodirnite U redu na vrhu skočnog prozora da biste koristili zadane postavke.
Za trajno deaktiviranje skočnog prozora provjerite ☐ prije nego aktivirate funkciju.
 - Za neke funkcije na zaslonu su dostupni održivi savjeti.
 - Za Prženje u tavi, možete promijeniti zadanu razinu zagrijavanja. Za neka jela možete provjeriti temperaturu jezgre hrane ako koristite Senzor za hranu.
 - Neke od opcija počinju prethodnim zagrijavanjem. Na kontrolnoj traci možete pratiti napredak.
 - Za većinu opcija, npr. SousVide i Poširanje, možete promijeniti zadanu temperaturu.
 - Možete promijeniti zadano vrijeme pripreme ili postaviti vlastito. Samo za SousVide minimalno vrijeme pripreme je unaprijed određeno.
3. Slijedite upute prikazane u skočnim prozorima.
4. Kada je postavljeno vrijeme isteklo, i/ili je postignuta ciljna temperatura, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se obavijest. Za zatvaranje prozora dodirnite U redu.

Termometar

Prilikom ručnog kuhanja, kao termometar možete koristiti Senzor za hranu kako biste izmjerili temperaturu jela i obavijestili vas kada je ciljana temperatura dostignuta.

1. Otvorite klizač za zonu kuhanja i postavite stupanj kuhanja.
2. Dodirnite  u gornjem desnom kutu zaslona.
Slijedite upute prikazane na zaslonu.
3. Postavite ciljnu temperaturu jela. Trenutačna temperatura mjerena s Senzor za hranu sada je vidljiva u desnom kutu zaslona. Po potrebi ponovno dodirnite za podešavanje ciljne temperature.
4. Nakon što zona kuhanja dosegne ciljnu temperaturu, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se obavijest.

6.16 FUNKCIJE: Prženje u tavi

Ova funkcija omogućuje postavljanje odgovarajuće razine postavke topline za prženje hrane. Ploča za kuhanje prilagođava temperaturu različitim vrstama jela i održava je tijekom kuhanja. Jednom kad je postavka topline postavljena, nije potrebno ručno podešavanje temperature.

OPREZI!

Koristite samo hladno posuđe.
Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Stavite tavu bez ulja/masti na jednu od zona za kuhanje s lijeve strane. Možete koristiti jednu zonu kuhanja ili spojiti obje zone pomoću Bridge.
2. Odaberite FUNKCIJE > Prženje u tavi.
3. Po potrebi spojite Senzor za hranu.

Dodirnite  za podešavanje temperature.

4. Odaberite razinu prženja.

Početak zagrijavanja.

5. Po potrebi postavite funkciju tajmera. Tajmer odmah započinje.

Jednom kad tava dostigne ciljnu temperaturu, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se skočni prozor. Sad možete staviti ulje i hranu u tavu. Za zatvaranje prozora i početak prženja dodirnite U redu. Za ručno isključivanje funkcije dodirnite 0 na upravljačkoj traci.

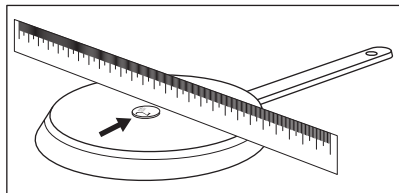
Savjeti i preporuke:

- Slijedite upute na zaslonu kada prevrnuti hranu ili podesiti razinu topline.
- Po potrebi možete promijeniti zadanu razinu topline.
- Za debele komade hrane ili sirovi krumpir koristite poklopac tijekom prvih 10 min prženja.
- Za zagrijavanje teških tava možda će trebati više vremena.
- Višeslojne tave upotrebljavajte s niskim stupnjem topline kako bi se spriječilo pregrijavanje i oštećenje posuđa.
- Ne koristite posuđe od emajla. Može se pregrijati i oštetiti.

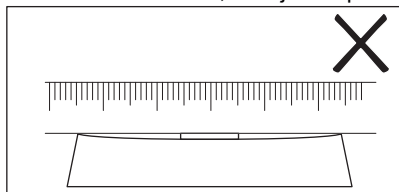
Ispravne tave za funkciju Prženje u tavi

Koristite samo tave s ravnim dnom. Za provjeru ispravnosti tave:

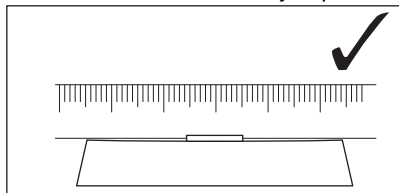
1. Stavite tavu naopako.
2. Na dno tave stavite ravnalo.
3. Pokušajte staviti novčić od 1, 2 ili 5 Euro centi (ili bilo koji novčić slične debljine, otprilike 1,7 mm) između ravnala i dna tave.



a. Ako možete staviti novčić između ravnala i tave, tava je neispravna.



b. Ako ne možete staviti novčić između ravnala i tave, tava je ispravna.



6.17 FUNKCIJE: Vrenje

Ova funkcija automatski prilagođava razinu postavke topline tako da voda ne prekupi kada dosegne točku vrenja.

Funkcija Vrenje zahtijeva Senzor za hranu za rad.

OPREZ!

Ne koristite funkciju s praznim posuđem.
Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Stavite lonac napunjen vodom na zonu kuhanja. Tekućina mora u potpunosti prekriti oznaku minimalne razine na Senzor za hranu.
2. Odaberite FUNKCIJE > Vrenje.
3. Spojite Senzor za hranu.

Dodirnite  za podešavanje temperature.

4. Po potrebi postavite funkciju tajmera. Tajmer odmah započinje.

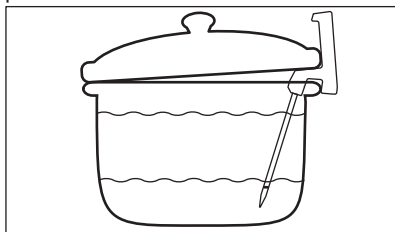
5. Za ručno isključivanje funkcije dodirnite

 u gornjem lijevom kutu zaslona.

Kada se dostigne točka vrenja, ploča za kuhanje automatski smanjuje razinu postavke topline. Sada se možete i ručno podesiti po potrebi. Slijedite upute na zaslonu.

Savjeti i preporuke:

- Ova funkcija je najprikladnija za prokuhavanje vode i kuhanje krumpira.
- Napunite Senzor za hranu prije kuhanja.
- Kalibrirajte Senzor za hranu prije upotrebe kako biste odredili točnu točku vrenja.
- Lonac napunite hladnom ili sobnom temperaturom. Minimalna razina tekućine mora u potpunosti prekriti oznaku minimalne razine na Senzor za hranu. Maksimalna razina tekućine ostavlja najmanje 4 cm prostora ispod ruba posude.



- Ovisno o vrsti jela i posuđa, stupanj kuhanja možete podesiti nakon što se dostigne točka vrenja.
- Prema potrebi dodajte sol nakon što se dostigne točka vrenja.
- Koristite poklopac radi uštede energije. Pazite pri uklanjanju.

6.18 FUNKCIJE : Topljenje

Ovu funkciju možete koristiti za topljenje proizvoda, npr. čokolade ili maslaca.

OPREZI!

Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Postavite posuđe na zonu za kuhanje.
2. Odaberite FUNKCIJE > Topljenje.
3. Po potrebi postavite funkciju tajmera.
4. Dodirnite U redu .

Za ručno isključivanje funkcije dodirnite  u gornjem lijevom kutu zaslona.

6.19 Jela

Ova vam funkcija pomaže u pripremi različitih jela korištenjem unaprijed postavljenih programa namijenjenih određenim kategorijama hrane. Dostupnost programa ovisi o zoni kuhanja.

OPREZI!

Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Postavite posuđe na zonu za kuhanje. Možete koristiti jednu zonu kuhanja ili spojiti dvije bočne zone pomoću Bridge.
2. Odaberite Jela.
3. Odaberite vrstu hrane.
4. Po potrebi spojite Senzor za hranu.

Dodirnite  za podešavanje temperature.

5. Po potrebi postavite funkciju tajmera.
6. Slijedite upute prikazane na zaslonu. Ovisno o vrsti jela i odabranom programu, možete postaviti i izmijeniti pojedinosti, npr. razinu pečenja, razinu topline za prženje itd.

Savjeti i preporuke:

- Na popis Najčešći način kuhanja automatski se dodaju najčešće kuhana jela.
- Neka jela imaju duge nazive koji se ne mogu u potpunosti prikazati na popisu. Za prikaz punog naziva jela dodirnite „...“.
- Programe možete ručno dodati na popis Favoriti .
- Određene programe možete sakriti dodirom na . Za vraćanje programa idite na Postavke > Postavljanje > Jela.

6.20 Hob²Hood

To je automatska funkcija koja povezuje ploču za kuhanje s prikladnom napom. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora definirana je i automatski prilagođena na temelju postavke načina rada i temperature najtoplijeg posuđa na ploči za kuhanje. Ventilatorom također možete ručno upravljati s ploče za kuhanje ili same nape.

i

Ako promijenite brzinu ventilatora na napi, zadana veza s pločom za kuhanje bit će isključena. Za ponovno pokretanje funkcije, oba uređaja ponovno isključite i uključite.

i

Kod nekih napa, funkcija prema zadanim postavkama može biti onemogućena. U tim slučajevima, najprije uključite funkciju na napi, a zatim na ploči za kuhanje. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

Postavljanje automatskog načina rada ventilatora

Za postavljanje nape u automatski način rada, odaberite neku od sljedećih postavljenih brzina ventilatora: Način rada 2 - Način rada 6. Napa reagira svaki put kad koristite ploču za kuhanje. Ploču možete postaviti tako da uključi samo svjetlo odabirom Načina rada 1.

1. Dodirnite .
2. Odaberite Postavke > Hob²Hood.
3. Za uključivanje nape uključite prekidač. Svi automatski načini rada prikazuju se kao popis.
4. Odaberite način rada.
5. Dodirnite  ili  da biste spremili odabir i izašli.

Za provjeru trenutne razine brzine ventilatora, dodirnite . Razina brzine ventilatora vidljiva je u gornjem lijevom kutu zaslona. Za isključivanje ventilatora dodirnite . Za uključivanje ventilatora dodirnite .

Automatski načini rada	Auto-matsko svjetlo	Vrenje ¹⁾	Prženje ²⁾
		Brzina ventilatora	
	Isključeno	-	-
Način rada 1	Uključeno	-	-
Način rada 2 3)	Uključeno	1	1
Način rada 3	Uključeno	-	1
Način rada 4	Uključeno	1	1
Način rada 5	Uključeno	1	2
Način rada 6	Uključeno	2	3

1) Ploča za kuhanje prepoznaje proces vrenja i postavlja brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.

2) Ploča za kuhanje prepoznaje proces prženja i postavlja brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.

3) Ovaj način rada aktivira ventilator i svjetlo i ne ovisi o temperaturi.

Ručno postavljanje načina rada ventilatora

Brzinu ventilatora možete prilagoditi ručno.

1. Dodirnite .

2. Dodirnite Ručno.

Upravljačka traka prikazuje se s trenutačnom brzinom ventilatora.

3. Dodirnite ili kliznite prstom kako biste postavili brzinu ventilatora.

Za aktiviranje maksimalne brzine ventilatora dodirnite Boost. Ventilator određeno vrijeme radi u Boost načinu rada. Nakon tog vremena brzina ventilatora automatski se mijenja na 3. Za ručno isključivanje načina Boost pritisnite 0.

Svjetlo nape

Ploču za kuhanje možete postaviti tako da automatski uključi svjetlo kad god uključite ploču za kuhanje. Da biste to učinili, postavite automatski način rada na Mode 1 - Mode 6. Također možete ručno uključiti ili isključiti svjetlo na napi.

Ručno uključivanje svjetla

1. Dodirnite .

2. Dodirnite  za uključivanje svjetla.

Za isključenje svjetla, ponovno dodirnite .

6.21 Jezik

1. Dodirnite  da otvorite Izbornik.

2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Jezik.

3. Odaberite jezik s popisa.

Za spremanje odabira dodirnite  ili . Zatim u skočnom prozoru odaberite DA.

Ako ste odabrali krivi jezik, dodirnite  > . Pojavljuje se popis. Odaberite prvu opciju s gornje lijeve strane, a zatim drugu opciju s gornje desne strane. Pomičite se prema dolje za odabir točnog jezika s popisa. Kada se pojavi skočni prozor, odaberite opciju s desne strane.

6.22 Tonovi tipki / Glasnoća zvuka

Možete odabrati vrstu zvuka koji se emitira na ploči za kuhanje ili u potpunosti isključiti zvukove. Možete odabrati između klika (zadano) ili zvučnog signala.

Možete odabrati i razinu glasnoće zvuka.

1. Na zaslonu dodirnite  za otvaranje Izbornik.

2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Tonovi tipki / Glasnoća zvuka.

3. Odaberite odgovarajuću opciju. Postavka se automatski sprema.

6.23 Osvjetljenje

Možete promijeniti svjetlinu zaslona.

Postoji 5 razina svjetline, 1 je najniža, a 5 najviša.

1. Dodirnite  da otvorite Izbornik.

2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Osvjetljenje.

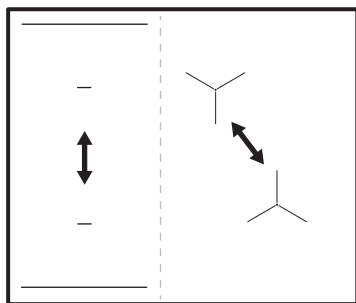
3. Odaberite odgovarajuću razinu. Postavka se automatski sprema.

6.24 Upravljanje snagom

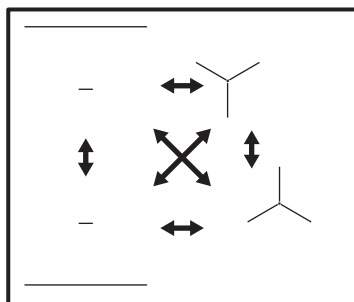
Ako je aktivno više zona, a potrošena snaga premašuje ograničenja napajanja, ova

funkcija dijeli raspoloživu snagu između svih zona kuhanja (spojenih na istu fazu). Ploča za kuhanje kontrolira postavke topline kako bi zaštitila osigurače kućne instalacije.

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza u ploči za kuhanje. Svaka faza ima maksimalno opterećenje od 3680W. Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno ograničenje raspoložive snage unutar jedne faze, snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.
 - Postavka topline prve odabrane zone kuhanja (ili zone kuhanja koja koristi FUNKCIJE ili Jela) uvijek ima prioritet. Preostala snaga podijelit će se između ostalih zona kuhanja prema redoslijedu odabira.
 - Boja upravljačke trake prikazuje dostupne opcije postavke topline:
 - crveno - trenutna postavka topline,
 - bijelo - maksimalna dostupna postavka topline,
 - svijetlo siva - stupanj kuhanja nije dostupan (Upravljanje snagom radi).
 - Ako nije dostupna veća postavka topline, prvo je smanjite za ostale zone kuhanja.
- Pogledajte ilustraciju mogućih kombinacija u kojima se snaga može rasporediti između zona kuhanja.



Ako je ukupna snaga ploče za kuhanje ograničena (1500 W - 6000 W), funkcija distribuira raspoloživu snagu između svih zona kuhanja. Pogledajte poglavlje „Prije prve uporabe” > „FlexPower”.



7. SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe



Za indukcijska polja za kuhanje snažno elektro-magnetsko polje stvara toplinu u posuđu vrlo brzo.

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

- Kako biste spriječili pregrijavanje i poboljšali učinkovitost zona, posuđe mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Za Prženje u tavi funkciju koristite samo tave s ravnim dnom.
- Osigurajte da je dno posuđa čisto i suho prije postavljanja na površinu ploče.
- Uvijek pazite da ne klizite ili da ne trljate posuđe o rubove i uglove stakla jer to može uzrokovati pucanje ili oštećenje staklene površine.

Materijal posuđa

- **točno:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (koji je proizvođač označio kao odgovarajuće).
- **netočno:** aluminij, bakar, mesing, staklo, keramika, porculan.

Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:

- voda brzo ključa u polju postavljenom na najvišu postavku topline.
- magnet reagira na dno posuđa.

Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa. Pogledajte „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“ za ispravne dimenzije posuđa. Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja.
- Učinkovitost polja kuhanja povezana je s promjerom posuđa. Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“).
 - Posuđe manjeg promjera od određenog polja kuhanja prima samo dio snage koju stvara polje kuhanja, što rezultira sporijim zagrijavanjem.
 - Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.



Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

7.2 Buka tijekom rada



Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja. Zvukovi posuđa mogu se razlikovati ovisno o materijalu posuđa i razini snage.

Buka povezana s posuđem:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura „sendviča“).
- zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zujanje: koristite visoku razinu snage.

Zvukovi povezani s pločom za kuhanje:

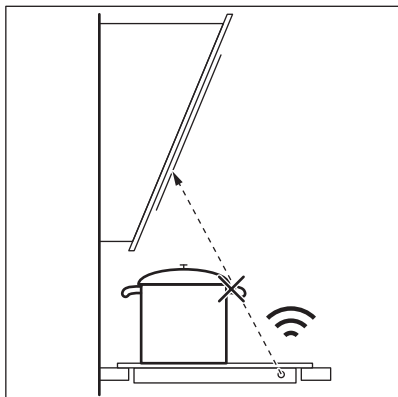
- klikanje: događa se električno prebacivanje, posuda je prepoznata nakon postavljanja na ploču za kuhanje.
- šištanje, zujanje: ventilator radi.
- ritmički zvuk: otkriveno je posuđe.

7.3 Savjeti i preporuke za Hob®Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

- Zaštitite ploču nape od izravne sunčeve svjetlosti.
- Ne gledajte u halogeno svjetlo na ploči nape.
- Ne prekrivajte upravljačku ploču ploče za kuhanje.
- Ne prekidajte signal između ploče za kuhanje i nape (na primjer rukom, ručicom posuđa ili visokim loncem). Pogledajte sliku.

Napa na slici dolje služi samo kao ilustracija.



Održavajte prozorčić čistim prozorčić na uređaju za komunikaciju Hob²Hood infracrvenim svjetlom.



Ostali daljinski upravljani uređaji mogu blokirati signal. Ne koristite nikakve takve uređaje u blizini ploče za kuhanje dok je Hob²Hood uključen.

Napa štednjaka s funkcijom Hob²Hood

Cijeli asortiman napa štednjaka koje rade s ovom funkcijom potražite na našoj internetskoj stranicu namijenjenoj potrošačima. AEG nape koje rade s ovom funkcijom moraju imati oznaku .

8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Uvijek koristite strugač koji se preporučuje za ploče za kuhanje sa staklenom površinom. Strugač koristite samo kao dodatni alat za čišćenje stakla nakon standardnog postupka čišćenja.



UPOZORENJE!

Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.

8.2 Čišćenje kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.
- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:** koristite otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.

8.3 Čišćenje Senzor za hranu

- Prije prve uporabe očistite Senzor za hranu.
- Koristite samo neutralne deterdžente.
- Nikada ne koristite nikakava abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

- Policu Senzor za hranu ne perite u perilici posuđa.

- Silikonska ručica može promijeniti boju, što ne utječe na rad Senzor za hranu.

9. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje. Pogledajte shemu povezivanja.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
	Postavku topline ne postavljate na 60 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 60 sekundi.
	Dodirnuti ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Zaslona ne reagira na dodir.	Dio zaslona je pokriven ili su lonci postavljeni preblizu zaslonu. Na zaslonu se nalazi tekućina ili predmet.	Uklonite predmete. Pomaknite posude dalje od zaslona. Očistite zaslon, pričekaite da se uređaj ne ohladi. Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Nakon 1 sekunde, ponovno ukopčajte ploču za kuhanje.
Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nećime ste prekrili polje senzora ①.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme ili je senzor ispod površine ploče za kuhanje oštećen.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Nakon što aktivirate automatske programe (Jela ili FUNKCIJE), ploča za kuhanje počinje se zagrijavati, zaustavlja se, a zatim ponovno pokreće.	Ovo je sigurnosna provjera kako bi se osiguralo da je Senzor za hranu u loncu za koji su uključeni automatski programi (Jela ili FUNKCIJE).	To je normalan postupak, ne pokazuje bilo kakvu neispravnost.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti postavku najvišeg stupnja kuhanja.	Druga zona već je postavljena na postavku s najvišim stupnjem kuhanja.	Prvo smanjite snagu druge zone.
	Razina FlexPower je preniska.	Promijenite maksimalnu snagu na Izbornik. Pogledajte „Prije prve uporabe”.
Senzorska polja postaju vruća.	Posuđe je preveliko ili ga stavljate preblizu kontrolama.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.
Senzor za hranu ne odgovara ili zaslon prikazuje da Senzor za hranu nije pronađen.	Senzor za hranu se prazni ili Bluetooth nije postavljeno.	Napunite Senzor za hranu. Spojite Senzor za hranu s pločom za kuhanje putem Bluetooth. Pogledajte "Senzor za hranu uparivanje i kalibriranje".
Na zaslonu je prikazano da je temperatura vode veća od 100°C.	Niste kalibrirali Senzor za hranu ili to niste učinili ispravno.	Ponovno kalibrirajte Senzor za hranu. Pogledajte "Senzor za hranuUparivanje i kalibriranje".
	Stavili ste previše soli u vodu.	Nemojte soliti vodu koja ključa.
	Ostali uređaji rade na istoj frekvenciji i remete vezu.	Uklonite sve uređaje koji mogu ometati vezu. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".
Temperatura hrane je drugačija od očekivane.	Senzor za hranu nije ispravno umetnut.	Provjerite nalazi li se točka mjerenja u najdebljem dijelu hrane. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Crveno svjetlo na Senzor za hranu treperi.	Senzor za hranu je ispražnjena ili oštećena.	Napunite Senzor za hranu. Ako se problem ne otkloni, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Ploča za kuhanje bilježi značajne skokove temperature.	Dodali ste malo vode ili promijenili lonac tijekom kuhanja.	Nakon što se funkcija pokrene, izbjegavajte dodavanje vode ili mijenjanje lonca.
	Toplina u loncu nije se ravnomjerno rasporedila, posebno u gustim tekućinama.	Hranu često promiješajte.
Lonac se previše zagrijava ili se hrana prebrzo prekuhala.	Koristili ste lonc koji je premali.	Koristite lonce čija je veličina prikladna za danu zonu kuhanja. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".
Ne možete uključiti funkciju.	Druga funkcija se pokreće na istoj zoni kuhanja, što sprečava uključivanje.	Zaustavite funkciju prije nego što uključite drugu.
Automatski programi (Jela ili FUNKCIJE) ili SousVide se zaustavlja.	Na početku kuhanja temperatura tekućine u loncu je viša od 40 °C. Posuđe koje koristite je vruće.	Koristite samo hladnu tekućinu. Nemojte predgrijavati posuđe.
Hob²Hood ne radi.	Pokrili ste upravljačku ploču.	Uklonite objekt s upravljačke ploče.
Hob²Hood zaslon nije vidljiv.	Postavka Hob²Hood je isključena u postavkama.	Idite u postavke/Hob²Hood i uključite funkciju.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Hob ² Hood radi, ali samo svijetli lampica.	Aktivirali ste način rada Mode 1.	Promijenite način rada na Mode 1 - Mode 6 ili pričekajte dok se automatski način rada ne pokrene.
Hob ² Hood Načini rada 1 - 6 rade, ali svjetlo je isključeno.	Možda postoji problem sa žaruljom.	Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
Nema zvuka kad dodirnete senzorska polja na ploči.	Zvukovi su isključeni.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Postavljen je krivi jezik.	Jezik ste promijenili greškom.	Slijedite upute u odjeljku „Svakodnevna uporaba“, „Jezik“, za promjenu krivog jezika.
Zona kuhanja se isključuje.	Automatsko isključivanje isključuje zonu kuhanja.	Isključite ploču za kuhanje i ponovno je uključite. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 i prikazuje se poruka.	Blokiranje radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Pojavljuje se E - U - O.	Roditeljska zaštita radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Traka razine snage treperi.	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu kuhanja.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite odgovarajuće posuđe. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
 pojavljuje se.	Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.	Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte "Tehnički podaci".
	Električna veza je neispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja i provjerite vezu. Pogledajte odjeljak "Ugradnja".
 pojavljuje se.	Senzor temperature zone otkriva previsoku ili prenisku temperaturu.	Pustite da se zona kuhanja ohladi ili povišite temperaturu okoline iznad 15°C. Ako se problem ne otkloni, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
	Ventilator hlađenja je blokiran.	Provjerite da ništa ne blokira ventilator. Ako ništa ne blokira ventilator i problem nije riješen, kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
 pojavljuje se.	Možete čuti konstantan zvučni signal.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
	Posuđe se zagrijava duže od 5 min.	Dno posuđa nije pogodno za indukciju. Koristite posuđe s prikladnim dnom (ravno, magnetno). Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Zagrijavanje traje dugo.	Posuđe je premalog promjera i prima samo dio snage koju stvara ploče za kuhanje.	Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“).
Ploča se ne može povezati s bežičnom mrežom.	Usmjerivač blokira nove sudionike WLAN-a.	Osigurajte da usmjerivač dopušta nove sudionike. Ako je potrebno ponovo pokrenite usmjerivač.
	Bežična veza na ploči za kuhanje nije aktivirana.	Aktivirajte WiFi. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", veza s aplikacijom.
	Frekvencija usmjerivača postavljena je na 5 GHz.	Promijenite postavke usmjerivača na 2,4 GHz ili 2,4+5 GHz. Ako usmjerivač podržava frekvenciju od samo 5 GHz, ploču za kuhanje nije moguće povezati.
	Signal bežične mreže je slab.	Pomaknite usmjerivač bliže ploči za kuhanje. Ako je potrebno, koristite WiFi repektor kako biste pojačali signal.
Ploču za kuhanje ne možete pronaći na popisu Wi-Fi mreže u postavkama aplikacije.	Ploča je već povezana s mrežom, ali možda neće biti vidljiva.	Odspojite ploču za kuhanje s mreže. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", veze aplikacije.
Viši stupanj kuhanja nije dostupan.	Upravljanje snagom radi i smanjuje maksimalnu snagu.	Pogledajte odjeljak „Svakodnevna uporaba“, Upravljanje snagom.
Vrenje funkcija se ne pokreće.	Oznaka lasera na vrhu Senzor za hranu nije potpuno uronjena u tekućinu. Voda je prevruća. Senzor za hranu se ne naplaćuje.	Dodajte više vode u lonac. Upotrijebite vodu sobne temperature. Napunite Senzor za hranu prije početka postupka kuhanja.
Vrenje funkcija ne radi ispravno.	Očitavanje temperature nije neispravno jer Senzor za hranu nije kalibriran.	Kalibrirajte Senzor za hranu prije prvog ciklusa kuhanja.
Prženje u tavi funkcija se ne pokreće.	Funkcija je dostupna samo za odabrane zone.	Prebacite se na zonu za koju je funkcija dostupna. Pogledajte odjeljak „Opis proizvoda“.
Zagrijavanje s Prženje u tavi funkcijom traje dugo.	Posuđe je premalo, preteško ili je dno nije ravno.	Pogledajte odjeljak „Savjeti i preporuke“.

9.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. Budite sigurni da ste pravilno

rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom roku i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

10. TEHNIČKI PODACI

10.1 Natpisna pločica

Model TH64IB30FB
Vrsta 62 B4A 01 EA
Indukcija 7.35 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 598 456 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Proizvedeno u: Njemačka
7.35 kW



10.2 Veza WiFi

WiFi frekvencija 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

10.3 Specifikacije polja za kuhanje

Zona kuhanja	Nominalna snaga (maksimalno pod- ešavanje topline) [W]	Boost [W]	Boost maksi- malno trajanje [min]	Promjer posuda [mm]
Lijeva prednja	2300	3200	10	125 - 210
Lijeva stražnja	2300	3200	10	125 - 210
Desna prednja	1400	2500	4	125 - 145
Desna stražnja	1800	2800	10	145 - 180

Snaga zona kuhanja može se razlikovati u nekim malim rasponima od podataka u tablici. Mijenja se ovisno o materijalu i dimenzijama posuđa.

Za optimalan prijenos topline i rezultate kuhanja koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u tablici). Ne koristite posuđe veće od promjera polja kuhanja.

10.4 Senzor za hranu tehničke specifikacije

Senzor za hranu je odobren za upotrebu u kontaktu s hranom.

Radna frekvencija	2400 - 2483,5 MHz
Maksimalna snaga odašiljanja	7 dBm
Raspon temperature	0 - 200°C
Ciklus mjerenja	2 sek

11. ENERGETSKA UČINKOVITOST

11.1 Informacije o proizvodu u skladu s EU uredbom o ekološkom dizajnu

Identifikacija modela		TH64IB30FB
Vrsta ploče za kuhanje		Ugradbena ploča za kuhanje
Broj zona za kuhanje		4
Toplinska tehnologija		Indukcija
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja	21.0 cm
	Lijeva stražnja	21.0 cm
	Desna prednja	14.5 cm
	Desna stražnja	18.0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja	184.4 Wh/kg
	Lijeva stražnja	184.4 Wh/kg
	Desna prednja	180.2 Wh/kg
	Desna stražnja	172.9 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.

11.2 Ušteda energije

Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

11.3 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u načinu rada "isklj."	0.5 W
Potrošnja energije prilikom priključenog stanja pripravnosti	2.0 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	2 min

Upute o tome kako aktivirati i deaktivirati bežičnu vezu s mrežom potražite u poglavlju „Prije prve uporabe”.

12. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

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.....	61
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	63
3. INSTALACE.....	66
4. POPIS VÝROBKU.....	68
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	70
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	72
7. TIPY A RADY.....	81
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	83
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	84
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	87
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	88
12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	89

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 ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Pokud se na obrazovce zobrazí kód E3, okamžitě varnou desku odpojte a zkontrolujte, zda je elektrické připojení a síťové napětí správné.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte 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 hořlavlinami.

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 nevrtajte ani nepájejte. Je to zakázáno.

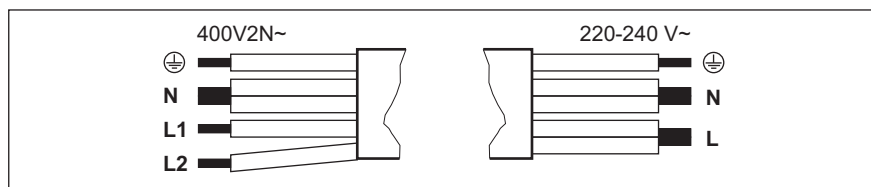


POZOR!

Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

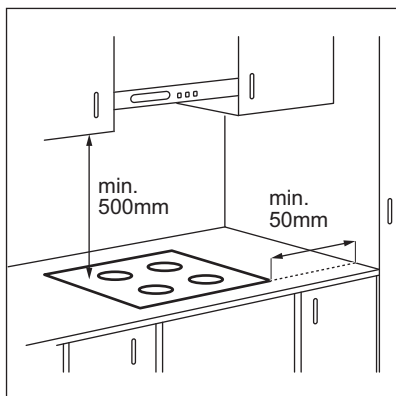
1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého a hnědého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého a černého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



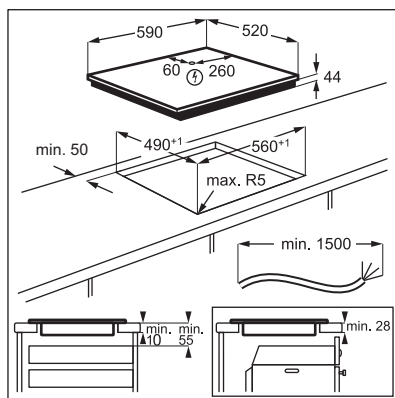
Dvoufázové zapojení: 400 V2N~		Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² nebo 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² nebo 3x4 mm ²	
	Zelený – žlutý		Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Černý	L	Černý a hnědý
L2	Hnědý		

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.



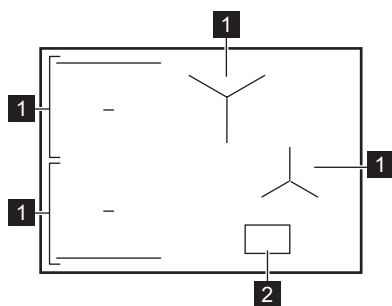
Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku AEG – instalace pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

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

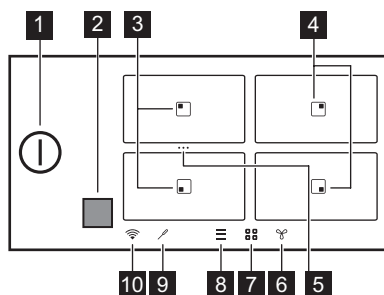
2 Ovládací panel



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

4.2 Uspořádání ovládacího panelu

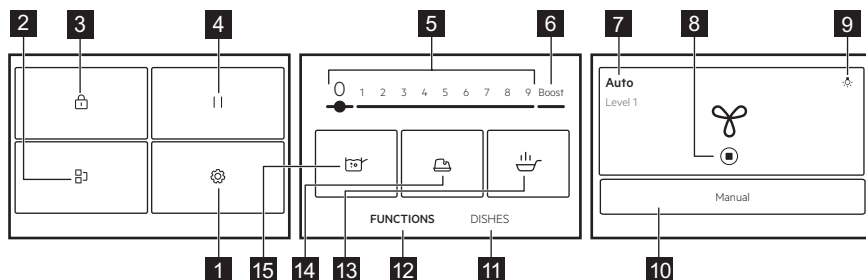
Hlavní zobrazení



Symbol	Popis
1 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.

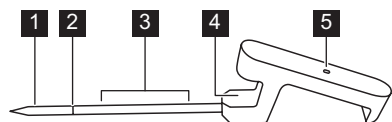
Symbol	Popis
1 	Nastavení. Slouží k otevření nastavení varné desky.
2 	Bridge. Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná.
3 	Lock. Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
4 	Pause. Slouží k přepnutí všech zapnutých varných zón na nejnižší teplotu.
5 1 - 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.

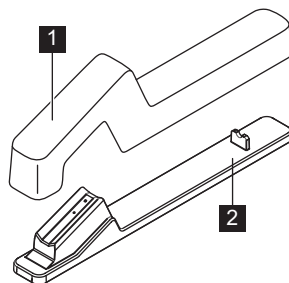
Navigaci displeje

Symbol	Popis
OK	K potvrzení volby nebo nastavení.
X	Slouží k zavření vyskakovacího okna.
^ v	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



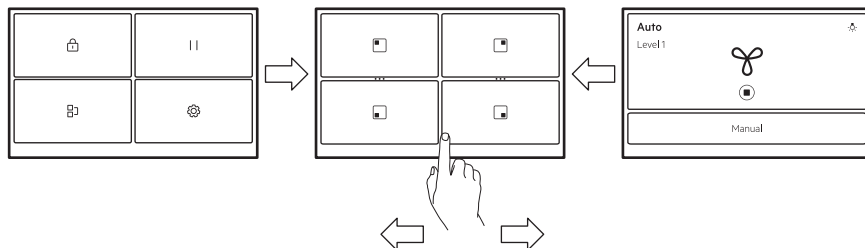
- 1 Kryt
- 2 Nabíjecí stanice

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 přejít doleva a spravovat nastavení pro Hob²Hood nebo doprava pro dosažení Nabídka.



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

5.2 První připojení k síti

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

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

5.3 FlexPower

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

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



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

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

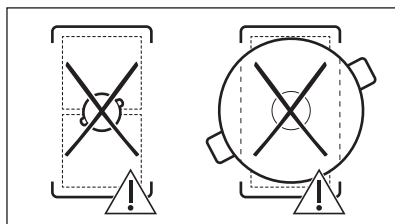
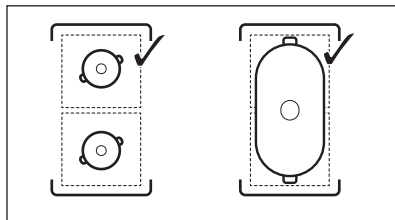
Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.



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.



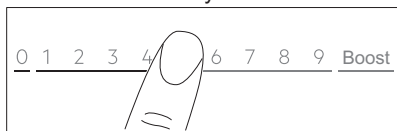
Když jsou ostatní varné zóny aktivní, nastavení výkonu pro zónu, kterou chcete používat, může být omezeno. Viz část „Řízení výkonu“.

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 .
- Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
3. Odškrtněte políčko Stop zónu pro zapnutí funkce.
 4. Nastavte čas.
 5. Potvrďte stisknutím OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

Během přípravy můžete

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

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

Dotkněte se OK k zastavení signálu.

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

6.10 / ... Bridge

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

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

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

6.11 Pause

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

Funkci nelze zapnout, pokud běží automatický program (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 tekutiny. 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 nabitá. 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 přehříváním. 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. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit obě zóny pomocí Bridge.
2. Vyberte FUNKCE > Smažení.
3. V případě potřeby připojte Pečicí sonda.

Stisknutím tlačítka  upravte teplotu.

4. Vyberte stupeň smažení.
Přehřívání 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.

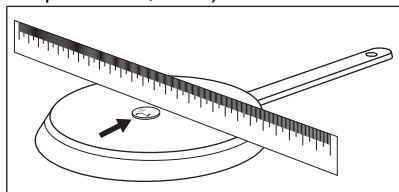
Tipy a rady:

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

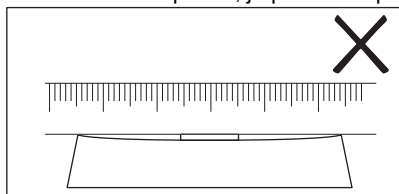
Správné pánve pro funkci Smažení

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

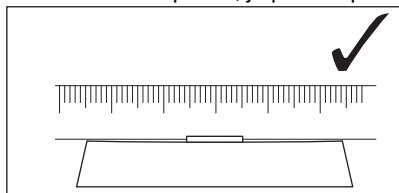
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte měрку.
3. Zkuste mezi měрку a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



- 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 Pečicí sonda fungovala.

POZOR!

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

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

Stisknutím tlačítka  upravte teplotu.

4. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

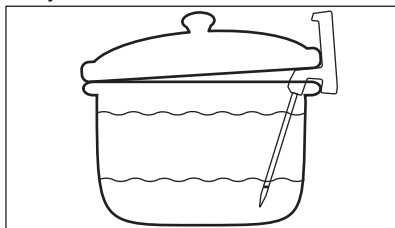
Časovač se spustí okamžitě.

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

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

Tipy a rady:

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



- V závislosti na druhu potravin a nádobí můžete upravit nastavení 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.

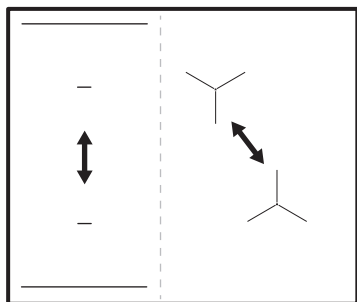
3. Zvolte příslušnou úroveň.

Nastavení se uloží automaticky.

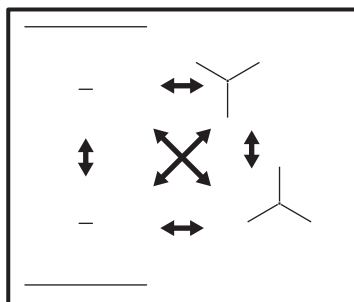
6.24 Řízení výkonu

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:

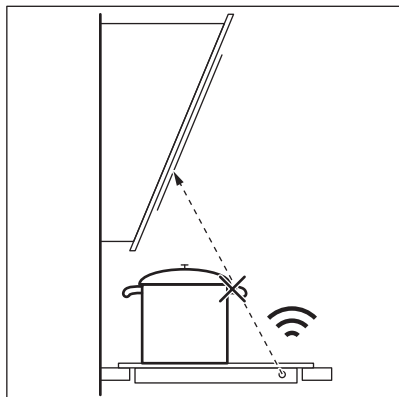
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů, varná nádoba je detekována po jejím položení na varnou desku.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

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.
Hrnc je příliš horký nebo se pokrm příliš rychle převařil.	Použili jste příliš malý hrnec.	Používejte hrnce, jejichž velikost odpovídá dané varné zóně. Viz „Technické údaje“.
Funkci nelze zapnout.	Na stejné varné zóně již běží jiná funkce, která brání spuštění.	Zastavte tuto funkci, než zapnete jinou.
Automatické programy (Pokrmy nebo FUNKCE) nebo SousVide se zastaví.	Na začátku vaření je teplota tekutiny uvnitř hrnce vyšší než 40 °C. Používaná varná nádoba je horká.	Používejte pouze chladné tekutiny. Varnou nádobu 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 opakovač.
Varnou desku nelze najít v seznamu sítí WLAN v nastavení aplikace.	Varná deska je již připojena k síti, ale nemusí být viditelná.	Odpojte varnou desku od sítě. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení / připojení aplikace.
Vyšší tepelný výkon není k dispozici.	Řízení výkonu pracuje a snižuje maximální výkon.	Viz „Denní používání“ Řízení výkonu.
Funkce Vaření se nespustí.	Laserová značka na hrotu Pečicí sonda není zcela ponořena do tekutiny. Voda je příliš teplá. Pečicí sonda se nenabíjí.	Do hrnce přidejte více vody. Používejte vodu o pokojové teplotě. Před zahájením vaření nabijte Pečicí sonda.
Funkce Vaření nefunguje správně.	Odečet teploty je nepřesný, protože Pečicí sonda není kalibrován.	Před prvním vařením zkalibrujte Pečicí sonda.
Funkce Smažení se nespustí.	Tato funkce je dostupná pouze pro vybrané zóny.	Přepněte do zóny, pro kterou je funkce dostupná. Viz část „Popis výrobku“.
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 brožuře.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítek

Model TH64IB30FB:
Typ 62 B4A 01 EA
Indukce 7.35 kW
Sériové č.
AEG

PNC 949 598 456 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
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	1800	2800	10	145 - 180

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 sek

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

11.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu

Označení modelu	TH64IB30FB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21.0 cm
	Levá zadní	21.0 cm
	Pravá přední	14.5 cm
	Pravá zadní	18.0 cm

Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	184.4 Wh/kg
	Levá zadní	184.4 Wh/kg
	Pravá přední	180.2 Wh/kg
	Pravá zadní	172.9 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		180.5 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 vyhodte 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.....	90
2. OHUTUSJUHISED.....	92
3. PAIGALDAMINE.....	95
4. TOOTE KIRJELDUS.....	97
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	99
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	101
7. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	110
8. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	112
9. TÕRKEOTSING.....	113
10. TEHNILISED ANDMED.....	116
11. ENERGIATÖHUSUS.....	117
12. JÄÄTMEKÄITLUS.....	118

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 kaabli 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 klaaspinnaile.
- 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!

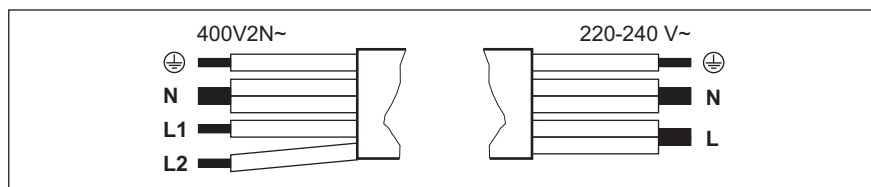
Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

ETTEVAATUST!

Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

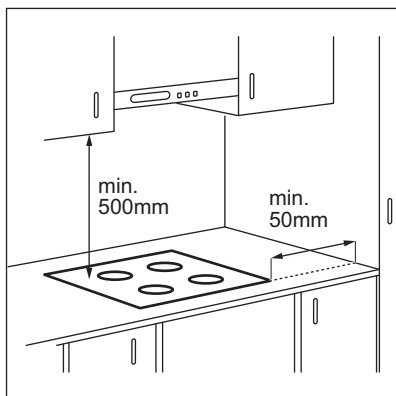
1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt ja pruunilt juhtmelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni mustalt ja pruunilt kaabliotsalt.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaabliote otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



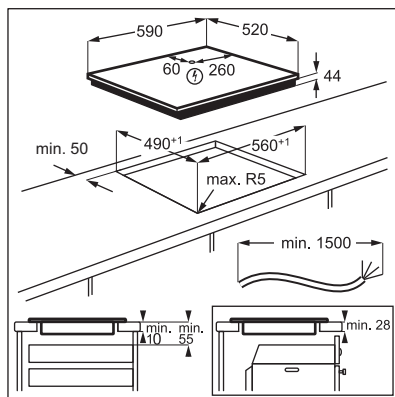
Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~		Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² või 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² või 3x4 mm ²	
	Roheline - kollane		Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine
L1	Must	L	Must ja pruun
L2	Pruun		

3.4 Monteerimine

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



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



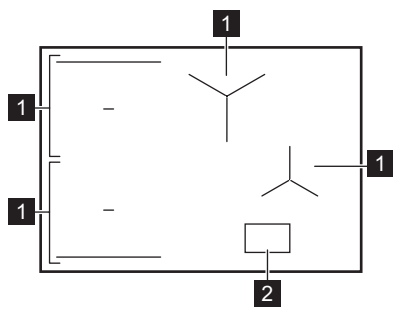
Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada AEG induktioonpliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



1 Induksioonkeeduväli

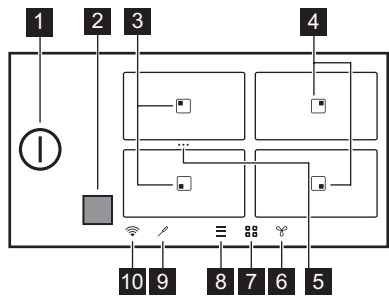
2 Juhtpaneel



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

4.2 Juhtpaneeli paigutus

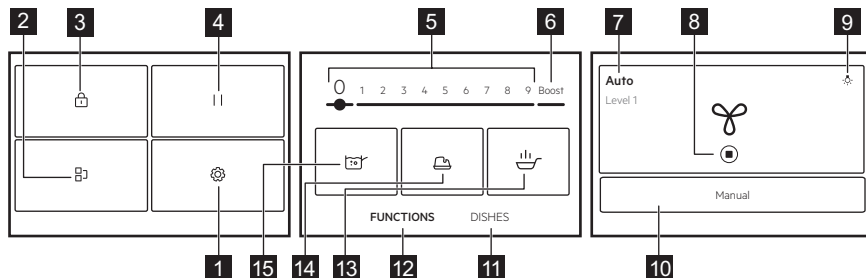
Põhivaade



Sümbol	Kirjeldus
1 ①	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2 ■	Hob²Hood infrapuna signaali andmesideterminali aken. Ärge seda kinni katke.
3 □	Väli Pannil praadimine ja Keetmine funktsioonidega.
4 □	Väli Keetmine funktsiooniga.
5 ...	Otsetee Sildühendus. Kahe külgmise keeduvälja liitmiseks ühe keeduvälja loomiseks või ühendatud väljade jagamiseks.
6 ✂	Õhupuhaasti funktsioonide seadmiseks.
7 □ □	Keeduvälja ülevaate avamiseks.

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

Laiendatud vaade



Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvaraversioonist erineda.

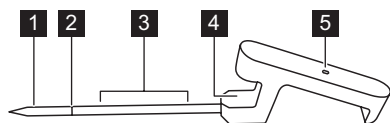
Sümbol	Kirjeldus
1 	Seaded. Pliidi sätete avamiseks.
2 	Sildühendus. Kahe külgmise keeduala ühendamiseks, et kasutada neid ühe alana.
3 	Lukk. Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
4 	Pause. Kõigi töötavate keedualade seadmiseks madalaimale soojusastmele.
5 1 - 9	Soojusastme määramiseks.
6 Boost	Maksimaalse 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.

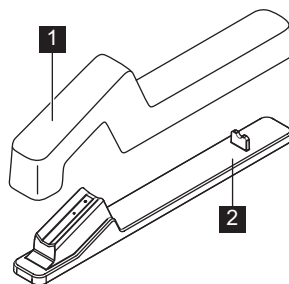
Ekraanil navigeerimine

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

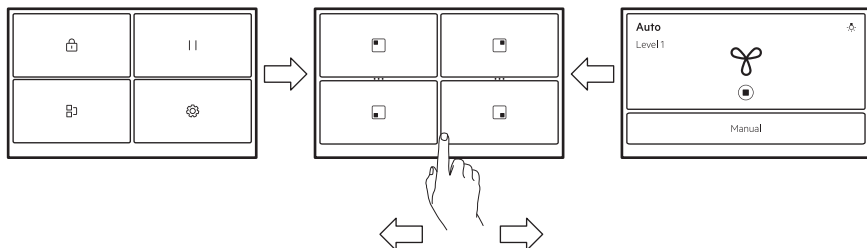
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Ekraanil navigeerimine



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



Kui ekraan kohe ei reageeri, siis veenduge, et puudutate valitud sümboli/funktsiooni 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.

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

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

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

Pärast sidumist kuvatakse ekraanil automaatselt kalibreerimiskuva.

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

Kui te selles etapis Toidusensor ei kalibreeri, saate seda hiljem teha. Sisestage Bluetooth 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

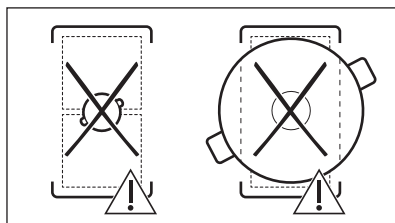
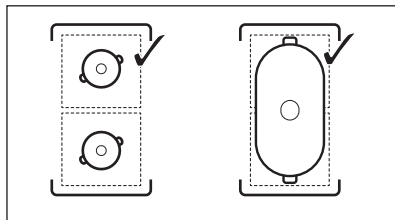
Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.



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.



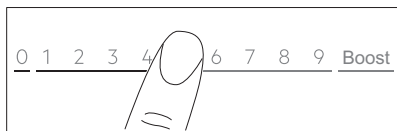
Kui teised keeduväljad on aktiveeritud, võib soovitud keeduvälja kuumuse tase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

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 keeduväli ühe toiduvalmistusseansi ajal töötama peab.

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

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

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

3. Vajutage .

Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

4. Funktsiooni aktiveerimiseks märkige Stop-tsoon ruut.
5. Seadke 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 keeduväli on aktiveeritud.

Funktsioon ei mõjuta muid samaaegselt töötavaid funktsioone.

1. Valige mõni keeduala. Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.

2. Vajutage .

Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

3. Funktsiooni aktiveerimiseks eemaldage ruudust Stop-tsoon tähistus.

4. Seadke 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 tähestikulises järjekorras.

Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.

Pärast aktiveerimist võib funktsiooni toimimine veidi aega võtta.

6.14 Toidusensor üldine teave

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

FUNKTSIOONIDfunktsiooni ning käsitsi küpsetamise.

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

Valguse värv näitab Toidusensor hooiakuid:

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

Mõõtmispunkt asub tarviku tipu ja minimaalse tähistuskoha vahelises kohas. Pange Toidusensor toidu sisse vähemalt kuni minimaalse tähistuseni. Asetage Toidusensor poti või panni 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 eelkuumutamisega. Toidu valmimist võite jälgida juhtribal.
 - Enamiku valikute puhul, nt SousVide ja Pošeerimine puhul, saate muuta vaiketemperatuuri.
 - Võite muuta ka toiduvalmistamise vaikeaega või ise aja valida. Ainult SousVide puhul on minimaalne küpsetusaeg ette määratud.
3. Järgige hüpikakendel olevaid juhiseid.
4. Kui seatud aeg on läbi ja/või sihttemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaal ja ilmub teade. Akna sulgemiseks puudutage nuppu OK.

Termomeeter

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

1. Avage 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. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlema poole väljad, kasutades Sildühendus.
2. Valige FUNKTSIOONID > Pannil praadimine.
3. Vajaduse korral ühendage Toidusensor. Temperatuuri reguleerimiseks puudutage nuppu .
4. Valige praadimistase. Eelkuumutamine algab.
5. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon. Taimer alustab kohe pöördloendust. Kui pann saavutab määratud temperatuuri, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub hüpikaken. Nüüd saate pannile panna õli ja toiduained. Akna sulgemiseks ja praadimise alustamiseks puudutage nuppu OK. Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage juhtribal nuppu 0.

Nõuanded ja soovitusel:

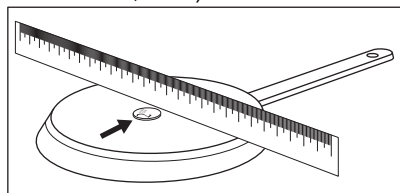
- Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid toidu ümberpööramise või kuumuse taseme reguleerimise kohta.

- 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.

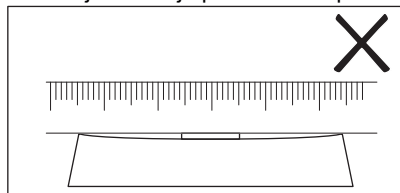
Sobivad pannid Pannil praadimine funktsiooni jaoks

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

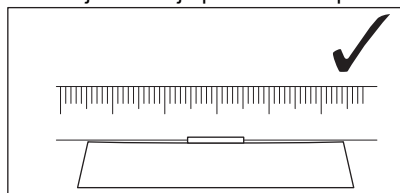
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pane panni põhjale joonlaud.
3. Proovige panna joonlaua ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurosendine münt (või mis tahes sarnase paksusega münt, umbes 1,7 mm).



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



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



6.17 FUNKTSIOONID: Keetmine

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

Keetmine funktsioon nõuab töötamiseks Toidusensor.

ETTEVAATUST!

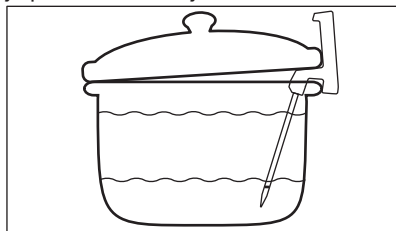
Ärge kasutage funktsiooni tühjade kööginõudega. Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

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

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

Nõuanded ja soovitused:

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



- 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 soovitusel:

- 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 **▶**.

Automaat- režiimid	Auto- maatne tuli	Keetmi- ne ¹⁾	Praadim- ine 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.

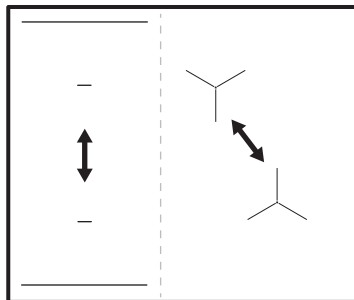
1. Menüü avamiseks puudutage .
 2. Valige Seaded > Seadistamine > Heledus.
 3. Valige sobiv tase.
- Säte salvestatakse automaatselt.

6.24 Toitehaldus

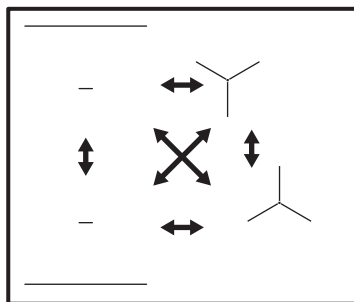
Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel (mis on ühendatud sama faasiga). Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

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

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



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



7. 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:

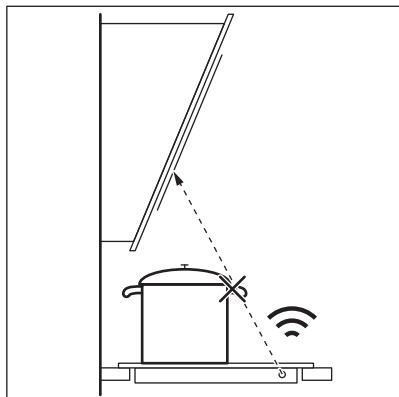
- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused, kööginõu tuvastatakse pärast selle paigutamist pliidile.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

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 leiате 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 käivitub uuesti.	Tegemist on ohutuskontrolliga, mille eesmärk on tagada, et Toidusensor on potis, mille jaoks automaatprogrammid (Toidud or FUNKTSIOONID) aktiveeriti.	See on normaalne toiming; tegemist ei ole rikkega.
Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida.	Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud.	Vähendage esmalt teise keeduala võimsust.
	FlexPower tase on liiga madal.	Muutke maksimaalset võimsust Menüü. Vt jaotist "Enne esimest kasutamist".

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 „lgapäevane kasutamine”.
Toidusensor punane tuli vilgub.	Toidusensor on tühi või kahjustatud.	Laadige Toidusensor. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
Pliit tuvastab tugevaid temperatuurirõkumisi.	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.	Kasutate 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 eelkuumatage.
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 "lgapäevane 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 soovitusused".
	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 soovitusused".
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 saadaval.	Toitehaldus töötab ja vähendab maksimaalset võimsust.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", Toitehaldus.
Keetmine funktsioon ei käivitu.	Toidusensor otsas olev lasermärk ei ole täielikult vedeliku sees. Vesi on liiga kuum. Toidusensor ei ole laetud.	Lisage potti rohkem vett. Kasutage toasooja vett. Enne toiduvalmistamise alustamist laadige Toidusensor.
Keetmine funktsioon töötab valesti.	Temperatuuri näit on ebatäpne, kuna Toidusensor ei ole kalibreeritud.	Kalibreerige Toidusensor enne esimest toiduvalmistamist.
Pannil praadimine funktsioon ei käivitu.	Funktsioon on saadaval ainult valitud väljade jaoks.	Liikuge väljale, mille jaoks funktsioon on saadaval. Vt jaotist „Toote kirjeldus“.
Pannil praadimine funktsiooniga kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väikene, liiga raske või põhil on ebatasane.	Vaadake jaotist "Nõuanded ja soovitused".

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

Model: TH64IB30FB:
Tüüp 62 B4A 01 EA
Induktsioon 7.35 kW
Seerianr
AEG

Tootekood (PNC) 949 598 456 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
Parem eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parem tagumine	1800	2800	10	145 - 180

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

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

10.4 Toidusensor tehnilised andmed

Toidusensor on lubatud kasutamiseks toiduainetega.

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

11. ENERGIATÕHUSUS

11.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	TH64IB30FB	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvõõndite läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine	21.0 cm
	Vasak tagumine	21.0 cm
	Parem eesmine	14.5 cm
	Parem tagumine	18.0 cm
Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	184.4 Wh/kg
	Vasak tagumine	184.4 Wh/kg
	Parem eesmine	180.2 Wh/kg
	Parem tagumine	172.9 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

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

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.....	119
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....	122
3. მონტაჟი.....	125
4. პროდუქტის აღწერა.....	128
5. პირველად გამოყენებამდე.....	130
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	133
7. მინიშნებები და რჩევები.....	145
8. მოვლა და დასუფთავება.....	146
9. პრობლემის აღმოფხვრა.....	147
10. ტექნიკური მონაცემები.....	153
11. ენერგოეფექტურობა.....	153
12. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	154

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 უმეტესაღყურეოდ 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, როგორც 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 დალუქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.

- დაცავით 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 გადახარით 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 ჟონვის 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 სპენტიალი ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესად ურეოდ.
- 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 გაიფხვანა, 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 გააცილებით 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 გასასწავლად 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!

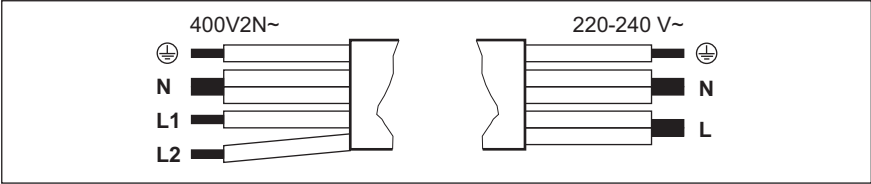
არ გახვრიტოთ ბურღით და არ მიაჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია.

⚠ სიფრთხილე!

სადენი არ შეაერთოთ სადენის სახშობის გარეშე.

ერთფაზიანი კავშირი

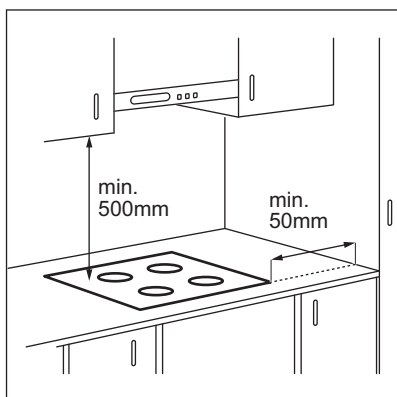
1. გამოაერთეთ კაბელის ბოლო სახელო შავი და ყავისფერი კაბელებიდან.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი და შავი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



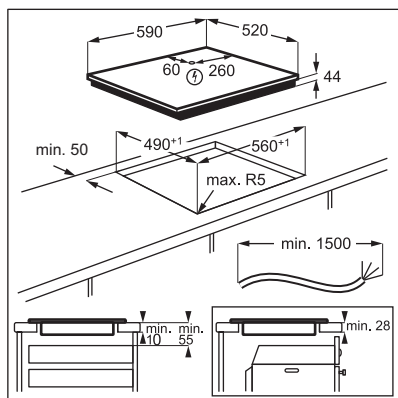
ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~		ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~	
5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ²		5x1,5 მმ² ან 3x4 მმ²	
	მწვანე - ყვითელი		მწვანე - ყვითელი
N	ლურჯი და ლურჯი	N	ლურჯი და ლურჯი
L1	შავი	L	შავი და ყავისფერი
L2	ყავისფერი		

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.



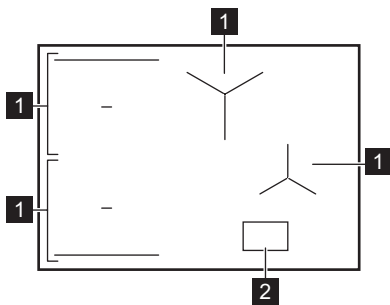
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. პროდუქტის აღწერა

4.1 საჭმლის მომზადებელი ზედაპირის განლაგება



1 საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა

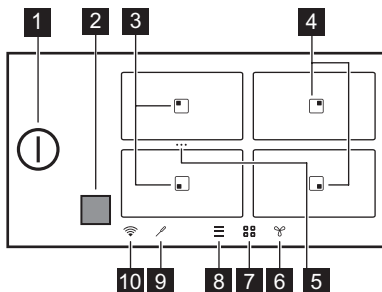
2 კონტროლის პანელი



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

4.2 კონტროლის პანელი განლაგება

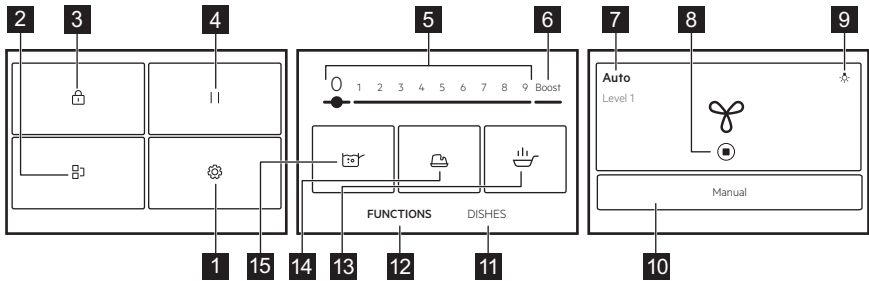
მთავარი ხედი



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 (მომზადება) ფუნქციებით.
4 ■	ზონა Boiling (მომზადება) ფუნქციებით.
5 ...	Bridge-ის მაღსახმობი. ორი გვერდითი საჭმლის მომზადების ზონის გაერთიანება ერთი საჭმლის მომზადების ზონის შესაქმნელად ან გაერთიანებული ზონების გაყოფა.
6 Ȼ	გამწოვის ფუნქციების დასაყენებლად.

სიმბოლო	აღწერა
7	☐ ☐ ☐ ☐ ზონების მიმოხილვის რეჟიმის გასახსნელად.
8	≡ Menu (მენიუ)-ის გასახსნელად.
9	🍴 Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ინდიკატორი.
10	📶 WiFi (Wi-Fi) ინდიკატორი.

გაფართოებული ხელი



ფუნქციების სია შეიძლება განსხვავდებოდეს პროგრამული უზრუნველყოფის ვერსიის მიხედვით.

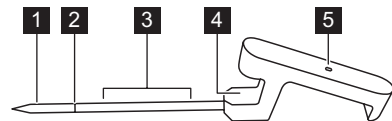
სიმბოლო	აღწერა
1	⚙️ პარამეტრები. ჭურის პარამეტრების გასახსნელად.
2	🔗 Bridge. საჭმლის მომზადების ორი გვერდითი ზონის დასაკავშირებლად, რათა მათ ერთ მთლიან ზონად შეძლონ მუშაობა.
3	🔒 Lock (ჩაკეტვა). მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად.
4	⏸️ Pause (პაუზა). ყველაზე დაბალი სიმზურვალის პარამეტრზე მომუშავე 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.

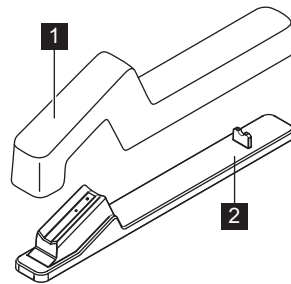
ეკრანზე ნავიგაცია

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



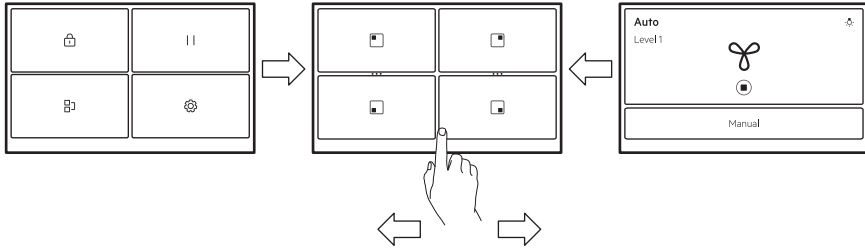
- 1** საფარი
- 2** დასამუხტი სადგური

5. პირველად გამოყენებამდე

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 ეკრანზე ნავიგაცია



გვერდებს შორის ნავიგაციისთვის, შეეხეთ დისპლეის ქვედა ნაწილში არსებულ სიმბოლოებს. Hob2Hood 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 ავთან 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 დუღილისას 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.

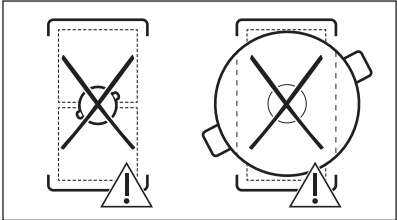
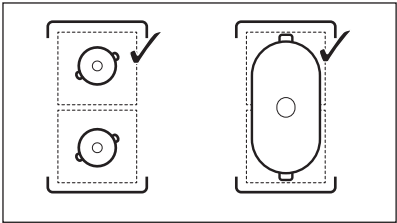
6.4 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზონები სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომას ავტომატურად ერგება.

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 „მინიშვნებები 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 ხედზე დასაბრუნებლად შეეხებით აირჩიეთ **X** ზედა მარჯვენა კუთხეში.

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

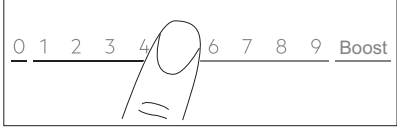


როდესაც საჭმლის მომზადების სხვა ზონები აქტიურია, ტემპერატურული პარამეტრი იმ ზონისთვის, რომლის გამოყენებაც გსურთ, შეიძლება შეზღუდული იყოს. იხილეთ „Power management (სიმძლავრის მართვა)“.

6.5 სიმზურვალის პარამეტრი

- ჩართეთ ჭურა.
- დადგით ქვაბი არჩეულ საჭმლის მომზადების ზონაზე და შეეხებით აირჩიეთ შესაბამისი ზონის სიმბოლო.
- 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)

გაფრთხილება!

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 გააქტიუროთ 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  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 შენებით აირჩიეთ  ტაიმერის მნიშვნელობით, შეეხებით აირჩიეთ  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  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 შენებით აირჩიეთ  ტაიმერის მნიშვნელობით, შეეხებით აირჩიეთ  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. შეგიძლიათ გამოიყენოთ ერთი მომზადების ზონა ან ორივე ზონა ერთმანეთთან Bridge-ს გამოყენებით დააკავშიროთ.

2. აირჩიეთ FUNCTIONS (ფუნქციები) > Pan-frying (ტაფაზე შეწვა).
3. საჭიროებისამებრ, დააკავშირეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი).

შეეხეთ -ს, ტემპერატურის დასარეგულირებლად.

4. აირჩიეთ შეწვის დონე. წინასწარი გახურება იწყება.
 5. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.
- ტაიმერი დაუყოვნებლივ იწყებს ათვლას. როდესაც ტაფა განსაზღვრულ ტემპერატურას მიაღწევს, გამოიცემა აკუსტიკური სიგნალის ხმა და კონტექსტური ფანჯარა გამოჩნდება. ახლა შეგიძლიათ ტაფაზე ზეთი და საკვები დაამატოთ. ფანჯრის დასახურად და შეწვის დასაწყებად, შეეხეთ OK (კარგი)-ს. ფუნქციის მექანიკურად შესაჩერებლად, კონტროლის ზოლზე შეეხეთ 0-ს.

მინიმუმები და რჩევები:

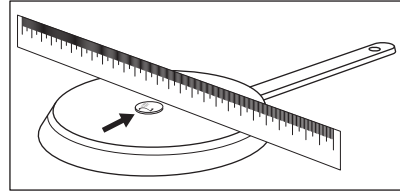
- მიჰყევით ეკრანზე გამოსახულ ინსტრუქციას, თუ როდის უნდა გადაბრუნოთ საკვები ან შეცვალოთ ტემპერატურული პარამეტრი.
- საჭიროების შემთხვევაში, შეგიძლიათ სიმზურვალის ნაგულისხმევი დონე შეცვალოთ.
- საკვების სქელი ნაჭრების ან ნედლი კარტოფილის შემთხვევაში, შეწვის პირველი 10 წუთის განმავლობაში გამოიყენეთ თავსახური.
- მძიმე 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

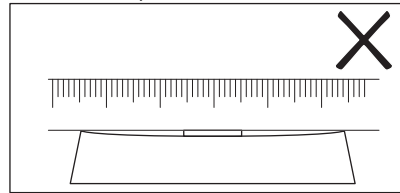
გამოიყენეთ მხოლოდ ბრტყელძირიანი ტაფები. იმის შესამოწმებლად, შესაფერისია თუ არა ტაფა:

1. დადეთ თქვენი ტაფა თავდაყირა.

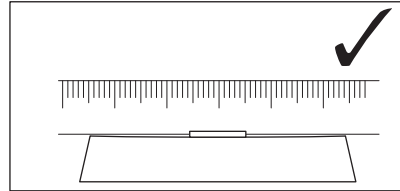
2. დაადეთ ტაფას ძირზე სახაზავი.
3. სცადეთ სახაზავსა და ტაფის ძირს შორის 1, 2 ან 5 ევროცენტის (ან მსგავსი სისქის, დაახ. 1,7 მმ) მონეტის მოთავსება.



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



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



6.17 FUNCTIONS (ფუნქციები): Boiling (მომზარშვა)

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

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

სიფრთხილე!

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

1. მომზადების ზონაზე მოათავსეთ წყლით სავსე ქვაბი. სითბე Food sensor

(საკვები პროდუქტების სენსორი)-ზე მონიშნულ მინიმალურ დონეს სრულებით უნდა ფარავდეს.

2. აირჩიეთ FUNCTIONS (ფუნქციები) > Boiling (მოხარშვა).
3. დააკვშირეთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი).

შეეხეთ -ს, ტემპერატურის დასარეგულირებლად.

4. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.

ტაიმერი დაუყოვნებლივ იწყებს ათვლას.

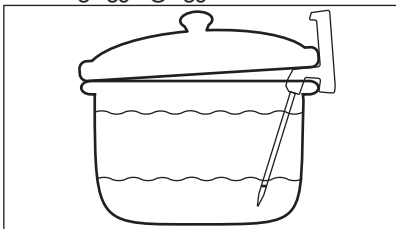
5. ფუნქციის შესაჩერებლად ეკრანის ზედა მარცხენა კუთხეში ხელით

შეეხეთ სიმბოლოს .

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

მინიშნებები და რჩევები:

- ფუნქცია ყველაზე კარგად წყლის ასაღუდებლად 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 გასაღნობად, მაგალითად, შოკოლადის ან კარაქის.

სიფრთხილე!

არ დატოვოთ ქურის 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 ლილავს 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 ქურის 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. მინიშნებები 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.

- შეეხეთ .
- შეეხეთ Manual (მექანიკური). ეკრანზე აისახება მართვის პანელი ვენტილატორის მიმდინარე სიჩქარით.
- 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

- შეეხეთ .
- შეეხეთ აირჩიეთ  განათების ჩასართავად. მოწყობილობის გამოსართავად ხელახლა აირჩიეთ შეეხეთ .

6.21 Language (ენა)

- შეეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
- აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Language (ენა).
- 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.

- შეეხეთ ეკრანზე  შემდეგის გასახსნელად: Menu (მენიუ).
- აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Key tones (ღილაკის ტონები) / Volume (ხმა).
- 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)

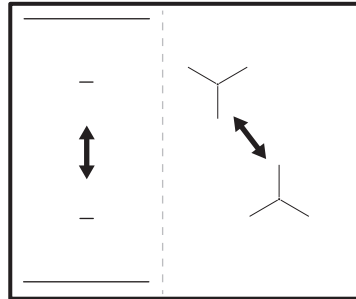
თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მოხმარებული სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე განაწილებს (უკავშირდება იმავე ფაზას). ქურა სახლის ინსტალაციის დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- 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 ფერის ტემპერატურული პარამეტრის ხელმისაწვდომ ვარიანტებს აჩვენებს:

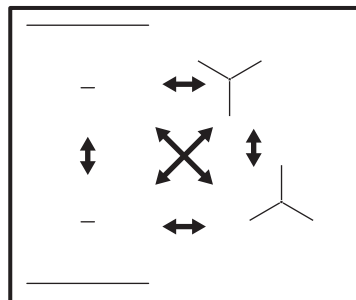
- წითელი – მიმდინარე ტემპერატურულ პარამეტრს,
- თეთრი – მაქსიმალურად ხელმისაწვდომ ტემპერატურულ პარამეტრს,
- ღია ნაცრისფერი – მიუწვდომელი ტემპერატურული რეჟიმი (Power management (სიმძლავრის მართვა) მუშაობს).

- 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 გაზქურის 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 მიაღოთ 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 „საკვების მომზადების ზონების სპეციფიკაციებში“. მოერიდეთ ჭურჭლის მართვის პანელთან მიახლოებას საჭმლის 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.

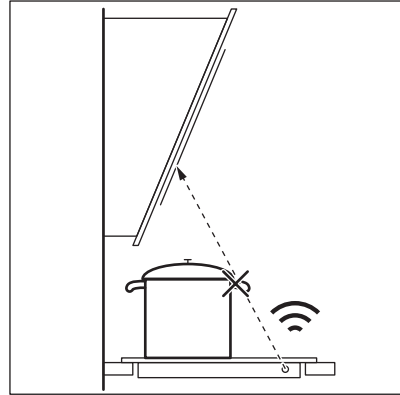
7.3 მინიშნებები და რჩევები შემდეგისთვის: Hob²Hood

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.

ლუმინის გამწვავები Hob²Hood ფუნქციით ამ ფუნქციით მომუშავე ლუმინის გამწვავების სრული ასორტიმენტის სანახავად გთხოვთ ეწვიოთ ჩვენს სამომხმარებლო ვებსაიტს. AEG-ის ლუმინის 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 სამწმენდო ჭურჭელი.

- ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები ქურის მუშაობაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ქურის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ქურის პანელებისთვის 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 ჭურა 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 ჭურა ელექტროლი კვებიდან. 1 წუთის შემდეგ კვლავ შეაერთეთ ჭურა.
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ჭურა გამორთვება. ჭურის 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 სითხის ინდიკატორი არ ირთვება.	ზონა არ ცხელდება, რადგან მხოლოდ ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან ჭურის 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, ჭურა 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 მოწვევები“.
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 აღმოგვჩნდება, 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. იხელმძღვანელოთ „ტექნიკური მოწვევებით“.

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 დაელოდეთ 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. ჭურჭელი არაა შესაფერისი.	მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი ზონაზე გამოიყენეთ შესაფერისი ჭურჭელი. იხ. „მინიმუმები და რჩევები“.
	ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი გარემოწერილობის 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.	გამაგრილებელი 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 მოწყობის 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) ფუნქცია არ გაიშვება.	ფუნქცია მხოლოდ შერჩეული ზონებისთვისაა ხელმისაწვდომი.	გადადით ზონაზე, რომლისთვისაც ეს ფუნქცია ხელმისაწვდომია. იხილეთ „პროდუქტის აღწერა“.
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 მოსმასხურება 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 TH64IB30FB

ტიპი 62 B4A 01 EA

ინდუქცია 7.35 კვტ

სერ. #

AEG

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 598 456 00

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც

მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანია

7.35 კვტ



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 გაცხელების 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
მარჯვენა წინა	1400	2500	4	125 - 145
მარჯვენა უკანა	1800	2800	10	145 - 180

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 წმ

11. ენერგოეფექტურობა

11.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ევროკავშირის ეკოდიზაინის რეგულაციების შესაბამისად

მოდელის იდენტიფიკაცია		TH64IB30FB
სახურავის ტიპი		ჩამენებული ბრტყელი სახურავი
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა		4
გათბობის ტექნოლოგია		ინდუქცია
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა წინა	21.0 სმ
	მარცხენა უკანა	21.0 სმ
	მარჯვენა წინა	14.5 სმ
	მარჯვენა უკანა	18.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა	184.4 ვტს/კგ
	მარცხენა უკანა	184.4 ვტს/კგ
	მარჯვენა წინა	180.2 ვტს/კგ
	მარჯვენა უკანა	172.9 ვტს/კგ
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)		180.5 ვტს/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 თავსახური.
- 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 მაქსიმალურ 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 სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად.

ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. არ

გადაყაროთ **X** სიბოლოთი მონიშნული
მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო
ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ
პროდუქტი ადგილობრივ

გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან
დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ
ოფისს.

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.....	156
2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU.....	158
3. UZSTĀDĪŠANA.....	161
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	163
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	165
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	167
7. IETEIKUMI UN PADOMI.....	177
8. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	178
9. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	179
10. TEHNISKIE DATI.....	183
11. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	184
12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	185

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. Glabājiēt 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:
 - Neglabāriet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
 - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci 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.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam saīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta triecienu aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ja E3 kods parādās ekrānā, nekavējoties atvienojiet plīts virsmu un pārbaudiet, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas 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 citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarstētas 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.

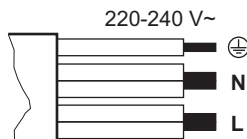
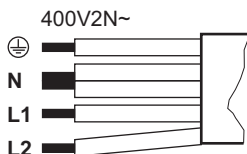


UZMANĪBU!

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uznavas.

Vienfāzes pieslēgums

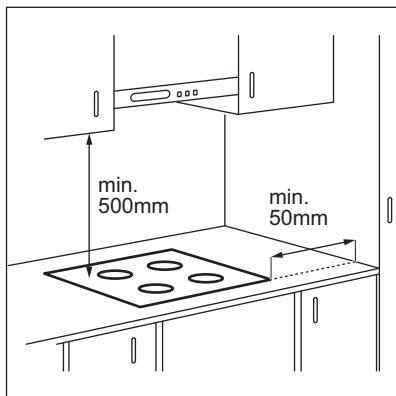
1. Atvienojiet kabeļa gala uznavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uznavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



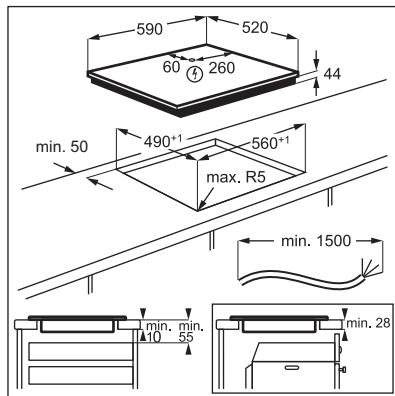
Divfāzu pieslēgums 400 V2N~		Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² vai 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² vai 3 x 4 mm ²	
	Dzeltens — zaļš		Dzeltens — zaļš
N	Zils un zils	N	Zils un zils
L1	Melns	L	Melns un brūns
L2	Brūns		

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.



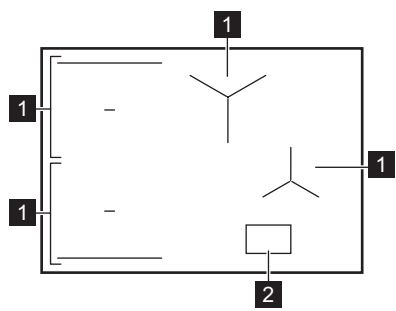
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



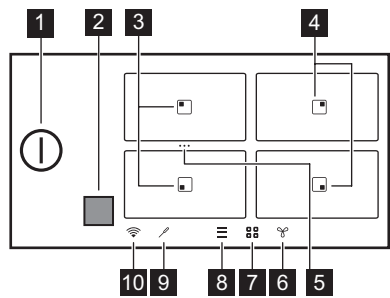
4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



4.2 Vadības paneļa izkārtojums

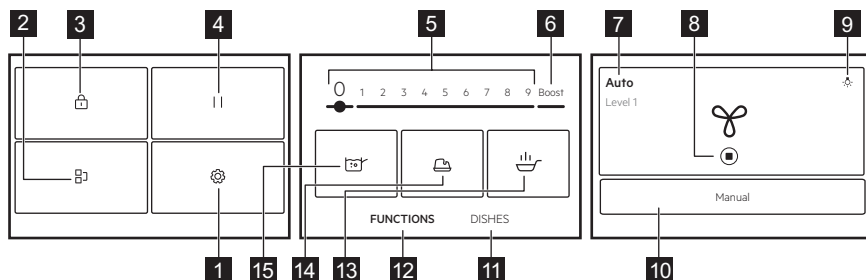
Galvenais skats



Simbols	Apraksts
1 ①	Piliņš virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2 ■	Hob®Hood 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.

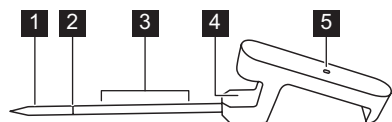
Simbols	Apraksts
1 	Iestatījumi. Tvaika nosūcēja iestatījumu atvēršana.
2 	Bridge. Divu vienas puses gatavošanas zonu apvienošana, lai tās darbotos kā viena.
3 	Lock. Vadības paneļa bloķēšana/atbloķēšana.
4 	Pause. Visu darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.
5 1 - 9	Iestata 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.

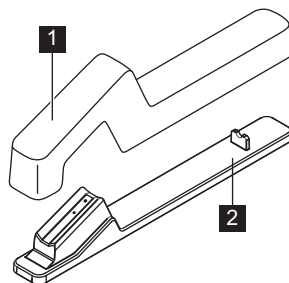
Displeja navigācija

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

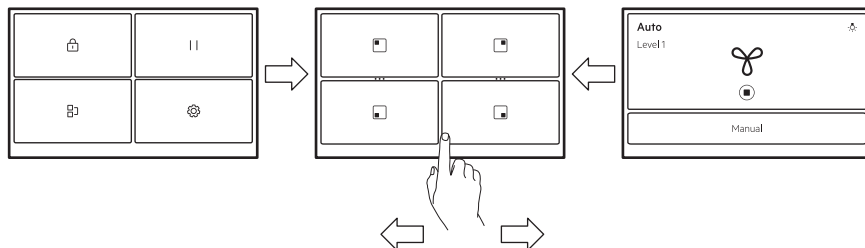
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS



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 izvēlētā 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 > Uztādīšana. 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 > Uztādīšana > 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

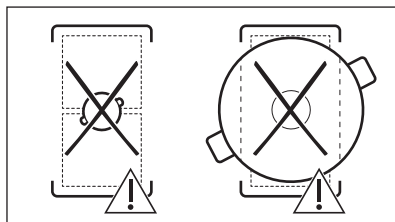
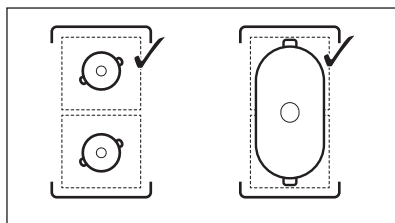
Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.



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 automātiskajām funkcijām. Lai atgrieztos galvenajā skatā, pieskarieties **X** augšējā labajā stūrī.

Varat gatavot, izmantojot lielu ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus, izmantojot Bridge.

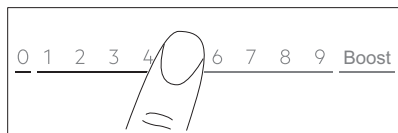


Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, karsēšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet sadaļu Jaudas pārvaldība.

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 .
- 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 uznirošais 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 uznirošais logs.

Timer

Varat izmantot šo funkciju, kad gatavošanas zona ir aktivizēta.

Funkcija neietekmē nevienu citu funkciju, kas darbojas vienlaikus.

1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu. Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.
 2. Nospiediet .
- Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.
3. Noņemiet atzīmi Zonas izslēgšanās no izvēles rūtiņas, lai aktivizētu funkciju.
 4. Iestatiet laiku.
 5. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**. Gatavošanas laikā varat mainīt Timer

iestatījumus: pieskarieties  ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDĪĢĒT.

Kad taimeris beidzas, atskan signāls un tiek parādīts uznirošais logs. Pieskarieties OK, lai apturētu signālu.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties  ar taimera vērtību, pieskarieties **X** un apstipriniet savu izvēli, kad parādās uznirošais 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 novērš nejaušu sildīšanas iestatījuma.

1. Iestatiet karstumu.
2. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet un 4 sekundes turiet nospiešu taustiņu ATBLOKĒT.



Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

6.13 Bērnu drošība

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet iestatījumi > iespējas > Bērnu drošība.

3. Pagrieziet slēdzi ieslēgšanas pozīcijā un pieskatieties pie burtiem E-U-O alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju. Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.

Pēc aktivizēšanas var paiet kāds laiks, līdz funkcija darbosies.

6.14 Termozonde vispārīga informācija

Termozonde ir bezvadu temperatūras zonde. To var izmantot, lai pielāgotu gatavošanas parametrus dažādiem ēdienu veidiem un uzturētu tos visā gatavošanas procesā. Termozonde darbojas kā termometrs, kas palīdz jums uzraudzīt ēdiena vai šķidruma temperatūru gatavošanas laikā. Jūs varat aktivizēt Termozonde Ēdieni un FUNKCIJAS, kā arī manuālajai gatavošanai.

Termozonde savienojas ar plīts virsmu, izmantojot Bluetooth, un ir uzlādējams. Saskaņā ar normu: EN 60335 Termozonde jāuzlādē, izmantojot tikai komplektācijā iekļauto uzlādes staciju un strāvas adapteri. Viena uzlādes minūte nodrošina līdz 8 stundām ilgu darbību.

Gaismas krāsa norāda uz Termozonde darbībām:

- Sarkana — uzlāde
- Mirgo sarkanā krāsā — trauksme / zems akumulatora uzlādes līmenis
- Zaļš — pilnībā uzlādēts
- Zils — savienojums

Mērījumu punkts atrodas pa vidu starp galu un minimālā līmeņa atzīmi. Ievietojiet Termozonde produktos vismaz līdz minimālā līmeņa atzīmei. Novietojiet Termozonde uz katla vai pannas malas aiz āķa. Tikai termozondes metāla daļa var saskarties ar pārtiku un šķidrumu. Ja tas iekrīt šķidrumā, uzmanīgi izņemiet to, izmantojot piemērotu instrumentu.

Padomi attiecībā uz šķidrumiem

- Iegremdējiet Termozonde šķidrumā 2–5 cm virs minimālā līmeņa atzīmes, lai iegūtu vislabākos gatavošanas rezultātus.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu laiku un elektroenerģiju. Atzīmējiet izvēles rūtiņu izmantot vāku.

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. Varat izmantot vienu gatavošanas zonu vai savienot abas zonas, izmantojot Bridge.

2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Cepšana pannā.
3. Ja nepieciešams, pievienojiet Termozonde.

Pieskarieties pie , lai noregulētu temperatūru.

4. Izvēlieties cepšanas līmeni. Iepriekšēja karsēšana sākas.
5. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Taimeris nekavējoties ieslēdzas. Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Tagad varat ieliet eļļu un ievietot ēdienu pannā. Lai aizvērtu logu un sāktu cepšanu, pieskarieties pie OK. Lai apturētu funkciju manuāli, vadības joslā pieskarieties 0.

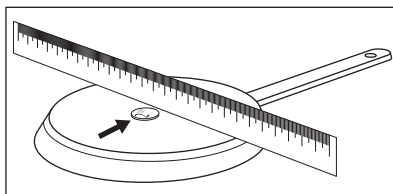
Ieteikumi un padomi

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus par to, kad ēdiens ir jāapgriež vai kad jāregulē karsēšanas līmenis.
- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojiet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.
- Neizmantojiet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarst un tikt sabojāti.

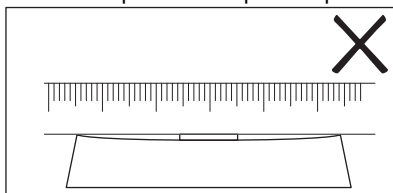
Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakānu pamatni. Pārbaudiet, vai panna ir pareiza:

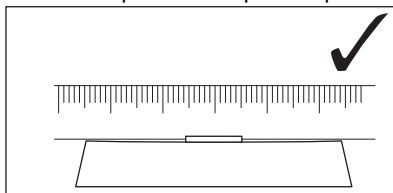
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



- 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 plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Uzlieciet uz gatavošanas zonas ar ūdeni piepildītu katlu. Šķidrumam pilnībā jāpārklāj minimālā līmeņa atzīme uz Termozonde.
2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Vārīšana.
3. Pievienojiet Termozonde.

Pieskarieties pie , lai noregulētu temperatūru.

4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Taimeris nekavējoties ieslēdzas.

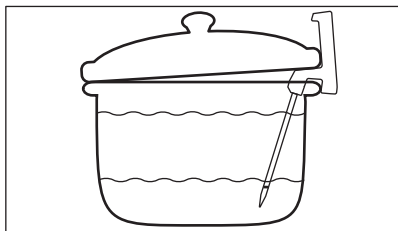
5. Lai manuāli apturētu funkciju,

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 izvēlētas 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 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- na ¹⁾	Cepša- na ²⁾
		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. Parādās vadības josla ar pašreizējo ventilatora ātrumu.
- 3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu ventilatora ātruma līmeni. Lai aktivizētu maksimālo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties Boost. Ventilators noteiktu laiku darbojas Boost režīmā. Pēc šī laika beigām ventilatora darbības ātruma līmenis automātiski pārslēdzas uz 3. Lai deaktivizētu Boost manuāli, nospiediet 0.

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 izvēlējāties nepareizo valodu, pieskarieties  > . Parādīsies saraksts. Atlasiet pirmo opciju no augšas pa kreisi, pēc tam otro opciju no augšas labajā pusē. Ritiniet uz leju, lai no saraksta izvēlētos pareizo valodu. Kad tiek parādīts uznirstošais logs, izvēlieties opciju labajā pusē.

6.22 Taustiņu skaņas signāls / Skaļums

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņa atskan no plīts virsmas, vai izslēgt to pavisam. Jūs varat izvēlēties klikšķi (noklusējuma režīms) vai pīkstienu.

Varat arī izvēlēties skaļuma līmeni.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Izvēlieties Iestatījumi > Uzstādīšana > Taustiņu skaņas signāls / Skaļums.
3. Izvēlieties atbilstošu iespēju. Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

6.23 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 5 spilgtuma līmeņi: 1 ir viszemākais, un 5 ir visaugstākais.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Displeja spilgtums.

3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi. Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

6.24 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām (pieslēgtas vienai fāzei). Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
 - Pirmās izvēlētās gatavošanas zonas (vai gatavošanas zonas, izmantojot FUNKCIJAS vai Ēdieni) karsēšanas iestatījums vienmēr ir prioritāte. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši izvēles secībai.
 - Vadības joslas krāsa parāda pieejamās karsēšanas iestatījumu opcijas:
 - sarkans - pašreizējais karsēšanas iestatījums,
 - balts - maksimālais pieejamais karsēšanas iestatījums,
 - gaiši pelēks — nepieejamais karsēšanas iestatījums (darbojas Jaudas pārvaldība).
 - Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.
- Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.

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:

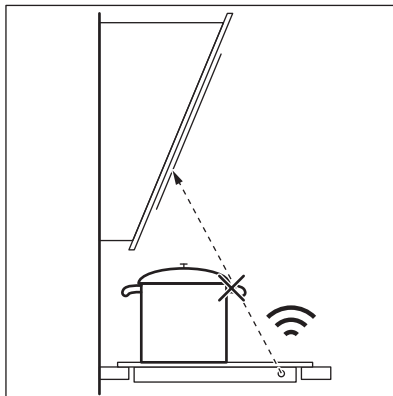
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots ēdiena gatavošanas trauks;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

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 "Ikdienas lietošana".
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlijis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja. 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 ① 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 uzstīt, apstājas un pēc tam atkal ieslēdzas.	Šī ir drošības pārbaude, lai pārliecinātos, ka Termozonde atrodas katlā, kuram tika aktivizētas automātiskās programmas (Ēdieni vai FUNKCIJAS).	Tā ir normāla parādība un nav saistīta ar darbības traucējumiem.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vispirms samaziniet šīs zonas jaudu.
	FlexPower līmenis ir pārāk zems.	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 "Ikdienas 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 pielējāt ūdeni vai mainījāt katla pozīciju gatavošanas laikā.	Centieties nepieliet ūdeni un nemainīt katla pozīciju pēc funkcijas sākuma.
	Karstums katlā neizplatījās vienmērīgi, it īpaši biezu šķidrumu gadījumā.	Maisiet ēdiena bieži.
Katls sakarsts par daudz vai ēdieni ir pārvārīti 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 Hob ² Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
Hob ² Hood ekrāns nav redzams.	Hob ² Hood iestatījumos ir izslēgts.	Dodieties uz iestatījumiem/Hob ² Hood un aktivizējiet funkciju.
Hob ² Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Jūs aktivizējāt režīmu 1.	Pārslēdziet režīmu uz režīmu 1 līdz 6vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Darbojas Hob ² Hoodrežīmi 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  .	Elektrības savienojumā ir kļūme.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla un pārbaudiet savienojumu. Skatiet sadaļu „Uzstādīšana”.
Iedegas  .	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  .	Dzesēšanas ventilators ir nosprosts.	Pārīcinieties, 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 sadēģa 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 rādījums ir neprecīzs, jo Termozonde nav kalibrēta.	Kalibrējiet Termozonde pirms pirmā gatavošanas procesa.
Neieslēdzas funkcija Cepšana pannā.	Funkcija ir pieejama tikai noteiktām zonām.	Pārlēdzieties uz zonu, kurai šī funkcija ir pieejama. Skatiet sadaļu "Produkta apraksts".
Uzsildīšana ar Cepšana pannā funkciju aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk mazs, pārāk smags vai tā apakša ir nefīdzena.	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 TH64IB30FB
Veids 62 B4A 01 EA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 598 456 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
Labā priekšā	1400	2500	4	125 - 145
Labā aizmugurē	1800	2800	10	145 - 180

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 s

11. ENERGEOFEKTIVITĀTE

11.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	TH64IB30FB	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā	21.0 cm
	Kreisā aizmugurē	21.0 cm
	Labā priekšā	14.5 cm
	Labā aizmugurē	18.0 cm
Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	184.4 Wh/kg
	Kreisā aizmugurē	184.4 Wh/kg
	Labā priekšā	180.2 Wh/kg
	Labā aizmugurē	172.9 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	180.5 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.

- Uzkarsējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.

- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

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 mājsaimniecības 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.....	186
2. SAUGOS TAISYKLĖS.....	188
3. MONTAVIMAS.....	191
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	193
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	195
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	197
7. NAUDINGI PATARIMAI.....	207
8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	208
9. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	209
10. TECHNINIAI DUOMENYS.....	213
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	213
12. APLINKOS APSAUGA.....	214

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 nepurškite 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 stimuliatorius naudojantys 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 sprogdimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų.
- Nedėkite karšto indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.

- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokių indų norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Maisto termometras

ĮSPĖJIMAS!

Nusideginimo ir susižalojimo pavojus

- Naudokite Maisto termometras pagal paskirtį. Nenaudokite jo kam nors atidaryti ar kelti.
- Naudokite vieną tik kaitlentei rekomenduojamą Maisto termometras vienu metu.
- Nenaudokite, kai jis netinkamai veikia arba yra sugadintas.
- Nenaudokite Maisto termometras orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje.
- 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

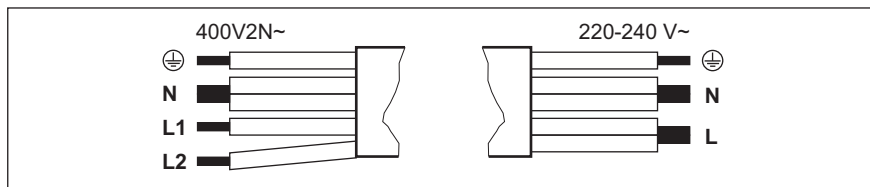
Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

DĖMESIO

Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

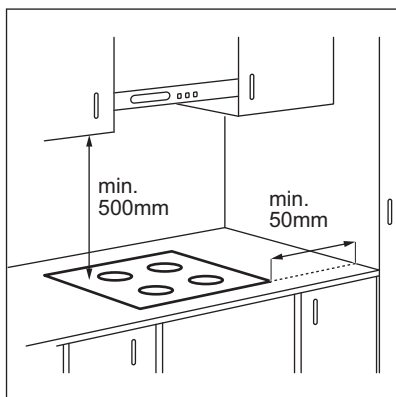
1. Nuo juodo ir rudo laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo ir juodo laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



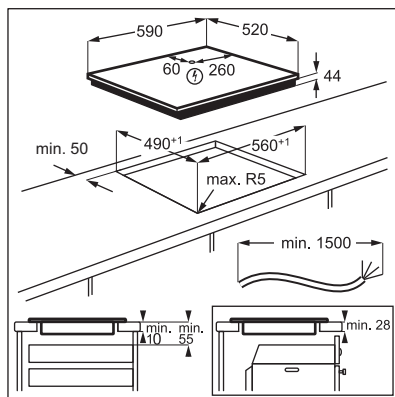
Dvifazė jungtis: 400 V2N~		Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² arba 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² arba 3 x 4 mm ²	
	Žalias-geltonas		Žalias-geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas	N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodi	L	Juodas ir rudas
L2	Rudas		

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.



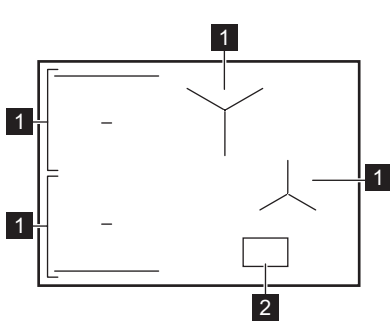
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas

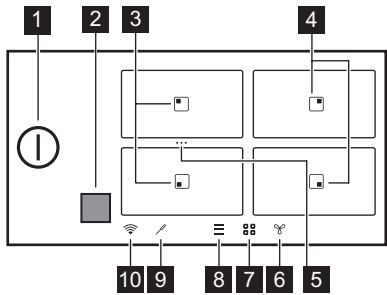


- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis

i
Daugiau informacijos apie kaitviečių dydžius rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas

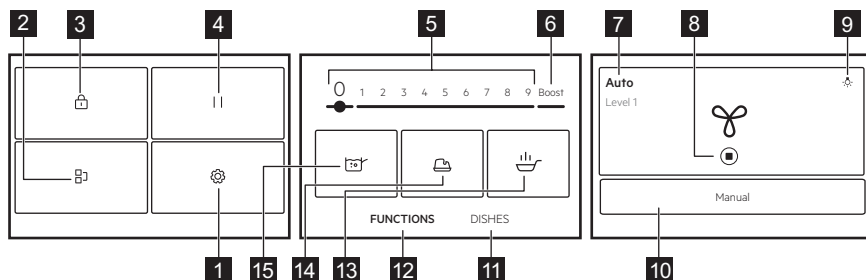
Pagrindinis rodinys



Simbolis	Aprašymas
1 ①	Ijungti ir išjungti kaitlentę.
2 ■	Hob®Hood 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.

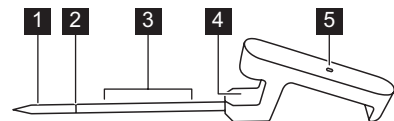
Simbolis	Aprašymas
1 	Nuostatos. Atverti kaitlentės nuostatas.
2 	Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes, kad veiktų kaip viena.
3 	Užraktas. Užrakinti / atrakinti valdymo skydelį.
4 	Pause. Sumažinti visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausios.
5 1 - 9	Nustato kaitinimo lygį.
6 Boost	Įjungti maksimalaus 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.

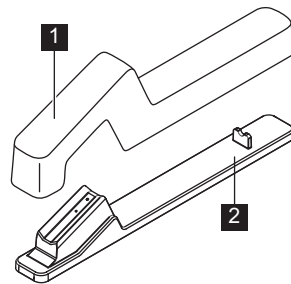
Naršymas ekrane

Simbolis	Aprašymas
OK	Pasirinkimui arba nustatymui patvirtinti.
X	Užverti išskylantįjį langą.
^ v	Suskleisti / išplėsti nurodymus ekrane.
	Ijungti / išjungti parinktį.
< >	Grįžti vienu Meniu lygiu atgal / pereiti pirmyn.

4.3 Maisto termometras



- 1 Matavimo taškas
- 2 Minimalaus lygio žyma
- 3 Rekomenduojamas panardinimo intervalas (skysčiuose)
- 4 Kablys, skirtas Maisto termometras uždėti ant krašto
- 5 Valdymo lemputė



- 1 Dangtis
- 2 Įkrovimo stotelė

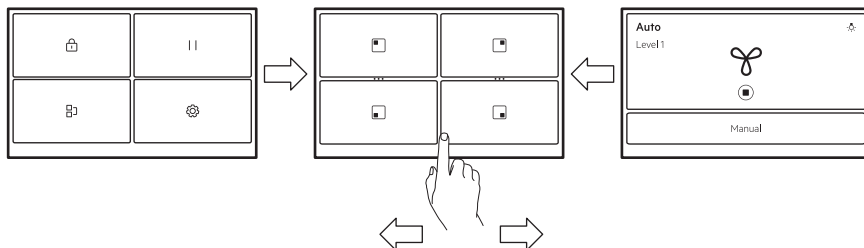
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

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 centrá arba pamėginkite jį šiek tiek ilgiau paspausti.

5.2 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalbą, 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

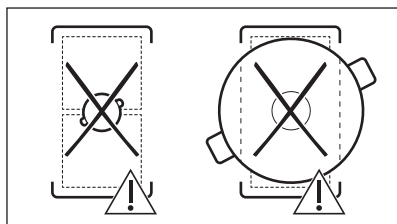
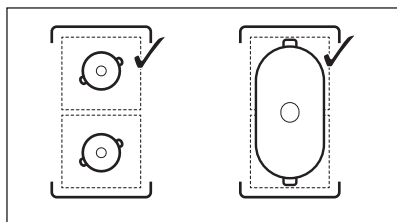
Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal gaminimo indo dugno dydį.



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 kaitlenčių. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

Jei norite įjungti kaitvietę, padėkite gaminimo indą kaitvietės centre ir palieskite atitinkamos srities simbolį. Ekrane atsiranda galimos programos. Nustatykite karščio lygį arba pasirinkite vieną iš automatinių funkcijų. Norėdami grįžti į pagrindinį rodinį, viršutiniame dešiniajame kampe palieskite **X**.

Naudodamiesi funkcija Bridge galite sujungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliame gaminimo inde.



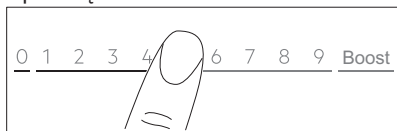
Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitvietai norimi naudoti karščio lygiai. Žr. „Galios valdymas“.

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 indukciniams kaitvietėms. Funkciją kaitvietai 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 **|||**/**||**/**|** 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.

||| – tėti maisto gaminimą,

|| – šilumos palaikymas,

| – 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 kaitvietai 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 prikaistus 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 parinkty“.

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 parametrus 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 geriausius maisto gaminimo rezultatus, panardinkite Maisto termometras į skystį 2–5 cm aukščiau žemiausio lygio žymos.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte laiką ir energiją. Pažymėkite langelė „Naudoti dangtį“.

Patarimai dėl kietų maisto produktų

- Laikykites nurodymų ekrane, kaip Maisto termometras tinkamai įstatyti į maistą, kad gautumėte geriausius maisto gaminimo rezultatus.
- Įstatykite Maisto termometras į storiausią maisto dalį.
- Patikrinkite, ar Maisto termometras tvirtai įkištas į maistą.
- 2–3 cm storio mėsai / žuviai Maisto termometras galiukas turi siekti puodo apačią.
- Prieš apversdami maisto gabalą išimkite Maisto termometras, tada įstatykite jį atgal.
- Kai naudojate grilį „Plancha“, įsitikinkite, kad Maisto termometras rankena liktų toliau nuo jo paviršiaus.

6.15 Maisto ruošimas naudojantis Maisto termometras

Prieš pradėdami gaminti, įsitikinkite, kad Maisto termometras prijungtas, sukalibruotas ir įkrautas. Žr. „Prieš naudojantis pirmąkart“.

Jeį naudojate automatinės programos, pvz., „FUNKCIJOS“ arba „Patiekalai“, naudokite Maisto termometras kaip papildomą priemonę kiekvieno patiekalo ar gaminimo būdo tikslinei kaitvietei matuoti, nustatyti ir reguliuoti. Žr. „FUNKCIJOS“ ir „Patiekalai“.

1. Meniu pasirinkite funkciją arba maisto rūšį.
 2. Viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite , kad nustatytumėte arba reguliuotumėte tikslinę temperatūrą.
 - Jei norite taikyti numatytąsias parinktis, išskylančiojo 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. Galite naudoti vieną kaitvietę arba sujungti abi kaitvietes naudodami Bridge.
 2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Kepimas keptuvėje.
 3. Jei reikia, prijunkite Maisto termometras.
- Palieskite , kad nustatytumėte temperatūrą.
4. Pasirinkite kepimo lygį. Pradedamas išankstinis įkaitinimas.
 5. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Laikmatis iškart pradeda veikti. Pasiekus numatytąją temperatūrą suveikia garso signalas ir pasirodo iššokantis langelis. Galite įpilti aliejaus ir sudėti maistą. Norėdami uždaryti langą ir pradėti kepti, palieskite OK. Norėdami rankiniu būdu išjungti funkciją, valdymo juostoje palieskite 0.

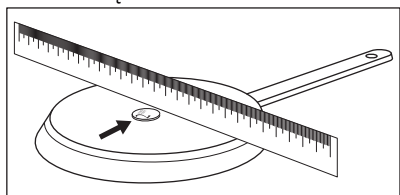
Naudingi patarimai

- 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.

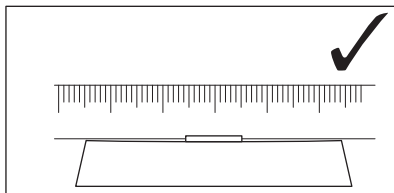
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Ant gaminimo indo dugno padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



- 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.

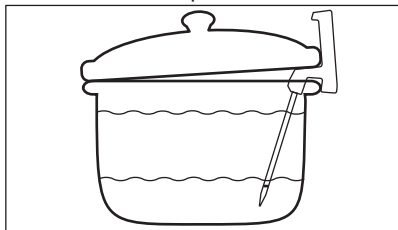
5. Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

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 nustatytomis programomis, skirtomis konkrečioms maisto kategorijoms. Programų prieinamumas priklauso nuo kaitvietės.



DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba

sujungti dvi šonines kaitvietes naudodami Bridge.

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. 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

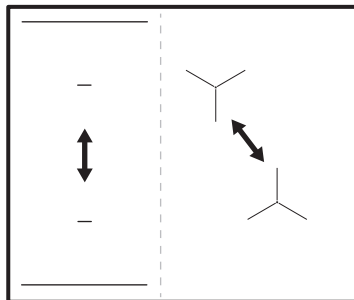
Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Didžiausia

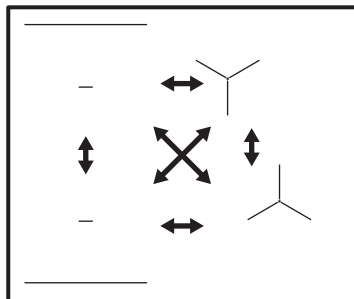
kiekvienos fazės apkrova yra 3 860 W. Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.

- 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 sukuriamos energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat 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:

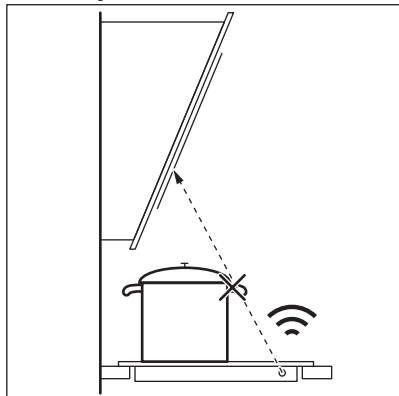
- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas, aptiktas gaminimo indas, kai jį pastote ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

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 stiklui 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
Kaitlentė 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 minučiai, 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 įgaliojantį 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.	Įjunkite „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 negalėsite.
	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 gamtinio procesą sukalibruokite Maisto termometras.
Funkcija Kepimas keptuvėje nepradedą veikti.	Ši funkcija prieinama tik tam tikrose kaitvietėse.	Pereikite prie kaitvietės, kurioje funkcija prieinama. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.
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 TH64IB30FB:
Tipas 62 B4A 01 EA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
AEG

PNC 949 598 456 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
Dešinioji priekinė	1400	2500	4	125 - 145
Dešinioji galinė	1800	2800	10	145 - 180

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gaminimo rezultatai būtų optimalūs, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

Darbinis dažnis	2400 - 2483,5 MHz
Maksimali perdavimo galia	7 dBm
Temperatūros diapazonas	0 - 200°C
Matavimo ciklas	2 sek

10.4 Maisto termometras techninės charakteristikos

Maisto termometras yra patvirtintas naudoti su maistu.

11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

11.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl

Modelio identifikatorius	TH64IB30FB	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė	21.0 cm
	Kairioji galinė	21.0 cm
	Dešinioji priekinė	14.5 cm
	Dešinioji galinė	18.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	184.4 Wh/kg
	Kairioji galinė	184.4 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	180.2 Wh/kg
	Dešinioji galinė	172.9 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

11.2 Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

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.

Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.aeg.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	215
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	218
3. МОНТАЖА.....	221
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	223
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	225
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	227
7. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	238
8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	240
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	240
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	245
11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	246
12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	247

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со назначената апликација.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Чадот е показател за прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како

на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.

- **ВНИМАНИЕ!** Процесот на готвење мора да виде надгледуван (дури и функциите за автоматско готвење. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаи, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенцере.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
 - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
 - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот.
- Контакттирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Ако на екранот се појави шифрата Е3, веднаш исклучете ја плочата за готвење и проверете дали електричното поврзување и мрежниот напон се точни.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см

од индуктивните рингли кога апаратот работи.

- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча за да избегнете ризик од изгореници.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре

кога треба да ги поместите на површината за готвење.

2.4 Сензор за храна



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда и изгореници.

- Користете го Сензор за храна според неговата цел. Не го користете за да отворите или да кренете нешто.
- Користете го само Сензор за храна кој е препорачан за површината за готвење, не повеќе од еден истовремено.
- Не го користете кога е во дефект или оштетен.
- Не употребувајте ја Сензор за храна во рерната или во микробрановата рерна.
- Проверете дали Сензор за храна е секогаш во храната или течност до минимално обележеното ниво.
- Исчистете го Сензор за храна пред и по секоја употреба. Внимавајте, врвот на Сензор за храна е остар.
- Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети. Не мијте го Сензор за храна во машина за миење садови. Силиконската рачка може да изгуби боја, но тоа не влијае врз тоа како Сензор за храна работи.
- Користете го оригиналното пакување за да го чувате и полните Сензор за храна.
- Уверете се дека Сензор за храна е ладен, чист и сув пред да го ставите во полначот.
- Чувајте го Сензор за храна на безбедно и суво место, подалеку од дофат на деца.

2.5 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.

- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

2.6 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

2.7 Отстранување



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите локлани органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.)

3.2 Вградени плочи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока. Една жица мора да има минимален пресек во согласност со табелата подолу. Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за

поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

ВНИМАНИЕ!

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

ВНИМАНИЕ!

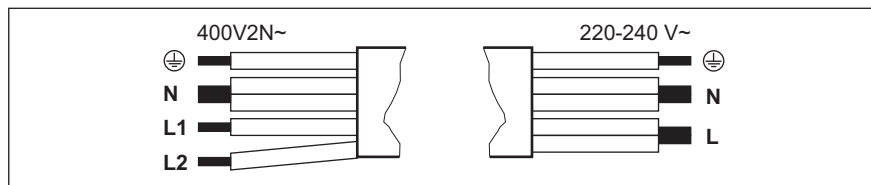
Немојте да ги дупчите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.

ВНИМАНИЕ!

Не поврзувајте го кабелот без завршетокот.

Еднофазно поврзување

- Извадете го завршетокот на кабелот од црната и кафеавата жица.
- Извадете дел од изолацијата од краевите на црниот и кафеавиот кабел.
- Поврзете ги краевите на црните и кафените кабли.
- Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).



Двофазно поврзување: 400 V2N~

5x1,5 mm² или 4x2,5 mm²



Зелена - жолта

N

Сина и сина

Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² или 3x4 mm²



Зелена - жолта

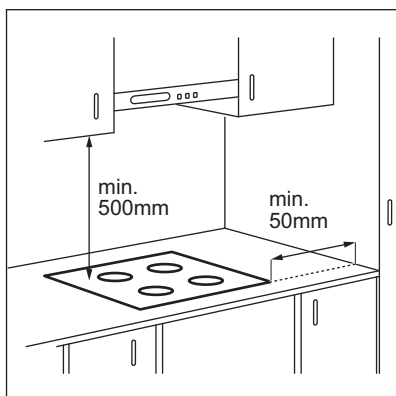
N

Сина и сина

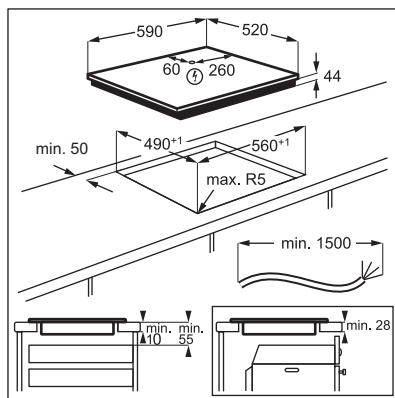
Двофазно поврзување: 400 V2N~		Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~	
5x1,5 мм ² или 4x2,5 мм ²		5x1,5 мм ² или 3x4 мм ²	
L1	Црна	L	Црна и кафеава
L2	Кафеава		

3.4 Склопување

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.



Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.



Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукуциска плоча за готвење AEG - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.



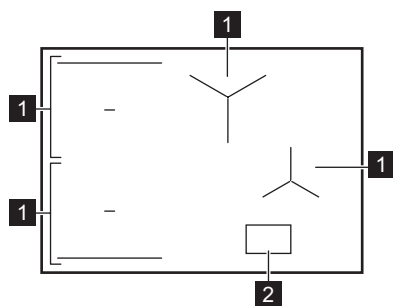
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење



1 Индукциска рингла

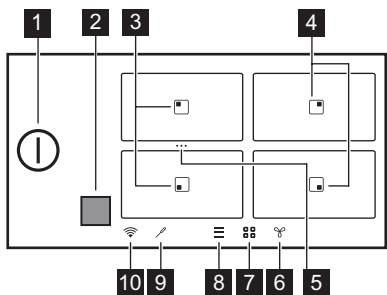
2 Контролна плоча



За подетални информации за големината на риглите видете во „Технички податоци“.

4.2 Распоред на контролната плоча

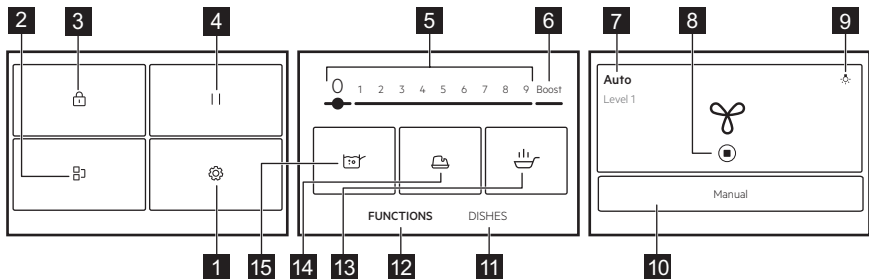
Главен преглед



Симбол	Опис
1 ①	За вклучување и исклучување на плочата за готвење.
2 ■	Прозорецот за Hob ² Hood инфра-црвениот сигнален комуникатор. Не покривајте ја.
3 ■	Рингла со Пржење и Варее функции.
4 ■	Рингла со Варее функција.
5 ...	Кратенка за Bridge. За да се спојат две странични рингли за да се создаде едно место за готвење или да се поделат споените рингли.
6 ∞	За поставување на функциите на аспираторот.
7 □ □	За да го отворите прегледот на ринглите.

Симбол	Опис
8 	За да го отворите Мени.
9 	Показателот Сензор за храна.
10 	Показателот WiFi.

Проширен преглед



Листата на функции може да се разликува во зависност од верзијата на софтверот.

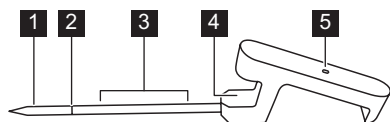
Симбол	Опис
1 	Поставки. За да ги отворите поставките на плочата за готвење.
2 	Bridge. За поврзување две рингли за да може да работат како една.
3 	Lock. За заклучување / отклучување на контролната плоча.
4 	Pause. За поставување на сите рингли што се во функција на најмала поставка за јачина на топлината.
5 1 - 9	За поставување на поставка за јачина на топлина.
6 Boost	За вклучување на максималната поставка за јачина на топлината.
7 Упатство за употреба / Auto	За да се прикаже моменталната поставка на вентилаторот на аспираторот.
8 	За запирање / рестартирање на аспираторот.
9 	За вклучување и исклучување на аспираторот.
10 Упатство за употреба / Auto	За да се префрлите на рачниот или автоматскиот режим на аспираторот.
11 Јадења	За да изберете претходно поставени автоматски програми за различни видови храна.
12 ФУНКЦИИ	За да изберете автоматски програми за различни методи на готвење.

Симбол	Опис
13 	Пржење. Да се пржи со автоматски контролирани нивоа на топлина, посветени на разни видови јадење.
14 	Топење. За топење различни видови производи, на пр. чоколадо или путер.
15 	Варење. Функцијата автоматски ја прилагодува температурата на водата за да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.

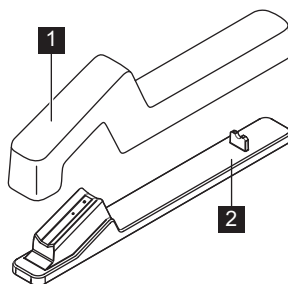
Навигација на екран

Симбол	Опис
ОК	За потврда на изборот или поставката.
X	За да го затворите прозорецот кој се појавува.
	За да ги соберете / проширите упатствата на екранот.
	За да ги вклучите / исклучите опциите.
	За враќање назад / напред едно ниво во Мени.

4.3 Сензор за храна



- 1 Шилец за мерење
- 2 Минимум обележано ниво
- 3 Препорачан опсег за потопување (за течности)
- 4 Кука за ставање на Сензор за храна на работ
- 5 Контролно светло



- 1 Капак
- 2 Станица за полнење

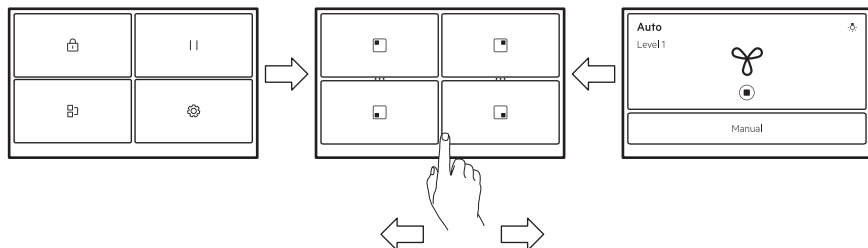
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Навигација на екранот



За да се движите меѓу екраните, допрете на симболите најдолу на екранот. Може и да повлечете налево за да управувате со поставките за Hob²Hood или надесно за да отидете на Мени.



Ако екранот не реагира веднаш, проверете дали ја допирате средината на избраниот симбол/опција или обидете се да го притиснете малку подолго.

5.2 Прво поврзување со приклучоците за струја

Кога ќе ја поврзете плочата за готвење со струја, ќе треба да ги поставите Јазик, Осветленост, Јачина на звук и Тоновни на копчињата.

Можете да ја смените поставката во Мени > Поставки > Поставка. Погледнете во „Секојдневна употреба“.

5.3 FlexPower

FlexPower дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигурувачите за инсталација на куќата.

На почеток апаратот работи на највисоко можно ниво на јачина. Можете да ја смените максималната моќност ако монтажата не ја поддржува целата моќност.



Ако нивото на јачина е пониско од 2.000 W, не може да активирате ниедна автоматска програма (Јадења или ФУНКЦИИ).

1. Вклучете ја плочата за готвење.
2. Проверете дали сите рингли се исклучени.

3. Допрете го на екранот за да се отвори Мени.
4. Одберете Поставки > Поставка > FlexPower и одберете го соодветното ниво на јачина.
5. Допрете го или . Следете ги упатствата на екранот за да го потврдите изборот.



ВНИМАНИЕ!

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

5.4 Безжично поврзување / Поврзување со апликацијата

За да ја користите апликацијата, плочата за готвење треба да биде поврзана на безжичната мрежа. WiFi е стандардно вклучена.

1. Допрете .
2. Изберете Поставки > Врски > WiFi.
3. Допрете го лизгачот за да активирате WiFi.

Плочата за готвење сега е подготвена за поврзување со безжичната мрежа и со апликацијата.

4. Допрете ПОВРЗИ.
5. Преземете ја апликацијата. Скенирајте го QR-кодот што се наоѓа на задната

корица на Упатството за употреба или преземете ја апликацијата директно од продавницата за апликации.

6. Отворете ја апликацијата и регистрирајте се за да добиете сметка.
7. Додајте нов апарат.
8. Следете ги упатствата во апликацијата за да го завршите процесот на поврзување.

Менување / деактивирање на мрежното поврзување

За да ја исклучите плочата за готвење од домашната мрежа:

1. Допрете .
2. Изберете Поставки > Врски > WiFi:
 - За да ја прекинете врската со вашата безжична мрежа, допрете ПРЕКИНИ.
 - За да ја деактивирате WiFi, допрете го лизгачот .

За да ја поврзете плочата за готвење со новата безжична мрежа, видете во „Безжично поврзување/поврзување со апликација“ погоре.

5.5 Спарување и калибрирање на Сензор за храна

Вашата плоча за готвење не е спарена со Сензор за храна при доставата. Спарете ја пред првата употреба или кога ќе го замените со нов.

За да обезбедите точни температури, секогаш калибрирајте го Сензор за храна по спарувањето.

1. Допрете .
2. Изберете Поставки > Врски > Bluetooth.
3. Допрете го лизгачот  за да активирате Bluetooth.

Плочата за готвење автоматски ги наоѓа достапните додатоци. Ако вашиот Сензор

за храна не се појавува во списокот, проверете дали е полн. Потоа протресете го или допрете го двапати додека светлото не почне да трепка.

4. Изберете го Сензор за храна од списокот и следете ги упатствата на екранот за да го завршите процесот на спарување.

По спарувањето, екранот автоматски го прикажува екранот за калибрација.

5. Допрете START и следете ги упатствата на екранот за да го завршите процесот на калибрација.

Ако не го калибрирате Сензор за храна во овој чекор, може да го направите тоа подоцна. Внесете ги поставките за Bluetooth повторно и изберете го вашиот Сензор за храна за да продолжите со поставувањето.

За да ги користите сите функции на Сензор за храна, прво калибрирајте го.

Ресетирање/отстранување на Сензор за храна

Во секој момент, може да го ресетирате Сензор за храна или да ја прекинете неговата врска со плочата за готвење.

1. Допрете .
2. Изберете Поставки > Врски > Bluetooth. Екранот го прикажува поврзаниот Сензор за храна.
3. Допрете Сензор за храна.
 - За да го калибрирате Сензор за храна, допрете РЕСЕТИРАЈ повторно.
 - За да го отстраните Сензор за храна од плочата за готвење, допрете .

За да го поврзете Сензор за храна повторно или да додадете нов, видете „Спарување и калибрирање на Сензор за храна“.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Активирање и деактивирање

Допрете го  1 секунда за да ја исклучите површината за готвење.

6.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени.
- не ја поставувајте јачината на топлината откако ќе ја активирате плочата за готвење.
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната плоча повеќе од 10 секунди (тавче, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или ја исчистете контролната плоча.
- плочата за готвење станува премногу жешка (на пр. кога врие празно тенџере). Оставете ја ринглата да се олади пред повторно да ја користите плочата за готвење.
- користите неправилен сад за готвење или нема сад за готвење на ринглата. Индукциската рингла автоматски се исклучува по 50 секунди.
- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По одредено време се појавува порака и површината за готвење се исклучува.

Односот помеѓу поставувањето на топлината и времето по кое се исклучува плочата за готвење:

Поставки за подгревање	Плочата за готвење се исклучува по
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 час



Кога го користите Пржење плочата за готвење се исклучува после 1,5 ч. За Топење, плочата за готвење се исклучува после 6 часа.

6.3 Откривање тенџере

Оваа функција открива дали се поставени тенџериња на ринглите и ги исклучува

ринглите ако садовите за готвење веќе не се откриваат.

- Ако прво ставите садови на ринглата, а потоа ја вклучите плочата за готвење, на прегледот на соодветната рингла се појавува сива лента.
- Лентата нема да се појави ако нема сад за готвење на ринглата или ако садот за готвење не може да се открие поради неговата неправилна поставеност или несоодветен материјал.
- Ако отстраните сад за готвење од вклучена рингла и привремено го ставите настрана, ќе почне да трепка соодветниот преглед на ринглата. Ако не го вратите садот за готвење на вклучената рингла во рок од 120 секунди, ринглата ќе се исклучи автоматски. За да продолжите со готвењето, погрижете се да ги вратите садовите за готвење на ринглите пред наведениот рок.

6.4 Користење на ринглите

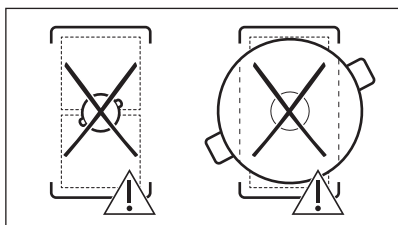
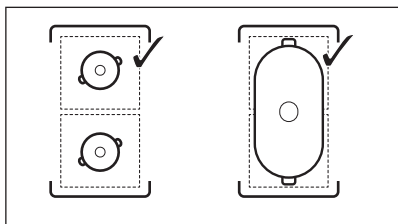
Индукциските рингли се автоматски приспособуваат на димензиите на дното на садот.



За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“). Проверете дали садот за готвење е погоден за индукциски плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Напомени и корисни совети“.

За да ја вклучите ринглата, ставете ги садовите во центарот на ринглата и допрете го симболот за соодветната рингла. Достапните програми се појавуваат на екранот. Поставете го нивото на топлина или изберете една од автоматските функции. За да се вратите на главниот преглед, допрете **X** во горниот десен агол.

Можете да готвите во големи садови на две рингли истовремено користејќи ја Bridge.

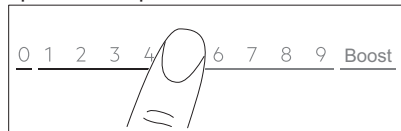


Кога другите рингли се активни поставката за јачина на ринглата која сакате да ја користите може да е ограничена. Погледнете во „Управ. со енергијата“.

6.5 Поставки за подгревање

1. Вклучете ја плочата за готвење.
2. Ставете го тенџерето на избраната рингла и допрете го симболот за соодветната рингла.
3. Допрете или лизгајте со прст за да поставите поставка за јачина на топлина.

Иконите за нивото на јачина 1-9 стануваат поголеми и лентата подолу станува црвена за да ја означи моменталната поставка за јачина. Кога е избрано нивото на јачина, екранот се менува во проширен приказ на екранот.



Можете исто така да ја промените поставката за топлина на екранот за преглед на ринглата. За да отидете на екранот за преглед на ринглата, допрете го центарот на проширениот приказ на

екранот. За да го промените нивото на топлина, допрете — или +. За да го отворите проширениот приказ на екранот, допрете го нивото на јачина.

6.6 Boost

Оваа функција овозможува поголема моќност на индукциските рингли. Функцијата може да се активира за ринглата само за ограничено време. По ова време, ринглата автоматски се враќа на највисоката јачина на топлина.

1. Изберете рингла.
2. Допрете го Boost за да ја вклучите функцијата.

Функцијата автоматски се исклучува. За да ја исклучите функцијата рачно одберете рингла и сменете ја нејзината поставка за јачина на 0.



Boost не работи кога:

- Bridge работи,
- моќноста во една фаза е недоволна (видете „Управ. со енергијата“).



За максимални вредности на траењето, видете во „Технички податоци“.

6.7 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сè додека показателот **III/III/I** е вклучен, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

III - продолжи со готвење,

|| - одржување на топлина,

I - преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

6.8 Режим за одржување на топлината

Оваа функција ја одржува храната топла со поставка за ниска температура.

Режим за одржување на топлината е достапна само кога ринглата е сè уште топла по завршениот процес на готвење (со видлива икона за преостаната топлина) и садот за готвење останува на ринглата. Функцијата не работи на ладна рингла.

1. Допрете  за да ја вклучите Режим за одржување на топлината.

Работи Режим за одржување на топлината додека не се исклучи.

2. За да ја запрете функцијата, допрете

 во горниот лев агол на екранот.

Можете да поставите тајмер, доколку е потребно. Погледнете во „Опции за тајмер“.

6.9 Опции на тајмерот

ECO Timer

Користете ја оваа функција за да одредите колку долго ќе работи една рингла за време на една сесија на готвење.

За да заштедите енергија, грејачот на ринглата се деактивира пред да се огласи ECO Timer. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставка на топлината и од должината на готвењето.

Можете да ја користите оваа функција кога ринглата е вклучена. Можете да поставите функција за секоја рингла одделно.

1. Прво поставете ја јачината на топлината за соодветната рингла а потоа поставете ја функцијата.

2. допрете го симболот за рингла.

3. Допрете .

Менито со тајмерот се појавува на екранот.

4. Штиклирајте го Исклучи зонаполето за да ја активирате функцијата.

5. Поставете го времето.

6. Допрете го ОК за да потврдите.

Исто така може да изберете  да го откажете изборот.

Можете да ги промените ECO Timer поставките за време на готвењето:

допрете  за вредност на тајмерот, па допрете ИЗМЕНИ.

Кога тајмерот ќе истече, се огласува сигнал и скокачки прозорец. Допрете го ОК за да го запрете сигналот.

За да ја исклучите функцијата, сменете ја јачината на топлина на 0. Во друг случај, допрете на  на лево за вредност на тајмерот, допрете го  за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.

Timer

Оваа функција можете да ја користите кога е вклучена ринглата.

Функцијата нема ефект врз која било друга функција која работи истовремено.

1. Одберете било која рингла.

Соодветниот лизгач се појавува на екранот.

2. Допрете .

Менито со тајмерот се појавува на екранот.

3. Отштиклирајте го Исклучи зона полето за да ја вклучите функцијата.

4. Поставете го времето.

5. Допрете го ОК за да потврдите.

Исто така може да изберете  да го откажете изборот.

Можете да ги промените Timer поставките за време на готвењето: допрете  за вредност на тајмерот, па допрете ИЗМЕНИ.

Кога тајмерот ќе истече, се огласува сигнал исе појавува. Допрете ОК за да го запрете сигналот.

За да ја исклучите функцијата допрете  за вредноста на тајмерот, допрете  и потврдете го вашиот избор кога ќе се појави прозорецот.

6.10 / ... Bridge

Функцијата поврзува две рингли и тие работат како една со иста јачина на топлина. Можете да го користите за готвење со големи садови.

Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли. Ако садот за готвење е ставен меѓу двата центри, функцијата нема да биде вклучена.

1. Ставете го садот за готвење на ринглите.
2. Допрете  > Bridge. Може да ја употребите и кратенката ... што е видлива во прегледот за ринглите.
3. Поставете ја поставката за подгревање.

За да ја исклучите функцијата, допрете кратенката ... Ринглите продолжуваат да работат независно.

6.11 Pause

Оваа функција сите рингли ги поставува да работат на најмала јачина.

Не може да ја активирате функцијата ако се извршува некоја автоматска програма (Јадења или ФУНКЦИИ).

Кога функцијата се извршува, може да се користат само симболите  и ПРОДОЛЖИ. Сите други симболи на контролната плоча се затворени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот. Кога ќе заврши функцијата на

тајмерот, допрете каде било на екранот за да го запрете звучниот сигнал.

1. Допрете го  за да се отвори Мени.
2. Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

Јачината на топлината е намалена на  (Режим за одржување на топлината). За да ја исклучите функцијата допрете го ПРОДОЛЖИ.

Претходните поставки за топлина ќе се вратат.

6.12 Lock

Можете да ја заклучите контролната плоча додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставката за топлина.

1. Поставете ја поставката за подгревање.
2. Допрете го  за да се отвори Мени.
3. Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

За да ја деактивирате функцијата, притиснете и задржете ОТКЛУЧИ 4 секунди.



Кога ќе ја исклучите плочата за готвење, се исклучува и оваа функција.

6.13 Child Lock

Оваа функција го спречува случајното вклучување на плочата за готвење.

1. Допрете го  за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Опции > Child Lock.
3. Вклучете го прекинувачот и допрете ги буквите E-U-O по азбучен ред за да ја вклучите функцијата.

За да ја исклучите функцијата, исклучете го прекинувачот.

Може да треба време за да работи функцијата по вклучувањето.

6.14 Општи информации за Сензор за храна

Сензор за храна е безжична температурна сонда. Може да го користите за да ги приспособите параметрите за готвење на различни видови јадење и да ги одржувате во текот на процесот на готвење. Сензор за храна работи како термометар, што ви помага да ја следите температурата на јадењето или течноста додека се готви. Може да активирате Сензор за храна за Јадења и ФУНКЦИИ, како и за рачно готвење.

Сензор за храна ја поврзува плочата за готвење преку Bluetooth и може да се полни повторно. Според нормативот: EN 60335 Сензор за храна треба да се полни само со помош на станицата за полнење и адаптерот за напојување вклучени во пакувањето. Една минута полнење овозможува до 8 часа работа.

Бојата на светлото го означува однесувањето на Сензор за храна:

- Црвено – се полни
- Црвено трепка – аларм / слаба батерија
- Зелено – целосно наполнето
- Сино – се поврзува

Шилецот за мерење се наоѓа на половина пат помеѓу врвот и минималното означено ниво. Вметнете го Сензор за храна во храната најмалку до минимално означеното ниво. Поставете го Сензор за храна на работ на тенџерето или тавата со помош на куката. Само металниот дел од сензорот за храна може да контактира со храна и течност. Ако падне во течност, внимателно отстранете го со помош на соодветна алатка.

Совети за течности

- Потопете го Сензор за храна во течноста 2 – 5 см над ознаката за минимално ниво за да добиете најдобри резултати од готвењето.
- Користете капак за да заштедите време и енергија. Штиклирајте го полето „Користи капак“.

Совети за тврди храни

- Следете ги упатствата на екранот за да го поставите Сензор за храна правилно

во јадењето за најдобри резултати од готвењето.

- Вметнете го Сензор за храна во најгустоот дел од јадењето.
- Проверете дали Сензор за храна е убаво вметнат во јадењето.
- За месо/риба со дебелина од 2-3 см, врвот на Сензор за храна треба да достигне до дното од тавата.
- Отстранете го Сензор за храна пред да го превртите јадењето, ако е потребно, а потоа вратете го.
- Кога користите тава за скара, проверете дали рачката на Сензор за храна е надвор од нејзината површина.

6.15 Готвење со Сензор за храна

Уверете се дека Сензор за храна е поврзан, калибриран и наполнет пред да започнете да готвите. Видете во „Пред прва употреба“.

Кога користите автоматски програми како што се „ФУНКЦИИ“ или „Јадења“, користете го Сензор за храна како дополнителна помош за мерење, поставување и приспособување на посакуваната температура на ринглата одредена за секое јадење или процес на готвење. Видете ги „ФУНКЦИИ“ и „Јадења“.

1. Изберете ја функцијата или видот јадење од Менито.
2. Допрете  во горниот десен агол на екранот за да ја поставите или приспособите посакуваната температура.
 - Може да го допрете ОК на горниот дел од прозорецот којшто се појавува за да ги користите стандардните поставки. За да го исклучите прозорецот трајно проверете ја ☐ пред да ја вклучите функцијата.
 - За некои функции се појавуваат совети за одржливост на екранот.
 - За Пржење, може да го смените стандардното ниво на јачина на топлина. За некои јадења може да ја проверите температурата на внатрешноста на храната ако користите Сензор за храна.

- Некои од опциите започнуваат со претходно загревање. Може да го следите прогресот на контролната плоча.
 - За повеќето опции, на пр. SousVide и Динстање, може да ја смените стандардната температура.
 - Може да го промените стандардното време на готвење или да поставите свое. Минималното време на готвење е однапред дефинирано само за SousVide.
3. Следете ги упатствата од прозорците кои се појавуваат.
 4. Откако ќе заврши поставеното време и/или ќе се постигне посакуваната температура, се огласува звучен сигнал и се појавува известување. За затворање на прозорецот, допрете го ОК.

Термометар

Кога готвите рачно, Сензор за храна може да го користите како термометар за да ја мери температурата на јадењето и да ве известува кога ќе се постигне посакуваната температура.

1. Отворете го лизгачот за ринглата и поставете ја јачината на топлината.
2. Допрете  во горниот десен агол на екранот.

Следете ги упатствата на екранот.

3. Поставете ја посакуваната температура на јадењето.

Тековната температура измерена од Сензор за храна сега е видлива во десниот агол на екранот. Допрете повторно за да ја приспособите посакуваната температура, ако е потребно.

4. Штом ринглата ќе ја достигне посакуваната температура, се огласува звучен сигнал и се појавува известување.

6.16 ФУНКЦИИ: Пржење

Оваа функција ви овозможува да поставите соодветно ниво на поставка за јачина на топлина за да ја пржите храната. Плочата за готвење ја приспособува температурата според различните видови

храна и ја оддржува за време на готвењето. Откако ќе се постави нивото на поставка за јачина на топлината, не е потребно рачно прилагодување на температурата.

ВНИМАНИЕ!

Користете само ладни садови за готвење.

Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тава без масло / маснотии на една од ринглите на левата страна. Може да користите една рингла или да поврзете две странични рингли со помош на Bridge.
2. Одберете ФУНКЦИИ > Пржење.
3. Поврзете го Сензор за храна, ако е потребно.

Допрете  за да ја приспособите температурата.

4. Изберете ниво на пржење. Започнува предзагревањето.

5. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.

Тајмерот започнува веднаш.

Откако тавата ќе ја достигне посакуваната температура се огласува звучен сигнал и се појавува прозорец. Сега можете да ставите масло и храна во тавата. За да го затворите прозорецот и да започнете со пржење, допрете ОК. За да ја прекинете функцијата рачно, допрете 0 на контролната лента.

Напомени и корисни совети :

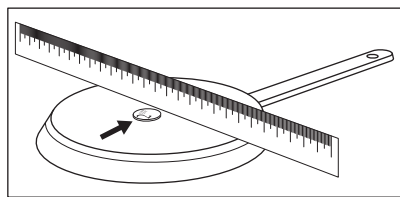
- Следете ги упатствата на екранот за тоа кога да ја превртите храната или да го прилагодите нивото на топлина.
- Може да го смените стандардното ниво на јачина на топлина, доколку е потребно.
- За дебели парчиња храна или сиров компир, користете капак во првите 10 минути од пржењето.
- На тешките тави може да им треба подолго време за да се загреат.
- Користете ламинирани тави со ниско ниво на јачина за да спречите оштетување и прегревање на садот за готвење.

- Не користете тенки емајлирани садови за готвење. Може да се прегрејат и оштетат.

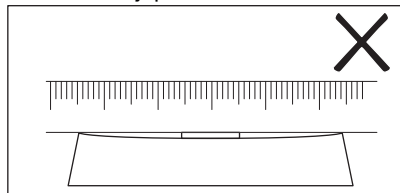
Правилни тави за функцијата Пржење

Користете само тавчиња со рамно дно. За да проверите дали тавата е исправна:

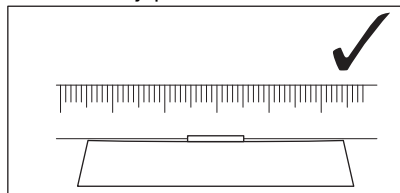
1. Ставете ја тавата наопаку.
2. Ставете линијар на дното на тавата.
3. Обидете се да ставите паричка од 1, 2 или 5 евроценти (или која било монета со слична дебелина, приближно 1,7 мм) помеѓу линијарот и дното на тавата.



- a. Тавата е неточна ако можете да ја ставите паричката помеѓу линијарот и тавата.



- b. Тавата е точна ако не можете да ја ставите паричката помеѓу линијарот и тавата.



6.17 ФУНКЦИИ: Варење

Функцијата автоматски го прилагодува нивото на поставка на топлина за водата да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.

Функцијата Варење бара Сензор за храна за да работи.

ВНИМАНИЕ!

Не користете ја функцијата со празни садови. Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тенцере наполнето со вода на ринглата. Течноста треба целосно да ја покрие ознаката за минимално ниво на Сензор за храна.
2. Одберете ФУНКЦИИ > Варење.
3. Поврзете го Сензор за храна.

Допрете  за да ја приспособите температурата.

4. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.

Тајмерот започнува веднаш.

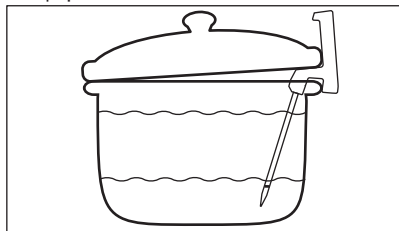
5. За да ја прекинете функцијата рачно допрете  во горниот лев агол на екранот.

Откако ќе се достигне точката на вриење, плочата за готвење автоматски го намалува нивото на поставка за топлината. Во овој момент можете да го прилагодите и рачно по потреба. Следете ги упатствата на екранот.

Напомени и корисни совети :

- Функцијата најдобро одговара за вриење на вода и готвење компири.
- Наполнете го Сензор за храна пред готвењето.
- Калибрирајте го Сензор за храна пред користењето за да ја утврдите точната точка на вриење.
- Наполнете го тенцерето со ладна вода или вода на собна температура. Минималното ниво на течност мора целосно да ја покрие ознаката за минимално ниво на Сензор за храна. Максималното ниво на течност остава најмалку 4 см простор под работ на

тенцерето.



- Во зависност од видот јадење и садовите за готвење, можете да ја прилагодите поставката за топлина откако ќе се достигне точката на вриење.
- Додајте сол откако ќе се достигне точката на вриење, ако е потребно.
- Употребете го капакот за да заштедите енергија. Внимавајте кога ќе го отстранувате.

6.18 ФУНКЦИИ: Топење

Оваа функција може да ја користите за топење производи, на пр. чоколадо или путер.

ВНИМАНИЕ!

Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете го садот за готвење на ринглата.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Топење.
3. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.
4. Допрете го ОК.

За да ја прекинете функцијата рачно

допрете  во горниот лев агол на екранот.

6.19 Јадења

Оваа функција ви помага да подготвувате различни јадења користејќи претходно поставени програми посветени на одредени категории на храна. Достапноста на програмите зависи од ринглата.

ВНИМАНИЕ!

Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете го садот за готвење на ринглата. Може да користите една рингла или да поврзете две странични рингли со помош на Bridge.
2. Изберете Јадења.
3. Изберете го видот на храна.
4. Поврзете го Сензор за храна, ако е потребно.

Допрете  за да ја приспособите температурата.

5. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.
6. Следете ги упатствата на екранот. Во зависност од видот на храната и избраната програма, можете да поставите и менувате детали, на пр. ниво на подготвеност, ниво на топлина за пржење итн.

Напомени и корисни совети :

- Најчесто готвените јадења автоматски се додаваат на списокот на Најмногу готвено.
- Некои јадења имаат долги имиња кои не можат целосно да се прикажат на списокот. За да го видите целото име на јадењето, допрете „...“.
- Можете рачно да додавате програми во списокот на Омилени .
- Можете да скриете одредени програми со допирање . За да ги вратите програмите, одете до Поставки > Поставка > Јадења.

6.20 Hob²Hood

Тоа е автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со соодветен аспиратор. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот се дефинира и се прилагодува автоматски врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење. Можете исто така да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење или од самиот аспиратор.



Ако ја смените брзината на вентилаторот на аспираторот, стандардното поврзување со плочата за готвење ќе биде исклучено. За да ја обновите функцијата, исклучете ги и вклучете ги двата апарата повторно.



Во некои аспиратори, функцијата може да биде стандардно исклучена. Во такви случаи, активирајте ја функцијата прво на аспираторот, а потоа на плочата за готвење. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

Поставување на автоматскиот режим на вентилатор

За да го поставите аспираторот во автоматски режим, изберете помеѓу следниве поставени брзини на вентилаторот: Режим 2 - Режим 6. Аспираторот реагира секогаш кога работите со плочата за готвење. Можете да ја поставите плочата за готвење да го вклучи само светлото со одбирање на режим 1.

1. Допрете .
2. Одберете Поставки > Hob²Hood.
3. Вклучете го прекинувачот и вклучете го аспираторот.

Сите автоматски режими се појавуваат како листа.

4. Одберете го режимот.
5. Допрете  или  за да го зачувате изборот и заминете.

За да го проверите тековното ниво на брзина на вентилаторот, допрете . Нивото на брзината на вентилаторот е видно во горниот лев агол на екранот. За да го исклучите вентилаторот, допрете . За да го вклучите вентилаторот, допрете .

Автоматски и режими	Автоматско светло	Вриење ^{е1)}	Пржење ^{е2)}
		Брзина на вентилатор	
	Исклучи	-	-
Режим 1	Вклучи	-	-
Режим 2 ³⁾	Вклучи	1	1
Режим 3	Вклучи	-	1
Режим 4	Вклучи	1	1
Режим 5	Вклучи	1	2
Режим 6	Вклучи	2	3

1) Плочата за готвење го открива процесот на вриење и ја поставува брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

2) Плочата за готвење го открива процесот на пржење и ја поставува брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

Рачно поставување режим на вентилатор

Можете да ја прилагодите брзината на вентилаторот рачно.

1. Допрете .
2. Допрете Упатство за употреба. Се појавува контролна лента со моменталната брзина на вентилаторот.
3. Допрете или лизгајте со прст за да го поставите нивото на брзина на вентилаторот.

За да го активирате нивото на максимална брзина на вентилаторот, допрете Boost. Вентилаторот работи во Boost режим одредено време. По тој период, нивото на брзина на вентилаторот автоматски се менува на 3. За исклучување Boost рачно, притиснете 0.

Светло на аспираторот

Можете да ја поставите површината за готвење автоматски да го активира светлото секогаш кога ја активирате површината за готвење. За да го

направите тоа, поставете го автоматскиот режим на Режим 1 - Режим 6. Можете и рачно да го вклучите или исклучите светлото на аспираторот.

Рачно активирање на светилото

1. Допрете .
 2. Притиснете го  за да го вклучите светлото.
- За да го исклучите светлото допрете повторно на .

6.21 Јазик

1. Допрете го  за да се отвори Мени.
 2. Изберете Поставки > Поставка > Јазик.
 3. Одберете јазик од списокот.
- За да го зачувате изборот, допрете  или . Потоа изберете ДА во прозорецот кој се појавува.

Ако изберете погрешен јазик,

допрете  > . Се појавува список. Изберете ја првата опција од врвот лево, а потоа втората опција од врвот надесно. Вртете надолу за да го одберете точниот јазик од списокот. Кога ќе се појави прозорецот, изберете ја опцијата десно.

6.22 Тонови на копчињата / Јачина на звук

Може да изберете тип на звук или површина за готвење којашто емитира или исклучува звуци. Можете да изберете помеѓу клик (стандард) или бип.

Можете исто така да го изберете нивото на јачина на звук.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Тонови на копчињата / Јачина на звук.
3. Одберете ја соодветната опција. Поставката е автоматски зачувана.

6.23 Осветленост

Можете да ја смените светлината на екранот.

Има 5 нивоа на светлина, 1 е за најниско и 5 е за највисоко.

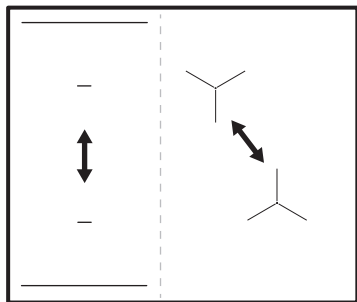
1. Допрете го  за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Осветленост.
3. Одберете го соодветното ниво. Поставката е автоматски зачувана.

6.24 Управ. со енергијата

Ако повеќе рингли се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли (поврзани со истата фаза). Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

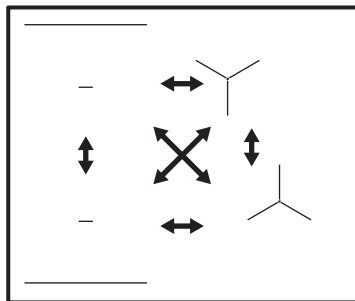
- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има максимално електрично напојување од 3680W. Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана прва (или ринглата со користење ФУНКЦИИ или Јадења). Пре останатата јачина се дели меѓу другите рингли по редослед на избор.
- Бојата на контролната лента ги прикажува достапните опции за поставка за топлина:
 - црвена - моментална јачина на топлина,
 - бела - максимална достапна јачина на топлина
 - светло сива - недостапна јачина на топлина (Управ. со енергијата работи).
- Ако повисока поставка за јачина не е достапна намалете ја прво за другите рингли.

Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



Ако вкупната моќност на ринглата е ограничена (1500 W - 6000 W), функцијата ја распределува достапната моќност

помеѓу сите рингли. Видете во поглавјето „Пред првата употреба“ > "FlexPower".



7. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Садови за готвење



За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- За да се спречи прегревање и да се подобри работата на ринглите, садовите за готвење мора да бидат што е можно подебели и рамни.
- За функција Пржење користете само тави со рамно дно.
- Осигурете се дека дното на садовите за готвење се чисти и суви пред да ги ставите на површината на плочата за готвење.
- Секогаш внимавајте да не го лизгате или триете садот за готвење на рабовите и аглите на стаклото бидејќи може да се скрши или оштети стаклената површина.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не прѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење. Видете во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“ за правилни димензии на садовите за готвење. Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
 - Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од големината на

соодветната рингла добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата што резултира со побавно загревање.

- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.



Видете во „Технички податоци“.

7.2 Звуци за време на работата



Звучите се нормални и не се знак за неисправност. Звучите на садовите за готвење може да се разликуваат во зависност од материјалот на садовите за готвење и нивото на јачина.

Звуци поврзани со садовите за готвење:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунеење: користите високо енергетско ниво.

Звуци поврзани со ринглата:

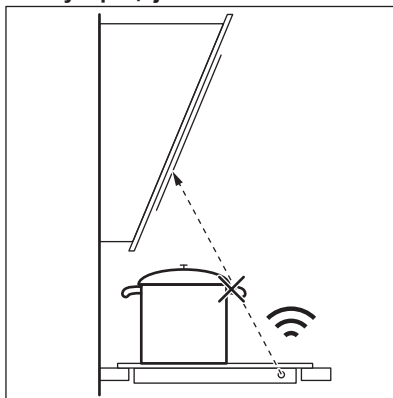
- кликање: се појавува електрично префрлување, садот за готвење е откриен откако сте го ставиле на плочата за готвење.
- пшетење, брмчење: вентилаторот работи.
- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

7.3 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

Аспираторот на сликата подолу е само за илустрација.



Оставете го прозорот за Hob²Hood инфрацрвениот сигнален комуникатор чист.



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучен Hob²Hood.

Аспиратори со функција Hob²Hood

За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите AEG кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот

8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површината на плочата за готвење.
- Секогаш користете стругалка препорачана за плочи за готвење со стаклена површина. Користете ја стругалката само како дополнителна алатка за чистење на стаклото по стандардната процедура за чистење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.

8.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна

со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.

- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Отстранување светкави метални промени на бојата:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со крпа.

8.3 Чистење на Сензор за храна

- Исчистете го Сензор за храна пред првата употреба.
- Користете само неутрални детергенти.
- Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Не мијте го Сензор за храна во машина за миење садови.
- Пластичната рачка може да ја изгуби бојата, но тоа не влијае врз тоа како Сензор за храна работи.

9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Погледнете го дијаграмот за врски.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не поставивте јачината за топлина за време од 60 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 60 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Pause е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Екранот не реагира на допир.	Дел од екранот е покриен или се ставени тенџериња во близина на екранот. На екранот има течност или предмет.	Отстранете ги предметите. Тргнете ги тенџерињата од екранот. Исклучете го екранот, почекајте додека апаратот не се олади. Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење.
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле ①.	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или оштетен е сензорот под површината за готвење.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Откако ќе ги активирате автоматските програми (Јадења или ФУНКЦИИ), плочата за готвење започнува да се загрева, запира и повторно стартува.	Тоа е сигурносна проверка за да се провери дали Сензор за храна е во тенџерето за кое се активирани автоматските програми (Јадења или ФУНКЦИИ).	Тоа е нормална процедура, не покажува дека има некој дефект.
Не можете да ја вклучите највисоката поставка на јачина.	Друга рингла веќе е поставена на највисока поставка на јачина.	Прво намалете ја јачината на другата рингла.
	Нивото на FlexPower е премногу ниско.	Променете ја максималната јачина во Мени. Видете во „Пред прва употреба“.

Проблем	Можна причина	Решение
Сензорското поле се вжештува.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролите.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
Сензор за храна не реагира или екранот покажува дека Сензор за храна не е најден.	Сензор за храна не е полн или Bluetooth не е поставен.	Наполнете го Сензор за храна. Поврзете го Сензор за храна со плочата за готвење преку Bluetooth. Видете во „Спарување и калибрирање на Сензор за храна“.
Екранот покажува дека температурата на водата е повисока од 100°C.	Не сте го калибрирале Сензор за храна или сте го направиле тоа неправилно.	Калибрирајте ја повторно Сензор за храна. Видете во „Спарување и калибрирање на Сензор за храна“.
	Сте ставиле многу сол во водата.	Не ја посолувајте водата која врие.
	Другите апарати работат на иста фреквенција и ја пореметуваат врската.	Тргнете ги апаратите кои може да ја пореметуваат врската. Видете во „Технички податоци“.
Температурата на храната е поинаква од онаа што сте очекувале.	Сензор за храна е правилно вметната.	Проверете дали шилецот за мерење е ставен во најтврдиот дел од храната. Видете во „Секојдневно користење“.
Црвеното светло на Сензор за храна трепка.	Сензор за храна не е полн или е оштетен.	Наполнете го Сензор за храна. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со Овластен сервисен центар.
Плочата за готвење детектира дека значителна температура отскокнува.	Сте ставиле многу вода или сте го смениле тенџерето за време на готвењето.	Не додавајте вода или не го менувајте тенџерето откако ќе започне некоја функција.
	Топлината во тенџерето не е рамномерно распределена, особено за густы течности.	Почесто мешајте ја храната.
Тенџерето се вжештува или храната многу бргу се препечува.	Сте користеле тенџере кое е многу мало.	Користете тенџериња чишто димензии се соодветни за дадена рингла. Видете во „Технички податоци“.
Не можете да ја вклучите функцијата:	Друга функција работи на истата рингла, што спречува истата да се активира.	Запрете ја функцијата пред да активирате друга.
Автоматските програми (Јадења или ФУНКЦИИ) или SousVide запира.	На почеток од готвењето температурата на течноста во тенџерето е повисока од 40 °C. Садот за готвење кој се користи е жежок.	Користете само ладни течности. Немојте да ја загревате печката претходно.
Hob®Hood не работи.	Сте ја покриле контролната плоча.	Отстранете го предметот од контролната плоча.

Проблем	Можна причина	Решение
Hob²Hood на екранот не е видлив.	Hob²Hood е исклучен во поставките.	Одете до поставките/Hob²Hood и активирајте ја функцијата.
Hob²Hood работи, но само светлото свети.	Сте го активирале Режим 1.	Сменете го режим Режим 1 - Режим 6 или почекајте додека не почне автоматскиот режим.
Hob²Hood Режимите 1 - 6 работат, но светлото е исклучено.	Можеби има проблем со светлото во светилката.	Контактирајте со овластен сервисен центар.
Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.	Звучите се исклучени.	Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“.
Поставен е погрешен јазик.	Го сменивте јазикот по грешка.	Следете ги упатствата во „Секојдневна употреба“, „Јазик“ за да го промените погрешниот јазик.
Ринглата се исклучува.	Автоматско исклучување ја деактивира ринглата.	Исклучете и повторно вклучете ја плочата за готвење. Видете во „Секојдневна употреба“.
 и се прикажува порака.	Lock е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Се појавува E - U - O.	Child Lock е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Лентата за нивото на јачина трепка.	Нема сад за готвење на ринглата.	Ставете сад за готвење на ринглата.
	Садот за готвење е несоодветен.	Користете соодветен сад за готвење. Видете во „Напомени и корисни совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.
 се вклучува.	Електричното поврзување е неисправно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричната мрежа и проверете ја врската. Видете во „Монтажа“.
 се вклучува.	Сензорот за температура во ринглата открива previsoka или прениска температура.	Оставете ја ринглата да се излади или подигнете ја температурата на околината над 15°C. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со Овластен сервисен центар.
 се вклучува.	Вентилаторот за ладење е блокиран.	Погрижете се ништо да не го блокира вентилаторот. Ако вентилаторот не е блокиран од ништо и проблемот постои, контактирајте го овластениот сервисен центар.

Проблем	Можна причина	Решение
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Електричното поврзување е неправилно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
Садовите се загреваат подолго од 5 мин.	Дното на садот за готвење не е компатибилно со индукција.	Користете садови за готвење со соодветно дно (рамно, магнетно). Видете во „Напомени и корисни совети“.
Загревањето трае долго време.	Садовите за готвење се премали и добиваат само дел од енергијата што ја испушта ринглата.	За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
Плочата за готвење не може да се поврзе со безжична мрежа.	Рутерот блокира нови учесници на WLAN.	Погрижете се рутерот да дозволува нови учесници. Рестартирајте го рутерот ако треба.
	Безжичната врска во плочата за готвење не е активирана.	Активирајте WiFi. Видете во „Пред првата употреба“, Безжично поврзување/поврзување со апликација.
	Фреквенцијата на рутерот е поставена на 5 GHz.	Променете ги поставките на рутерот во 2,4 GHz или 2,4+5 GHz. Ако рутерот поддржува само фреквенција од 5 GHz, плочата за готвење не може да се поврзе.
	Јачината на сигналот на бежичната врска е слаб.	Поместете го рутерот поблиску до плочата за готвење. Користете WiFi повторувач за да го засилите сигналот, доколку е потребно.
Плочата за готвење не можете да ја најдете во списокот со WLAN-мрежи во поставките за апликацијата.	Плочата за готвење е веќе поврзана со мрежата, но можеби не е видлива.	Исклучете ја плочата за готвење од бежичната мрежа. Видете во „Пред првата употреба“, Безжично поврзување/ поврзување со апликација.
Повисока јачина на топлина не е достапна.	Управ. со енергијата работи и ја намалува максималната јачина.	Видете во „Секојдневна употреба“Управ. со енергијата.
Варење функцијата не почнува.	Ласерската ознака на врвот на Сензор за храна не е целосно потопена во течност. Водата е премногу топла. Сензор за храна не е полн.	Додајте уште вода во тенџерето. Користете вида на собна температура. Наполнете го Сензор за храна пред да започнете со процесот на готвење.
Варење работи неправилно.	Отчитувањето на температурата е неточно бидејќи Сензор за храна не е калибриран.	Калибрирајте го Сензор за храна пред првиот процес на готвење.

Проблем	Можна причина	Решение
Пржење функцијата не почнува.	Функцијата е достапна само за избраните рингли.	Префрлете се на рингла за која е достапна функцијата. Видете во „Опис на производот“.
Загревањето со функцијата Пржење трае долго време.	Садовите за готвење се премногу мали, премногу тешки или дното е нерамно.	Видете во „Напомени и корисни совети“.

9.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Проверете дали правилно

сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гаранциската книшка.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

10.1 Плочка со спецификации

Модел TH64IB30FB:
Тур 62 B4A 01 EA
Индукција 7.35 kW
Сер.бр.
AEG

PNC 949 598 456 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено во: Германија
7.35 kW



10.2 WiFi врска

WiFi фреквенција 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

10.3 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	Boost [W]	Boost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
Лев преден	2300	3200	10	125 - 210
Лев заден	2300	3200	10	125 - 210
Десен преден	1400	2500	4	125 - 145
Десен заден	1800	2800	10	145 - 180

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со

податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимален пренос на топлина и резултат од готвењето користете садови со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во табелата). Не користете садови за готвење поголеми од дијаметарот на ринглата.

10.4 Сензор за храна технички спецификации

Сензор за храна е одобрен за користење во контакт со храна.

Фреквенција на работа	2400 - 2483,5 MHz
Максимален пренос на енергија	7 dBm
Температурен опсег	0 - 200°C
Циклус на мерење	2 сек

11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

11.1 Информации за производ според Регулативата на ЕУ за екодизајн

Идентификација на модел	TH64IB30FB	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на рингли	4	
Технологија на подгревање	Индукција	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Лев преден	21.0 cm
	Лев заден	21.0 cm
	Десен преден	14.5 cm
	Десен заден	18.0 cm
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден	184.4 Wh/kg
	Лев заден	184.4 Wh/kg
	Десен преден	180.2 Wh/kg
	Десен заден	172.9 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите.

11.2 Штеди енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садовите за готвење.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

11.3 Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за постигнување на применливиот режим со мала моќност

Потрошувачка на енергија со исклучен режим	0.5 W
Потрошувачка на енергија во режим на мирување	2.0 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	2 мин

За упатства како да ја вклучите и исклучите безжичната мрежна конекција, погледнете во поглавјето „Пред прва употреба“.

12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

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.....	248
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	251
3. INSTALACJA.....	254
4. OPIS PRODUKTU.....	256
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	258
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	260
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	270
8. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	272
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	272
10. DANE TECHNICZNE.....	277
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	277
12. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	278

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 pęcnieniem 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!

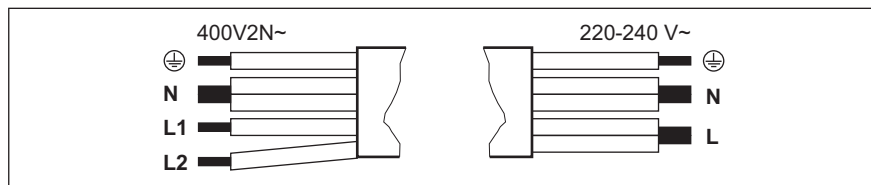
Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

Połączenie jednofazowe

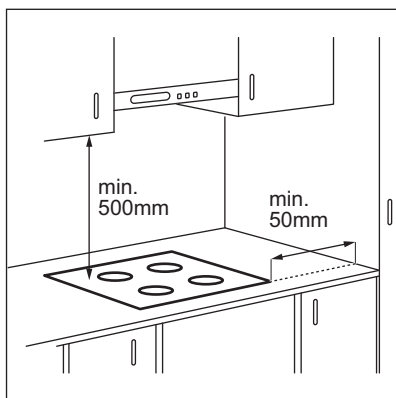
1. Zdjąć końcówkę z czarnego i brązowego przewodu.
2. Usunąć izolację końcówek przewodów brązowego i czarnego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



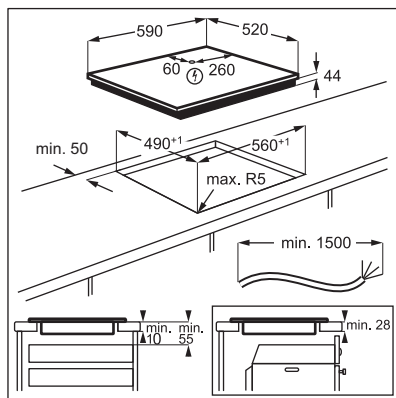
Połączenie dwufazowe: 400 V2N~		Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² lub 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² lub 3x4 mm ²	
	Zielony – żółty		Zielony – żółty
N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny	L	Czarny i brązowy
L2	Brązowy		

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.



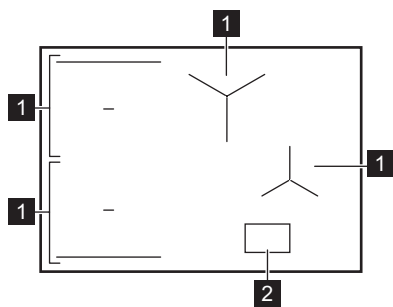
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



1 Indukcyjne pole grzejne

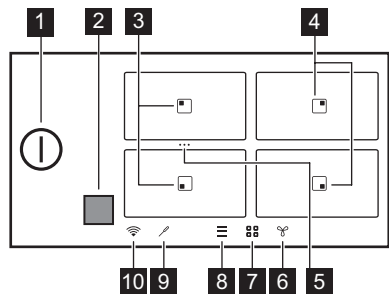
2 Panel sterowania



Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

4.2 Układ panelu sterowania

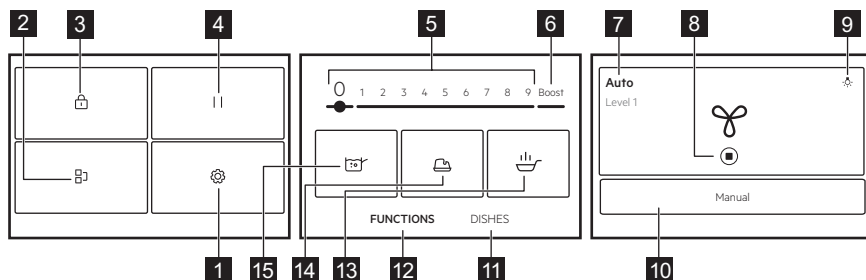
Widok główny



Symbol	Opis
1	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob®Hood. 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.

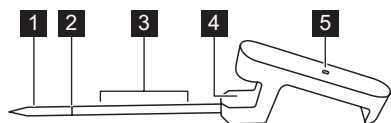
Symbol	Opis
1 	Ustawienia. Otwieranie ustawień płyty grzejnej.
2 	Bridge. Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole.
3 	Blokada. Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.
4 	Pauza. Przesłanie wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.
5 1 - 9	Ustawianie 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.

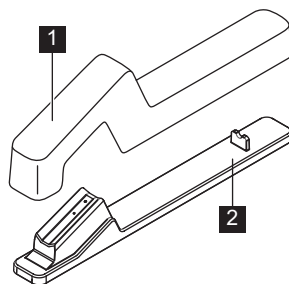
Poruszanie się po wyświetlaczu

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

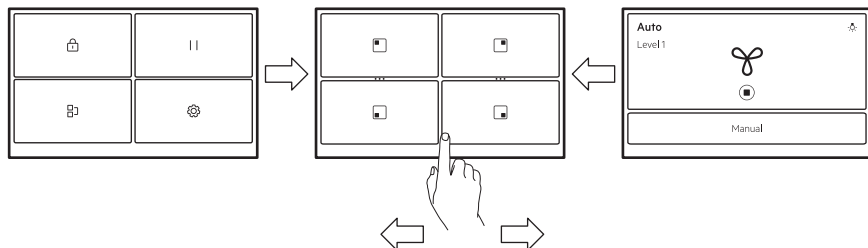
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



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 grzejnym. Indukcyjne pole grzejne wyłącza się automatycznie po 50 sek.
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna 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 ustawie się na polu grzejnym, a potem włączy płytę grzejną, na ekranie tego pola grzejnego pojawi się szary pasek.
- Pasek ten nie pojawi się, jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia lub nie można wykryć naczynia z powodu jego nieprawidłowego umieszczenia lub nieodpowiedniego materiału.
- Jeśli naczynie na chwilę zdejmie się z włączonego pola grzejnego i odstawi na bok, wskaźniki przeglądu tego pola

zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie. Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

6.4 Używanie pola grzejnego

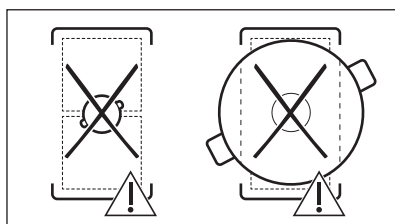
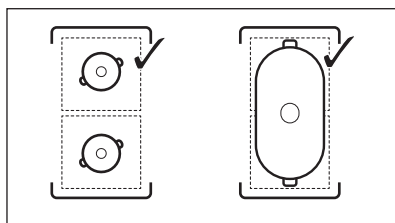
Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.



Aby zapewnić optymalne przenoszenia ciepła, stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy 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 pojawią się dostępne programy. Ustawić moc grzania lub wybrać jedną z funkcji automatycznych. Aby powrócić do widoku głównego, należy dotknąć **X** w prawym górnym rogu.

Można gotować w dużych naczyniach ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych przy użyciu Bridge.

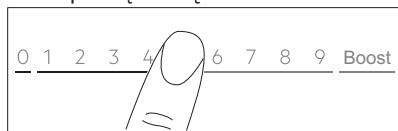


Gdy działają inne pola grzejne, zakres ustawień mocy dla wybranego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.

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 jej 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. Można użyć jednego pola grzejnego lub podłączyć oba pola przy użyciu Bridge.
2. Wybierz FUNKCJE > Smażenie na patelni.
3. W razie potrzeby podłącz Termosonda.

Dotknij , aby dostosować temperaturę.

4. Wybrać poziom smażenia.

Start podgrzewania.

5. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

Timer uruchamia się natychmiast.

Gdy naczynie osiągnie żądaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Teraz do naczynia można dodać olej i potrawę. Aby zamknąć to okienko i rozpocząć smażenie, dotknij OK. Aby zatrzymać tę funkcję ręcznie, dotknij 0 na pasku sterowania.

Wskazówki i porady:

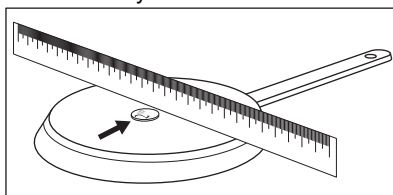
- Postępować zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu, aby dowiedzieć się, kiedy odwrócić potrawę lub dostosować poziom grzania.
- W razie potrzeby można zmienić domyślną moc grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Nagrzewanie ciężkich naczyń może potrwać dłużej.
- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.

- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

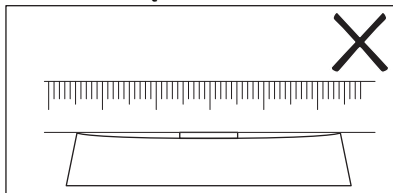
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie na patelni

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

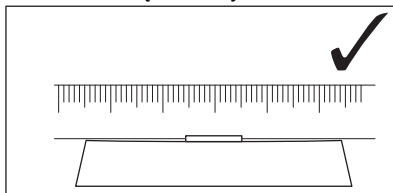
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



- a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dno naczynia można wsunąć monetę.



- b. Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia nie można wsunąć monety.



6.17 FUNKCJE: Gotowanie

Funkcja ta automatycznie dostosowuje moc grzania, aby woda nie wykipiała, gdy osiągnie temperaturę wrzenia.

funkcja Gotowanie wymaga działania Termosonda.

UWAGA!

Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Umieść wypełnione wodą naczynie na polu grzejnym. Płyn musi całkowicie zakrywać oznaczenie minimalnego poziomu na Termosonda.
2. Wybierz FUNKCJE > Gotowanie.
3. Podłącz Termosonda.

Dotknij , aby dostosować temperaturę.

4. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

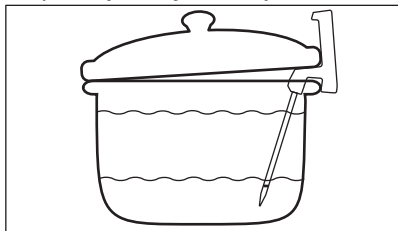
Timer uruchamia się natychmiast.

5. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

Po osiągnięciu temperatury wrzenia płyta grzejna automatycznie obniży ustawienie mocy grzania. W tym momencie można również dostosować je ręcznie w razie potrzeby. Postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania ziemniaków.
- Naładuj Termosonda przed gotowaniem.
- Przed użyciem skalibruj Termosonda, aby określić dokładną temperaturę wrzenia.
- Napełnij naczynie wodą zimną lub w temperaturze pokojowej. Minimalny poziom płynu musi całkowicie zakrywać oznaczenie poziomu minimalnego na Termosonda. Przy maksymalnym poziomie płynu pozostaje co najmniej 4 cm poniżej krawędzi naczynia.



- W zależności od rodzaju produktu i naczyń można dostosować moc grzania po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Sól dodawaj dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Używać pokrywki, aby oszczędzać energię. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu go.

6.18 FUNKCJE Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła.

UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Wybrać FUNKCJE > Roztapianie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
4. Dotknąć OK.

Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

6.19 Potrawy

Funkcja ta pomaga w przygotowywaniu różnych potraw przy użyciu wstępnie ustawionych programów przeznaczonych dla określonych kategorii żywności. Dostępność programów zależy od pola grzejnego.

UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustaw naczynie na polu grzejnym. Można użyć jednego pola grzejnego lub podłączyć dwa pola boczne przy użyciu Bridge.
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 auto- matyczne	Oświe- lenie automa- tyczne	Gotowa- nie ¹⁾	Smaże- nie ²⁾
		Prędkość wentylato- ra	
	Wyl.	-	-
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.
3. 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 , na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność.
3. Wybrać odpowiednią opcję. Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

6.23 Jasność

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są 5 jasności wyświetlacza od najniższej 1 do najwyższej 5.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie. Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

6.24 Zarządzanie energią

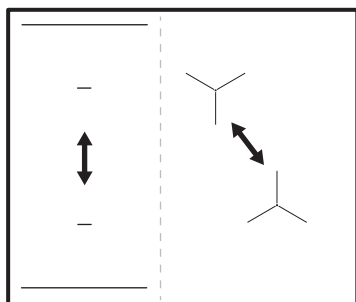
Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby nie wyzwoić bezpieczników instalacji domowej.

- 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

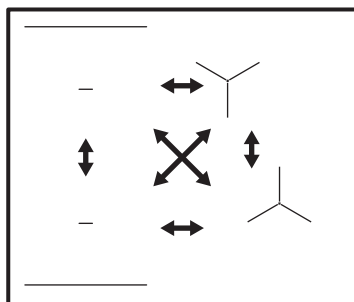
FUNKCJE lub Potrawy). Pozostała moc zostanie rozdzielona pomiędzy pozostałymi polami grzejnymi zgodnie z wybraną kolejnością.

- 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 naczynia 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. Prawdopodobne wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
 - Naczynie o mniejszym niż pole grzejne obejmuje 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 naczynia i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

Odgłosy z płyty grzejnej:

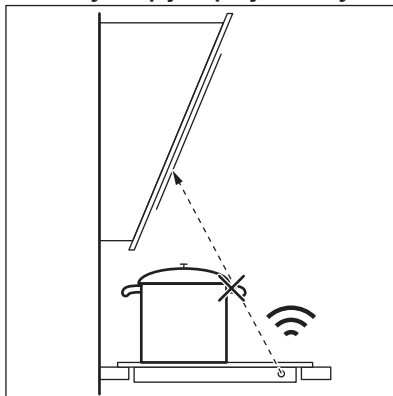
- klikanie: następuje przełączanie elektryczne, naczynie jest wykrywane po jego umieszczeniu na płycie grzejnej.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

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 grzejącą a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Poniżej 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 uchwytu 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.
	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.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot 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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Termosonda nie odpowiada lub na wyświetlaczu pojawia się informacja, że Termosonda nie zostało znalezione.	Termosonda jest rozładowany lub Bluetooth nie jest ustawiony.	Naładuj Termosonda Podłącz Termosonda do płyty grzejnej poprzez Bluetooth. Patrz „Termosonda parowanie i kalibracja”.
Wyświetlacz pokazuje, że temperatura wody przekracza wartość 100°C.	Termosonda nie została skalibrowana lub skalibrowano ją nieprawidłowo.	Ponownie skalibrować Termosonda. Patrz „Termosonda parowanie i kalibracja”.
	Woda została nadmiernie posolona.	Nie solić wody do gotowania.
	Inne urządzenia pracują na tej samej częstotliwości i zakłócają połączenie.	Usunąć urządzenia, które mogą zakłócać połączenie. Patrz „Dane techniczne”.
Temperatura potrawy różni się od oczekiwanej.	Termosonda nie została prawidłowo włożona.	Upewnić się, że punkt pomiaru znajduje się w najgrubszej części potrawy. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Miga czerwona lampka na Termosonda.	Termosonda jest rozładowane lub uszkodzone.	Naładuj Termosonda Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Płyta grzejna wykrywa znaczące skoki temperatury.	Dodano wody lub zmieniono naczynie podczas gotowania.	Po uruchomieniu funkcji unikać dodawania wody lub zmieniania naczynia.
	Ciepło nie rozprzestrzenia się równomiernie w naczyniu, zwłaszcza w gęstych płynach.	Należy często mieszać potrawy.
Naczynie nagrzewa się zbyt mocno lub zbyt szybko dochodzi do przegotowania potrawy.	Użyto zbyt małego naczynia.	Należy używać naczyń dostosowanych wielkością do danego pola grzejnego. Patrz „Dane techniczne”.
Nie można włączyć funkcji.	Uruchomiono inną funkcję pola grzejnego, która uniemożliwia włączenie funkcji.	Wyłączyć uruchomioną funkcję przed włączeniem innej.
Programy automatyczne (Potrawy lub FUNKCJE) lub SousVide zostają zatrzymane.	Na początku cyklu gotowania temperatura płynu w naczyniu przekraczała 40°C. Użyte naczynie było gorące.	Używać wyłącznie zimnych płynów. Nie nagrzewać wstępnie naczyń.
Hob²Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
ekran Hob²Hood nie jest widoczny.	Hob²Hood jest wyłączone w ustawieniach.	Przejsć do ustawień/Hob²Hood i włączyć 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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 wyłącza strefę gotowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Działa funkcja Blokada.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pojawia się E – U – O.	Działa funkcja Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pasek poziomu mocy miga.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
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”).

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Płyta grzejna nie może połączyć się z siecią bezprzewodową.	Router blokuje nowych uczestników sieci WLAN.	Upewnij się, że router zezwala na nowych uczestników. W razie potrzeby ponownie uruchom router.
	Połączenie bezprzewodowe płyty grzejnej nie jest aktywne.	Włącz WiFi. Patrz „Przed pierwszym użyciem”, połączenie bezprzewodowe/ z aplikacją.
	Częstotliwość routera jest ustawiona na 5 GHz.	Zmień ustawienia routera na 2,4 GHz lub 2,4+5 GHz. Jeśli router obsługuje tylko częstotliwości 5 GHz, nie można podłączyć płyty grzejnej.
	Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Przybliż router do płyty grzejnej. W razie potrzeby użyj wzmacniacza WiFi, aby wzmocnić sygnał.
Nie można znaleźć płyty grzejnej na liście sieci WLAN w ustawieniach aplikacji.	Płyta grzejna jest już połączona z siecią, ale może nie być widoczna.	Odłączyć płytę grzejną od sieci. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe/ z aplikacją.
Nie można ustawić wyższej mocy grzania.	Zarządzanie energią działa i zmniejsza moc maksymalną.	Patrz „Codzienne użytkowanie”, Zarządzanie energią.
Funkcja Gotowanie nie włącza się.	Znak laserowy na Termosonda nie jest całkowicie zanurzony w cieczy. Woda jest zbyt ciepła. Termosonda nie jest ładowane.	Dodaj więcej wody do garnka. Użyj wody o temperaturze pokojowej. Naładuj Termosonda przed rozpoczęciem gotowania.
Funkcja Gotowanie działa nieprawidłowo.	Odczyt temperatury jest niedokładny, ponieważ Termosonda nie jest skalibrowany.	Skalibruj Termosonda przed pierwszym gotowaniem.
Funkcja Smażenie na patelni nie włącza się.	Funkcja jest dostępna tylko dla wybranych pól.	Przełączyć na pole, dla którego funkcja ta jest dostępna. Patrz „Opis produktu”.
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 TH64IB30FB:
Typ 62 B4A 01 EA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
AEG

Numer produktu (PNC) 949 598 456 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
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180

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 sek

11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

11.1 Informacje o produkcie według rozporządzenia UE w sprawie ekoprojektu

Dane identyfikacyjne modelu		TH64IB30FB
Typ płyty grzejnej		Płyta grzejna do zabudowy
Liczba pól grzejnych		4
Technologia grzania		Płyta indukcyjna
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21.0 cm
	Lewe tylne	21.0 cm
	Prawe przednie	14.5 cm
	Prawe tylne	18.0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	184.4 Wh/kg
	Lewe tylne	184.4 Wh/kg
	Prawe przednie	180.2 Wh/kg
	Prawe tylne	172.9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		180.5 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 reszkowe, 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.....	279
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	281
3. INSTALAREA.....	284
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	287
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	289
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	291
7. SFATURI UTILE.....	301
8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	302
9. DEPANARE.....	303
10. DATE TEHNICE.....	307
11. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	308
12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	308

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!

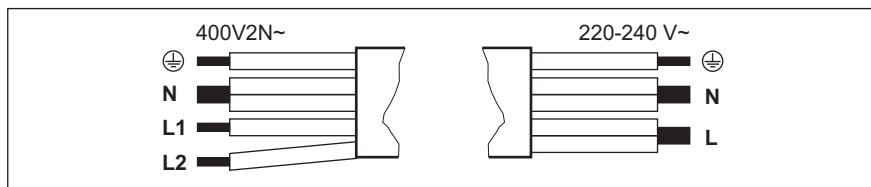
Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

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

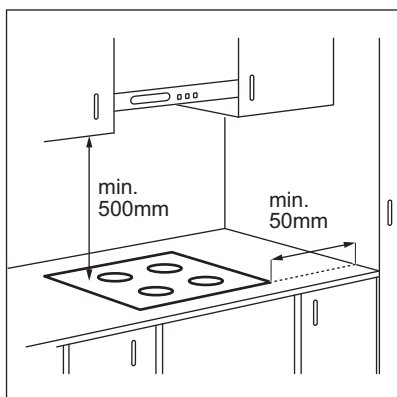
Negru și maro

L2

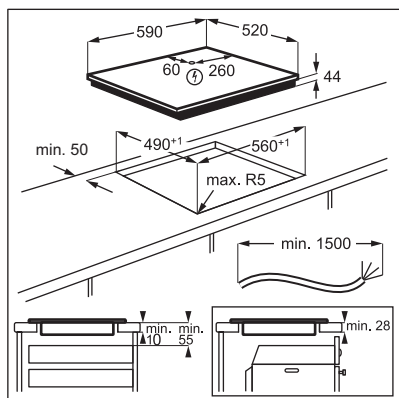
Maro

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.



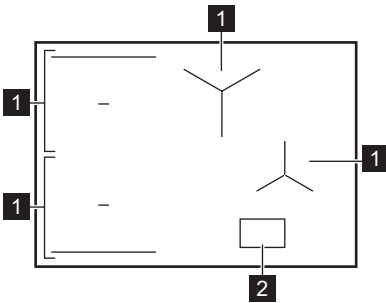
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



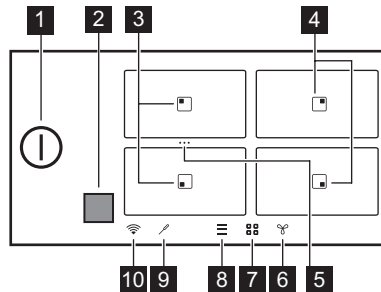
- 1** Zonă de gătire prin inducție
- 2** Panou de comandă



Pentru informații detaliate privind dimensiunile zonelor de gătire, consultați „Date tehnice”.

4.2 Structura panoului de comandă

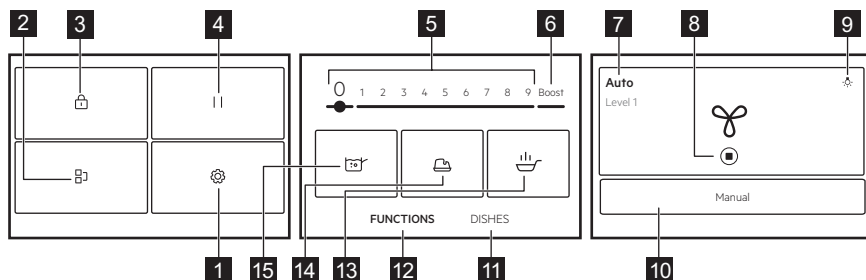
Vedere principală



Simbol	Descriere
1 ①	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2 ■	Fereastra Hob®Hood 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 hotei.
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.

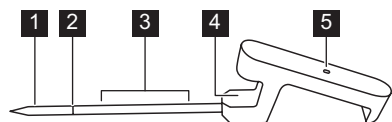
Simbol	Descriere
1 	Setări. Pentru a deschide setările plitei.
2 	Bridge. Pentru a conecta două zone de gătire din partea stângă, astfel încât să funcționeze ca o singură zonă.
3 	Lock. Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
4 	Pause. Pentru setarea tuturor zonelor de gătire care funcționează 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.

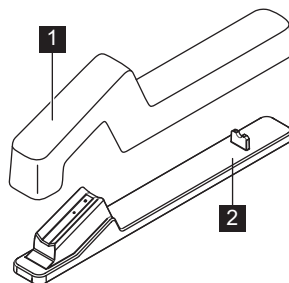
Navigarea prin afișaj

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

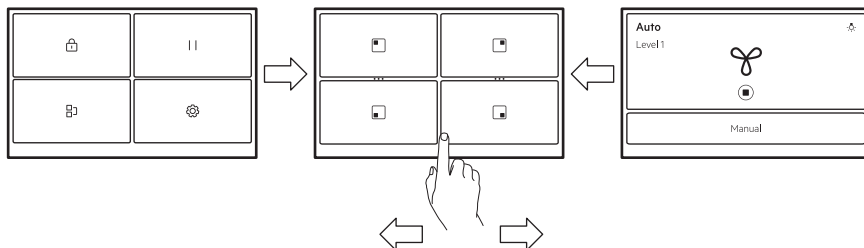
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



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 aalese 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 . Urmăți 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. Urmăți 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

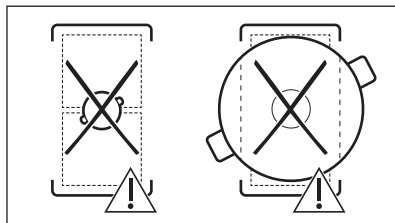
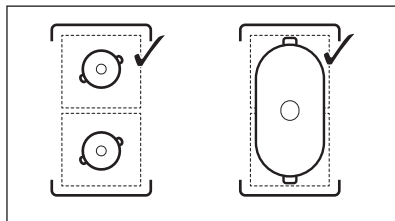
Zonele de gătit cu inducție se adaptează automat la dimensiunile bazei vasului.



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.

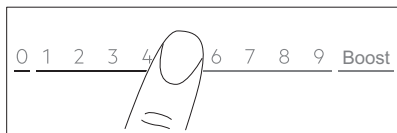


Atunci când alte zone de gătire sunt active, nivelul de încălzire pentru zona pe care doriți să o utilizați poate fi limitat. Consultați secțiunea „Management putere”.

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 acoustic.

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. Setăți 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. Puteți utiliza o singură zonă de gătire sau puteți conecta ambele zone folosind Bridge.
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.

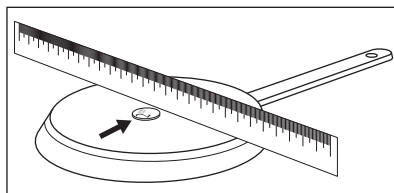
Sfaturi și recomandări:

- 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 supra-încălzirea acestora.
- Nu folosiți vase emailate subțiri. Acestea pot fi supraîncălzite și deteriorate.

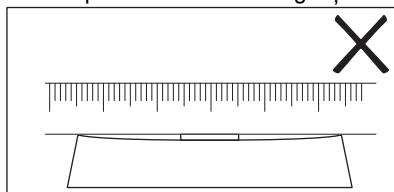
Cratițe adecvate pentru funcția Prăjire la tigaie

Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este corectă:

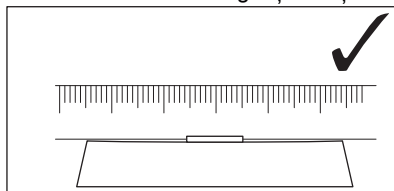
1. Întoarceți cratița cu baza în sus.
2. Puneți o riglă la baza cratiței.
3. Încercați să puneți o monedă de 1, 2 sau 5 Euro cenți (sau orice monedă cu o grosime similară, aprox. 1,7 mm) între riglă și baza cratiței.



- 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 marcatul 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.

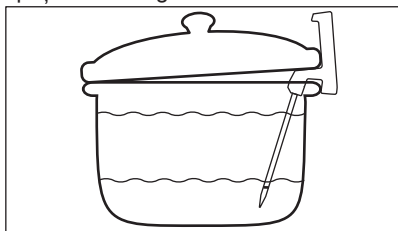
Cronometrul va porni imediat.

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. Urmăți 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. Setati 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. Setati 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:

- Preparetele 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.

i
Dacă modificați viteza ventilatorului pe hotă, conexiunea implicită cu plita va fi dezactivată. Pentru a reactiva funcția, opriți și porniți din nou ambele aparate.

i
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	-	-

Moduri automate	Iluminare automată	Fierbere ¹⁾	Prăjire ²⁾
		Viteză ventilator	
Mod 2 ³⁾	Pornit	1	1
Mod 3	Pornit	-	1
Mod 4	Pornit	1	1
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  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

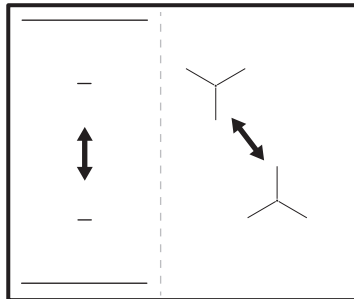
Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire (conectat la aceeași fază).. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o capacitate electrică

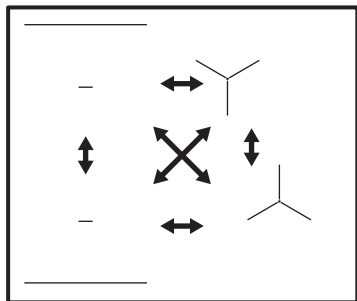
maximă de 3680W. Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.

- 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 tiganie, 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:

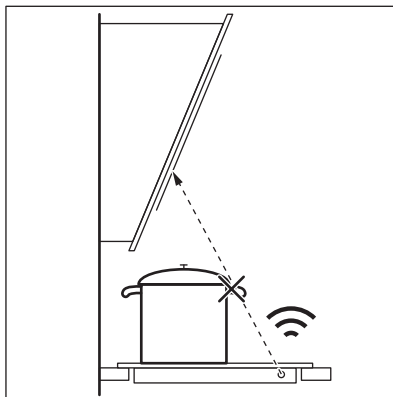
- clic: comutarea electrică are loc, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

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.
Funcția Prăjire la tigaie nu pornește.	Funcția este disponibilă numai pentru zonele selectate.	Comutați la o zonă pentru care funcția este disponibilă. Consultați „Descrierea produsului”.
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 TH64IB30FB:
Tip 62 B4A 01 EA
Inducție 7.35 kW
Nr. ser.....
AEG

PNC 949 598 456 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
Dreapta față	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	1800	2800	10	145 - 180

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.

10.4 Senzor de gătire specificații tehnice

Senzor de gătire este aprobat pentru a fi folosit în contact cu mâncarea.

Frecvența de funcționare	2400 - 2483,5 MHz
Putere maximă de transmisie	7 dBm
Interval de temperatură	0 - 200°C
Ciclu de măsurare	2 sec

11. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

11.1 Informații produs în conformitate cu Regulamentul UE privind proiectarea ecologică

Identificarea modelului	TH64IB30FB	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	4	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga față	21.0 cm
	Stânga spate	21.0 cm
	Dreapta față	14.5 cm
	Dreapta spate	18.0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față	184.4 Wh/kg
	Stânga spate	184.4 Wh/kg
	Dreapta față	180.2 Wh/kg
	Dreapta spate	172.9 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		180.5 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.....	310
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	313
3. УСТАНОВКА.....	316
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	318
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	321
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	323
7. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	334
8. УХОД И ОЧИСТКА.....	336
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	336
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	341
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	342
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	343

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 включаемые и выключаемые 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

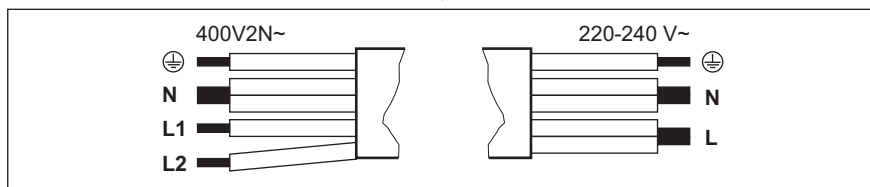
Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

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

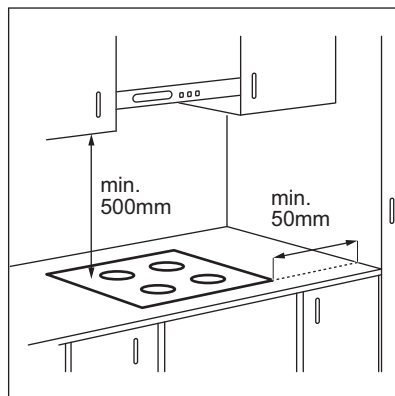
Синий и синий

L

Черный и коричневый

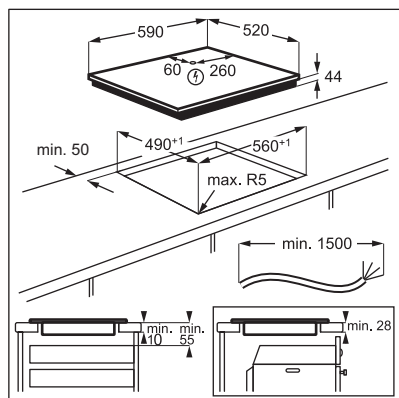
3.4 Сборка

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.



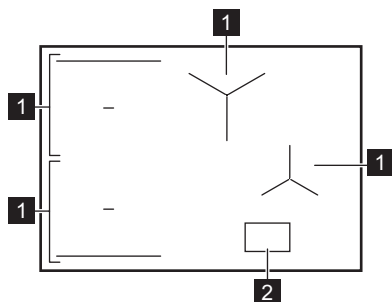
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



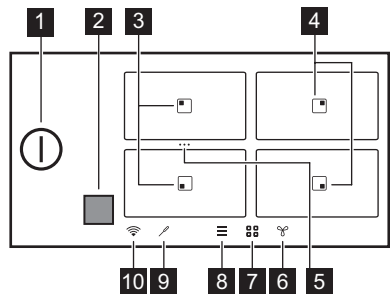
- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления



Подробные сведения о размерах конфорок см. в главе «Технические данные».

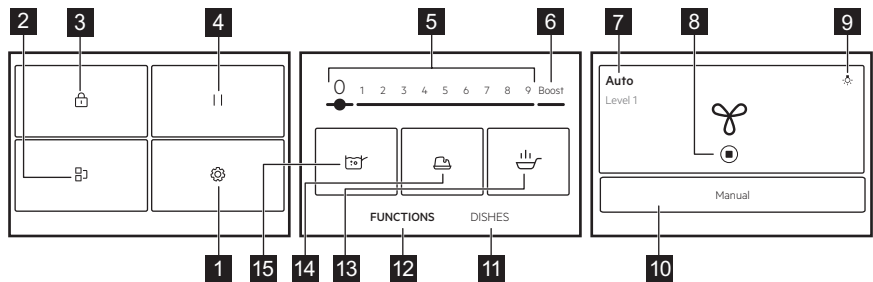
4.2 Расположение панели управления

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



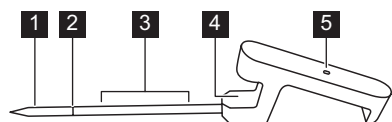
Список режимов может быть различным в зависимости от версии программного обеспечения.

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.

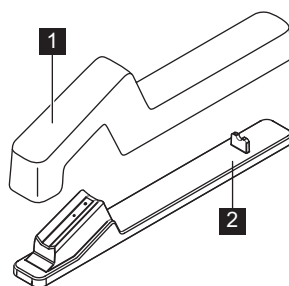
Навигация по дисплею

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

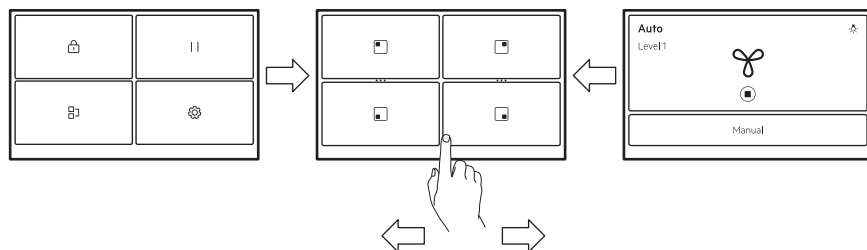
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



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

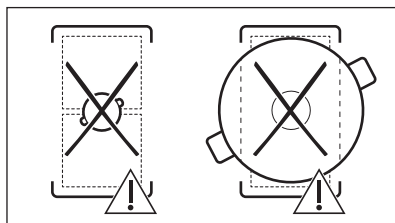
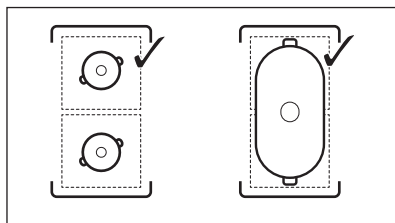
Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.



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.

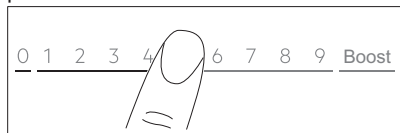


В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной конфорки может быть ограничен. См. раздел «Система управления мощностью».

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 .
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.

Данная 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. 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. Можно использовать одну конфорку или подключить обе боковые зоны с помощью Bridge.
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.

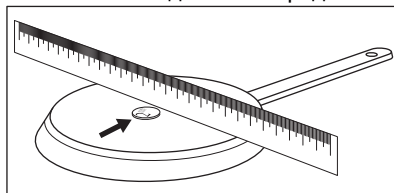
Указания и рекомендации

- 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.

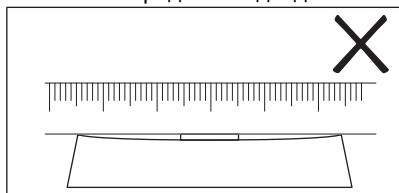
Подходящие сковороды для функции Жарение

Используйте кухонную посуду только с плоскими днищами. Чтобы проверить посуду на совместимость с функцией:

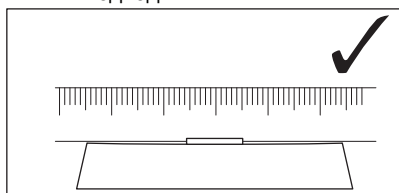
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Установите линейку на дно сковороды.
3. Постарайтесь поместить монету 1, 2 или 5 евроцента (или с аналогичной толщиной — примерно 1,7 мм) между линейкой и дном сковороды.



- a. 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.

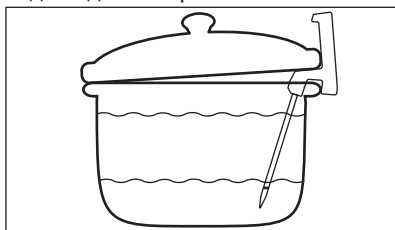
Включается таймер.

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 Растворивание

Данную функцию можно использовать для растворивания 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 > Растворивание.

3. При необходимости установите таймер.
 4. Нажмите ОК.
- Чтобы остановить функцию вручную, 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 конфорки.



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	
OFF	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 вверху слева, а второй — вверху 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

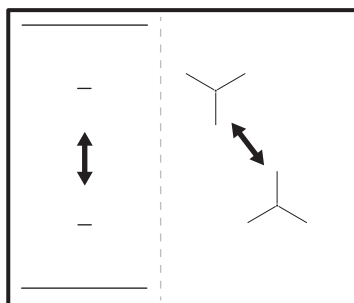
Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками (в одной фазе). Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- 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 конфорок, использующей ФУНКЦИИ или Блюда) всегда имеет приоритет. Оставшаяся

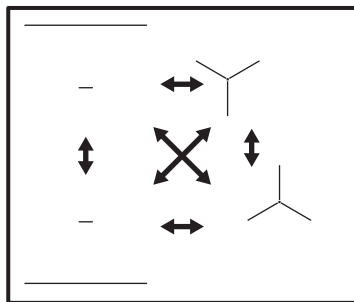
мощность делится между другими конфорками в соответствии с порядком их выбора.

- 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:

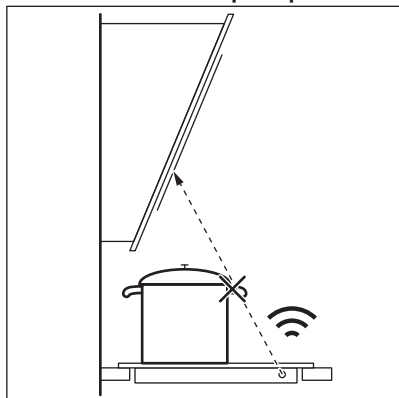
- щелчки: раздается щелчок электрического переключателя, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную панель.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

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 останавливается.	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.
Функция Жарение не включается.	Эта функция доступна не на всех конфорках.	Воспользуйтесь конфоркой, для которой доступна данная функция. См. главу «Описание прибора».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
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 TH64IB30FB:
Тип 62 B4A 01 EA
Индукционная 7.35 кВт
Серийный №.....
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 598 456 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
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

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 диаметр конфорки.

10.4 Технические данные
Термощуп

Термощуп пригоден для использования в контакте с пищей.

Рабочая частота	2400 - 2483,5 МГц
Максимальная мощность пе- редачи	7 дБм
Диапазон температуры	0 - 200°C
Цикл измерения	2 сек

11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Технические данные в соответствии с нормами и правилами по экологизации

Модель	TN64IB30FB	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	4	
Технология нагревания	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя	21.0 см
	Левая задняя	21.0 см
	Правая передняя	14.5 см
	Задняя правая	18.0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{sw})	Левая передняя	184.4 Вт·ч/кг
	Левая задняя	184.4 Вт·ч/кг
	Правая передняя	180.2 Вт·ч/кг
	Задняя правая	172.9 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})	180.5 Вт·ч/кг	

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.

Добро дошли у AEG! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервисирање и поправку:
www.aeg.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	344
2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ.....	346
3. МОНТАЖА.....	349
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	352
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	354
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	356
7. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	367
8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	368
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	369
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	374
11. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	374
12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	375

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са посебном апликацијом.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.
- **ОПРЕЗ:** Процес кувања мора да се надгледа (чак и у случају функција аутоматског кувања). Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Ако је површина напукла, искључите уређај и извуците кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
 - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
 - Држите раздаљину од најмање 2 cm између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

2.2 Прикључивање струје

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичницу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба

скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.

- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Ако се ЕЗ кбд појави на екрану, одмах искључите плочу за кување и проверите да ли су електрична веза и главни напон исправни.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.
- Немојте користити алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач уређаја није другачије навео.

- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу како бисте избегли ризик од опекотина.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Температурни сензор

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и опекотина.

- Користите Температурни сензор у складу са његовом наменом. Не

користите га за отварање или подизање било чега.

- Користите искључиво Температурни сензор препоручен за плочу за кување, по један истовремено.
- Не користите када је у квару или оштећен.
- Не користите Температурни сензор у класичној или микроталасној рерни.
- Проверите да ли је Температурни сензор увек унутар хране или течности, све до ознаке минималног нивоа.
- Очистите Температурни сензор пре и после сваке употребе. Будите опрезни, врх Температурни сензор је заштићен.
- Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити било какве абразивне производе, абразивне јастућице за чишћење, раствараче или металне предмете. Не перите Температурни сензор у машини за прање судова. Силиконска ручица може да промени боју, али то нема никаквог утицаја на функционисање Температурни сензор.
- Користите оригиналну амбалажу за складиштење и пуњење Температурни сензор.
- Уверите се да је Температурни сензор охлађен, чист и сув пре него што га ставите на пуњач.
- Чувајте Температурни сензор на сигурном и сувом месту ван домаћаја деце.

2.5 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре него чишћења.

- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастућице за чишћење, раствараче или металне предмете, осим ако није другачије наведено.

2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

2.7 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. МОНТАЖА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе

на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број

3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање .
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који издржава температуре од 90 °C или више. Једна жица мора имати минималан пресек у складу са доленаведеном табелом. Обратите се свом локалном сервисном центру. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Сва прикључивања струје мора да обави квалификовани електричар.

⚠ ОПРЕЗ

Повезивање помоћу контактних утикача је забрањено.

⚠ ОПРЕЗ

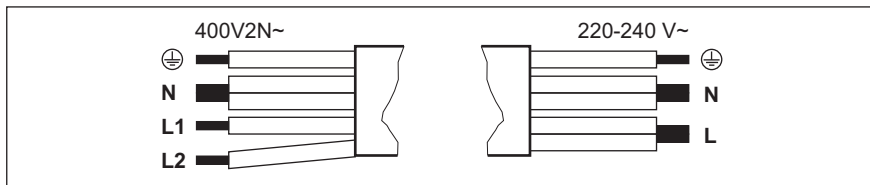
Немојте бушити нити лемити крајеве жица. Забрањено је.

⚠ ОПРЕЗ

Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

Монофазни прикључак

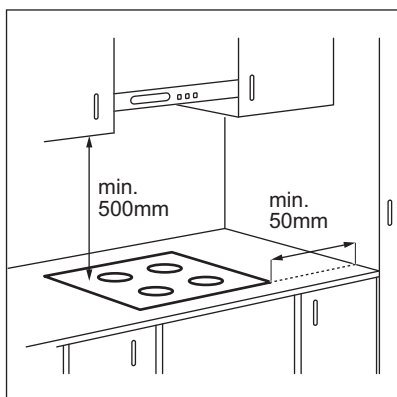
- Скините завршни рукавац са црне и браон жице.
- Уклоните део изолације са крајева браон и црне жице.
- Повежите крајеве црних и браон жица.
- Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).



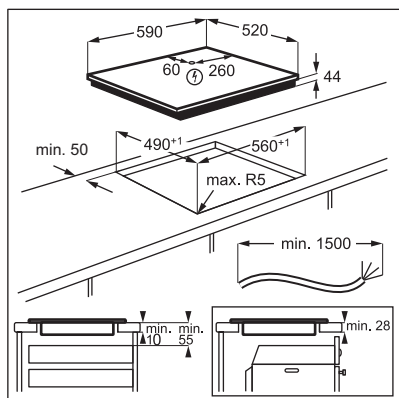
Двофазни прикључак: 400 V2N~		Монофазни прикључак: 220 - 240 V~	
5x1 ,5 mm ² или 4x2,5 mm ²		5x1 ,5 mm ² или 3x4 mm ²	
	Зелено-жута		Зелено-жута
N	Плава и плава	N	Плава и плава
L1	Црна	L	Црна и браон
L2	Браон		

3.4 Монтирање

Ако инсталирате плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.



Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може загрејати предмете ускладиштене у фиоци током процеса кувања.



Погледајте видео упутство „Како се инсталира АЕГ индукциона плоча за кување – уградња на радну површину” уношењем пуног назива назначеног на слици испод.



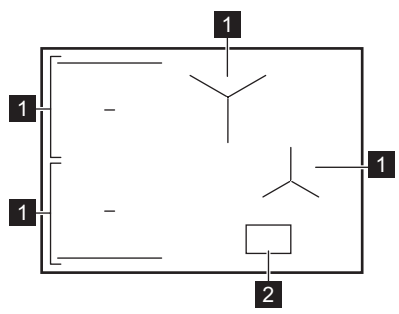
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Шема површине за кување

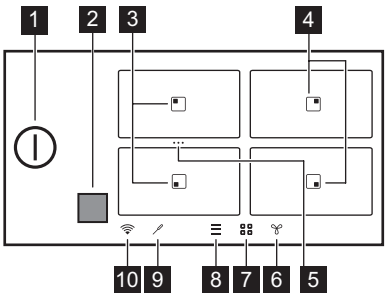


- 1 Индукциона зона за кување
- 2 Командна табла

i
За детаљније информације о величинама зона за кување погледајте одељак „Технички подаци”.

4.2 Изглед командне табле

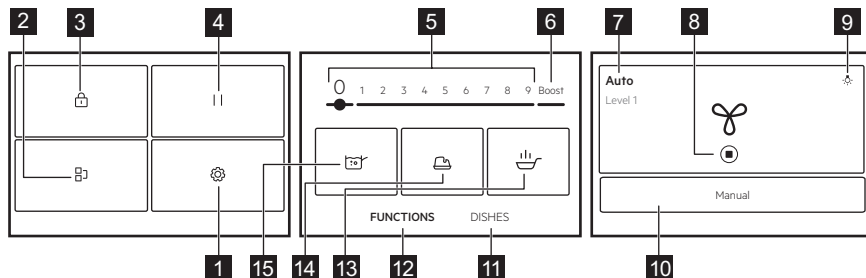
Главни приказ



Симбол	Опис
1 ①	Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2 ■	Прозор за комуникацију инфрацрвеним сигналом Hob²Hood. Немојте га покривати.
3 ■	Зона са функцијама Пржење у тигању и Кључање.
4 ■	Зона са функцијом Кључање.
5 ...	Пречица за Bridge . За обједињавање две бочне зоне кувања да бисте креирали једну област кувања или поделили обједињене зоне.
6 ∞	За подешавање функције аспиратора.
7 □ □	За отварање прегледа зоне.

Симбол	Опис
8 	За отварање Мени.
9 	Индикатор Температурни сензор.
10 	Индикатор WiFi.

Проширени приказ



Листа функција се може разликовати у зависности од верзије софтвера.

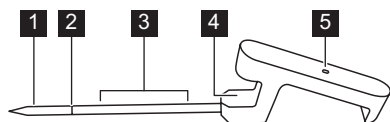
Симбол	Опис
1 	Подешавања. За отварање подешавања плоче за кување.
2 	Bridge. За повезивање две бочне зоне за кување тако да раде као једна зона.
3 	Контролна брава. Служи за закључавање/откључавање командне табле.
4 	Pause. Функција пребацује све укључене зоне за кување на најнижу вредност температуре.
5 1 - 9	Служи за подешавање степена топлоте.
6 Boost	За активирање максималног нивоа топлоте.
7 Упутство за употребу / Auto	За приказивање тренутне поставке вентилатора аспиратора.
8 	Заустављање/поновно покретање аспиратора.
9 	За укључивање или искључивање светла на аспиратору.
10 Упутство за употребу / Auto	За пребацивање на ручни или аутоматски режим аспиратора.
11 Јела	За бирање унапред одређених аутоматских програма за различите врсте хране.
12 ФУНКЦИЈЕ	За бирање аутоматских програма за различите методе кувања.

Симбол	Опис
13 	Пржење у тигању. За пржење уз аутоматски регулисан степен топлоте, прилагођен разним врстама хране.
14 	Топљење. За топљење различитих производа, нпр. чоколаде или путера.
15 	Кључање. За аутоматско подешавање температуре воде тако да се не прелије кад достигне тачку кључања.

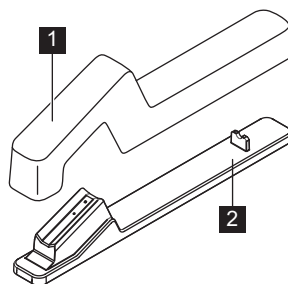
Приказ навигације

Симбол	Опис
ОК	За потврђивање изабране ставке или подешавања.
X	Да затворите искачући прозор.
	За скупљање/развијање упутства на дисплеју.
	За активирање/деактивирање опција.
	За враћање за један ниво уназад/померање за један ниво напред у Мени.

4.3 Температурни сензор



- 1 Тачка мерења
- 2 Ознака минималног нивоа
- 3 Препоручени распон урањања (за течности)
- 4 Кука за постављање Температурни сензор на обод
- 5 Контролно светло



- 1 Поклопац
- 2 Станица за пуњење

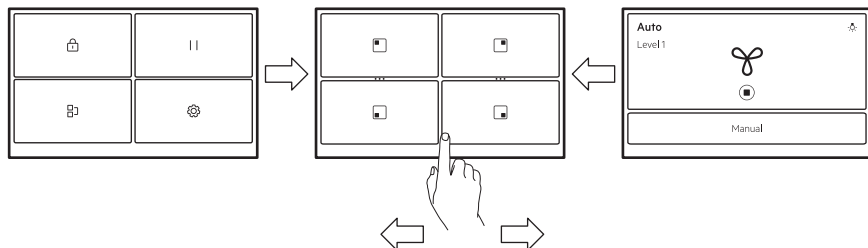
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Кретање кроз дисплеј



Да бисте се кретали између екрана, додирујте симболе на дну дисплеја. Такође можете да превучете прстом улево да бисте управљали подешавањима за Hob²Hood или удесно да бисте дошли до Мени.



Ако дисплеј не реагује одмах, проверите да ли додирујете центар изабраног симбола/опције или покушајте да га притиснете мало дуже.

5.2 Прво прикључивање на електричну мрежу

Кад прикључујете плочу за кување на електричну мрежу, морате да подесите Језик, Осветљеност, Јачина звука и Звукови тастера.

Подешавање можете променити у Мени > Подешавања > Конфигурација. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.

5.3 FlexPower

FlexPower дефинише колико снаге укупно користи плоча за кување, у оквиру ограничења осигурача кућне инсталације.

Првобитно уређај ради највећим могућим нивоом снаге. Можете да промените максималну снагу ако инсталација не подржава пуну снагу.



Ако је ниво снаге нижи од 2.000 W, не можете да активирате ниједан аутоматски програм (Јела или ФУНКЦИЈЕ).

1. Укључите плочу за кување.
2. Побрините се да све зоне за кување буду деактивирани.
3. Додирните на дисплеју да бисте отворили Мени.

4. Изаберите Подешавања > Конфигурација > FlexPower и одаберите одговарајући ниво снаге.
5. Додирните или . Следите упутства на дисплеју да бисте потврдили избор.

ОПРЕЗ

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.

5.4 Бежична веза / веза са апликацијом

Да бисте користили апликацију, плоча за кување мора да буде повезана са бежичном мрежом. WiFi је подразумевано укључен.

1. Додирните .
 2. Изаберите Подешавања > Везе > WiFi.
 3. Додирните клизач да бисте активирали WiFi.
- Плоча је сада спремна за повезивање са бежичном мрежом и са апликацијом.

4. Додирните ПОВЕЖИ.
5. Преузмите апликацију. Скенирајте QR код који се налази на задњој корици упутства за употребу или преузмите апликацију директно из продавнице апликација.

- Отворите апликацију и региструјте се да бисте добили налог.
- Додајте нови уређај.
- Пратите упутства у апликацији да бисте довршили процес повезивања.

Промена/деактивирање мрежне везе

Да бисте прекинули везу плоче за кување са кућном мрежом:

- Додирните .
- Изаберите Подешавања > Везе > WiFi:
 - Да бисте прекинули везу са бежичном мрежом додирните ПРЕКИНИ ВЕЗУ.
 - Да бисте деактивирали WiFi додирните клизач .

Да бисте повезали плочу за кување на нову бежичну мрежу, погледајте одељак „Бежична веза / веза са апликацијом” изнад.

5.5 Температурни сензор – упаривање и калибрација

Првобитно, приликом испоруке, ваша плоча за кување није упарена са Температурни сензор. Упарите га пре прве употребе или када га замените новим.

Да бисте осигурали тачне температуре, увек калибрирајте Температурни сензор након упаривања.

- Додирните .
- Изаберите Подешавања > Везе > Bluetooth.
- Додирните клизач  да бисте активирали Bluetooth.

Плоча за кување аутоматски проналази доступни прибор. Ако се ваш Температурни сензор не појави на листи, проверите да ли је напуњен. Затим га

протресите или двапут додирните све док светло не почне да трепери.

- Изаберите Температурни сензор са листе и пратите упутства на екрану да бисте завршили процес упаривања.

Након упаривања, на дисплеју се аутоматски приказује екран за калибрацију.

- Додирните START и пратите упутства на дисплеју да бисте довршили процес калибрације.

Ако не калибрирате Температурни сензор у овом кораку, можете то учинити касније. Унесите подешавања Bluetooth поново и изаберите свој Температурни сензор да бисте наставили конфигурацију. Да бисте користили све функције Температурни сензор, прво га калибрирајте.

Температурни сензор – ресетовање / уклањање

У било ком тренутку можете да ресетујете Температурни сензор или да га одвојите од плоче за кување.

- Додирните .
- Изаберите Подешавања > Везе > Bluetooth.

На дисплеју се приказује повезани Температурни сензор.

- Додирните Температурни сензор.
 - Да бисте поново калибрисали Температурни сензор додирните РЕСЕТУЈ.
 - Да бисте уклонили Температурни сензор са плоче за кување додирните .

Да бисте поново повезали Температурни сензор или додали нови, погледајте „Температурни сензор – упаривање и калибрација”.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Активирање и деактивирање

Додирните ① на 1 секунду да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

6.2 Аутоматско искључивање

Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:

- Све зоне за кување су деактивирани.
- нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување.
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плех, крпу, итд.). Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако плоча за кување постане претопла (нпр. када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- Користите неодговарајуће посуђе за кување или на датотј зони нема посуђа. Индукциона зона за кување се аутоматски деактивира након 50 секунди.
- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена појављује се порука и плоча за кување се деактивира.

Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
1 - 2	6 сати
3 - 5	5 сати
6	4 сата
7 - 9	1,5 сати



Када користите Пржење у тигању плоча за кување се деактивира након 1,5 часова. За Топљење плоча за кување се деактивира након 6 часова.

6.3 Детекција посуде

Ова функција открива да ли су посуде за кување постављене на зоне за кување и деактивира зоне за кување ако посуда за кување више не може да се детектује.

- Ако прво поставите посуду за кување на зону за кување, а затим активирате плочу за кување, на прегледу одговарајуће зоне кувања појављује се сива трака.
- Трака се неће појавити ако на зони за кување нема посуђа за кување или није могуће открити посуђе за кување због неисправног постављања или неодговарајућег материјала.
- Ако посуђе уклоните из активираних зона за кување и привремено га одложите на страну, одговарајући преглед зоне за кување почеће да трепери. Ако у року од 120 секунди не вратите посуду за кување на активiranу зону за кување, зона за кување ће се аутоматски деактивирати. Да бисте наставили са кувањем, обавезно вратите посуђе на зону за кување пре истека назначеног временског интервала.

6.4 Коришћење зона за кување

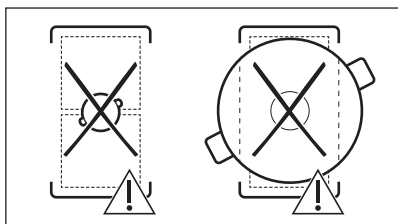
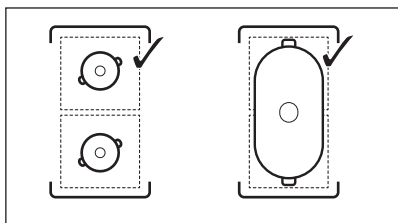
Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуде.



Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“). Уверите се да је посуда за кување погодна за индукционе плоче за кување. За више информација о врстама посуђа погледајте „Напомене и савети“.

За активирање зоне за кување поставите посуђе за кување у центар зоне за кување и додирните релевантни симбол зоне. Доступни програми се појављују на дисплеју. Подесите ниво топлоте или изаберите неку од аутоматских функција. За враћање на главни приказ, додирните **X** у горњем десном углу.

Истовремено можете да кувате у великој посуди за кување која је постављена на две зоне за кување помоћу Bridge.

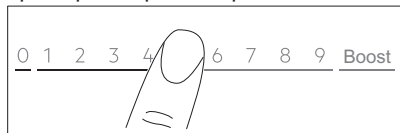


Кад су активне друге зоне за кување, може бити ограничен степен топлоте за зону коју желите да користите. Погледајте одељак „Управљање напајањем”.

6.5 Подешавање степена топлоте

1. Активирајте плочу за кување.
2. Поставите посуду за кување на изабрану зону за кување и додирните симбол релевантне зоне.
3. Додирните или померите прстом да бисте подесили степен топлоте.

Иконе нивоа снаге 1-9 постају веће, а трака испод постаје црвена да би означила тренутно подешавање снаге. Када се потврди ниво снаге, екран се мења у проширени приказ екрана.



Подешавање топлоте можете да промените и на екрану за преглед зоне. Да бисте прешли на екран за преглед зоне, додирните центар проширеног приказа екрана. Да бисте променили ниво топлоте додирните — или +. Да бисте отворили проширени приказ екрана, додирните ниво снаге.

6.6 Boost

Ова функција чини више снаге доступно индукционим зонама за кување. Функција може да се активира за зону за кување само на ограничено време. Након овог времена зона за кување аутоматски се враћа на највише подешавање топлоте.

1. Служи за избор зоне за кување.
2. Додирните Boost да бисте активирали ову функцију.

Функција се аутоматски деактивира. Да бисте ручно деактивирали функцију, изаберите зону за кување и промените њен степен топлоте на 0.



Boost не ради када:

- Bridge ради,
- снага у једној фази није довољна (погледајте „Управљање напајањем”).



За максималне вредности трајања, погледајте одељак „Технички подаци”.

6.7 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)



УПОЗОРЕЊЕ!

Док год је индикатор **III/II/I** укључен, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:

III - настави кување,

II - одржавање топлоте,

I - преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

6.8 Режим Одржавање топлоте

Ова функција одржава храну топлом са подешавањем ниске температуре.

Функција Режим Одржавање топлоте је доступна само када је зона за кување још увек топла након завршеног процеса кувања (са видљивом иконом преостале топлоте) и када посуда за кување остане у зони. Функција не функционише са хладном зоном за кување.

1. Додирните  да бисте активирали Режим Одржавање топлоте.

Функција Режим Одржавање топлоте ради док се не искључи.

2. Да бисте зауставили функцију додирните  у горњем левом углу дисплеја.

Ако је потребно, можете да подесите тајмер. Погледајте одељак „Опције тајмера”.

6.9 Опције тајмера

ECO Timer

Користите ову функцију да бисте подесили колико дуго зона за кување треба да ради током појединачног кувања.

Да би се уштедела енергија, грејач зоне за кување се деактивира пре него што се огласи ECO Timer. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања топлоте и времена кувања.

Ову функцију можете да користите када је зона за кување активирана. Функцију можете подесити за сваку зону засебно.

1. Прво подесите степен топлоте за одговарајућу зону за кување, а затим подесите функцију.
2. Додирните симбол зоне.

3. Додирните .

Прозор менија тајмера се појављује на дисплеју.

4. Обележите оквир Искључи зону да бисте активирали функцију.

5. Подесите тајмер.

6. Додирните ОК да бисте потврдили.

Можете такође да изаберете **X** да бисте поништили ваш избор.

Током кувања можете да промените

подешавања ECO Timer: додирните  са вредношћу тајмера, а затим додирните ИЗМЕНИ.

Када тајмер истекне, сигнал се оглашава и појављује се искачући прозор. Додирните ОК да искључите сигнал.

Да бисте деактивирали ову функцију, подесите степен топлоте на 0.

Алтернативно, додирните  са вредношћу тајмера, додирните **X** и потврдите избор кад се појави искачући прозор.

Timer

Ову функцију можете да користите када је зона за кување активирана.

Функција не утиче ни на коју другу функцију која ради истовремено.

1. Изаберите било коју зону за кување. На дисплеју се појављује одговарајући клизач.

2. Додирните .

Прозор менија тајмера се појављује на дисплеју.

3. Поништите избор поља Искључи зону да бисте активирали функцију.

4. Подесите тајмер.

5. Додирните ОК да бисте потврдили.

Можете такође да изаберете **X** да бисте поништили ваш избор.

Током кувања можете да промените

подешавања Timer: додирните  са вредношћу тајмера, а затим додирните ИЗМЕНИ.

Када се тајмер истекне, оглашава се сигнал и појављује се искачући прозор.

Додирните ОК да бисте зауставили сигнал.

Да бисте деактивирали функцију додирните  се са вредношћу тајмера, додирните **X** и потврдите избор када се појави искачући прозор.

6.10 / ... Bridge

Ова функција повезује две зоне за кување тако да раде као једна уз идентично подешавање температуре. Можете да га користите за кување са великим посуђем за кување.

Посуда за кување мора да покрије центре обе зоне. Ако се посуда за кување налази између два центра, функција неће бити активирана.

1. Поставите посуду за кување на две зоне за кување.
2. Додирните  >Bridge. Такође можете да користите пречицу ... видљиву у прегледу зоне.

3. Подесите степен топлоте.

Да бисте деактивирали функцију, додирните пречицу ... Зоне за кување настављају да функционишу независно.

6.11 Pause

Функција пребацује све зоне за кување које су укључене на најнижу вредност температуре.

Не можете активирати функцију ако је покренут било који аутоматски програм (Јела или ФУНКЦИЈЕ).

Када функција ради, могу се користити само симболи  и НАСТАВИ. Сви други симболи на командној табли су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера. Када се функција тајмера заврши, додирните било где на екрану да бисте зауставили звучни сигнал.

1. Додирните  да бисте отворили Мени.
2. Додирните  да бисте активирали ову функцију.

Подешавање топлоте се спушта на  (Режим Одржавање топлоте). За деактивирање функције додирните НАСТАВИ.

Претходна подешавања топлоте ће бити враћена у претходно стање.

6.12 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док плоча за кување ради. То спречава случајну промену степена топлоте.

1. Подесите степен топлоте.
2. Додирните  да бисте отворили Мени.
3. Додирните  да бисте активирали ову функцију.

Да бисте деактивирали функцију, притисните и задржите ОТКЉУЧАЈ на 4 секунде.



Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

6.13 Child Lock

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

1. Додирните  да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања > Опције > Child Lock.
3. Укључите прекидач и додирните слова Е-У-О по абecedном реду да бисте активирали функцију.

Да деактивирате функцију искључите прекидач.

Можда ће бити потребно неко време да функција почне да ради након активације.

6.14 Температурни сензор – опште информације

Температурни сензор је бежична температурна сонда. Можете је користити за подешавање параметара кувања различитим врстама хране и њихово одржавање током процеса кувања. Температурни сензор такође ради као термометар, који вам помаже да пратите

температуру хране или течности током кувања. Можете да активирате Температурни сензор за Јела и ФУНКЦИЈЕ, као и ручно кување.

Повезује Температурни сензор се са плочом за кување преко Bluetooth и може да се пуни. Према норми: EN 60335 треба да се Температурни сензор пуни користећи само станицу за пуњење и адаптер за напајање испоручене у пакету. Један минут пуњења обезбеђује до 8 сати рада.

Боја светлости указује на понашање Температурни сензор:

- Црвена – пуњење
- Црвено трепери – аларм / слаба батерија
- Зелена – потпуно напуњено
- Плава – повезивање

Тачка мерења налази се на пола пута између врха и ознаке минималног нивоа. Убаците Температурни сензор у храну, барем до ознаке минималног нивоа. Поставите Температурни сензор куком на обод посуде за кување или тигања. Само метални део температурног сензора може да има контакт са храном и тећином. Ако падне у течност, пажљиво га уклоните одговарајућим алатом.

Савети за течности

- Уроните Температурни сензор у течност 2-5 cm изнад ознаке минималног нивоа да бисте добили најбоље резултате припреме.
- Користите поклопац да бисте уштедели време и енергију. Означите поље „Користи поклопац”.

Савети за чврсту храну

- Пратите упутства на дисплеју да бисте правилно поставили Температурни сензор у храну за најбоље резултате припреме.
- Убаците Температурни сензор у најдебљи део хране.
- Постарајте се да Температурни сензор буде чврсто убачен у храну.
- За месо/рибу дебљине 2-3 cm, врх Температурни сензор треба да стигне до дна посуде за кување.

- Уклоните Температурни сензор пре него што окренете комад хране, ако је потребно, а затим га вратите.
- Кад користите металну плочу, постарајте се да ручка Температурни сензор остане изван њене површине.

6.15 Кување са: Температурни сензор

Побрините се да Температурни сензор буде повезан, калибрисан и напуњен пре него што почнете да кувате. Погледајте одељак „Пре прве употребе”.

Када користите аутоматске програме као што су „ФУНКЦИЈЕ” или „Јела”, користите Температурни сензор као додатну помоћ за мерење, подесите и прилагодите циљну температуру зоне за кување наведену за свако јело или метод припреме. Погледајте „ФУНКЦИЈЕ” и „Јела”.

1. Изаберите функцију или врсту хране из менија.
2. Додирните  у горњем десном углу дисплеја да бисте подесили или прилагодили циљну температуру.
 - Можете да додирнете ОК на врху искачућег прозора да бисте користили подразумевана подешавања.
Да трајно деактивирате искачући прозор, означите ☐ пре него што активирате функцију.
 - За неке функције на дисплеју су доступни савети о одрживости.
 - За функцију Пржење у тигању можете да промените подразумевани ниво топлоте. За нека јела можете да проверите температуру језгра хране ако користите сонду Температурни сензор.
 - Неке од опција почињу са претходним загревањем. Напредак можете да пратите на командној траци.
 - За већину опција, нпр. SousVide и Поширај, можете да промените подразумевану температуру.
 - Можете да промените подразумевано време кувања или подесите по својој жељи.

Минимално време кувања је унапред дефинисано само за функцију SousVide.

3. Следите упутства у искачућим прозорима.
4. Када је подешено време истекло и/или је постигнута циљна температура, звучни сигнал се оглашава и појављује се обавештење. Да бисте затворили прозор, додирните ОК.

Термометар

Када кувате ручно, можете да користите Температурни сензор као термометар да мери температуру јела и да вас обавести када је постигнута циљна температура.

1. Отворите клизач за зону за кување и подесите топлоту.
2. Додирните  у горњем десном углу дисплеја.

Пратите упутства на дисплеју.

3. Подесите циљну температуру јела. Тренутна температура мерена помоћу Температурни сензор сада је видљива у десном углу дисплеја. Додирните поново да бисте подесили циљну температуру, ако је потребно.
4. Када зона за кување достигне циљну температуру, звучни сигнал се оглашава и појављује се обавештење.

6.16 ФУНКЦИЈЕ: Пржење у тигању

Ова функција вам омогућава да поставите одговарајући ниво подешавања топлоте како бисте пржили храну. Плоча за кување прилагођава температуру различитим врстама хране и одржава је током кувања. Када се подеси ниво подешавања топлоте, ручно подешавање температуре није потребно.

ОПРЕЗ

Користите само хладно посуђе за кување.
Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Ставите тигањ без уља/масти на једну од зона за кување са леве стране. Можете да користите једну површину

за кување или да повежете обе површине помоћу Bridge.

2. Изаберите ФУНКЦИЈЕ > Пржење у тигању.
3. Повежите Температурни сензор, ако је потребно.

Додирните  да бисте подесили температуру.

4. Одаберите ниво пржења. Предгревање почиње.

5. Ако је потребно, подесите функцију тајмера.

Тајмер се покреће одмах.

Када тигањ достигне жељену температуру, звучни сигнал се оглашава и појављује се искачући прозор. У тигањ сада можете да ставите уље и храну. Да бисте затворили прозор и почели пржење, додирните ОК. Да бисте зауставили функцију ручно, додирните 0 на контролној траци.

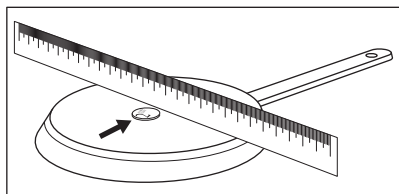
Напомене и савети:

- Следите упутства на дисплеју када да преврнете храну или да подесите ниво топлоте.
- Ако је потребно, можете да промените подразумевани ниво топлоте.
- За дебеле комаде хране или сиров кромпир користите поклопац током првих 10 мин пржења.
- Тешким тигањима може бити потребно више времена да се загреју.
- Користите ламиниране посуде само при ниском нивоу топлоте, како бисте спречили да дође до прегревања и оштећења посуђа за кување.
- Немојте да користите танко емајлирано посуђе за кување. Оно може да се прегреје и оштети.

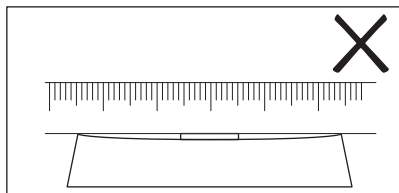
Погодни тигањи за функцију Пржење у тигању

Користите само посуде са равним дном. Да бисте проверили да ли је тигањ погодан:

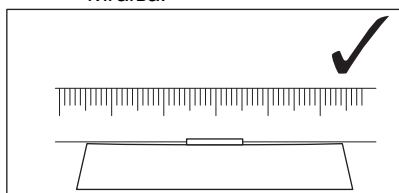
1. Окрените тигањ наопачке.
2. Ставите лењир на дно тигања.
3. Покушајте да ставите новчић од 1, 2 или 5 евро цента (или било који новчић са сличном дебљином, око 1,7 mm) између лењира и дна плеха.



- a.** Тигањ није погодан ако можете да ставите новчић између лењира и тигања.



- b.** Тигањ је подобан ако не можете да ставите новчић између лењира и тигања.



6.17 ФУНКЦИЈЕ: Кључање

Ова функција аутоматски прилагођава подешавање нивоа топлоте тако да вода не прелије када дође до тачке кључања.

Функција Кључање захтева да Температурни сензор ради.

ОПРЕЗ

Немојте да користите функцију са празним посуђем за кување. Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуду напуњену водом на зону за кување. Течност мора у потпуности да покрије ознаку минималног нивоа на Температурни сензор.
2. Изаберите ФУНКЦИЈЕ > Кључање.
3. Повежите Температурни сензор.

Додирните  да бисте подесили температуру.

- 4.** Подесите функцију тајмера, ако је потребно.

Тајмер се покреће одмах.

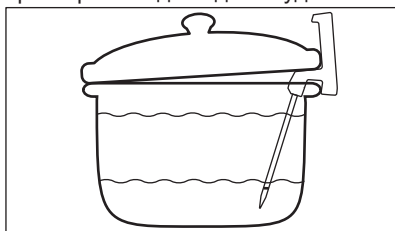
- 5.** За ручно заустављање функције

додирните  у горњем левом углу дисплеја.

Када се достигне тачка кључања, плоча аутоматски смањује подешавање нивоа топлоте. У овом тренутку можете такође ручно да га подесите. Пратите упутства на екрану.

Напомене и савети:

- Функција је најпогоднија за прокување воде и кување кромпира.
- Напуните Температурни сензор пре кувања.
- Калибрирајте Температурни сензор пре употребе да бисте одредили тачну тачку кључања.
- Напуните посуду хладном водом или водом собне температуре. Минимални ниво течности мора у потпуности да покрије ознаку минималног нивоа на Температурни сензор. Максимални ниво течности оставља најмање 8 cm простора испод обода посуде.



- У зависности од врсте хране и посуђа за кување можете да прилагодите подешавање топлоте након достизања тачке кључања.
- Ако је потребно, додајте со када се достигне тачка кључања.
- Користите поклопац да бисте уштедели енергију. Будите опрезни када уклањате.

6.18 ФУНКЦИЈЕ: Топљење

Ову функцију можете да користите за топљење производа, нпр. чоколаде или путера.

ОПРЕЗ

Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуду на зону за кување.
2. Изаберите ФУНКЦИЈЕ > Топљење.
3. Ако је потребно, подесите функцију тајмера.
4. Додирните ОК.

За ручно заустављање функције

додирните  у горњем левом углу дисплеја.

6.19 Јела

Ова функција вам помаже да припремите различите намирнице користећи унапред одређене програме намењене одређеним категоријама хране. Доступност програма зависи од зоне за кување.

ОПРЕЗ

Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуду на зону за кување. Можете да користите једну површину за кување или да повежете две бочне површине користећи Bridge.
2. Изаберите Јела.
3. Изаберите врсту хране.
4. Повежите Температурни сензор, ако је потребно.

Додирните  да бисте подесили температуру.

5. Подесите функцију тајмера, ако је потребно.
6. Пратите упутства на дисплеју. У зависности од врсте хране и изабраног програма можете да подесите и измените детаље, нпр. ниво готовости, ниво топлоте за пржење итд.

Напомене и савети:

- Најчешће кувана јела се аутоматски додају на листу Најкуваније.

- Нека јела имају дуга имена која се не могу у потпуности да се прикажу на листи. Да бисте видели пуно име јела, додирните „...“.
- Програме можете ручно да додате на листу Омиљено .
- Одређене програме можете да сакријете додиривањем . За враћање програма у претходно стање, идите на Подешавања > Конфигурација > Јела.

6.20 Hob²Hood

Ово је аутоматска функција која повезује плочу за кување са одговарајућим аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише и подешава аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплије посуде на плочи за кување. Вентилатором можете да управљате и ручно са плоче за кување или самог аспиратора.

i

Ако промените брзину вентилатора на аспиратору, подразумевано повезивање са плочом за кување ће се деактивирати. Да поново активирате функцију, на оба уређаја пребаците прекидач прво на искључено па онда на укључено.

i

Код неких аспиратора функција може бити подразумевано онемогућена. У таквим случајевима активирајте функцију прво на аспиратору, а затим на плочи за кување. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

Подешавање аутоматског режима вентилатора

За подешавање аспиратора на аутоматски режим, изаберите једну од следећих брзина вентилатора: Режим 2 – Режим 6. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Можете да

подесите да плоча за кување активира само лампицу тако што ћете изабрати режим 1.

1. Додирните .
2. Изаберите Подешавања > Hob²Hood.
3. Укључите прекидач да бисте активирали аспиратор.

Сви аутоматски режими се појављују у листи.

4. Изаберите режим.
5. Додирните  или  да бисте сачували избор или да бисте изашли.

Да бисте проверили тренутни ниво брзине вентилатора, додирните . Ниво брзине вентилатора је видљив у горњем левом углу дисплеја. Да бисте искључили вентилатор, додирните . Да бисте укључили вентилатор, додирните .

Аутоматски режими	Аутоматско осветљење	Кључање е1)	Пржењ е2)
	Искључено	-	-
Режим 1	Укључено	-	-
Режим 2 3)	Укључено	1	1
Режим 3	Укључено	-	1
Режим 4	Укључено	1	1
Режим 5	Укључено	1	2
Режим 6	Укључено	2	3

1) Плоча за кување детектује процес кључања и подешава брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и подешава брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

Подешавање ручног режима вентилатора

Ниво брзине вентилатора можете да подесите ручно.

1. Додирните .
2. Додирните Упутство за употребу. Командна трака се појављује са тренутном брзином вентилатора.
3. Додирните или превуците прстом да бисте подесили ниво брзине вентилатора.

Да бисте активирали максималну брзину вентилатора додирните Boost. Вентилатор ради у режиму Boost одређено време. Након тога, ниво брзине вентилатора се аутоматски мења на 3. Притисните тастер 0 да бисте се ручно деактивирали Boost.

Светло аспиратора

Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, подесите аутоматски режим на режим 1 – режим 6. Такође можете ручно да активирате или деактивирате светло на аспиратору.

Ручно активирање светла

1. Додирните .
 2. Додирните  да бисте укључили светло.
- Да бисте искључили светло, поново додирните .

6.21 Језик

1. Додирните  да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања > Конфигурација > Језик.
3. Изаберите језик са листе.

Да бисте сачували избор, додирните  или . Затим изаберите ДА у искачућем прозору.

Ако сте изабрали погрешан језик, додирните  > . Појавиће се листа. Изаберите прву опцију са врха са леве

стрaне, а затим другу опцију са врха са десне стране. Листајте надолe да бисте одабрали одговарајући језик са листе. Када се појави искачући прозор, изаберите опцију са десне стране.

6.22 Звукови тастера / Јачина звука

Можете да одаберете врсту звука који емитује ваша плоча за кување или да потпуно искључите звук. Можете да бирате између кликова (подразумевано) или звучног сигнала.

Такође можете да изаберете ниво јачине звука.

1. Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања > Конфигурација > Звукови тастера / Јачина звука.
3. Одаберите одговарајућу опцију. Подешавање се чува аутоматски.

6.23 Осветљеност

Можете да мењате осветљености дисплеја.

Постоји 5 нивоа осветљености, 1 је најнижи а 5 је највиши.

1. Додирните  да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања > Конфигурација > Осветљеност.
3. Одаберите одговарајући ниво. Подешавање се чува аутоматски.

6.24 Управљање напајањем

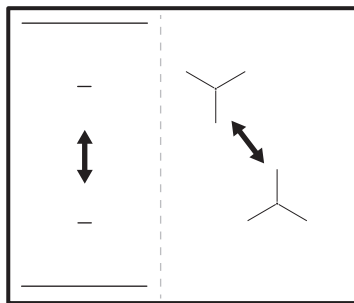
Ако је више зона активно и утрошена снага премашује ограничење напајања, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување (повезане на исту фазу). Плоча за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Свака фаза има максимално електрично оптерећење од 3680W. Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу за једну фазу, снага

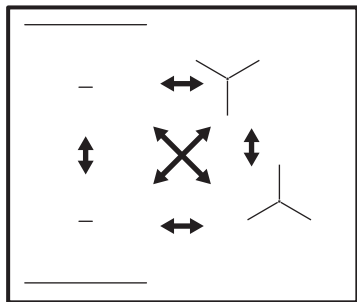
зона за кување ће се аутоматски смањити.

- Првобитно изабрано подешавање топлоте зоне за кување (или зоне за кување која користи ФУНКЦИЈЕ или Јела) увек је приоритет. Преостала снага ће бити подељена између осталих зона за кување по редоследу одабира.
- Боја командне траке приказује доступне опције за подешавање топлоте:
 - црвена – тренутно подешавање топлоте,
 - бела – максимално доступно подешавање топлоте,
 - светло сива – недоступно подешавање топлоте (ради Управљање напајањем).
- Уколико није доступан већи степен топлоте, прво га смањите за остале зоне за кување.

Погледајте на слици могуће комбинације расподеле електричне енергије међу зонама за кување.



Ако је укупна снага плоче за кување ограничена (1500 W – 6000 W) функција дистрибуира расположиву снагу између свих зона за кување. Погледајте поглавље „Пре прве употребе” > „FlexPower”.



7. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе



Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Да бисте спречили прегревање и побољшали учинак зона, посуда за кување мора да буде што дебља и равнија.
- За функцију Пржење у тигању користите само тигање са равним дном.
- Осигурајте да су доње површине посуда за кување чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Увек водите рачуна да не вучете или трљате посуђе за кување по ивицама и угловима стаклене површине јер то може да окрњи или оштети стаклену површину.

Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

Посуђе је pogodно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување. Погледајте тачне димензије посуђа за кување у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”. Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.
- Ефикасност зоне за кување повезана је са пречником посуђа за кување. Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”).
 - Посуђе за кување чији је пречник мањи од оног који је наведен у декларацији за одређену зону за кување прима само део енергије коју производи зона за кување, што доводи до споријег загревања.
 - Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување”. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током

кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.



Погледајте одељак „Технички подаци“.

7.2 Звукови током рада



Звукови су нормални и не указују на квар. Бука која се ствара током припреме јела се разликује и зависи од ког је материјала посуђе направљено, као и од нивоa снаге који се примењује.

Бука која се ствара током припреме јела:

- пуцкетање: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- пиштање: користите зону за кување са високим нивоом снаге, а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- шум: користите висок ниво снаге.

Звукови које производи плоча за кување:

- клик: долази до електричног пребацивања, посуда за кување се открива након што је поставите на плочу.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.
- ритмички звуци: детектовано посуђе за кување.

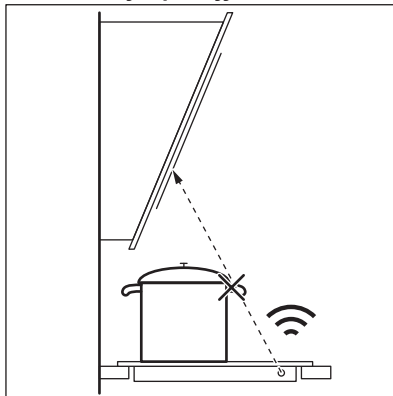
7.3 Савети и напомене за Hob²Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.

- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

Аспиратор приказан на слици испод је само за илустрацију.



Редовно чистите прозорчић за инфрацрвену везу Hob²Hood.



Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob²Hood ради.

Кухињски аспиратори са функцијом Hob²Hood

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. Кухињски аспиратори AEG који подржавају ову функцију морају имати симбол

8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.

- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите посебно средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Увек користите стругач који се препоручује за плоче за кување са стакленом површином. Стругач користите само као додатни алат за чишћење стакла након уобичајеног поступка чишћења.

УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.

8.2 Чишћење плоче за кување

- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са шећером, јер у супротном прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења плочу за кување обришите меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите раствор воде са сирћетом и очистите површину стакла крпом.

8.3 Чишћење Температурни сензор

- Очистите Температурни сензор пре прве употребе.
- Користите искључиво неутралне детерџенте.
- Немојте користити било какве абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Не перите Температурни сензор у машини за прање судова.
- Пластична ручица може да промени боју, али то нема никаквог утицаја на функционисање Температурни сензор.

9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање. Погледајте електричну шему.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок кvara. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.

Проблем	Могући узрок	Решење
	Нисте подесили степен топлоте у року од 60 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 60 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	Pause ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Дисплеј не реагује на додир.	Део дисплеја је покривен или су посуде стављене сувише близу дисплеја. На дисплеју се налази нека течност или предмет.	Уклоните предмете. Померите посуде даље од дисплеја. Очистите дисплеј, сачекајте да се уређај охлади. Искључите плочу за кување са електричног напајања. Поново је прикључите након 1 минута.
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто на сензорско поље ①.	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор испод плоче за кување оштећен.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Након што активирате аутоматске програме (Јела или ФУНКЦИЈЕ), плоча за кување почиње да се загрева, прекида, а затим почиње поново.	Ово је безбедносна провера да ли је у посуди за кување Температурни сензор, за коју су активирани аутоматски програми (Јела или ФУНКЦИЈЕ).	То је нормална процедура, не указује на било какав квар.
Не можете да активирате највиши степен топлоте.	Друга зона је већ подешена на највиши степен топлоте.	Прво смањите снагу друге зоне.
	Ниво FlexPower је пренизак.	Промените максималну снагу у Мени. Погледајте одељак „Прве употребе“.
Сензорска поља постају врућа.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командама.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
Температурни сензор не реагује или дисплеј показује да Температурни сензор није пронађен.	Температурни сензор је испразњен или Bluetooth није подешен.	Напуните Температурни сензор. Повежите Температурни сензор са плочом за кување преко Bluetooth. Погледајте одељак „Температурни сензор – упаривање и калибрација“.
Дисплеј показује да је температура воде већа од 100 °C.	Нисте калибрисали Температурни сензор или сте то урадили погрешно.	Поново калибришите Температурни сензор. Погледајте одељак „Температурни сензор – упаривање и калибрација“.

Проблем	Могући узрок	Решење
	Ставили сте превише соли у воду.	Немојте да солите воду која кључа.
	Други уређаји раде на истој фреквенцији и ометају везу.	Уклоните све уређаје који могу да ометају везу. Погледајте одељак „Технички подаци“.
Температура хране је другачија од очекиване.	Температурни сензор је неправилно убачен.	Уверите се да је тачка мерења смештена у најдебљи део хране. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Црвено светло на Температурни сензор трепери.	Температурни сензор је испразњен или деактивиран.	Напуните Температурни сензор. Уколико се проблем настави, обрратите се овлашћеном сервисном центру.
Плоча за кување открива значајне температурне скокове.	Додали сте мало воде или променили посуду током кувања.	Избегавајте додавање воде или мењање посуде након што функција стартује.
	Топлота у посуди за кување није се равномерно распоредила, нарочито за густе течности.	Често мешајте храну.
Посуда за кување постаје превише топла или храна буде пребрзо прекувана.	Користили сте премалу посуду за кување.	Користите посуде које по величини одговарају одређеној зони за кување. Погледајте одељак „Технички подаци“.
Не можете да активирате функцију.	Друга функција је активна на истој зони за кување и то спречава активацију.	Зауставите једну функцију пре него што активирате другу.
Аутоматски програми (Јела или ФУНКЦИЈЕ) или SousVide се заустављају.	На почетку интервала кувања температура течности у посуди за кување је већа од 40 °C. Посуђе које се користи је врело.	Користите само хладне течности. Немојте унапред да загревате посуду за кување.
Hob²Hood не ради.	Прекрили сте командну таблу.	Уклоните предмет са командне табле.
Hob²Hood екран није видљив.	Hob²Hood је искључен у подешавањима.	Идите на подешавања/Hob²Hood и активирајте функцију.
Hob²Hood ради, али само лампица светли.	Активирали сте режим 1.	Пребаците режим на режим 1 – режим 6 или сачекајте док не започне аутоматски режим.
Hob²Hood режими 1 – 6 раде, али лампица је угашена.	Можда постоји проблем са сијалицом.	Контактирајте овлашћени сервисни центар.
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звуци су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Подешен је погрешан језик.	Грешком сте променили језик.	Следите упутства у одељку „Свакодневна употреба“, „Језик“, да бисте променили погрешан језик.

Проблем	Могући узрок	Решење
Зона за кување се деактивира.	Аутоматско искључивање деактивира зону за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
 и порука се појављују.	Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
Појављује се „Е - У - О”.	Child Lock ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
Трака нивоа снаге трепери.	Нисте ставили посуђе за кување на зону.	Ставите посуђе за кување на зону.
	Неодговарајуће посуђе за кување.	Употребите одговарајуће посуђе за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети”.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци”.
 се пали.	Електрична веза је неисправна.	Прекините везу плоче за кување са мрежним напајањем и проверите везу. Погледајте одељак „Монтажа”.
 се пали.	Сензор температуре зоне за кување детектује превисоку или прениску температуру.	Оставите зону за кување да се охлади или подигните амбијенталну температуру изнад 15 °C. Уколико се проблем настави, обратите се овлашћеном сервисном центру.
 се пали.	Вентилатор за хлађење је блокиран.	Побрините се да ништа не блокира вентилатор. Ако вентилатор није ни због чега блокиран, а проблем и даље постоји, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Можете чути константни звучни сигнал.	Прикључење на електричну мрежу није правилно.	Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.
Загревање посуде траје дуже од 5 минута.	Дно посуде није погодно за индукцију.	Користите посуђе за кување са одговарајућим дном (равно, магнетно). Погледајте одељак „Напомене и савети”.
Загревање дуго траје.	Посуђе за кување је премало и прима само део топлоте коју производи зона за кување.	Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”).

Проблем	Могући узрок	Решење
Плоча за кување не може да се повеже са бежићном мрежом.	Рутер блокира нове WLAN кориснике.	Уверите се да рутер дозвољава повезивање нових корисника. По потреби рестартујте рутер.
	Бежићна веза плоче за кување није активирана.	Активирајте WiFi. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, „Бежићна веза / веза са апликацијом“.
	Фреквенција рутера је подешена на 5 GHz.	Промените подешавања рутера на 2,4 GHz или 2,4+5 GHz. Ако рутер подржава само фреквенцију од 5 GHz, плоча за кување неће моћи да се повеже.
	Сигнал бежићне мреже је слаб.	Померите рутер тако да буде ближе плочи за кување. По потреби користите WiFi рипитер да бисте појачали сигнал.
Не видите плочу за кување у листи WLAN мреже у подешавањима апликације.	Плоча за кување је већ повезана са мрежом, али можда није видљива.	Искључите плочу за кување из мреже. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, „Бежићна веза / веза са апликацијом“.
Подешавање више топлоте није доступно.	Управљање напајањем ради и смањује максималну снагу.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“, Управљање напајањем.
Функција Кључање се не покреће.	Ласерска ознака на врху Температурни сензор није потпуно потопљена у течност. Вода је претопла. Температурни сензор није напуњен.	Додајте још воде у посуду за кување. Користите воду собне температуре. Напуните Температурни сензор пре почетка процеса кувања.
Кључање функција ради погрешно.	Очитавање температуре је нетачно јер Температурни сензор није калибрисан.	Калибрирајте Температурни сензор пре првог процеса кувања.
Функција Пржење у тигању се не покреће.	Функција је доступна само за изабране зоне.	Пребаците се у зону за коју је функција доступна. Погледајте „Опис производа“.
Загревање функцијом Пржење у тигању траје дуго.	Посуђе за кување је премало, претешко или је дно неједнако.	Погледајте „Напомене и савети“.

9.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Уверите се

да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса налазе се у гарантном листу.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

10.1 Пластица са техничким карактеристикама

Модел TH64IB30FB:
Тип 62 B4A 01 EA
Индукција 7.35 kW
Серијски бр.
AEG

PNC 949 598 456 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Произведено у: Немачка
7.35 kW



10.2 WiFi веза

Фреквенција WiFi везе 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

10.3 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	Boost [W]	Boost максимално трајање [мин]	Пречник посуђа за кување [mm]
Предња лева	2300	3200	10	125 - 210
Задња лева	2300	3200	10	125 - 210
Предња десна	1400	2500	4	125 - 145
Задња десна	1800	2800	10	145 - 180

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте и бољих резултата припреме јела, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у табели). Не користите посуђе за кување чији је пречник већи од пречника зоне за кување.

10.4 Техничке спецификације за Температурни сензор

Температурни сензор је одобрен за коришћење у додиру са храном.

Радна фреквенција	2400 - 2483,5 MHz
Максимална снага преноса	7 dBm
Распон температуре	0 - 200°C
Циклус мерења	2 сек

11. ENERGETSKA EFIKASNOST

11.1 Информације о производу према прописима о еко-дизајну ЕУ

Идентификација модела	ТН64ІВ30FB	
Врста плоче за кување	Уградна плоча за кување	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Индукција	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лева	21.0 cm
	Задња лева	21.0 cm
	Предња десна	14.5 cm
	Задња десна	18.0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева	184.4 Wh/kg
	Задња лева	184.4 Wh/kg
	Предња десна	180.2 Wh/kg
	Задња десна	172.9 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.

11.2 Уштеда електричне енергије

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

11.3 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије када је уређај искључен	0.5 W
Потрошња енергије у мрежном режиму приправности	2.0 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	2 мин

За упутства о томе како да активирате и деактивирате повезивање са бежичном мрежом погледајте поглавље „Пре прве употребе“.

12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

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.....	376
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	378
3. INŠTALÁCIA.....	381
4. OPIS VÝROBKU.....	383
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	385
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	387
7. RADY A TIPY.....	397
8. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	398
9. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	399
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	403
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	404
12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	405

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 kusy 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 mokрыmi 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 nespádli 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 vložení 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!

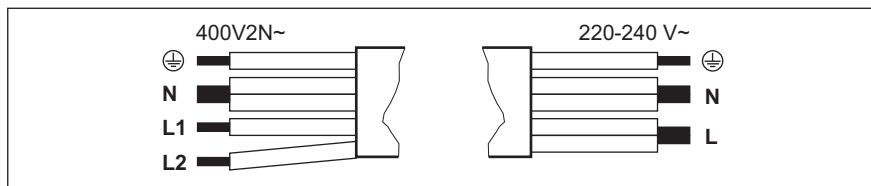
Konce drôtov nevrtajte ani nespájkujte. Je to zakázané.

⚠ 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~

5 x 1,5 mm² alebo 4 x 2,5 mm²

⊕	Zelený – žltý
N	Modrý a modrý
L1	Čierny
L2	Hnedý

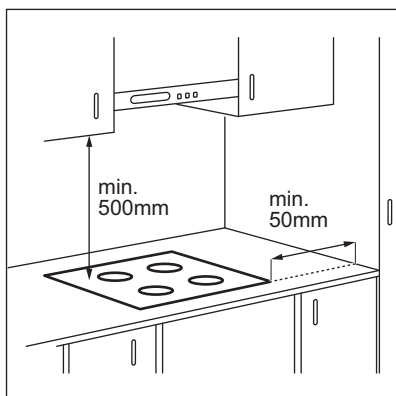
Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm² alebo 3 x 4 mm²

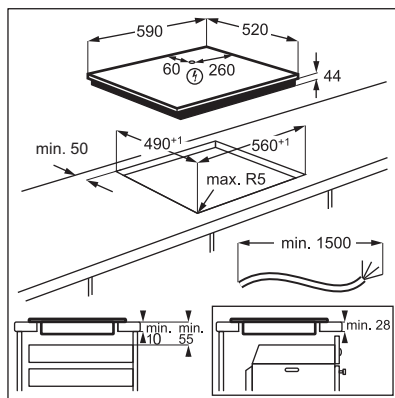
⊕	Zelený – žltý
N	Modrý a modrý
L	Čierny a hnedý

3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár a 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.



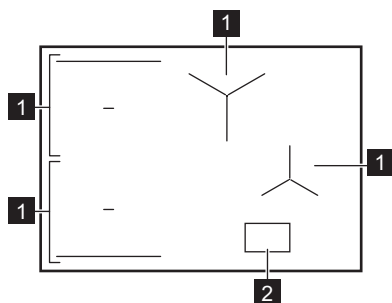
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. OPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



1 Indukčná varná zóna

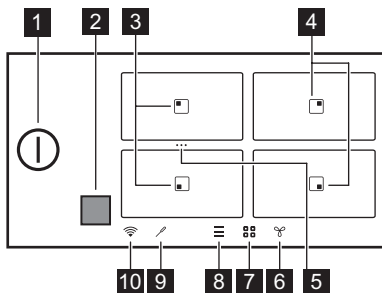
2 Ovládací panel



Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela

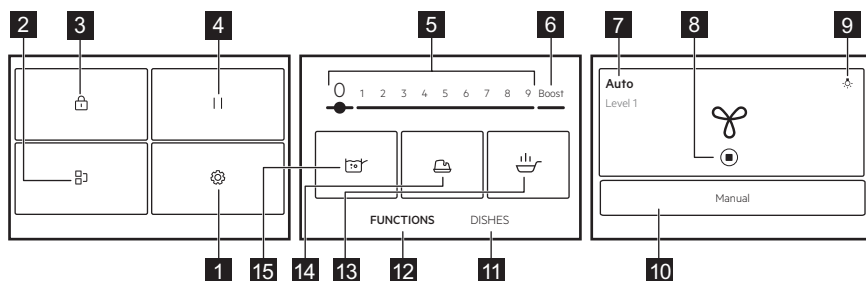
Hlavné zobrazenie



Symbol	Popis
1	Zapnutie a vypnutie varného panela.
2	Okno komunikátora infračerveného signálu Hob ² Hood. Neprikrývajte.
3	Zóna s funkciami Vyprážanie na panvici a Varenie.

Symbol	Popis
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 pár.
7	 Otvorenie prehľadu zón.
8	 Otvorenie časti Ponuka.
9	 Ukazovateľ Teplotná sonda.
10	 Ukazovateľ WiFi.

Rozšírené zobrazenie



Zoznam funkcií sa môže líšiť v závislosti od verzie softvéru.

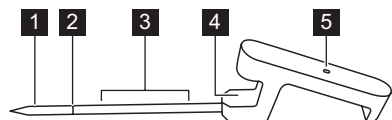
Symbol	Popis
1	 Nastavenia. Otvorenie nastavení varného panela.
2	 Bridge. Prepojenie dvoch bočných varných zón, aby fungovali ako jedna.
3	 Blokovanie. Zablokovanie/odblokovanie ovládacieho panela.
4	Pozastavenie. Nastavenie všetkých zapnutých varných zón na najnižší stupeň ohrevu.
5	1 - 9 Nastavenie 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.

Symbol	Popis
10 	Manuálne / Auto Prepnutie na manuálny alebo automatický režim odsávača pár.
11 	Pokrmý 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.

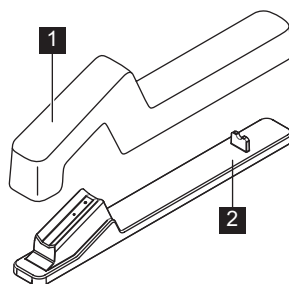
Navigácia na displeji

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

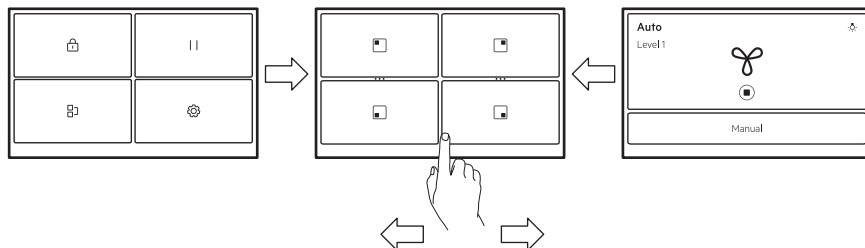
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



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 poisťiek 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 (Pokmy ani FUNKCIE).

1. Zapnite varný panel.
2. Uistite sa, že všetky varné zóny sú deaktivované.
3. Dotknite sa tlačidla na displeji. Otvorí sa Ponuka.

4. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > FlexPower a potom príslušnú úroveň výkonu.
5. Dotknite sa tlačidla alebo . Podľa pokynov na displeji potvrdte výber.



UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poisťkám 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 PRÍPOJIŤ.
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 dokončite podľa pokynov v aplikácii.

Zmena/deaktivácia sieťového pripojenia

Ak chcete odpojiť varný panel od domácej siete:

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položku Nastavenia > Pripojenia > WiFi:
 - Ak sa chcete odpojiť od bezdrôtovej siete, dotknite sa ODPOJIŤ.
 - Ak chcete vypnúť WiFi, dotknite sa posúvača .

Ak chcete pripojiť varný panel k novej bezdrôtovej sieti, pozrite si časť „Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii“ vyššie.

5.5 Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda

Váš varný panel nie je pri dodaní spárovaný s Teplotná sonda. Pred prvým použitím alebo pri výmene za novú vykonajte párovanie.

Aby ste zabezpečili presné teploty, Teplotná sonda po spárovaní vždy 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 dokončite proces párovania.

Po spárovaní sa na displeji automaticky zobrazí obrazovka kalibrácie.

5. Dotknite sa tlačidla START a podľa pokynov na displeji dokončite proces kalibrácie.

Ak v tomto kroku Teplotná sonda nenakalibrujete, môžete to urobiť neskôr. Znovu zadajte nastavenia Bluetooth a vyberte Teplotná sonda na pokračovanie v nastavení. Ak chcete používať všetky funkcie Teplotná sonda, najprv ju nakalibrujte.

Resetovanie/odstránenie Teplotná sonda

Teplotná sonda môžete kedykoľvek resetovať alebo ju odpojiť od varného panela.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položku Nastavenia > Pripojenia > Bluetooth.

Na displeji sa zobrazí pripojená Teplotná sonda.

3. Dotknite sa tlačidla Teplotná sonda.
 - Ak chcete znova kalibrovat' Teplotná sonda, dotknite sa RESETOVAŤ.
 - Ak chcete z varného panela odstrániť

Teplotná sonda, dotknite sa .

Ak chcete znova 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.
- rozležete 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 vyvrie). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Indukčná varná zóna sa po 50 sekundách automaticky deaktivuje.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodinách



Keď použijete Vyprážanie na panvici, varný panel sa po 1,5 hodine deaktivuje. Pri Roztopenie sa varný panel vypne po 6 hodinách.

6.3 Detekcia hrnca

Táto funkcia zistí, či sú na varných zónach položené hrnce. Ak sa už nedá zistiť kuchynský riad, funkcia varné zóny deaktivuje.

- Ak najskôr položíte kuchynský riad na varnú zónu a potom aktivujete varný panel, v prehľade príslušnej varnej zóny sa zobrazí sivý pruh.
- Pruh sa nezobrazí, ak sa na varnej zóne nenachádza kuchynský riad alebo ho nemožno zistiť z dôvodu jeho nesprávneho umiestnenia alebo nevhodného materiálu.
- Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, prehľad príslušnej varnej zóny začne blikať. Ak do 120 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú zónu, varná zóna sa automaticky deaktivuje. Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na

varné zóny pred uplynutím uvedeného časového limitu.

6.4 Používanie varných zón

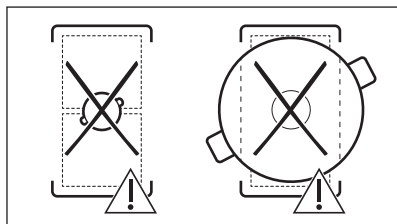
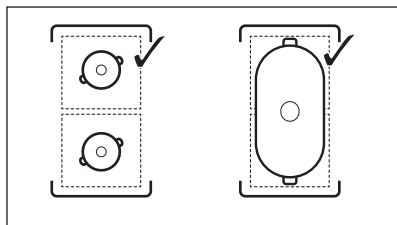
Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.



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.

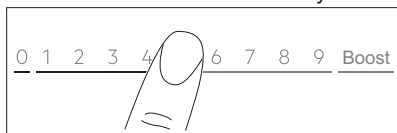


Keď sú aktívne iné varné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Prečítajte si časť Riadenie výkonu.

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 stredu rozšíreného zobrazenia obrazovky. Ak chcete zmeniť úroveň ohrevu, dotknite sa tlačidla — alebo +. Ak chcete otvoriť rozšírené zobrazenie obrazovky, dotknite sa úrovne výkonu.

6.6 Boost

Táto funkcia poskytuje indukčným varným zónam vyšší výkon. Funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len na obmedzený čas. Potom sa varná zóna automaticky vráti späť na najvyšší varný stupeň.

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa tlačidla Boost, čím funkciu aktivujete.

Funkcia sa vypne automaticky. Ak chcete funkciu deaktivovať manuálne, vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň na 0.



Boost nefunguje, keď:

- je zapnuté Bridge,
- výkon v rámci jednej fázy nie je dostatočný (pozrite si časť „Riadenie výkonu“).



Maximálne hodnoty trvania nájdete v tabuľke „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)



VAROVANIE!

Pokiaľ je zapnutý ukazovateľ III/II/I, hrozí riziko popálenia zvyškovým teplom.

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

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

III - pokračovať vo varení,

II - uchovať teplé,

I - zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na studenú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

6.8 Režim udržiavania tepla

Táto funkcia uchováva teplotu jedla pri nízkom nastavení teploty.

Režim udržiavania tepla je k dispozícii len vtedy, keď je varná zóna ešte stále teplá po dokončení procesu varenia (s viditeľnou 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, zvolte **X**. Nastavenia funkcie ECO Timer možno zmeniť počas varenia: dotknite sa tlačidla  s hodnotou časovača a potom tlačidla UPRAVIŤ.

Keď časovač zmizne, zaznie signál, a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa OK.

Ak chcete funkciu deaktivovať, nastavte varný stupeň 0. Prípadne sa dotknite tlačidla  s hodnotou časovača, potom tlačidla **X** a keď sa zobrazí kontextové okno, 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 začiarknutia políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.
4. Nastavte čas.
5. Dotykom OK potvrdte nastavenie.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolte **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, potvrdte 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 ① a POKRAČOVAŤ. Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača. Po skončení funkcie časovača klepnutím kdekkoľvek na obrazovke zastavíte zvukový signál.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Funkciu zapnete dotykom tlačidla .

Varný stupeň sa zníži na  (Režim udržiavania tepla). Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla POKRAČOVAŤ.

Obnovia sa predchádzajúce varné stupne.

6.12 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Zabraňuje náhodnej zmene nastavenia varného stupňa.

1. Nastavte varný stupeň.
 2. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
 3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla .
- Ak chcete túto funkciu vypnúť, stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo ODBLOKOVAŤ.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

6.13 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varného panela.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položku Nastavenia > Voliteľné funkcie > Detská poistka.
3. Zapnite prepínač a dotknite sa písmen E-U-O v abecednom poradí, čím funkciu aktivujete.

Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.

Spustenie funkcie po aktivácii môže chvíľu trvať.

6.14 Všeobecné informácie o Teplotná sonda

Teplotná sonda je bezdrôtová teplotná sonda. Môžete ju použiť na úpravu parametrov prípravy podľa jednotlivých druhov pokrmov a ich zachovanie počas celého procesu varenia. Teplotná sonda funguje aj ako teplomer, čo vám pomáha monitorovať teplotu pokrmu alebo tekutiny počas varenia. Teplotná sonda môžete aktivovať pre režimy 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 rukovať Teplotná sonda zostane mimo jeho povrchu.

6.15 Pečenie s Teplotná sonda

Pred začatím varenia sa uistite, že je Teplotná sonda pripojená, skalibrovaná a nabitá. Pozrite si časť „Pred prvým použitím“.

Pri používaní automatických programov ako „FUNKCIE“ alebo „Pokrmy“ použite Teplotná sonda ako doplnkovú pomôcku na meranie, nastavenie a úpravu cieľovej teploty varnej zóny pre jednotlivé pokrmy alebo spôsob varenia. Pozrite si časti „FUNKCIE“ a „Pokrmy“.

1. V ponuke vyberte funkciu alebo druh potravín.
2. Dotykom ikony  v pravom hornom rohu displeja nastavíte alebo upravíte cieľovú teplotu.
 - Môžete sa dotknúť OK na vrchu automaticky otváraného okna, aby ste použili predvolené nastavenia. Ak chcete automaticky otvárať okno natrvalo vypnúť, začiarknite ☐, skôr než zapnete funkciu.
 - Pre niektoré funkcie sú na displeji k dispozícii tipy pre udržateľnosť.
 - Pre Vyprážanie na panvici môžete zmeniť predvolený varný stupeň. Pri niektorých pokrmoch môžete skontrolovať teplotu vnútri pokrmu tak, že zvolíte Teplotná sonda.
 - Niektoré z voliteľných funkcií začínajú predohrevom. Priebeh ohrevu môžete sledovať na ovládacom pásiku.
 - Pri väčšine voliteľných funkcií, napr. SousVide a 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. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo prepojiť dve bočné zóny pomocou Bridge.
2. Vyberte položky FUNKCIE > Vyprážanie na panvici.
3. V prípade potreby pripojte Teplotná sonda.

Dotykom tlačidla  upravte teplotu.

4. Vyberte úroveň vyprážania.

Spustí sa predhrievanie.

5. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

Ihneď sa spustí časovač.

Keď panvica dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Teraz môžete na panvicu naliať olej a položiť jedlo. Ak chcete zatvoriť okno a spustiť vyprážanie, dotknite sa OK. Ak chcete funkciu vypnúť manuálne, dotknite sa 0 na ovládacom pásiku.

Rady a tipy:

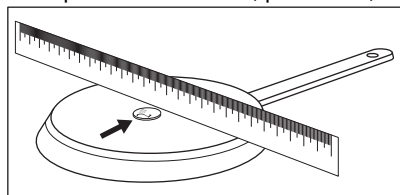
- Podľa pokynov na displeji jedlo včas obráťte alebo upravte úroveň ohrevu.
- V prípade potreby môžete zmeniť predvolenú úroveň ohrevu.
- Pri hrubých kusoch jedla alebo surových zemiakoch používajte počas prvých 10 minút vyprážania veko.
- Ťažké panvice sa môžu zohrievať dlhšie.
- Viacvrstvové panvice používajte pri nízkej úrovni ohrevu, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.
- Nepoužívajte tenký smaltovaný riad. Môže sa prehriať a poškodiť.

Vhodné panvice pre funkciu Vyprážanie na panvici

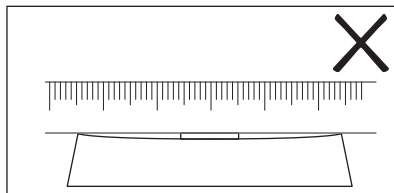
Používajte iba panvice s plochým dnom.

Kontrola vhodnosti panvice:

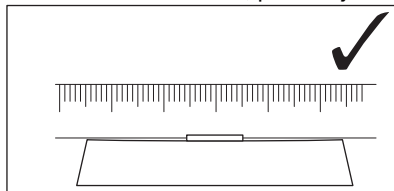
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu s hodnotou 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo ľubovoľnú mincu s podobnou hrúbkou, približne 1,7 mm).



- a.** Ak môžete medzi pravítko a panvicu mincu vložiť, panvica je nevhodná.



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



6.17 FUNKCIE: Varenie

Táto funkcia automaticky upravuje úroveň varného stupňa, aby sa voda ďalej nevarila po dosiahnutí bodu varu.

Funkcia Varenie si vyžaduje funkciu Teplotná sonda.

UPOZORNENIE!

Funkciu nepoužívajte s 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.

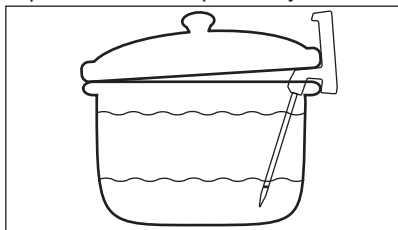
Ihneď sa spustí časovač.

- 5. Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla  v ľavom hornom rohu displeja.**

Po dosiahnutí bodu varu varný panel automaticky zníži úroveň varného stupňa. Teraz ho môžete podľa potreby upraviť aj manuálne. Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

Rady a tipy:

- Funkcia je najvhodnejšia na varenie vody a zemiakov.
- Pred pečením nabite Teplotná sonda.
- Pred použitím nakalibrujte Teplotná sonda, aby ste určili presný bod vrenia.
- Hrnec naplňte studenou vodou alebo vodou izbovej teploty. Minimálna hladina tekutiny musí úplne zakrývať značku minimálnej hladiny na Teplotná sonda. Maximálna hladina tekutiny ponechá aspoň 4 cm miesta pod okrajom hrnca.



- V závislosti od druhu jedla a kuchynského riadu môžete upraviť varný stupeň po dosiahnutí bodu varu.
- V prípade potreby pridajte po dosiahnutí bodu vrenia soľ.
- Na úsporu energie použite veko. Pri vyberaní dávajte pozor.

6.18 FUNKCIE: Roztopenie

Túto funkciu môžete použiť na rozpúšťanie potravín, napr. čokolády alebo masla.

UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu.
2. Vyberte FUNKCIE > Roztopenie.
3. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
4. Stlačte tlačidlo OK.

Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla v ľavom hornom rohu displeja.

6.19 Pokrmy

Táto funkcia umožňuje pripravovať rôzne pokrmy pomocou prednastavených programov určených pre konkrétne kategórie pokrmov. Dostupnosť programov závisí od varnej zóny.

UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo prepojiť dve bočné zóny pomocou Bridge.
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 vybraného 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 zobraziť. Ak chcete zobraziť celý názov jedla, dotknite sa tlačidla „...“.
- K dispozícii je možnosť manuálne pridávať programy do zoznamu Obľúbené .
- Niektoré programy môžete skryť tak, že sa dotknete tlačidla . Ak chcete programy obnoviť, prejdite na položky Nastavenia > Nastavenie > Pokrmy.

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 aktivujete 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.	-	-

Automatické režimy	Automatické osvetlenie	Varenie ¹⁾	Smaženie ²⁾
		Rýchlosť ventilátora	
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 pipnutím.

Môžete tiež vybrať úroveň hlasitosti.

1. Dotknite sa tlačidla  na displeji. Otvorí sa Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť.
3. Zvoľte požadovanú možnosť. Nastavenie sa automaticky uloží.

6.23 Jas

Jas displeja môžete meniť.

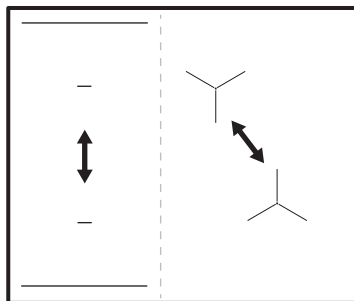
K dispozícii sú 5 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 5 je najvyššia.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jas.
3. Zvoľte si požadovanú úroveň. Nastavenie sa automaticky uloží.

6.24 Riadenie výkonu

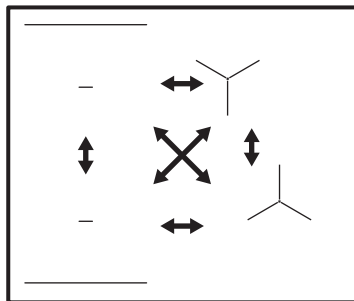
Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny (pripojené k tej istej fáze). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 680 W. Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá (alebo varnej zóny, ktorá používa FUNKCIE alebo Pokrmy). Zostávajúci výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.
- Farba ovládacieho panela indikuje dostupné možnosti varného stupňa:
 - červená – aktuálny varný stupeň,
 - biela – maximálny dostupný varný stupeň,
 - svetlo šedá – nedostupný varný stupeň (v prevádzke je funkcia Riadenie výkonu).
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny. Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



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 dna 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, viacvrstvé 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 neznamenajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- píkanie: 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:

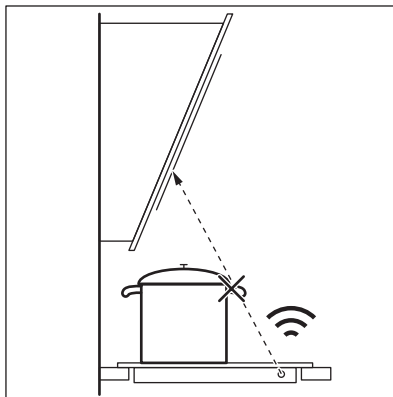
- cvaknutie: elektrické spínanie, zistí sa kuchynský riad položený na varný panel.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

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 hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.



Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob²Hood udržiavajte čisté.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače 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 nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvryny od vodného kameňa a vody, tukové škvryny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistíte 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.
	Pozastavenie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.

Problém	Možná příčina	Náprava
Displej nereaguje na dotyk.	Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet.	Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole 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 zohrialala, 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.
	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“.

Problém	Možná příčina	Náprava
Červená kontrolka na Teplotná sonda bliká.	Teplotná sonda je vybitá alebo pokazená.	Nabíte 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. Teplu v hrnci nie je rovnomerne rozložené, predovšetkým pri hustých tekutých pokrmoch.	Počas varenia s funkciou nepridávajte vodu a nevymieňajte hrniec. Pokrm 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.
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.	Detská poistka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Pruh úrovne výkonu bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad. Kuchynský riad je nevhodný.	Položte na zónu kuchynský riad. 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“.

Problém	Možná příčina	Náprava
E3 sa rozsvieti.	Elektrické pripojenie je chybné.	Odpojte varný panel od elektrickej siete a skontrolujte pripojenie. Pozrite si tému „Inštalácia“.
E4 sa rozsvieti.	Snímač teploty zóny zistí príliš vysokú alebo príliš nízku teplotu.	Varnú zónu nechajte vychladnúť alebo zvýšte okolitú teplotu nad 15 °C. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
E7 sa rozsvieti.	Chladiaci ventilátor je zablokovaný.	Uistite sa, že ventilátor nič neblokuje. Ak ventilátor nič neblokuje a problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Kuchynský riad sa zohrieva dlhšie než 5 minút.	Dno kuchynského riadu nie je kompatibilné s indukciou.	Použite kuchynský riad s vhodným dnom (plochým, magnetickým). Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Zohrievanie trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.	Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
Varný panel sa nemôže pripojiť k bezdrôtovej sieti.	Smerovač blokuje nových účastníkov v sieti WLAN.	Uistite sa, že smerovač povolí nových účastníkov. V prípade potreby smerovač reštartujte.
	Bezdrôtové pripojenie vo varnom paneli nie je aktivované.	Aktivujte WiFi. Prečítajte si časť „Pred prvým použitím“ – Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii.
	Frekvencia smerovača je nastavená na 5 GHz.	Zmeňte nastavenia smerovača na 2,4 GHz alebo 2,4+5 GHz. Ak smerovač podporuje iba frekvenciu 5 GHz, varný panel sa nedá pripojiť.
	Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá.	Premiestnite smerovač bližšie k varnému panelu. V prípade potreby použite opakovač WiFi na zosilnenie signálu.
Varný panel sa nedá nájsť v zozname sietí WLAN v nastaveniach aplikácie.	Varný panel už je pripojený k sieti, ale nemusí byť viditeľný.	Odpojte varný panel od siete. Prečítajte si časť „Pred prvým použitím“ – Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii.
Vyšší varný stupeň nie je k dispozícii.	Riadenie výkonu pracuje a znižuje maximálny výkon.	Informácie nájdete v časti Každodenné používanie, Riadenie výkonu.

Problém	Možná příčina	Náprava
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 nabíte Teplotná sonda.
Funkcia Varenie nefunguje správne.	Odčítaná teplota je nepresná, pretože Teplotná sonda nie je skalibrovaná.	Pred prvým procesom varenia skalibrujte Teplotná sonda.
Funkcia Vyprážanie na panvici sa nespustí.	Funkcia je k dispozícii len pre vybrať zóny.	Prepnite na zónu, pre ktorú je funkcia k dispozícii. Informácie nájdete v časti Opis výrobku.
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

pípade 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 TH64IB30FB:
Typ 62 B4A 01 EA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č.
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 598 456 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
Pravý predný	1400	2500	4	125 - 145

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Boost [W]	Boost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Pravý zadný	1800	2800	10	145 - 180

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.

10.4 Technické údaje zariadenia

Teplotná sonda

Teplotná sonda je schválená na použitie v kontakte s potravinami.

Pracovná frekvencia	2400 - 2483,5 MHz
Maximálny vysielač výkon	7 dBm
Teplotný rozsah	0 - 200°C
Merací cyklus	2 sek

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

11.1 informácie o výrobku v súlade s nariadením EÚ o ekodizajne

Identifikácia modelu	TH64IB30FB	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný	21.0 cm
	Ľavý zadný	21.0 cm
	Pravý predný	14.5 cm
	Pravý zadný	18.0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	184.4 Wh/kg
	Ľavý zadný	184.4 Wh/kg
	Pravý predný	180.2 Wh/kg
	Pravý zadný	172.9 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	180.5 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 hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.aeg.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	406
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	408
3. NAMESTITEV.....	411
4. OPIS IZDELKA.....	413
5. PRED PRVO UPORABO.....	415
6. DNEVNA UPORABA.....	417
7. NAMIGI IN NASVETI.....	426
8. SKRB IN ČIŠČENJE.....	428
9. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	429
10. TEHNIČNI PODATKI.....	432
11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	433
12. SKRB ZA OKOLJE.....	434

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z aplikacijo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- **OPOZORILO:** Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- **OPOZORILO:** Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati (tudi pri samodejnih funkcijah kuhanja). Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.

- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.



UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.

- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:
 - Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje za hlajenje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
 - Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

2.2 Električne povezave



UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljiti.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kابلu uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo

poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščen servisni center ali električarja.

- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Če se na zaslonu pojavi koda E3, takoj izključite kuhalno ploščo in preverite, ali sta električna povezava in omrežna napetost ustrezni.

2.3 Uporaba



UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovov kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja. S tem preprečite električni udar.

- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.

UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlapce. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne puščajte na upravljalni plošči, da ne tvegate opeklin.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklapljajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhhalni površini.

2.4 Sonda za hrano

UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.

- Sonda za hrano uporabljajte v skladu z njenim namenom. Ne uporabljajte je za odpiranje ali dvigovanje.
- Uporabljajte samo Sonda za hrano, ki je priporočena za kuhhalno ploščo, eno naenkrat.
- Ne uporabljajte je, če je okvarjena ali poškodovana.
- Sonda za hrano ne uporabljajte v običajni ali mikrovalovni pečici.
- Poskrbite, da bo Sonda za hrano vedno v hrani ali tekočini do najnižje označene ravni.
- Očistite Sonda za hrano pred in po vsaki uporabi. Bodite previdni, konica Sonda za hrano je koničasta.
- Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov. Sonda za hrano ne pomivajte v pomivalnem stroju. Silikonski ročaj lahko spremeni barvo, kar pa ne vpliva na delovanje Sonda za hrano.
- Z originalno embalažo shranite in napolnite Sonda za hrano.
- Prepričajte se, da je Sonda za hrano hladen, čist in suh, preden ga vstavite v polnilnik.
- Sonda za hrano shranjujte na varnem in suhem mestu, izven dosega otrok.

2.5 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Očistite napravo s vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gobic, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjstvih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti,

ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo druge in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

2.7 Odlaganje



UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

3. NAMESTITEV



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Pred namestitvijo

Preden namestite kuhhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhhalne plošče.

Serijska številka

3.2 Vgradne kuhhalne plošče

Vgradne kuhhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

3.3 Priključni kabel

- Kuhhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Prerez posamezne žice mora biti minimalen v skladu s spodnjo razporednico. Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.



UPOZORNENIE!

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.



POZOR!

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.



POZOR!

Ne vrtaite in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

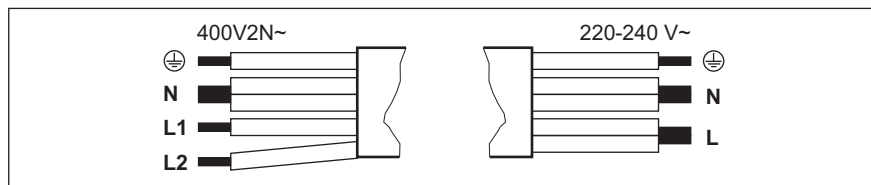


POZOR!

Kabla ne priključujte brez kablskega tulca.

Enofazna priključitev

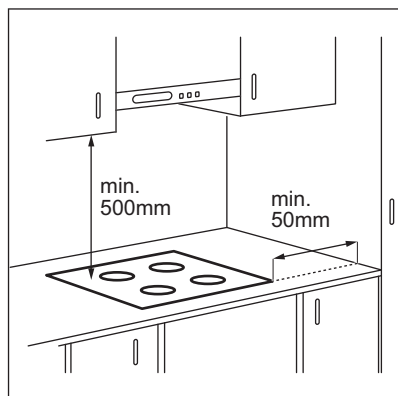
1. Odstranite kablski tulec s črnega in rjavega kabla.
2. Odstranite izolacijo s konca rjavega in črnega kabla.
3. Povežite konce črnih in rjavih kablov.
4. Namestite nov kablski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).



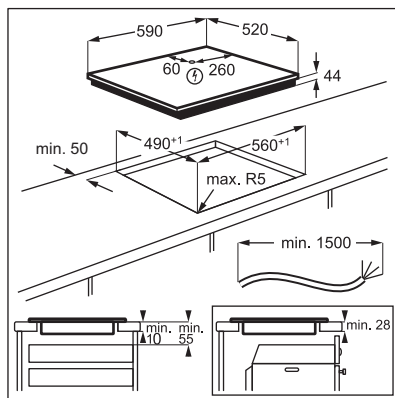
Dvofazna priključitev: 400 V2N~		Enofazna priključitev: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² ali 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² ali 3 x 4 mm ²	
	Zelena – rumena		Zelena – rumena
N	Modra in modra	N	Modra in modra
L1	Črna	L	Črna in rjava
L2	Rjava		

3.4 Montaža

Če nameščate kuhhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.



Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhhalno ploščo AEG – klasična vgradnja“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



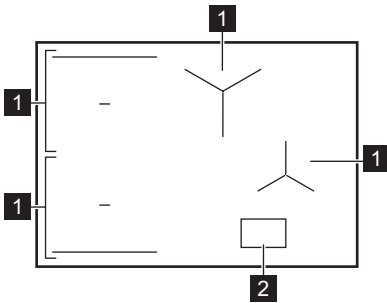
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. OPIS IZDELKA

4.1 Postavitev kuhalne površine



1 Indukcijsko kuhališče

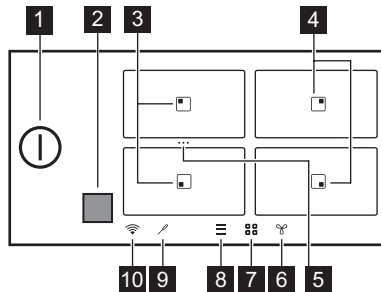
2 Nadzorna plošča



Za podrobnejše informacije o velikostih kuhalnih mest si oglejte razdelek „Tehnični podatki“.

4.2 Postavitev nadzorne plošče

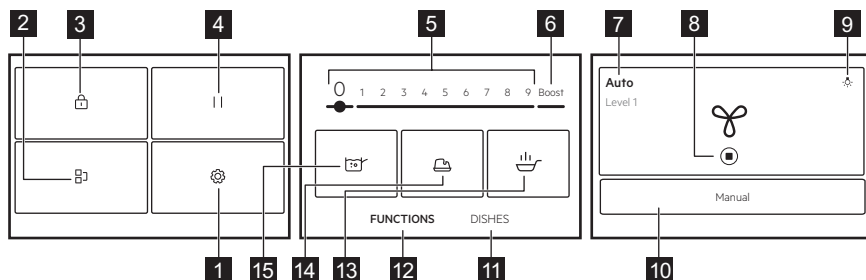
Glavni pogled



Simbol	Opis
1 ①	Za vklop ali izklop kuhalne plošče.
2 ■	Okno komunikatorja infrardečega signala Hob ² Hood. Ne pokrivajte ga.
3 □	Kuhališče s funkcijami Cvrtje v ponvi in Kuhanje.
4 ■	Kuhališče s funkcijo Kuhanje.
5 ...	Bližnjica za Bridge. Za združitev dveh stranskih kuhališč, da ustvarite eno kuhališče, ali za razdelitev združenih kuhališč.
6 ✂	Za nastavitev funkcij kuhinjske nape.
7 □ □	Za odpiranje pregleda kuhališča.

Simbol	Opis
8 	Za odpiranje funkcije Meni.
9 	Indikator Sonda za hrano.
10 	Indikator WiFi.

Razširjen pogled



Seznam funkcij se lahko razlikuje glede na različico programske opreme.

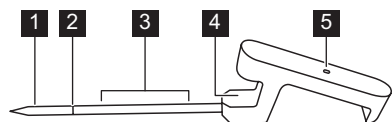
Simbol	Opis
1 	Nastavitvami. Za odpiranje nastavitve kuhalne plošče.
2 	Bridge. Za povezavo dveh stranskih kuhališč, da delujeta kot eno.
3 	Lock. Za zaklepanje / odklepanje nadzorne plošče.
4 	Pause. Za nastavek vseh vklopljenih kuhališč na najnižjo stopnjo segrevanja.
5 1 - 9	Za nastavek stopnje kuhanja.
6 Boost	Za vklop najvišje stopnje segrevanja.
7 Ročno / Auto	Za prikaz trenutne nastavitve ventilatorja kuhinjske nape.
8 	Za zaustavitev / zagon nape.
9 	Za vklop ali izklop lučke nape.
10 Ročno / Auto	Za preklop na ročni ali samodejni način nape.
11 Jedi	Za izbiro prednastavljenih samodejnih programov za različne vrste živil.
12 FUNKCIJE	Za izbiro samodejnih programov za različne načine kuhanja.
13 	Cvrtje v ponvi. Funkcija za cvrenje v ponvi različnih vrst hrane s samodejnim krmiljenjem stopnje segrevanja.
14 	Topljenje. Funkcija za topljenje različnih izdelkov, npr. čokolade ali masla.

Simbol	Opis
15 	Funkcija zaznavanja vrelišča Kuhanje. Ta funkcija se uporablja za samodejno znižanje vrednosti temperature vode ob dosegu vrelišča, da voda ne bi prekipela..

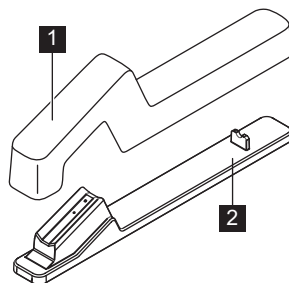
Navigacija po prikazovalniku

Simbol	Opis
OK	Za potrditev izbire ali nastavitve.
X	Za zapiranje pojavnega okna.
^ v	Za strnitev / razširitev navodil na prikazovalniku.
	Za vklop / izklop funkcij.
< >	Za premik po menijskih elementih Meni za eno stopnjo nazaj/naprej.

4.3 Sonda za hrano



- 1 Mesto meritve
- 2 Oznaka za najnižjo raven
- 3 Priporočeno območje potopitve (za tekočine)
- 4 Kljuka za namestitev Sonda za hrano na rob
- 5 Kontrolna lučka



- 1 Pokrov
- 2 Polnilna postaja

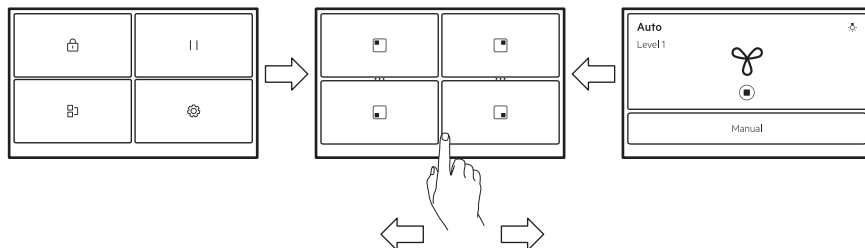
5. PRED PRVO UPORABO



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Krmarjenje po prikazovalniku



Za pomikanje med zasloni tapnite simbole na dnu prikazovalnika. Za upravljanje nastavitev za napo Hob²Hood lahko podrsate tudi v levo ali desno, da dosežete Meni.



Če se prikazovalnik ne odzove takoj, se prepričajte, da se dotikate sredine izbranega simbola/funkcije ali pa ga poskušate pritisniti nekoliko dlje.

5.2 Prva priključitev na električno omrežje

Ko kuhhalno ploščo priključite na električno omrežje, morate nastaviti Jezik, Osvetlitev, Glasnost in Zvok tipk.

Nastavitev lahko spremenite v zavihku Meni > Nastavitve > Nastavitev. Glejte razdelek »Vsakodnevna uporaba« (Daily use).

5.3 FlexPower

FlexPower določa, koliko skupne moči uporabljate kuhhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.

Prvotno naprava deluje pri najvišji možni ravni moči. Najvišjo moč lahko spremenite, če namestitev ne podpira polne moči.



Če je stopnja moči nižja od 2000 W, ne morete vklopiti nobenega samodejnega programa (Jedi ali FUNKCIJE).

1. Vključite kuhhalno ploščo.
2. Prepričajte se, da so vsa kuhališča izklopljena.
3. Dotaknite se gumba  na prikazovalniku, da odprete meni Meni.
4. Izberite Nastavitve > Nastavitev > FlexPower, da izberete ustrezno raven moči.

5. Dotaknite se  ali . Za potrditev izbire sledite navodilom na prikazovalniku.



POZOR!

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

5.4 Brezžična povezava aplikacije

Če želite uporabljati aplikacijo, mora biti kuhhalna plošča povezana z brezžičnim omrežjem. WiFi je privzeto vklopljena.

1. Dotaknite se .
2. Izberite Nastavitve > Povezave > WiFi.
3. Za vklop funkcije WiFi se dotaknite drsnika .

Kuhhalna plošča je zdaj pripravljena za povezavo z brezžičnim omrežjem in aplikacijo.

4. Dotaknite se POVEŽI.
5. Optično preberite QR kodo na hrbtani strani navodil za uporabo ali prenesite aplikacijo neposredno iz trgovine z aplikacijami.
6. Odprite aplikacijo in se registrirajte, da dobite račun.
7. Dodajte novo napravo.
8. Za dokončanje postopka povezave upoštevajte navodila v aplikaciji.

Spreminjanje/izklop omrežne povezave

Če želite odklopiti kuhhalno ploščo iz domačega omrežja:

1. Dotaknite se .
2. Izberite Nastavitve > Povezave > WiFi:
 - Če želite prekiniti povezavo z brezžičnim omrežjem, pritisnite **PREKINI**.
 - Za izklop WiFi se dotaknite drsnika .

Za povezavo kuhhalne plošče z novim brezžičnim omrežjem si oglejte poglavje "Brezžična/aplikacijska povezava" zgoraj.

5.5 Sonda za hrano seznanjanje in kalibracija

Kuhhalna plošča ob dostavi ni seznanjena z Sonda za hrano. Pred prvo uporabo ali ko zamenjate z novim jo seznanite.

Za zagotovitev točnih temperatur vedno umerite Sonda za hrano po seznanjanju.

1. Dotaknite se .
2. Izberite Nastavitve > Povezave > Bluetooth.
3. Za vklop funkcije Bluetooth se dotaknite drsnika .

Kuhhalna plošča samodejno najde razpoložljivo opremo. Če se vaš Sonda za hrano ne prikaže na seznamu, se prepričajte, da je napolnjen. Nato pretresite ali dvakrat tapnite, dokler lučka ne začne utripati.

4. Na seznamu izberite Sonda za hrano in sledite navodilom na prikazovalniku, da zaključite postopek seznanjanja.

Po seznanjanju se na prikazovalniku samodejno prikaže okno za umerjanje.

5. Dotaknite se **START** in sledite navodilom na prikazovalniku, da končate postopek umerjanja.

Če v tem koraku ne umerite Sonda za hrano, lahko to storite pozneje. Ponovno pojdite na nastavitve Bluetooth in izberite svoj Sonda za hrano za nadaljevanje nastavitve.

Če želite uporabiti vse funkcije Sonda za hrano, najprej umerite.

Sonda za hrano ponastavitev/ odstranjevanje

Kadarkoli lahko ponastavite Sonda za hrano ali izključite s kuhhalne plošče.

1. Dotaknite se .
2. Izberite Nastavitve > Povezave > Bluetooth.

Na prikazovalniku se prikaže povezan Sonda za hrano.

3. Dotaknite se Sonda za hrano.
 - Za ponovno umerjanje Sonda za hrano se dotaknite **PONASTAVITEV**.
 - Za odstranitev Sonda za hrano s kuhhalne plošče se dotaknite .

Če želite ponovno povezati Sonda za hrano ali dodati novega, glejte "Sonda za hrano seznanitev in kalibracija".

6. DNEVNA UPORABA



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Vklp in izklop

Za vklop ali izklop kuhhalne plošče se dotaknite gumba  in držite eno sekundo.

6.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhhalno ploščo, če:

- so vsa kuhališča izklopljena.
- ne določite nastavitve segrevanja po vklopu kuhhalne plošče.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhhalna plošča se izključi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- se kuhhalna plošča preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Kuhališče naj se pred ponovno uporabo kuhhalne plošče ohladi.

- Uporabite napačno posodo ali na določenem kuhališču ni posode. Indukcijsko kuhališče se po 50 sekundah samodejno izklopi.
- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se prikaže sporočilo in kuhalna plošča se izklopi.

Razmerje med nastavitvijo segrevanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:

Nastavitev segrevanja	Kuhalna plošča se izklopi po
1 - 2	6 urah
3 - 5	5 urah
6	4 urah
7 - 9	1,5 ure



Ko uporabljate Cvrtev v ponvi, se kuhalna plošča izklopi po 1,5 ure. Za Topljenje se kuhalna plošča izklopi po 6 urah.

6.3 Zaznavanje posode

Ta funkcija zazna, ali so bile posode postavljene na kuhališča, in izklopi kuhališča, če posod ni več mogoče zaznati.

- Če posodo najprej postavite na kuhališče in nato vklopite kuhavno ploščo, se na pregledu ustreznega kuhališča prikaže siva črtica.
- Črtica se ne prikaže, če na kuhališču ni posode ali posode ni mogoče zaznati zaradi napačne namestitve ali neustreznega materiala.
- Če odstranite posodo z vklopljenega kuhališča in jo začasno odložite, začnejo utripati indikatorji nad ustrezno nadzorno vrstico. Če v 120 sekundah ne postavite posode nazaj na vklopljeno kuhališče, se kuhališče samodejno izklopi. Če želite nadaljevati s kuhanjem, posodo postavite nazaj na kuhališča, preden poteče navedena časovna omejitev.

6.4 Uporaba področij segrevanja

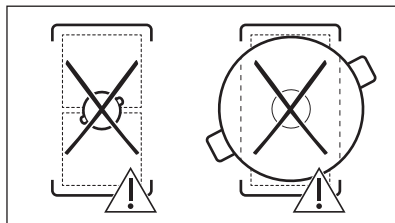
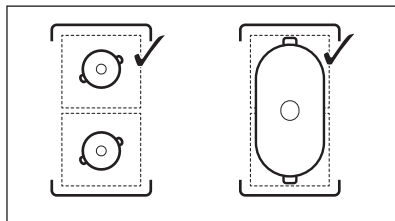
Indukcijska kuhališča se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.



Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«.

Za vklop kuhališča se dotaknite ustreznega simbola kuhališča ali pa posodo postavite na sredino kuhališča. Na prikazovalniku se prikažejo razpoložljivi programi. Nastavite stopnjo segrevanja ali izberite eno izmed samodejnih funkcij. Za vrnitev nazaj na glavni pogled se dotaknite **X** v zgornjem desnem kotu.

V veliki posodi lahko kuhate na dveh kuhališčih hkrati s funkcijo Bridge.



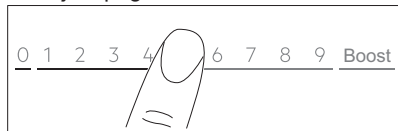
Ko so vklopljena druga kuhališča, je lahko stopnja segrevanja za kuhališče, ki ga želite uporabiti, omejena. Glejte razdelek »Upravljanje moči«.

6.5 Nastavitev segrevanja

1. Vključite kuhavno ploščo.
2. Postavite posodo na izbrano kuhališče in se dotaknite simbola ustreznega kuhališča.

3. Z dotikom ali drsenjem s prstom nastavite zeleno stopnjo segrevanja.

Ikone stopnje moči 1-9 postanejo večje, vrstica pod njo pa se obarva rdeče, kar pomeni trenutno nastavitvev moči. Ko je izbrana stopnja moči, se zaslon spremeni v razširjeni pogled zaslona.



Stopnjo segrevanja lahko spremenite tudi na zaslonu za pregled kuhališča. Če želite iti na zaslon za pregled območja, se dotaknite sredine pogleda razširjenega zaslona. Če želite spremeniti stopnjo segrevanja, se dotaknite — ali +. Če želite odpreti razširjeni pogled zaslona, se dotaknite stopnje moči.

6.6 Boost

Ta funkcija zagotavlja več moči za indukcijska kuhališča. Funkcijo za kuhališče lahko vklopite samo za omejen čas. Po tem času se kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo segrevanja.

1. Izberite kuhališče.
2. Za vklop funkcije se dotaknite Boost. Funkcija se samodejno izklopi. Za ročen izklop funkcije izberite kuhališče in spremenite njegovo stopnjo segrevanja na 0.



Boost ne deluje v naslednjih primerih:

- Bridge deluje,
- moč v eni fazi ni zadostna (glejte "Upravljanje moči").



Za vrednosti najdaljšega trajanja si oglejte »Tehnični podatki«.

6.7 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)



UPOZORNENIE!

Dokler indikator III/II/I sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

III - nadaljevanje kuhanja,

II - ohranitev toplote,

I - akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo kuhavno posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

6.8 Način ohranjanja toplote

Ta funkcija ohranja hrano toplo z nastavitvijo nizke temperature.

Način ohranjanja toplote je na voljo samo, ko je kuhališče po končanem postopku kuhanja še vedno toplo (z vidno ikono za akumulirano toploto), posoda pa ostane na kuhališču. Funkcija ne deluje s hladnim kuhališčem.

1. Dotaknite se III za vklop funkcije Način ohranjanja toplote.

Funkcija Način ohranjanja toplote deluje, dokler je ne izklopite.

2. Za izklop funkcije se dotaknite ■ v zgornjem levem kotu prikazovalnika.

Po potrebi lahko nastavite časovnik. Glejte poglavje »Možnosti časovnika«.

6.9 Možnosti časovnika



ECO Timer

To funkcijo uporabite za določitev časa delovanja kuhališča med posameznim kuhanjem.

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi ECO Timer. Razlika

v času delovanja je odvisna od stopnje segrevanja in dolžine kuhanja.

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhališče vklopljeno. Funkcijo za vsako kuhališče lahko nastavite posebej.

1. Najprej nastavite stopnjo kuhanja za ustrezno kuhališče, nato pa funkcijo.

2. Dotaknite se simbola kuhališča.

3. Dotaknite se .

Na prikazovalniku se prikaže okno menija programske ure.

4. Označite polje Ugasnite kuhališče, da vklopite funkcijo.

5. Nastavite čas.

6. Za potrditev se dotaknite OK.

Lahko pa izberete tudi  za preklic izbire. ECO Timer Nastavitve lahko spremenite med pečenjem: dotaknite se  z vrednostjo časovnika, nato pa se dotaknite UREDI.

Ko časovnik poteče, se oglasi zvočni signal in se prikaže pojavno okno. Dotaknite se gumba OK, da ustavite signal.

Za izklop te funkcije nastavite stopnjo segrevanja na 0. Lahko pa se dotaknete  z vrednostjo časovnika, dotaknite se  in potrdite izbiro, ko se prikaže pojavno okno.

Timer

To funkcijo lahko uporabite ob vklopljenem kuhališču.

Funkcija ne vpliva na nobeno drugo funkcijo, ki deluje sočasno.

1. Izberite poljubno kuhališče.

Na prikazovalniku se prikaže ustrezen drsnik.

2. Dotaknite se .

Na prikazovalniku se prikaže okno menija programske ure.

3. Odkljukajte polje Ugasnite kuhališče, da vklopite funkcijo.

4. Nastavite programsko uro.

5. Za potrditev se dotaknite OK.

Lahko pa izberete tudi  za preklic izbire. Timer Nastavitve lahko spremenite med pečenjem: dotaknite se  z vrednostjo časovnika, nato pa se dotaknite UREDI.

Ko časovnik poteče, se oglasi zvočni signal in in se prikaže pojavno okno. Dotaknite se OK, da izklopite signal.

Za izklop funkcije se Dotaknite se  z vrednostjo časovnika, dotaknite se  in potrdite izbiro, ko se prikaže pojavno okno.

6.10 / ... Bridge

Ta funkcija poveže dve kuhališči, ki delujeta kot eno z isto stopnjo kuhanja. Uporabite ju lahko za kuhanje z veliko posodo.

Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč. Če posodo postavite med dve sredini, se funkcija ne vklopi.

1. Posodo postavite na dve kuhališči.

2. Dotaknite se  >Bridge. Uporabite lahko tudi bližnjico , ki je vidna v pregledu kuhališča.

3. Nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.

Za izklop funkcije se dotaknite bližnjice . Kuhališča nadaljujejo neodvisno delovanje.

6.11 Pause

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Funkcije ne morete vklopiti, če se izvaja katerikoli samodejni program (Jedi ali FUNKCIJE).

Ko funkcija deluje, lahko uporabite samo simbola  in NADALJEVANJE. Vsi drugi simboli na upravljalni plošči so zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure: Ko se funkcija časovnika konča, tapnite kjerkoli na zaslonu, da izklopite zvočni signal.

1. Dotaknite se , da odprete Meni.

2. Za vklop funkcije se dotaknite .

Stopnja kuhanja se zniža na  (Način ohranjanja toplote).

Če želite izklopiti funkcijo se dotaknite NADALJEVANJE.

Obnovile se bodo prejšnje nastavitve segrevanja.

6.12 Lock

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhalne plošče. To preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

1. Nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.
2. Dotaknite se , da odprete Meni.
3. Za vklop funkcije se dotaknite .
Za izklop funkcije, pritisčajte in držite ODKLENI ter 4 sekunde.



Ko izklopite kuhavno ploščo, se izklopi tudi ta funkcija.

6.13 Child Lock

Ta funkcija prepreči nenamerno delovanje kuhalne plošče.

1. Dotaknite se , da odprete Meni.
2. Izberite Nastavitve > Možnosti > Child Lock.
3. Vključite stikalo in se dotaknite črk E-U-O po abecednem vrstnem redu, da vključite funkcijo.

Za izklop funkcije izklopite stikalo.

Po vklopu lahko traja nekaj časa, da funkcija začne delovati.

6.14 Sonda za hrano splošne informacije

Sonda za hrano je brezžična temperaturna sonda. Uporabite jo lahko za prilagoditev parametrov kuhanja različnim vrstam hrane in njihovo ohranjanje med celotnim postopkom kuhanja. Pri tej funkciji Sonda za hrano deluje kot termometer, ki vam med kuhanjem pomaga nadzorovati temperaturo hrane ali tekočine. Vključite lahko Sonda za hrano za Jedi in FUNKCIJE, kot tudi ročno kuhanje.

Sonda za hrano se poveže s kuhavno ploščo preko Bluetooth in se lahko ponovno napolni. V skladu s standardom: EN 60335 Sonda za hrano je treba polniti samo s polnilno postajo in adapterjem, ki sta priložena paketu. Eno minuto polnjenja zagotavlja do osem ur delovanja.

Barva svetlobe označuje vedenje Sonda za hrano:

- Rdeča – polnjenje
- Rdeča utripa - alarm / nizka baterija
- Zelena - povsem napolnjena
- Modra – povezovanje

Mesto meritve se nahaja na sredini med konico in oznako za najnižjo raven. Če je možno, vstavite Sonda za hrano v hrano vsaj do oznake za najnižjo raven. Postavite Sonda za hrano na rob lonca ali ponve s kaveljčkom. Le kovinski del sonde za meso lahko pride v stik s hrano in tekočino. Če pade v tekočino, jo previdno odstranite z ustreznim orodjem.

Nasveti za tekočine

- Potopite Sonda za hrano v tekočino 2-5 cm nad oznako za najnižjo stopnjo, da dosežete najboljše rezultate kuhanja.
- Uporabite pokrov, da privarčujete energijo in čas. Označite polje Uporaba pokrova.

Nasveti za trdna živila

- Upoštevajte navodila na prikazovalniku, da pravilno postavite Sonda za hrano v hrano za najboljše rezultate kuhanja.
- Vstavite Sonda za hrano v najdebelejši del hrane.
- Poskrbite, da bo Sonda za hrano trdno vstavljena v hrano.
- Pri mesu/ribah debeline 2 - 3 cm mora konica Sonda za hrano priti do dna posode.
- Odstranite Sonda za hrano, preden kos hrane po potrebi obrnete, nato pa ga vstavite nazaj.
- Pri uporabi žara Plancha mora ročaj Sonda za hrano ostati zunaj njegove površine.

6.15 Kuhanje z Sonda za hrano

Preden začnete kuhati, se prepričajte, da je Sonda za hrano priključen, umerjen in napolnjen. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«.

Pri uporabi samodejnih programov, kot sta "FUNKCIJE" ali "Jedi", uporabite Sonda za hrano kot dodatno pomoč za merjenje, nastavitve in spremembo končne temperature kuhališča, določene za vsako jed ali postopek kuhanja. Oglejte si "FUNKCIJE" in "Jedi".

1. V meniju izberite funkcijo ali vrsto hrane.

2. Dotaknite se  v zgornjem desnem kotu prikazovalnika, da nastavite ali prilagodite končno temperaturo.
 - Lahko se dotaknete OK na vrhu pojavnega okna, da uporabite privzete nastavitve.
Za stalen izklop pojavnega okna preverite , preden vklopite funkcijo.
 - Za nekatere funkcije so na prikazovalniku na voljo napotki za obstojnost.
 - Za Cvtlje v ponvi lahko spremenite privzeto stopnjo kuhanja. Pri nekaterih jedeh lahko preverite temperaturo jedra jedi, če uporabljate Sonda za hrano.
 - Nekatere funkcije se začnejo s predhodnim segrevanjem. Napredku lahko sledite na upravljalni vrstici.
 - Za večino možnosti, npr. SousVide in Poširanje, lahko spremenite privzeto temperaturo.
 - Spremenite lahko privzeti čas kuhanja ali nastavite svojega. Samo za SousVide je najkrajši čas kuhanja predhodno določen.
3. Upoštevajte navodila v pojavnih oknih.
4. Ko nastavljen čas poteče in/ali je končna temperatura dosežena, se oglasi zvočni signal in prikaže se obvestilo. Če želite okno zapreti, se dotaknite OK.

Termometer

Pri ročnem kuhanju lahko uporabite Sonda za hrano kot termometer za merjenje temperature jedi in obveščanje o doseženi končni temperaturi.

1. Odprite drsnik za kuhališče in nastavite stopnjo kuhanja.
2. Dotaknite se  v zgornjem desnem kotu prikazovalnika.
Sledite navodilom na prikazovalniku.
3. Nastavite končno temperaturo jedi.
Trenutna temperatura, izmerjena z Sonda za hrano, je zdaj vidna v desnem kotu prikazovalnika. Po potrebi ponovno tapnite, da nastavite končno temperaturo.
4. Ko kuhališče doseže končno temperaturo, se oglasi zvočni signal in prikaže se obvestilo.

6.16 FUNKCIJE: Cvtlje v ponvi

Ta funkcija omogoča nastavitve ustreznih stopnje kuhanja za cvrenje živil. Kuhalna plošča prilagodi temperaturo različnim vrstam živil in jo ohranja med kuhanjem. Ko je stopnja segrevanja nastavljena, ročna prilagoditev temperature ni potrebna.



POZOR!

Uporabljajte samo hladno posodo.
Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Postavite ponev brez olja / maščob na enega izmed kuhališč na levi strani.
Uporabite lahko eno kuhališče ali pa obe kuhališči povežite z Bridge.
2. Izberite FUNKCIJE > Cvtlje v ponvi.
3. Po potrebi povežite Sonda za hrano.

Dotaknite se  za nastavitve temperature.

4. Izberite stopnjo cvrenja.

Predgrejte se začne.

5. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.

Časovnik se zažene takoj.

Ko posoda doseže predvideno temperaturo, se oglasi zvočni signal in prikaže se pojavno okno. Olje in živila lahko zdaj postavite v posodo. Za zapiranje okna in začetek cvrenja pritisnite OK. Za ročno zaustavitev funkcije se dotaknite 0 na upravljalni vrstici.

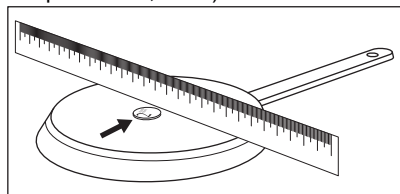
Namigi in nasveti:

- Upoštevajte navodila na prikazovalniku, ko želite obrniti hrano ali prilagoditi stopnjo segrevanja.
- Po potrebi lahko spremenite privzeto stopnjo kuhanja.
- Za debele kose hrane ali surovi krompir uporabite pokrov v prvih 10 minutah cvrenja.
- Pri težkih ponvah lahko traja dlje, da se segrejejo.
- Posodo z večplastnim dnom uporabite pri nizki stopnji kuhanja, da preprečite pregrevanje in poškodbe posode.
- Ne uporabljajte tanke emajlirane posode. Lahko se pregreje in poškoduje.

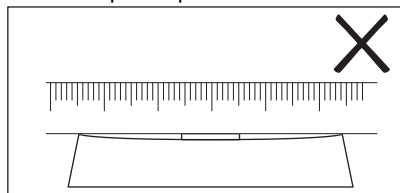
Prave ponve za funkcijo Cvrtje v ponvi

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom. Če želite preveriti, ali je ponva prava:

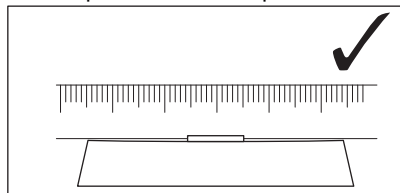
1. Ponev obrnite na glavo.
2. Na dno ponve postavite ravnilo.
3. Med ravnilom in dnom ponve poskušajte dati kovanec velikosti 1, 2 ali 5 centov (ali katerikoli kovanec podobne debeline, približno 1,7 mm).



- a. Ponev ni prava, če lahko med ravnilo in ponvo postavite kovanec.



- b. Ponev je prava, če med ravnilo in ponvo ne morete postaviti kovanca.



6.17 FUNKCIJE: Kuhanje

Ta funkcija samodejno prilagodi stopnjo segrevanja, da voda ne prekipi, ko doseže vrelišče.

Funkcija Kuhanje zahteva delovanje Sonda za hrano.

POZOR!

Funkcije ne uporabljajte s prazno posodo. Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Na kuhališče postavite posodo, napolnjeno z vodo. Tekočina mora povsem pokriti oznako najmanjše ravni na Sonda za hrano.
2. Izberite FUNKCIJE > Kuhanje.
3. Povežite Sonda za hrano.

Dotaknite se  za nastavitev temperature.

4. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.

Časovnik se zažene takoj.

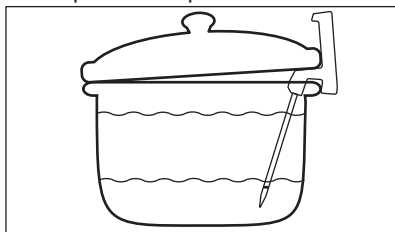
5. Za ročno zaustavitev funkcije se dotaknite

 v zgornjem levem kotu prikazovalnika.

Ko je doseženo vrelišče, kuhalna plošča samodejno zniža stopnjo segrevanja. Na tej točki jo lahko po potrebi prilagodite tudi ročno. Upoštevajte navodila na zaslonu.

Namigi in nasveti:

- Funkcija je najprimernejša za vretje vode in kuhanje krompirjev.
- Pred kuhanjem napolnite Sonda za hrano.
- Pred uporabo umerite Sonda za hrano, da določite natančno vrelišče.
- Posodo napolnite s hladno vodo ali vodo sobne temperature. Najmanjša raven tekočine mora povsem pokriti oznako najmanjše ravni na Sonda za hrano. Najvišja raven tekočine pusti vsaj 4 cm mesta pod robom posode.



- Glede na vrsto jedi in posode lahko nastavite stopnjo kuhanja po doseženem vrelišču.
- Sol dodajte po doseženem vrelišču, če je potrebno.
- Uporabite pokrov, da privarčujete energijo. Pri odstranjevanju bodite previdni.

6.18 FUNKCIJE: Topljenje

To funkcijo lahko uporabite za topljenje različnih izdelkov, npr. čokolade ali masla.

POZOR!

Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Posodo postavite na kuhališče.
2. Izberite FUNKCIJE > Topljenje.
3. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.
4. Dotaknite se OK.

Za ročno zaustavitev funkcije se dotaknite  v zgornjem levem kotu prikazovalnika.

6.19 Jedi

Ta funkcija vam pomaga pripraviti različna živila z uporabo prednastavljenih programov, namenjenih določenim kategorijam živil. Razpoložljivost programov je odvisna od kuhališča.

POZOR!

Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Posodo postavite na kuhališče. Uporabite lahko eno kuhališče ali povežete dve stranski kuhališči z uporabo Bridge.
2. Izberite Jedi.
3. Izberite vrsto hrane.
4. Po potrebi povežite Sonda za hrano.

Dotaknite se  za nastavitve temperature.

5. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.
6. Sledite navodilom na prikazovalniku. Odvisno od vrste živila in izbranega programa lahko nastavite in spremenite podrobnosti, npr. stopnjo pečenja, stopnjo toplote za cvrenje itd.

Namigi in nasveti:

- Najpogostejše kuhane jedi se samodejno dodajo na seznam Največkrat pripravljeno.
- Nekatere jedi imajo dolga imena, ki jih ni mogoče v celoti prikazati na seznamu. Za ogled celotnega imena jedi pritisnite "...".
- Programe lahko ročno dodate na seznam Priključene .
- Določene programe lahko skrijete, tako da se dodaknete . Če želite obnoviti programe, pojdite na Nastavitve > Nastavitve > Jedi.

6.20 Hob²Hood

Je samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s primerno kuhinjsko nape. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi in prilagodi samodejno glede na nastavitve načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče ali nape.

i

Če spremenite hitrost ventilatorja na napi, bo privzeta povezava s kuhalno ploščo izklopljena. Za ponoven vklop funkcije izklopite in ponovno vklopite obe napravi.

i

Pri nekaterih napah je lahko funkcija privzeto onemogočena. V takih primerih najprej vklopite funkcijo na napi, nato pa na kuhalni plošči. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

Nastavitev samodejnega načina ventilatorja

Za nastavitve nape v samodejni način izberite med naslednjimi nastavljenimi hitrostmi ventilatorja: Način 2 - Način 6. Kuhinjska napa se odzove ob vsaki uporabi kuhalne plošče. Kuhalno ploščo lahko nastavite samo za vklop luči z izbiro Načina 1.

1. Dotaknite se .
2. Izberite Nastavitve > Hob²Hood.
3. Vključite stikalo, da vklopite nape. Vsi samodejni načini se prikažejo kot seznam.
4. Izberite način.
5. Dotaknite se  ali , da shranite izbor in zapustite.

Za preverjanje trenutne stopnje hitrosti

ventilatorja se dotaknite . Stopnja hitrosti ventilatorja je vidna v zgornjem levem kotu prikazovalnika. Za izklop ventilatorja se dotaknite . Za vklop ventilatorja se dotaknite .

Samodejni načini	Samodejna osvetlitev	Dušenje jedi ¹⁾	Cvrenje ²⁾
Hitrost ventilatorja			
	Izklop	-	-
Način 1	Vklop	-	-
Način 2 ³⁾	Vklop	1	1
Način 3	Vklop	-	1
Način 4	Vklop	1	1
Način 5	Vklop	1	2
Način 6	Vklop	2	3

1) Kuhalna plošča zazna vretje in nastavi hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

2) Kuhalna plošča zazna cvrenje in nastavi hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

3) Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

Nastavitev ročnega načina ventilatorja

Stopnjo hitrosti ventilatorja lahko nastavite ročno.

1. Dotaknite se .
2. Dotaknite se Ročno.
3. Dotaknite se ali podrsajte s prstom, da nastavite stopnjo hitrosti ventilatorja.

Za vklop najvišje stopnje hitrosti ventilatorja se dotaknite Boost. Ventilator določen čas deluje v Boost načinu. Po tem času se nastavev hitrosti ventilatorja samodejno spremeni na 3. Za ročni izklop Boost pritisnite 0.

Lučka nape

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhhalno ploščo. To storite tako, da samodejni način nastavite na način 1 - način 6. Luč na napi lahko vklopite ali izklopite tudi ročno.

Ročni vklop lučke

1. Dotaknite se .

2. Dotaknite se , da vklopite lučko. Za izklop lučke ponovno pritisnite .

6.21 Jezik

1. Dotaknite se , da odprete Meni.
2. Izberite Nastavitve > Nastavitev > Jezik.
3. Na seznamu izberite jezik.

Za shranitev izbire se dotaknite  ali . Nato v pojavnem oknu izberite DA.

Če izberete napačen jezik, se dotaknite  > . Prikaže se seznam. Izberite prvo možnost zgoraj na levi in nato drugo možnost zgoraj na desni. Pomikajte se navzdol in na seznamu izberite ustrezen jezik. Ko se prikaže pojavno okno, izberite možnost na desni.

6.22 Zvok tipk / Glasnost

Lahko izberete zvok, ki ga odda kuhalna plošča, ali pa povsem izklopite zvok. Izberete lahko med klikom (privzeto) ali piskom.

Izberete lahko tudi stopnjo intenzivnosti.

1. Dotaknite se gumba  na prikazovalniku, da odprete meni Meni.
2. Izberite Nastavitve > Nastavitev > Zvok tipk / Glasnost.
3. Izberite ustrezno funkcijo. Nastavitev se samodejno shrani.

6.23 Osvetlitev

Spremenite lahko svetlost prikazovalnika.

Obstajajo 5 stopnje svetlosti, 1 je najnižja, 5 pa najvišja.

1. Dotaknite se , da odprete Meni.
2. Izberite Nastavitve > Nastavitev > Osvetlitev.
3. Izberite ustrezno stopnjo. Nastavitev se samodejno shrani.

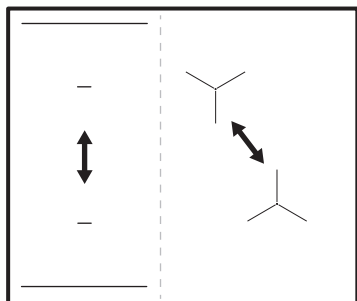
6.24 Upravljanje moči

Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitve napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči (povezanimi z isto fazo). Kuhalna plošča

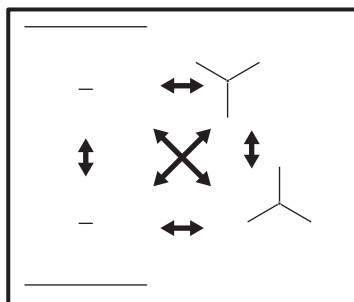
nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhalni plošči. Vsaka faza ima največjo električno obremenitev 3680W. Če kuhalna plošča doseže omejitev največje razpoložljive moči v eni fazi, se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja segrevanja najprej izbranega kuhališča (ali kuhališče z uporabo FUNKCIJE ali Jedi) je vedno prednostna. Preostala moč se razdeli med druga kuhališča glede na vrstni red izbire.
- Barva upravljalne vrstice prikazuje razpoložljive možnosti stopnje segrevanja:
 - rdeča - trenutna stopnja segrevanja,
 - bela - najvišja razpoložljiva stopnja segrevanja,
 - svetlo siva - stopnja kuhanja, ki ni na voljo (Vklopljeno je Upravljanje moči).
- Če višja stopnja kuhanja ni na voljo, jo najprej znižajte za druga kuhališča.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhališči.



Če je skupna moč kuhalne plošče omejena (1500 W - 6000 W), funkcija porazdeli razpoložljivo moč med vsa kuhališča. Glejte poglavje »Pred prvo uporabo« > »FlexPower«.



7. NAMIGI IN NASVETI



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Pri funkciji Cvrtje v ponvi uporabljajte samo ponve z ravnim dnom.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla, ker

lahko okrušite ali poškodujete stekleno površino.

Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

Dimenzije posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Za pravilne dimenzije posode si preberite poglavje "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča". Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.
- Učinkovitost kuhališča je povezana s premerom posode. Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").
 - Posoda s premerom, manjšim od kuhališča, bo prejela le del moči, ki jo ustvari kuhališče, kar pomeni počasnejše kuhanje.
 - Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhalne plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne plošče.



Oglejte si »Tehnični podatki«.

7.2 Hrup med delovanjem



Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake. Hrup posode se lahko razlikuje glede na material posode in stopnjo moči.

Hrup zaradi posode:

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

Hrup zaradi kuhalne plošče:

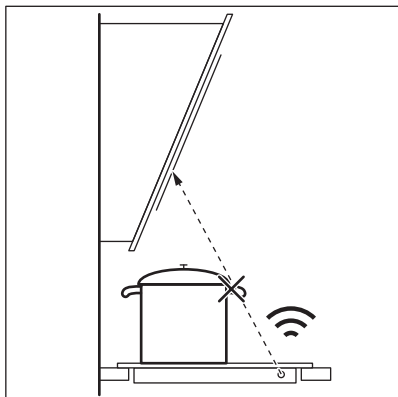
- klikanje: pride do električnega preklapljanja, posoda se zazna, ko jo postavite na kuhalno ploščo.
- šumenje, brenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

7.3 Namigi in nasveti za Hob²Hood

Ko uporabljate kuhalno ploščo s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

Napa, prikazana spodaj, je namenjena samo ponazoritvi.



Okno komunikatorja infrardečega signala Hob²Hood naj bo čisto.



Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je vklopljena Hob²Hood.

Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood

Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape AEG, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

8. SKRB IN ČIŠČENJE



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Vedno uporabljajte strgalo, priporočeno za kuhalne plošče s stekleno površino. Strgalo uporabite samo kot dodatno orodje za čiščenje stekla po standardnem postopku čiščenja.



UPOZORNENIE!

Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.

8.2 Čiščenje

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s sladkorjem, sicer lahko umazanija

poškoduje kuhalno ploščo. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.

- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite bleščeče kovinsko obarvanje:** uporabite raztopino vode s kisom in očistite stekleno površino s krpo.

8.3 Čiščenje Sonda za hrano

- Sonda za hrano očistite pred prvo uporabo.
- Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva.
- Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Sonda za hrano ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Silikonski ročaj lahko spremeni barvo, kar pa ne vpliva na delovanje Sonda za hrano.

9. ODPRAVLJANJE TEŽAV



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Kaj storite v primeru ...

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje. Oglejte si vezalno shemo.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	60 sekund niste nastavili stopnje segrevanja.	Ponovno vklopite kuhavno ploščo, in nastavite ustrezno stopnjo segrevanja v manj kot 60 sekundah.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Pause deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikazovalnik se ne odziva na dotik.	Del prikazovalnika je prekrit ali pa je posoda postavljena preblizu prikazovalnika. Na prikazovalniku je nekaj tekočine ali predmet.	Odstranite predmete. Posodo premaknite stran od prikazovalnika. Očistite prikazovalnik; počakajte, da se naprava ohladi. Kuhavno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po minuti jo ponovno priključite.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izključi.	Senzorsko polje ① ste z nečim prekrili.	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo pod površino kuhalne plošče.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Po vklopu samodejnih programov (Jedi ali FUNKCIJE) se kuhalna plošča začne segrevati, se zaustavi in zatem ponovno zažene.	To je varnostno preverjanje, ki zagotavlja, da je Sonda za hrano v posodi, za katero so bili vklopljeni samodejni programi (Jedi ali FUNKCIJE).	To je običajni postopek, ne predstavlja nepravilnega delovanja.
Ne morete vklopiti najvišje stopnje kuhanja.	Drugo kuhališče je že nastavljeno na najvišjo stopnjo kuhanja.	Najprej znižajte moč drugega kuhališča.
	Omejitev ravni moči FlexPower je pre nizka.	Spremenite največjo moč v Meni. Glejte »Pred prvo uporabo«.

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Senzorska polja so postala vroča.	Posoda je prevelika ali pa ste jo postavili preblizu nadzornih gumbov.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.
Sonda za hrano se ne odziva ali pa prikazovalnik prikazuje, da Sonda za hrano ni bil najden.	Sonda za hrano je izprazenjen ali Bluetooth nastavljen.	Napolnite Sonda za hrano. Povežite Sonda za hrano s kuhalno ploščo preko Bluetooth. Oglejte si "Sonda za hrano seznanjanje in kalibracija".
Prikazovalnik sporoča, da je temperatura vode višja od 100 °C.	Niste izvedli umerjanja senzorja Sonda za hrano, ali ste to izvedli napačno.	Ponovno izvedite umerjanje senzorja Sonda za hrano. Oglejte si "Sonda za hrano seznanjanje in kalibracija".
	V vodo ste dali preveč soli.	Ne solite vrele vode.
	Druge naprave delujejo na isti frekvenci in motijo povezavo.	Odstranite vse naprave, ki morda motijo povezavo. Oglejte si »Tehnični podatki«.
Temperatura hrane se razlikuje od pričakovane.	Senzor Sonda za hrano je napačno vstavljen.	Preverite, ali je mesto meritve v najdebelejšem delu hrane. Glejte poglavje "Vsakodnevna uporaba".
Rdeča lučka na Sonda za hrano utripa.	Sonda za hrano je izprazenjen ali poškodovan.	Napolnite Sonda za hrano. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Kuhalna plošča zaznava občutne poraste temperature.	Med kuhanjem ste dodali nekaj vode ali zamenjali posodo.	Po začetku izvajanja funkcije ne dodajajte vode in ne menjajte posode.
	Toplota v posodi se ni razporedila enakomerno, še posebej pri gostih tekočinah.	Hrano večkrat premešajte.
Posoda se preveč segreje ali pa je hrana prehitro preveč kuhana.	Uporabili ste premajhno posodo.	Uporabite posodo, katere velikost ustreza določenemu kuhališču. Oglejte si »Tehnični podatki«.
Funkcije ne morete vklopiti.	Na istem kuhališču deluje druga funkcija, ki preprečuje vklop.	Funkcijo izklopite, preden vklopite drugo.
Samodejni programi (Jedi ali FUNKCIJE) ali SousVide se ustavijo.	Na začetku postopka kuhanja je temperatura tekočine v posodi višja od 40 °C. Uporabljena posoda je vroča.	Uporabite samo hladne tekočine. Posode ne segrevajte predhodno.
Hob®Hood ne deluje.	Prekrili ste nadzorno ploščo.	Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.
Zaslon Hob®Hood ni viden.	Hob®Hood je izklopljen v nastavitvah.	Pojdite na nastavitve/Hob®Hood in vklopite funkcijo.
Priprava Hob®Hood je vklopljena, vendar samo sveti lučka.	Aktivirali ste način 1.	Spremenite način na način 1 - način 6 ali počakajte, da se začne samodejni način.
Hob®Hoodnačini 1-6 delujejo, vendar pa je luč ugasnjena.	Morda je težava z žarnico.	Obrnite se na pooblaščen servisni center.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Nastavljen je bil napačen jezik.	Jezik ste pomotoma spremenili.	Upoštevajte navodila v poglavju »Vsakodnevna uporaba«, za spremembo napačnega jezika si oglejte temo »Jezik«.
Kuhališče se izklopi.	Položaj preklopnika Samodejni izklop izklopi kuhališče.	Izklopite kuhhalno ploščo in jo ponovno vklopite. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikažeta se  in sporočilo.	Lock deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikaže se E - U - O.	Child Lock deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Utripa vrstica stopnje moči.	Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda.	Posodo postavite na kuhališče.
	Posoda ni primerna.	Uporabite primerno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Premier dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.
 se prižge.	Električna povezava je okvarjena.	Kuhhalno ploščo izključite iz napajanja in preverite povezavo. Oglejte si poglavje »Namestitve«.
 se prižge.	Tipalo temperature kuhališča zazna previsoko ali prenizko temperaturo.	Pustite, da se kuhališče ohladi ali pa dvignite temperaturo okolja nad 15°C. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblašeni servisni center.
 se prižge.	Ventilator za hlajenje je blokiran.	Prepričajte se, da nič ne ovira ventilatorja. Če ventilatorja nič ne blokira in težava ne izgine, se obrnite na pooblašeni servisni center.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitve.
Kuhhalna posoda se segreva dlje kot 5 minut.	Dno kuhhalne posode ni združljivo z indukcijsko kuhhalno ploščo.	Uporabite posodo z ustreznim dnom (ploščati, magnetni). Oglejte si »Namigi in nasveti«.
Segrevanje traja dolgo časa.	Posoda je premajhna in prejema le del moči, ki jo ustvari kuhališče.	Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v »Tehnični podatki« > »Specifikacije za kuhališča«).
Kuhhalna plošča se ne more povezati z brezžičnim omrežjem.	Usmerjevalnik blokira nove udeležence lokalnega omrežja WLAN.	Zagotovite, da usmerjevalnik omogoča nove udeležence. Po potrebi ponovno zaženite usmerjevalnik.

Problem	Možni vzrok	Rešitev
	Brezžična povezava na kuhalni plošči ni vklopljena.	Vklopite WiFi. Glejte razdelek »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava/povezava z aplikacijo.
	Frekvenca usmerjevalnika je nastavljena na 5 GHz.	Spremenite nastavitve usmerjevalnika na 2,4 GHz ali 2,4+5 GHz. Če usmerjevalnik podpira samo frekvenco 5 GHz, kuhalne plošče ni možno povezati.
	Signal brezžičnega omrežja je šibek.	Usmerjevalnik premaknite bližje kuhalni plošči. Po potrebi uporabite repetitor WiFi za zvišanje moči signala.
Kuhalne plošče ne morete najti na seznamu lokalnega omrežja WLAN med nastavitvami aplikacije.	Kuhalna plošča je že povezana z omrežjem, vendar morda ni vidna.	Kuhalno ploščo izključite iz omrežja. Oglejte si razdelek »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava/povezava z aplikacijo.
Višja stopnja kuhanja ni na voljo.	Upravljanje moči deluje in zmanjšuje največjo moč.	Glejte poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Upravljanje moči.
Funkcija Kuhanje se ne zažene.	Laserska oznaka na konici Sonda za hrano ni povsem potopljena v tekočino. Voda je prevroča. Sonda za hrano ni napolnjeno.	V lonec dodajte več vode. Uporabite vodo pri sobni temperaturi. Pred začetkom kuhanja napolnite Sonda za hrano.
Funkcija Kuhanje deluje nepravilno.	Odčitek temperature ni točen, ker Sonda za hrano ni umerjen.	Umerite Sonda za hrano pred prvim kuhanjem.
Funkcija Cvtlje v ponvi se ne zažene.	Funkcija je na voljo samo za izbrana kuhališča.	Preklopite na kuhališče, za katero je funkcija na voljo. Glejte »Opis izdelka«.
Segrevanje s funkcijo Cvtlje v ponvi traja dolgo.	Posoda je premajhna, pretežka ali pa dno ni ravno.	Glejte »Namigi in nasveti«.

9.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne plošče. V nasprotnem

primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v garancijski knjižici.

10. TEHNIČNI PODATKI

10.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model TH64IB30FB:
Vrsta 62 B4A 01 EA
Indukcija 7.35 kW
Ser. št.

Številka izdelka (PNC) 949 598 456 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Izdelano v: Nemčija
7.35 kW



10.2 Priključek WiFi

Frekvenca WiFi	2400 - 2483,5 MHz
----------------	-------------------

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

10.3 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W]	Boost [W]	Boost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Levo spredaj	2300	3200	10	125 - 210
Levo zadaj	2300	3200	10	125 - 210
Desno spredaj	1400	2500	4	125 - 145
Desno zadaj	1800	2800	10	145 - 180

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za optimalen prenos toplote in rezultate kuhanja uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v tabeli). Uporabljajte kuhinjsko posodo, ki ni večja od premera kuhališča.

10.4 Tehnični podatki za Sonda za hrano

Senzor Sonda za hrano je odobren za uporabo, pri kateri pride v stik z živili.

Delovna frekvenca	2400 - 2483,5 MHz
Največja oddajna moč	7 dBm
Temperaturno območje	0 - 200°C
Cikel merjenja	2 sek

11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

11.1 Podatki o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi

Identifikacija modela	TH64IB30FB
Vrsta kuhalne plošče	Vgrajena kuhalna plošča
Število kuhališč	4
Tehnologija segrevanja	Indukcija

Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj	21.0 cm
	Levo zadaj	21.0 cm
	Desno spredaj	14.5 cm
	Desno zadaj	18.0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj	184.4 Wh/kg
	Levo zadaj	184.4 Wh/kg
	Desno spredaj	180.2 Wh/kg
	Desno zadaj	172.9 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.

11.2 Varčna

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

11.3 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v načinu izklopa	0.5 W
Poraba energije v omrežnem stanju pripravljenosti	2.0 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	2 min

Za navodila o vklopu in izklopu brezžične omrežne povezave si oglejte poglavje "Pred prvo uporabo".

12. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

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.....	435
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	438
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	441
4. ОПИС ВИРОБУ.....	443
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	445
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	447
7. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	458
8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	460
9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	460
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	465
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	466
12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	467

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 деко.
- **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 самозаймання.
- 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 °С 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.

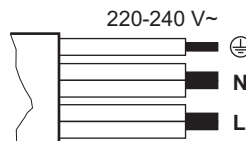
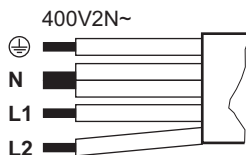


УВАГА

Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

Однофазне підключення

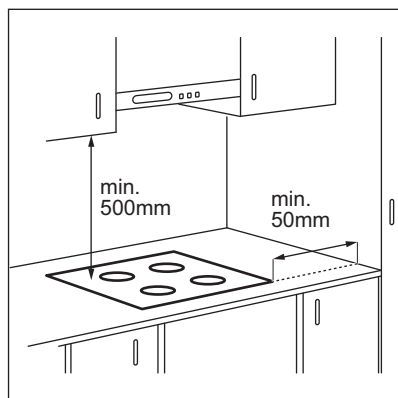
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного й коричневого дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого та чорного кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



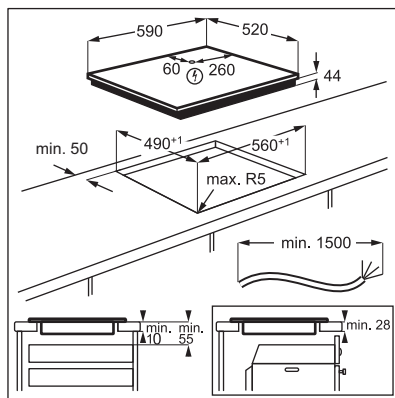
Двофазне підключення: 400 В2N~		Однофазне підключення: 220 - 240 В~	
5 × 1,5 мм ² або 4 × 2,5 мм ²		5 × 1,5 мм ² або 3 × 4 мм ²	
	Зелений — жовтий		Зелений — жовтий
N	Синій і синій	N	Синій і синій
L1	Чорний	L	Чорний і коричневий
L2	Коричневий		

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.



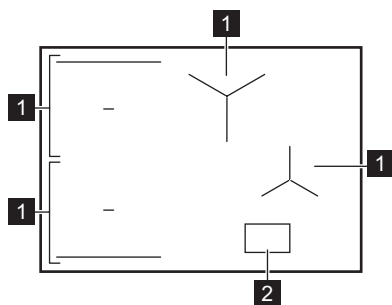
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



1 Індукційна зона нагрівання

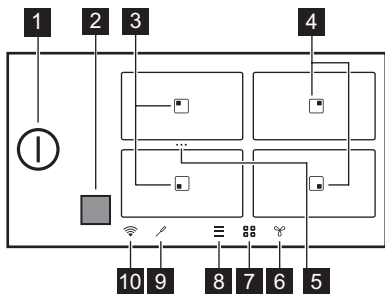
2 Панель керування



Детальна інформація про розміри зон нагрівання наведена в розділі «Технічні дані».

4.2 Структура панелі керування

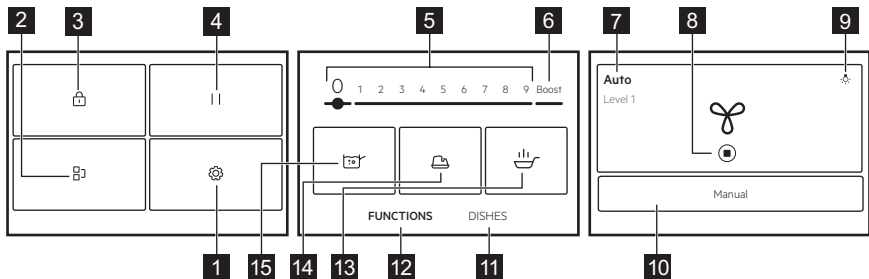
Основний вид



Символ	Опис
1 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.

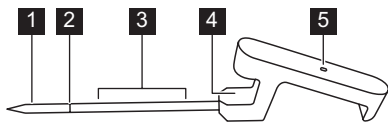
Символ	Опис
1 	Налаштування. Для відкриття налаштувань варильної поверхні.
2 	Bridge. Поеднання двох зон готування, щоби вони працювали, як одна.
3 	Блокування. Блокування / розблокування панелі керування.
4 	Pause. Установлення для всіх зон готування, які працюють, режиму найнижчої температури.
5 1 - 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.

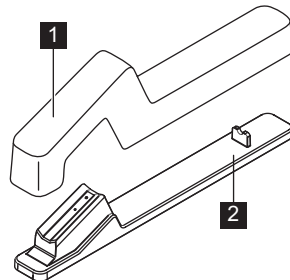
Навігація по дисплею

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

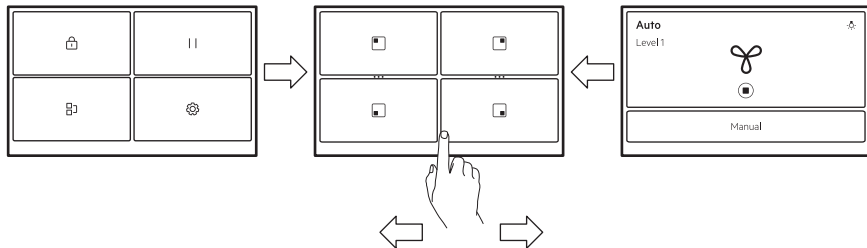
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



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 ФУНКЦІЇ).

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

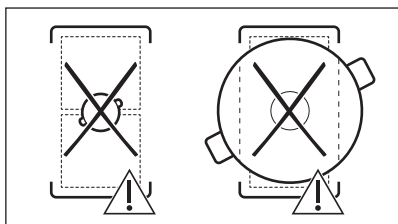
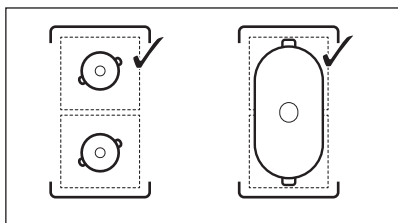
Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розмірів дна посуду.



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.

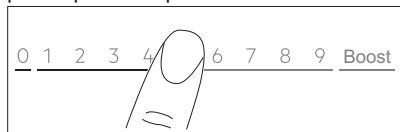


Коли активні інші зони підігріву, рівень нагрівання для зони, яку ви бажаєте використовувати, може бути обмежений. Див. розділ «Управління потужністю».

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 іжі 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 **X**, 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 **X** 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 **X**, 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 слідувати за температурою страви або

рідини під час готування. Можна активувати Термошуп для Страви та ФУНКЦІЇ, а також при готуванні в ручному режимі.

Термошуп підключається до варильної поверхні через Bluetooth і перезаряджається. Згідно зі стандартом EN 60335 Термошуп 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 Термошуп:

- Червоний колір — заряджання
- Миготіння червоного кольору — сигнал сповіщення / низький заряд батареї
- Зелений колір — повністю заряджений
- Синій колір — підключення

Точка вимірювання розташована посередині між кінчиком термошупу та позначкою мінімального рівня. Вставте Термошуп у страву принаймні до позначки мінімального рівня. Помістіть Термошуп на край каструлі або сковороди за допомогою гачка. Тільки металева частина термошупа 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 Термошуп 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 Термошуп у продукт.
- Вставте Термошуп у найтовщу частину продукту.
- Переконайтеся, що Термошуп міцно вставлено у продукт.
- Для м'яса/риби товщиною 2–3 см кінчик Термошуп має досягати дна сковороди.

- Вийміть Термошуп, перш ніж перевертати шматок продукту, якщо необхідно, а потім вставте його назад.
- При використанні планчі переконайтеся, що ручка Термошуп залишається за межами її поверхні.

6.15 Готування з Термошуп

Перед початком готування переконайтеся, що Термошуп підключений, відкалібрований та заряджений.

Див. розділ «Перед першим використанням».

При використанні автоматичних програм, як-от «ФУНКЦІЇ» або «Страви», використовуйте Термошуп 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 Термошуп.
 - 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. Можна використовувати одну зону нагрівання або з'єднати обидві зони за допомогою Bridge.

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.

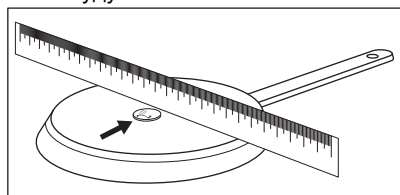
Поради та рекомендації:

- 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 багат шаровий посуд для низького рівня нагрівання, щоб запобігти перегріванню та пошкодженню посуду.
- Не використовуйте тонкий емальований посуд. Він може перегрітися та пошкодитися.

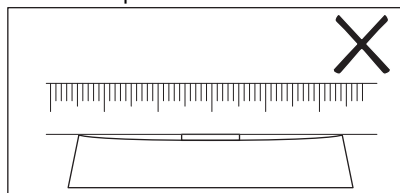
Правильний посуд для функції Смаження

Користуйтеся лише каструлями з плоским дном. Щоб перевірити правильність посуду:

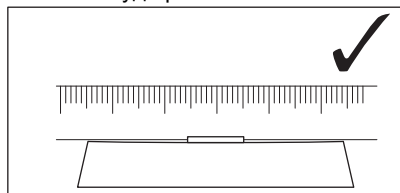
1. Переверніть посуд догори дном.
2. Поставте лінійку на дно посуду.
3. Спробуйте поставити монету номіналом 1, 2 або 5 євро (або будь-яку монету подібної товщини, прибл. 1,7 мм) між лінійкою та дном посуду.



- 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 вкипіла після досягнення точки кипіння.

Для роботи функції Варіння потрібен Термощуп.

УВАГА

Не використовуйте функцію з порожнім посудом. Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. На зону нагрівання поставте каструлю, наповнену водою. Рідина повинна повністю покривати позначку мінімального рівня на Термощуп.
2. оберіть ФУНКЦІЇ > Варіння;
3. Підключіть Термощуп.

Торкніться , щоб налаштувати температуру.

4. За потреби встановіть функцію таймера.

Таймер запускається негайно.

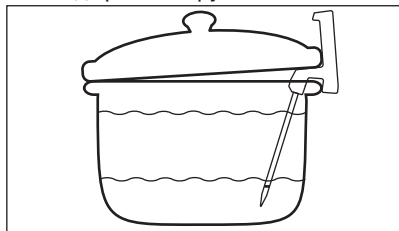
5. Щоб вимкнути функцію вручну, торкніться  у верхньому лівому куті дисплея.

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 Термощуп перед готуванням.
- Відкалібруйте Термощуп 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 Термощуп. 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. Виконуйте 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.



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.



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 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⁾
	Вимк.	-	-
Режим 1	Увімк.	-	-
Режим 2 3)	Увімк.	1	1
Режим 3	Увімк.	-	1
Режим 4	Увімк.	1	1
Режим 5	Увімк.	1	2

Автоматичні режими	Автоматична підсвітка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
		Швидкість вентилятора	
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 підсвітці 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 підсвітці 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 рівнів яскравості: 1 — це найнижчий, 5 — це найвищий.

1. Торкніться  щоб відкрити Меню.
 2. Виберіть Налаштування > Установка > Яскравість.
 3. Оберіть бажаний рівень.
- Налаштування зберігається автоматично.

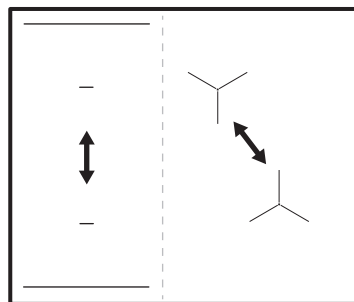
6.24 Управління потужністю

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.

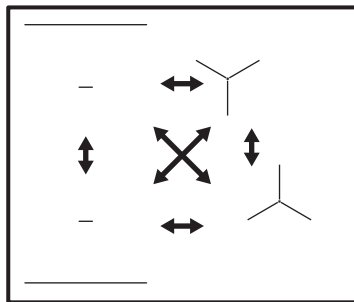
- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3680 Вт. Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимального допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет 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 понизити 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 вміст 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 поверхню:

- клацання: відбувається перемикання електроенергії, посуд визначається після його розміщення на варильній поверхні.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

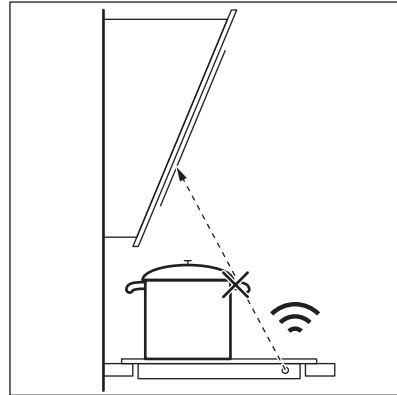
7.3 Поради і рекомендації для Hob²Hood

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 поверхню 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 охолоне:** 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:** скористайтеся 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.
	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.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Термошуп не відповідає або на дисплеї відображається, що Термошуп не знайдено.	Термошуп розрядився або Bluetooth не встановлено.	Зарядіть Термошуп. Підключіть Термошуп до варильної поверхні через Bluetooth. Див. розділ «П'єднання та калібрування Термошуп».
На дисплеї відображається, що температура води вища за 100°C.	Термошуп не відкалібровано або відкалібровано неправильно.	Відкалібруйте Термошуп знову. Див. розділ «П'єднання та калібрування Термошуп».
	Ви додали занадто багато солі у воду.	Не соліть воду, що кипить.
	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 Термошуп.	Переконайтеся, що точка вимірювання розташована у найтовщій частині продукту. Див. розділ «Щоденне користування».
Червоний індикатор на Термошуп мигтить.	Термошуп розрядився або пошкоджений.	Зарядіть Термошуп. 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 бабо зачекайте, коли увімкнеться автоматичний режим.
Hob²Hood Режими 1–6 працюють, але підсвітка вимкнена.	Можливо, проблема викликана несправністю лампи.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
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».
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».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
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.
	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 недоступний.	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.
Функція Смаження не запускається.	Функція доступна лише для вибраних зон.	Переключіться на зону, для якої доступна функція. Див. розділ «Опис виробу».
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 TH64IB30FB:
Тип 62 B4A 01 EA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 598 456 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
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	1800	2800	10	145 - 180

Потужність зон готування може дещо відрізнятися 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 Термоцуп

Термоцуп 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 сек
------------------	-------

11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

11.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування

Ідентифікатор моделі	ТН64ІВ30FB	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	21.0 см
	Передня права	14.5 см
	Задня права	18.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	184.4 Вт•год/кг
	Задня ліва	184.4 Вт•год/кг
	Передня права	180.2 Вт•год/кг
	Задня права	172.9 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	180.5 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 розтоплення 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 застосовного 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.

