

EN User Manual	2	SK Návod na používanie	350
FR Notice d'utilisation	31	HU Használati útmutató	381
NL Gebruiksaanwijzing	65	BG Ръководство за употреба	413
ES Manual de instrucciones	97	SQ Udhëzimet për përdorim	446
PT Manual de instruções	130	MK Упатство за ракување	477
EL Οδηγίες Χρήσης	162	RU Инструкция по	
LV Lietošanas instrukcija	197	эксплуатации	511
LT Naudojimo instrukcija	227	UK Інструкція	547
ET Kasutusjuhend	258	DE Benutzerinformation	581
CS Návod k použití	288		
PL Instrukcja obsługi	318		

# USER MANUAL



## FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Register your product for better service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	11
6. DAILY USE.....	12
7. HINTS AND TIPS.....	19
8. CARE AND CLEANING.....	25
9. TROUBLESHOOTING.....	26
10. TECHNICAL DATA.....	29
11. ENERGY EFFICIENCY.....	30
12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	30

## 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible

for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### **1.1 Children and vulnerable people safety**

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

### **1.2 General Safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.



**WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.

- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

## 2.2 Electrical Connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance

from the power supply. This to prevent an electrical shock.

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



#### **WARNING!**

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



#### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

## **2.4 Food Sensor**

- Use the Food Sensor according to its purpose. Do not use it to open or lift anything.

- Use only the Food Sensor recommended for the hob, one at a time.
- Do not use it when it is malfunctioning or damaged.
- Do not use the Food Sensor in the oven or microwave.
- The Food Sensor can read temperatures up to 120 °C.
- Make sure that the Food Sensor is always inside the food or liquid, up to the minimum level mark.
- Clean the Food Sensor before the first use. Use only neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects. Do not wash the Food Sensor in the dishwasher. The silicone handle may discolour, which has no effect on how the Food Sensor operates.
- Use the original packaging to store the Food Sensor.
- If you replace the Food Sensor, store the old one minimum 3 m away. The old Food Sensor may influence the functioning of the new one.

## **2.5 Care and cleaning**

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## **2.6 Service**

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications

and are not suitable for household room illumination.

### 2.7 Disposal



**WARNING!**  
Risk of injury or suffocation.

- For information on how to dispose of the appliance, contact your dealer, manufacturer's authorized person, or your local solid waste operator.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 3. INSTALLATION



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number .....

### 3.2 Built-in hobs

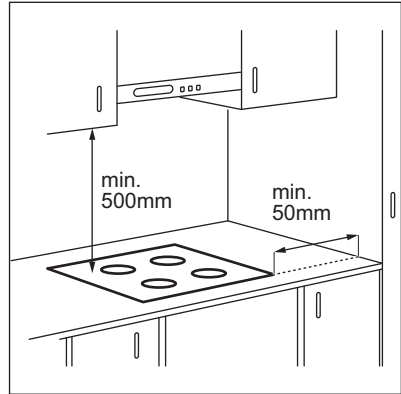
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

### 3.3 Connection cable

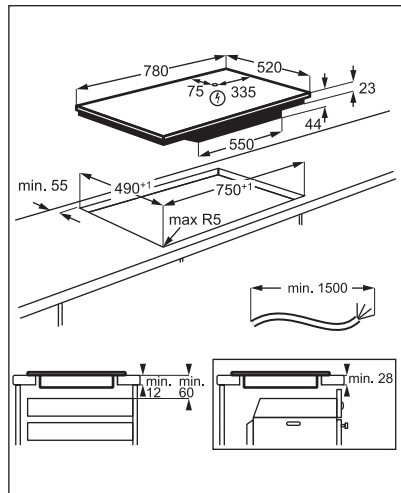
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

### 3.4 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.



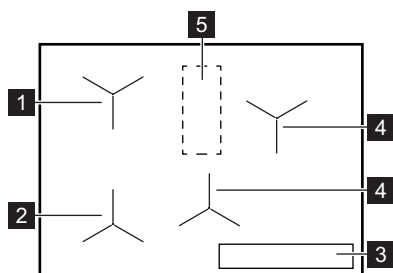
Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation 

## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout

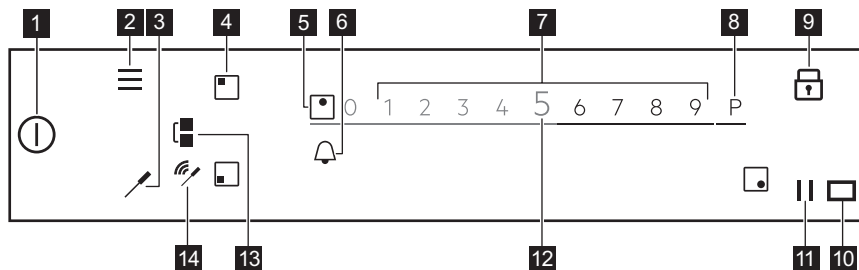


- 1** Induction zone with Assisted Cooking
- 2** Induction zone with Assisted Cooking and Pan Fry
- 3** Control panel
- 4** Induction cooking zone
- 5** Area with antenna







**CAUTION!**  
Do not put anything on the hob in this area.







### 4.2 Control panel layout



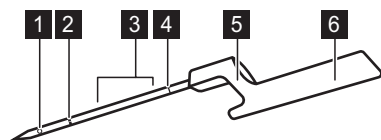
To see the available settings touch the appropriate symbol.

Symbol	Comment	
<b>1</b> 	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
<b>2</b> 	Menu	To open and close the Menu.
<b>3</b> 	Food Sensor	To open the Food Sensor menu.
<b>4</b> 	Zone selection	To open the slider for the selected zone.



Symbol	Comment
<b>5</b> -	Zone indicator To show for which zone the slider is active.
<b>6</b> 	- To set the timer functions.
<b>7</b> -	Slider To adjust the heat setting.
<b>8</b> <b>P</b>	PowerBoost To activate the function.
<b>9</b> 	Lock To activate and deactivate the function.
<b>10</b> 	- The window of the Hob²Hood infrared signal communicator. Do not cover it.
<b>11</b> 	Pause To activate and deactivate the function.
<b>12</b> <b>0 - 9</b>	- To show the current heat setting.
<b>13</b> 	Bridge To activate and deactivate the function.
<b>14</b> 	Signal indicators Full connection / No signal. To show the signal strength of the connection between the Food Sensor and the antenna.

### 4.3 Food Sensor

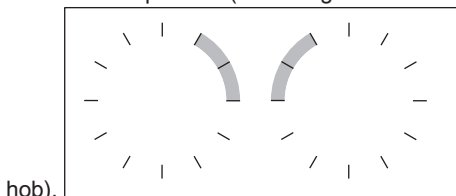





- 1** Measurement point
- 2** Minimum level mark
- 3** Recommended immersion range (for liquids)
- 4** Calibration code
- 5** Hook for placing the Food Sensor on the rim
- 6** Handle with antenna inside


The Food Sensor is a wireless temperature probe operating without a battery, delivered in a packaging with the hob. Inside its handle there is an antenna. Another antenna is located below the hob surface, in the area between the two rear cooking zones. To ensure proper communication between the Food Sensor and the hob do not put anything on the hob in this area.

The measurement point is located halfway between the tip and the minimum level mark. Insert the Food Sensor in the food at least up to the minimum level mark. For liquids, to get the best cooking results, immerse the Food Sensor in the liquid 2-5 cm above the minimum level mark. Place the Food Sensor

on the rim of the pot or pan by the hook; close to the area with the antenna, at 1 - 3 o'clock position (for the left side of the hob) or 9 - 11 o'clock position (for the right side of the



The following indicators show the strength of the connection between the hob and the Food Sensor on the display: , , . If

the hob cannot establish the connection,  comes on. You can move the Food Sensor along the rim of the pot to establish or strengthen the connection. The hob refreshes the connection status every 3 seconds.




For more information refer to "Hints and Tips for the Food Sensor".


#### 4.4 Key features of your hob

Your new **SensePro®** hob expertly guides you through the entire cooking session. Refer to the information below to discover several of its best features.


Depending on the kind of food, you can use Assisted Cooking with or without the Food Sensor. For various dishes you get different sets of functions.

**Food Sensor**  - can be used in two ways. It measures the temperature in functions such as Thermometer and Pan Fry as well as helps you accurately maintain the temperature for different food types while cooking Sous Vide or using functions such as Poach, Simmer or Reheat.

**Assisted Cooking** - facilitates cooking by providing you with ready-made recipes for various dishes, pre-defined cooking parameters, and step-by-step instructions. You can use it with the Food Sensor, e.g. to prepare a steak, or without it, e.g. to prepare pancakes. The available options depend on the kind of dish you want to make. In this mode you can use functions such as Sous Vide, Pan Fry, Simmer, Reheat, and many more. Pop-up windows and sounds inform you when the pre-defined temperature is reached. You can access Assisted Cooking from the Menu.


**Sous Vide**  - a method of cooking vacuum-packed food in low temperature, for a prolonged period of time, which helps you save vitamins and maintain the flavour. Your

hob provides you with clear settings and instructions to follow. Once you select the function via Assisted Cooking, the temperatures are defined for different food types. You can also choose your own temperatures if you activate the function via Sous Vide in the Menu.


**Pan Fry**  - a frying method with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food. It helps you avoid overheating of food or oil. You can activate it by selecting Assisted Cooking from the Menu.


**Thermometer** - with this function the Food Sensor measures the temperature while cooking. You cannot use it when the Assisted Cooking function operates.

**Other useful features of your hob:**


**Melting**  - this function is perfect for melting chocolate or butter.

**PowerBoost P** - this function quickly boils large quantities of water.

**Pause**  - this function lowers the heat setting to 1 for all cooking zones, enabling you to keep the food warm for a long time.

**Bridge**  - this function allows you to combine both left side zones and use larger cookware. You can use it with Pan Fry.

**Hob²Hood** - this function connects the hob with a special hood and adjusts the fan speed accordingly.

**Lock**  - this function temporarily disables the control panel during cooking.

**Child Lock** - this function disables the control panel while the hob does not operate, preventing accidental use.

**Stopwatch, Count Down Timer, and Minute Minder** - are three functions that you can choose between to monitor the cooking time.

For more info, refer to "Daily use".

## 5. BEFORE FIRST USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Using the display

- Only the backlit symbols can be used.
- To activate a given option, touch the relevant symbol on the display.
- The selected function is activated when you remove the finger from the display.
- To scroll the available options, use a quick gesture or drag your finger across the display. The speed of the gesture determines how fast the screen moves.
- The scrolling can stop by itself or you can stop it immediately if you touch the display.
- You can change most of the parameters shown on the display when you touch the relevant symbols.
- To select the required function or time you can scroll through the list and / or touch the option you want to choose.
- When the hob is activated and some of the symbols disappear from the display, touch it again. All the symbols come back on.
- For certain functions, when you start them, a pop-up window with additional information appears. To deactivate the pop-up window permanently, check  before you activate the function.
- Select a zone first to activate the timer functions.

#### Symbols useful for display navigation

	To confirm the selection or setting.
	To go back / forwards one level in the Menu.
	To scroll up / down the instructions on the display.
	To activate / deactivate the options.
	To close the pop-up window.

#### Symbols useful for display navigation

- To cancel a setting.

### 5.2 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Display Brightness and Buzzer Volume.

You can change the setting in Menu > Settings > Setup. Refer to "Daily use".

### 5.3 Food Sensor calibration

Before you start using the Food Sensor you need to calibrate it, to ensure that the temperature readings are correct.

Once the Food Sensor is calibrated properly, it measures the temperature at the boiling point with the tolerance range of + / - 2 °C.

Follow the procedure when:

- you install the hob for the first time;
- you move the hob to a different location (change of altitude);
- you replace the Food Sensor.



Use a pot with the bottom diameter of 180 mm and fill it with 1 - 1,5 l of water. Do not put salt into the water, this may affect the procedure.


1. To calibrate or re-calibrate the function, put the Food Sensor on the rim of a pot. Fill the pot with cold water, at least up to the minimum level mark, and place it on the left front cooking zone.
2. Touch Select Settings > Food Sensor > Calibration from the list.
3. Touch Calibrate.  
Follow the instructions on the screen.

To leave the Menu, touch or the right side of the display, outside of the pop-up window.

## 5.4 Food Sensor pairing


Originally, your hob is paired with the Food Sensor upon delivery.

If you replace the Food Sensor with a new one, you need to pair it with your hob.


1. Touch   
Select Settings > Food Sensor > Pairing from the list.
2. Touch Forget to disconnect the previous Food Sensor.
3. Touch Pair next to the cooking zone.  
A pop-up window appears.
4. Enter the five-digit code engraved on your new Food Sensor, using the number pad.
5. Touch OK to confirm.


Your Food Sensor is now paired with the hob.

Always calibrate the Food Sensor after pairing.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

## 5.5 Menu structure

Touch  to access and change the settings of the hob or activate some functions.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu use < or >.

The table shows the basic Menu structure.

### Assisted Cooking

Hob Functions	Sous Vide	
	Thermometer	
	Melting	
Settings	Child Lock	
	Stopwatch	
	Hob <sup>2</sup> Hood	
	Food Sensor	Connection Calibration Pairing
	Setup	Assisted Cooking Language Key Tones Buzzer Volume Display Brightness
	Service	Demo Mode License Show Software Version Alarm History Reset All Settings


## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

## 6.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware or there is no cookware on a given zone. The white cooking zone symbol blinks and the induction cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a message comes on and the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 5	5 hours
6	4 hours
7 - 9	1.5 hour



When you use Pan Fry the hob deactivates after 1.5 hours. For Sous Vide the hob deactivates after 4 hours.

## 6.3 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected cooking zone. Induction cooking zones adapt to the dimensions of the bottom of the cookware automatically.

Once you place a pot on the selected cooking zone the hob automatically detects it and the relevant slider appears on the display. The slider is visible for 8 seconds, after that time the display goes back to the

main view. To close the slider faster tap the screen outside of the slider area.

When other zones are active the heat setting for the zone you want to use may be limited. Refer to "Power Management".



Make sure that the pot is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips". Check the size of the pot in "Technical data".

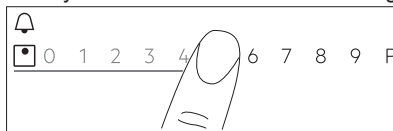
## 6.4 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone.

The slider for the active cooking zone appears on the display and is active for 8 seconds.

3. Touch or slide your finger to set the desired heat setting.

The symbol turns red and becomes bigger.



You can also change the heat setting while cooking. Touch the zone selection symbol on the main view of the control panel and move your finger to the left or right (to lower or increase the heat setting).

## 6.5 PowerBoost

This function activates more power for the appropriate induction cooking zone; it depends on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

1. Touch the desired zone symbol first.
2. Touch **P** or slide your finger to the right to activate the function for the chosen cooking zone.

The symbol turns red and becomes bigger. The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting.



For maximum duration values, refer to "Technical data".

## 6.6 OptiHeat Control(3 step Residual heat indicator)



### WARNING!

III / II / I As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators III / II / I appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on a cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

## 6.7 Timer



### Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

You can set the function for each cooking zone separately.

1. Set the heat setting for the appropriate cooking zone first and then set the function.
2. Touch the zone symbol.
3. Touch

The timer menu window appears on the display.

4. Check  to activate the function.

The symbols change to .

5. Slide your finger to the left or right to select the desired time (e.g. hours and/or minutes).

6. Touch OK to confirm your selection.

You can also choose **X** to cancel your selection.

When the time comes to an end, a signal sounds and blinks. Touch to stop the signal.

To deactivate the function set the heat

setting to **0**. Alternatively, touch <sup>+STOP</sup> to the left of the timer value, touch **X** next to it and confirm your choice when a pop-up window appears.

### Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate.

The function has no effect on the operation of the cooking zones.

1. Select any cooking zone.  
The relevant slider appears on the display.
2. Touch .
3. Slide your finger to the left or right to select the desired time (e.g. hours and minutes).
4. Touch OK to confirm your selection.


You can also choose **X** to cancel your selection.



When the time comes to an end, a signal sounds and blinks. Touch to stop the signal.

To deactivate the function touch to the left of the timer value, touch **X** next to it and confirm your choice when a pop-up window appears.

### Stopwatch

The function automatically starts counting immediately after you activate a cooking zone. You can use this function to monitor how long it operates.


1. Touch  to access the Menu.
2. Scroll the Menu to select Settings > Stopwatch.
3. Touch the switch to turn the function on / off.

The function does not stop when you lift the pot. To reset the function and start it again manually touch , select Reset from the pop-up window. The function starts counting from 0. To Pause the function for one cooking session touch  and select Pause from the pop-up window. Select Start to continue counting.

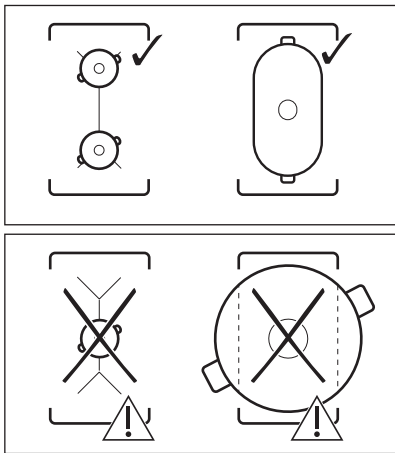
## 6.8 Bridge function


This function connects two cooking zones and they operate as one with the same heat setting.

You can use the function with large cookware.

1. Place the cookware on two cooking zones. The cookware must cover the centres of both zones.
2. Touch  to activate the function. The zone symbol changes.
3. Set the heat setting.

The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking.





To deactivate the function, touch . The cooking zones operate independently.

## 6.9 || Pause


This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.


You cannot activate the function when Assisted Cooking or Sous Vide is running.


When the function operates only  and  symbols can be used. All other symbols on the control panel are locked.

The function does not stop the timer functions.

Touch  to activate the function.

 comes on. The heat setting is lowered to 1.

To deactivate the function touch .


The function stops PowerBoost. The highest heat setting reactivates when you touch  again.

## 6.10 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

Touch  to activate the function.


To deactivate the function, touch  for 3 seconds.






When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

## 6.11 Child Lock

This function prevents an accidental operation of the hob.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Child Lock from the list.
3. Turn the switch on and touch the letters A-O-X in the alphabetical order to activate the function. To deactivate the function turn the switch off.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use  or .

## 6.12 Assisted Cooking


This function adjusts the parameters to different types of food and maintains them throughout cooking.


With the function you can prepare a wide range of dishes, such as Meat, Fish & Seafood, Vegetables, Soups, Sauces, Pasta or Milk. There are different cooking methods available for different types of food, e.g. for chicken you can choose between Pan Fry, Sous Vide or Poach.


You can activate the function on the left side of the hob only. Assisted Cooking with the Sous Vide function can be activated for the left front or rear cooking zone. If you want to use Pan Fry it can be activated for the left front cooking zone or both cooking zones when bridged.



If Assisted Cooking runs on the left front cooking zone, use the zones on the right for cooking without the function.

Do not use cookware with the bottom diameter exceeding 200 mm on the left rear cooking zone when the function operates on the left front one. This may influence the connection between the Food Sensor and the antenna situated below the hob surface.



 Do not heat cookware up before cooking. Use only cold tap water or liquids, if applicable. Reheat only cold dishes.

 For Pan Fry follow the instructions on the display. Add oil once the pan is hot.

 With Assisted Cooking the timer function works as Minute Minder. It does not stop the function when the set time runs out.

1. To activate the function, touch  or  and select Assisted Cooking.
2. Choose the type of food you would like to prepare from the list.  
For each type of food there are a few options available. Follow the instructions shown on the display.
  - You can touch OK on top of the pop-up window to use the default settings.

- For Pan Fry, you can change the default heat level. For some dishes you can check the core temperature of the food if you use the Food Sensor.
- For most of the options, e.g. Sous Vide and Poach, you can change the default temperature.
- You can change the default time or set your own. Only for Sous Vide the minimum time is pre-defined.



Additional instructions with detailed information are available on the screen. You can scroll them with  and .

3. Touch OK. Follow the instructions in the pop-up windows.  
Some of the options start with preheating. You can trace the progress on the control bar.
4. If a pop-up window appears with instructions, touch OK and then Start to continue.

The function operates with the pre-defined settings.

To deactivate the pop-up window permanently, check  before you activate the function.

5. Once the set time is up, an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. To close the window, touch OK. The function does not stop automatically. For Sous Vide the hob will automatically deactivate after a maximum of four hours.

To stop the function, touch  or , or the symbol of the active zone, and select Stop. To confirm touch Yes in the pop-up window.

## 6.13 Sous Vide

To prepare meat, fish or vegetables with the use of the function you need appropriate zip-lock bags, or plastic bags and a vacuum sealer. Put seasoned food in bags and vacuum seal them. You can also buy portions of food ready to prepare with this cooking method.



### WARNING!

Make sure you obey food safety principles. Refer to "Hints and Tips".





With this function you are free to choose your own time and temperature (between 35 and 85 °C), suitable for the kind of food you want to prepare. Use maximally 4 litres of water; cover the pot with a lid. For more details on cooking parameters, refer to the Cooking Guide table in "Hints and Tips". Defrost food before preparing it.



The function can only be activated for the left front or left rear cooking zone. If Sous Vide runs, use the zones on the right for cooking without the function.




With Sous Vide the timer function works as Minute Minder. The function deactivates automatically only after a maximum of four hours.

1. Prepare portions of food according to the instructions above.
2. Place the pot filled with cold water on the left front or rear cooking zone.
3. Touch  > Sous Vide. You can also touch  > Hob Functions > Sous Vide.
4. Select the right temperature. Set the time (optionally). The time of the cooking session depends on the thickness and type of food.
5. Touch OK to continue.
6. Place the Food Sensor on the rim of the pot.
7. Touch OK to close the pop-up window.
8. Touch Start to activate preheating. Once the pot reaches the intended temperature, an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to confirm.
9. Put portions of food in bags vertically into the pot (you may use a Sous Vide rack). Touch Start.

If you set the Minute Minder, it starts running along with the function.



10. Once the set time is up, an acoustic signal sounds and  blinks. To stop the signal touch .

To stop or re-adjust the function, touch  or the symbol of the active zone, and then Stop. To confirm, touch Yes in the pop-up window.



## KeepTemperature


You can use the Sous Vide function for cooking while the Food Sensor accurately controls and maintains the temperature (with the accuracy of + / - 1 °C). You can prepare a wide range of dishes such as spiced fonds or sauces (e.g. different types of curry or bouillabaisse). You can set your own parameters or refer to the Cooking Guide table in "Hints and Tips".

The function can only be activated for the left front or left rear cooking zone.

1. Touch  > Hob Functions > Sous Vide or access the function by touching  > Sous Vide.
2. Select the right temperature. Set the time (optionally).
3. Touch OK to continue.
4. Place the Food Sensor on the rim of the pot, or insert it in the food.
5. Touch Start to activate preheating. Once the pot reaches the intended temperature, an acoustic signal sounds and a pop-up window appears.
6. Touch OK to close the pop-up window.
7. Touch Start.

If you set the Minute Minder, it starts running along with the function.

8. Once the set time is up, an acoustic signal sounds and  blinks. To stop the signal touch .



To stop or re-adjust the function, touch  or the symbol of the active zone, and then Stop. To confirm, touch Yes in the pop-up window.


## 6.14 Thermometer

With this function the Food Sensor works as a thermometer, which helps you monitor the temperature of the food or liquid while cooking. For example, you can rely on it to heat up milk or check the temperature of baby food.

At least one cooking zone has to be active to use the function.


You can activate the function for all cooking zones but only for one cooking zone at a time.


1. Insert the Food Sensor inside the food or liquid up the minimum level mark.
2. Touch  on the display to open the Food Sensor menu and choose Thermometer. You can also touch  > Hob Functions > Thermometer.
3. Touch Start.  
Measuring starts on the active cooking zone.  
If none of the cooking zones is active an info pop-up window appears.

To stop the function, touch the digits indicating the temperature or  and select Stop.

## 6.15 Melting

You can use this function to melt different products, e.g. chocolate or butter. You can use the function only for one cooking zone at a time.


1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Hob Functions > Melting from the list.
3. Touch Start.  
You need to select the desired cooking zone.  
If the cooking zone is already active a pop-up window appears. Cancel the previous heat setting to activate the function.


To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use < or >.


To stop the function, touch the zone selection symbol and then touch Stop.

## 6.16 Language

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language from the list.
3. Choose the appropriate language from the list.

If you chose the wrong language, touch . A list appears. Select the third option from the top, then the last but one option. Next, select the second option. Scroll down to


choose the appropriate language from the list. Finally, choose the option on the right.


To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use < or >.

## 6.17 Key Tones / Buzzer Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off entirely. You can choose between the click (default) or beep.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key Tones / Buzzer Volume from the list.
3. Choose the appropriate option.


To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.


To navigate through the Menu, use < or >.

## 6.18 Display Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 4 brightness levels, 1 is the lowest and 4 is the highest.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Display Brightness from the list.
3. Choose the appropriate level.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use < or >.

## 6.19 Power Management

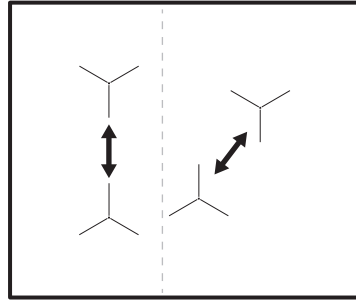
If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading of 3680 W. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the

cooking zones will be automatically reduced.

- The maximum heat setting is visible on the slider. Only the digits in white are active.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



## 7. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

#### Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

#### Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

#### Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.

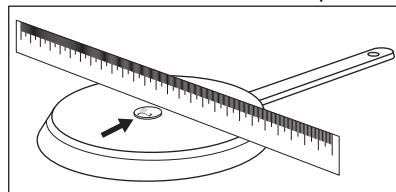


Refer to "Technical data".

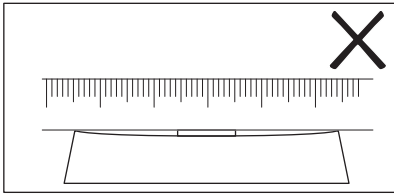
### 7.2 Correct pans for Pan Fry function

Use only pans with flat bottom. To check if the pan is correct:

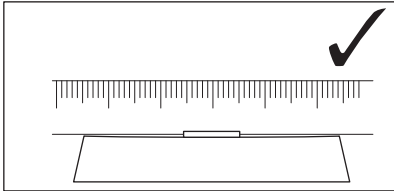
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2 or 5 Euro Cent (or with similar thickness) between the ruler and the bottom of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



### 7.3 The noises during operation

#### If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).

- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs, the pot is detected after you place it on the hob.
- hissing, buzzing: the fan operates.

**The noises are normal and do not indicate any malfunction.**

### 7.4 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

### 7.5 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
<b>P</b>	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

## 7.6 Hints and Tips for the Food Sensor

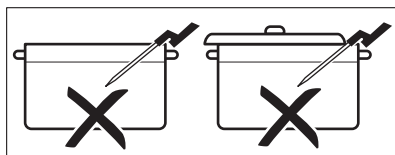
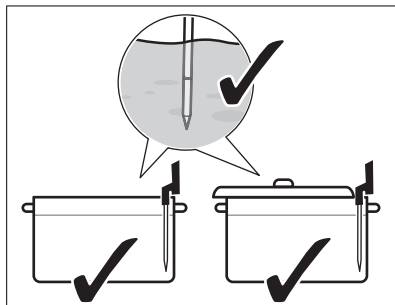


For functions such as Assisted Cooking and Sous Vide, you can use the Food Sensor on the left side of the hob only. With the Thermometer function you can use the Food Sensor also on the right side of the hob.

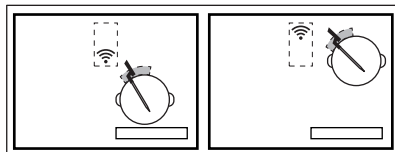
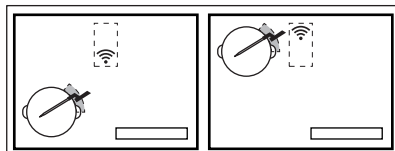
To ensure strong connection (📶, 📶) between the Food Sensor and the hob:

### For liquids

- Immerse the Food Sensor in the liquid, within the recommended immersion range. The minimum level mark has to be covered.
- Place the Food Sensor on the rim of the pot. If possible, keep it in the vertical position. Make sure its tip comes into contact with the bottom of the pot. The handle of the Food Sensor should always be outside of the pot or pan.



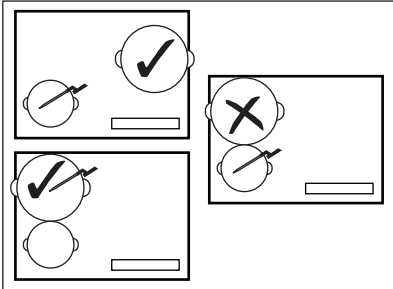
- If you want to use the Food Sensor on the left side of the hob, ensure that it is near the centre of the hob, at 1 - 3 o'clock position. If you want to use it on the right (with the Thermometer function), make sure it is placed at 9 - 11 o'clock position. Refer to the illustrations below.



You can move the Food Sensor along the rim of the pot if the connection fails to establish.

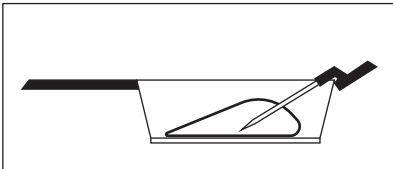
- You can partially cover the pot with a lid.

- If you use the left front cooking zone, do not place any large pots on the left rear one. Large pots on the left rear cooking zone may block the signal. Move the large pot to the right rear cooking zone.

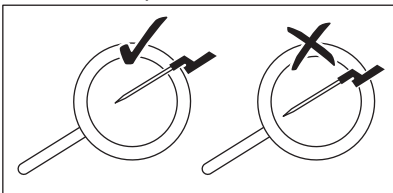


### For solid foods (core temperature measurement)

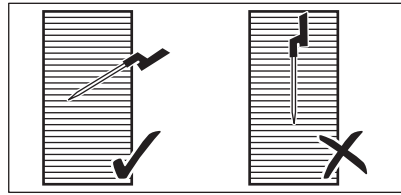
- Insert the Food Sensor across the thickest part of the food, up to the minimum level mark. The measurement point should be in the central part of the portion.



- Make sure the Food Sensor is firmly inserted in the food. The metal parts of the Food Sensor should not touch the walls of the pot / pan. The hook of the handle has to point downwards.



- For meat / fish with a thickness of 2 - 3 cm, the tip of the Food Sensor should reach the bottom of the pan.
- Remove the Food Sensor before turning the food over.
- When using a plancha, make sure the handle of the Food Sensor stays on the right side, outside of its surface. Refer to the illustrations below.



## 7.7 Cooking at low temperatures - Food safety principles

Make sure you comply with the following instructions when cooking at low temperatures, e.g. Sous Vide.

- Wash / disinfect your hands before preparing food. Use disposable gloves.
- Use only high quality fresh food, stored in appropriate conditions.
- Always wash and peel fruits and vegetables thoroughly.
- Keep your worktop surface and cutting boards clean. Use different cutting boards for different types of food.
- Pay special attention to food hygiene when preparing poultry, eggs, and fish. Poultry should always be prepared at the temperature of at least 65 °C for a minimum of 50 minutes.
- Make sure the fish you want to prepare with the use of Sous Vide have the sashimi quality, i.e. it is extra fresh.
- Store the prepared food in a refrigerator for a maximum of 24 hours.
- For people with a weakened immune system or chronic health conditions it is advisable to pasteurise food before consuming it. Pasteurise the food at 60 °C for a minimum of one hour.

## 7.8 Cooking Guide

The table below shows examples of food types and provides you with the optimal temperatures and suggested cooking times. The parameters may vary depending on the temperature, quality, consistency, and quantity of food.

The length of the cooking time depends more on the thickness of the food than on its weight. E.g. for steak, the thicker the piece, the more time it takes for its core to reach the pre-defined temperature. A 2 cm-thick steak

requires around one hour to reach 58 °C, while a 5 cm-thick one needs around four hours.

Monitor the first cooking session to ensure the parameters below suit your cooking

habits and cookware. You can change these parameters depending on your personal preferences.

Food type	Cooking method	Preparation level	Thickness / amount of food	Core temp / cooking temp (°C)	Cooking time (min)
Beef - steak	Sous Vide	rare	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		medium	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		done	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Chicken - breast	Sous Vide	well-done	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Poach	well-done		68 - 74	35 - 45
Chicken - leg	Poach	well-done	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Pork - steak	Sous Vide	well-done	2 cm	60 - 66	35 - 60
Pork - tenderloin	Sous Vide	well-done	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Lamb fillet	Sous Vide	medium	2 cm	56 - 60	35 - 60
		well-done		64 - 68	40 - 65
Saddle of lamb (without bones)	Sous Vide	medium	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		well-done		64 - 68	65 - 120
Salmon	Sous Vide	translucent	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Poach	translucent	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuna	Sous Vide	translucent	2 cm	45 - 50	35 - 50
Shrimps	Sous Vide	translucent	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Food type	Cooking method	Preparation level	Thickness / amount of food	Core temp / cooking temp (°C)	Cooking time (min)
Eggs	Sous Vide	soft <sup>1)</sup>	M - size	63 - 64	45 - 70
		medium <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		hard <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Boiling	soft		boiling	4 <sup>2)</sup>
		medium		boiling	7 <sup>2)</sup>
		hard		boiling	10 <sup>2)</sup>
Rice	Swelling	cooked	-	-	10 - 30
Potatoes	Boiling	cooked	-	-	15 - 30
Vegetables (fresh)	Sous Vide	cooked	-	85	30 - 40
Asparagus	Sous Vide	cooked	-	85	30 - 40

1) The egg white stays liquid.

2) The times are for medium-sized eggs. For large eggs and eggs from the fridge add one minute to the cooking time.

#### Additional tips for Assisted Cooking:

- Fill the pot with a suitable amount of liquid (i.e. between 1 - 3 litres) before cooking. Try to avoid adding more while cooking.
- Use a lid to save energy and reach the temperature faster (also for preheating water).
- Stir your dish regularly throughout the cooking process to ensure a uniform temperature distribution.
- Add salt at the very beginning of a cooking session.
- Defrost food before preparing it.
- Add vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, green beans, Brussels sprouts) when the water reaches the intended temperature and the pop-up window appears.
- Add potatoes or rice to cold water before you start the function.
- For stews, sauces, soups, curries, ragout, goulash, and broths you can use Reheat or Simmer. Before you start the Simmer function, fry the ingredients (without the Food Sensor) and add cold liquid; next, activate the function from Assisted Cooking.

- For small seafood, e.g. octopus slices / tentacles or shellfish you can use Pan Fry.

#### Additional tips for Pan Fry:



#### WARNING!

Use only pans with flat bottoms.



#### CAUTION!

Use laminated pans only with low heat setting levels, to prevent overheating and damage of the cookware.

- Start the function when the hob is cold (no preheating is necessary).
- Use sandwich bottom cookware made of stainless steel.
- Do not use cookware with an embossment in the centre of the bottom.
- Different sizes of pans can cause different heat up times. Heavy pans store more heat than the lighter ones and take more time to heat up.
- Turn the food over once it reaches a half of the desired temperature.



Very thick portions of food should be turned over more often (i.e. once every two minutes). We recommend you use the Sous Vide method first, to get best results. To add a finishing touch, put the prepared portions on a pre-heated pan and roast them quickly on both sides.

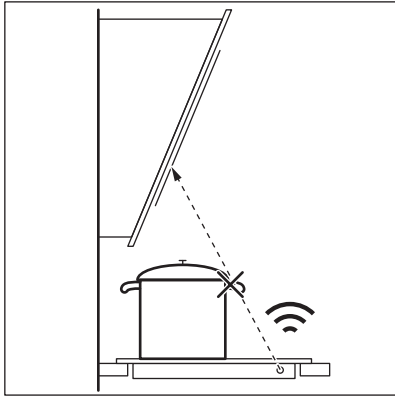
- Always remove the Food Sensor before turning the food over.

## 7.9 Hints and Tips for Hob<sup>2</sup>Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

**The hood in the picture is only exemplary.**




Keep the window of the Hob<sup>2</sup>Hood infrared signal communicator clean.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob<sup>2</sup>Hood is on.

## Cooker hoods with the Hob<sup>2</sup>Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

## 8. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.

- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

### 8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface

- at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

- The surface of the hob has horizontal grooves. Clean the hob with a moist cloth and some detergent with smooth movement from left to right. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth from left to right.

## 9. TROUBLESHOOTING







### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You do not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
The display does not react to the touch.	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display. There is some liquid or an object on the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Remedy</b>
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
After you activate Assisted Cooking, the hob starts heating up, stops, and then starts again.	This is a safety check to ensure that the Food Sensor is in a pot for which Assisted Cooking function was activated.	It is a normal procedure, it does not indicate any malfunction.
You cannot activate the highest heat setting.	Another zone is already set to the highest heat setting.	First reduce the power of the other zone.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
The display shows that the Food Sensor is not found.	The position of the Food Sensor is incorrect. Something blocks its signal (e.g. cutlery, a pan handle or another pot).	Position the Food Sensor correctly. Refer to "Hints and tips". Remove any metal objects or other objects that may block the signal.
The display shows the temperature of water is higher than 100°C.	You did not calibrate the Food Sensor or you did it incorrectly. You moved the hob to a different location.	Calibrate the Food Sensor again. Refer to "Calibrating". You may also need to check if the calibration code is correct. Refer to "Pairing".
	You put too much salt in the water.	Do not salt boiling water.
Temperature is not visible on the display. The display shows a warning icon.	The Food Sensor did not establish connection with the hob because the strength of the signal is too low.	Place the Food Sensor close to the antenna on the hob surface, near the centre of the hob. Refer to "Hints and tips".
	Something covers the Food Sensor or the antenna on the hob surface, e.g. a piece of metal cutlery.	Remove anything that covers the antenna. Make sure you place cookware in the centre of the cooking zone. Refer to "Hints and tips".
	The connection between the Food Sensor and the antenna was lost.	Make sure nothing covers the signal. Move the Food Sensor along the rim of the pot to adjust its position. Refer to "Hints and tips".
	Other appliances work at the same frequency and disturb the connection.	Remove any appliances that may disturb the connection. Refer to "Technical Data".
Temperature of the food is different than expected.	The Food Sensor is inserted incorrectly.	Make sure the measurement point is situated in the thickest part of the food. Refer to "Hints and tips".
The hob detects significant temperature jumps.	You added some water or changed the pot while cooking.	Avoid adding water or changing the pot after a function starts.
	The heat in the pot did not spread evenly, especially for thick liquids.	Stir the food frequently.
The pot gets too hot or the food is overdone too quickly.	You used a pot which is too small.	Use pots whose sizes are appropriate for a given cooking zone. Refer to "Technical data".

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate a function.	Another function is running on the same cooking zone, which prevents the activation.	Stop the function before you activate another.
Assisted Cooking or Sous Vide stops.	At the beginning of a cooking session the temperature of the liquid inside the pot is higher than 40 °C. The cookware in use is hot.	Use only cold liquids. Do not preheat the cookware.
Hob <sup>2</sup> Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
Hob <sup>2</sup> Hood operates, but only the light is on.	You activated the H1 mode.	Change the mode to H2 - H6 or wait until the automatic mode starts.
Hob <sup>2</sup> Hood modes H1 - H6 operate, but the light is off.	There might be a problem with the light bulb.	Contact an Authorised Service Centre.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
Wrong language is set.	You changed the language by mistake.	Reset all functions to the factory settings. Select Reset All Settings from the Menu. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again. Set Language, Display Brightness and Buzzer Volume.
A cooking zone deactivates. A warning message saying the cooking zone is going to switch off comes on.	Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.	Deactivate the hob and activate it again. Refer to "Daily use".
 and a message come on.	Lock operates.	Refer to "Daily use".
O - X - A appears.	Child Lock operates.	Refer to "Daily use".
 blinks.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
Cookware heats up longer than 5 min.	The bottom of the cookware is not induction compatible.	Use cookware with correct (flat, magnetic) bottom. Refer to "Hints and tips".

## 9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the

servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

## 10. TECHNICAL DATA

### 10.1 Rating plate

Model IAE84881FB  
Typ 62 D4A 01 CA  
Induction 7.35 kW  
Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 597 485 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Made in Germany  
7.35 kW



### 10.2 Software Licences

The software included in the hob contains copyrighted software that is licensed under the BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 and others.

Check the full copy of the licence in: Menu > Settings > Service > License.

You can download the source code of the open source software by following the hyperlink present in the web product page.

### 10.3 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	2300	3600	10	205 - 240

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

### 10.4 Food Sensor technical specifications

Food Sensor is approved for use in contact with food.

Working frequency	433,05 - 434,73 MHz
Maximum sending power	5 dBm
Temperature range	0 - 120°C

Measurement cycle	3 seconds
-------------------	-----------

## 11. ENERGY EFFICIENCY

### 11.1 Product information\*

Model identification	IAE84881FB	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Middle front	14.5 cm
	Right rear	24.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	179.6 Wh / kg
	Left rear	189.1 Wh / kg
	Middle front	180.2 Wh / kg
	Right rear	185.2 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	183.5 Wh / kg	

\* For European Union according to EU 66/2014. For Belarus according to STB 2477-2017, Annex A. For Ukraine according to 742/2019.

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance


The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.


### 11.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

## 12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :


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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	32
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	34
3. INSTALLATION.....	36
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	38
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	41
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	43
7. CONSEILS.....	50
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	57
9. DÉPANNAGE.....	58
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	62
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	63
12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	63

## 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance, à moins qu'ils soient correctement surveillés ou instruits quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### 1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.



- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de

dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

### 2.3 Utilisation



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 2.4 Sonde de cuisson

- Utilisez la Sonde de cuisson pour effectuer les tâches pour lesquelles elle est conçue. Ne l'utilisez pas pour ouvrir ou soulever d'autres objets.
- Utilisez uniquement la Sonde de cuisson recommandée pour la table de cuisson, une à la fois.
- Ne l'utilisez pas si elle montre des signes de dysfonctionnement ou de dommages.
- N'utilisez pas la Sonde de cuisson dans le four ou le micro-ondes.
- La Sonde de cuisson peut lire les températures allant jusqu'à 120 °C.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson reste toujours à l'intérieur de l'aliment ou du liquide jusqu'au repère du niveau minimal.
- Nettoyez la Sonde de cuisson avant la première utilisation. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques. Ne lavez pas la Sonde de cuisson dans le lave-vaisselle. Le manche en silicone peut se décolorer, mais cela n'a aucun impact sur le fonctionnement de la Sonde de cuisson.
- Conservez la Sonde de cuisson dans son emballage d'origine.
- Si vous remplacez la Sonde de cuisson, maintenez l'ancienne sonde à 3 mètres minimum. L'ancienne Sonde de cuisson peut influencer le fonctionnement de la nouvelle.

## 2.5 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisiez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

## 2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut, contactez votre revendeur, un professionnel agréé par le fabricant ou votre déchetterie locale.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-

dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

### 3.2 Tables de cuisson intégrées

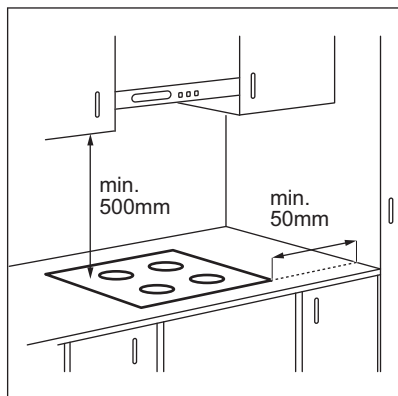
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

### 3.3 Câble de connexion

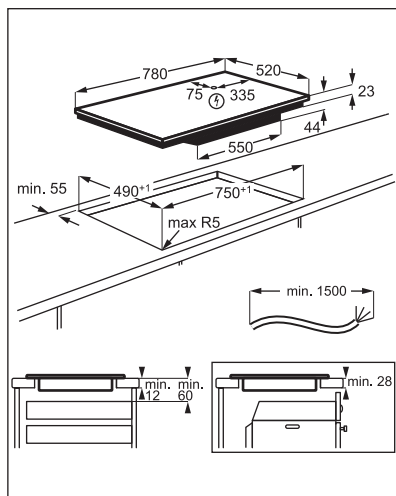
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

### 3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.




Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



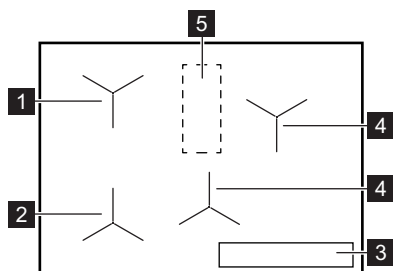
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation 

## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Description de la table de cuisson



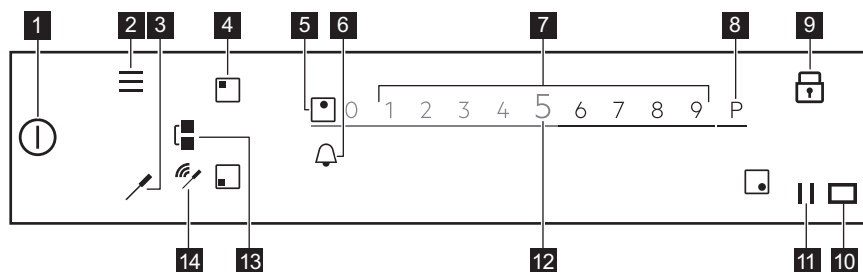
- 1** Zone à induction avec Cuisson assistée
- 2** Zone à induction avec Cuisson assistée et Poêle à frire
- 3** Bandeau de commande
- 4** Zone de cuisson à induction
- 5** Zone de l'antenne



#### ATTENTION!

Ne placez rien sur cette zone de la table de cuisson.

### 4.2 Configuration du bandeau de commande

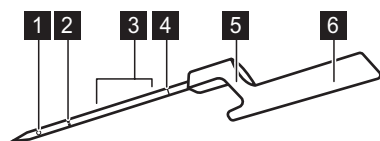


Pour voir les réglages disponibles, touchez le symbole approprié.

	Symbole	Commentaire	
<b>1</b>	ⓘ	MARCHE / ARRÊT	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson.
<b>2</b>	☰	Menu	Pour ouvrir et fermer le Menu .
<b>3</b>	🍴	Sonde de cuisson	Pour ouvrir le menu Sonde de cuisson.
<b>4</b>	◼	Sélection de zone	Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée.
<b>5</b>	-	Voyant de zone	Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé.
<b>6</b>	🔔	-	Pour régler les fonctions du Minuteur.
<b>7</b>	-	Curseur	Pour régler le niveau de cuisson.
<b>8</b>	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.

Symbole	Commentaire	
9		Touches Verrouil. Pour activer et désactiver la fonction.
10		- La fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob®Hood Ne la couvrez pas.
11		Pause Pour activer et désactiver la fonction.
12	0 - 9	- Pour indiquer le niveau de cuisson actuel.
13		Bridge Pour activer et désactiver la fonction.
14		Indicateurs de signal Pleine connexion/Pas de signal. Pour afficher la puissance du signal de la connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne.

### 4.3 Sonde de cuisson

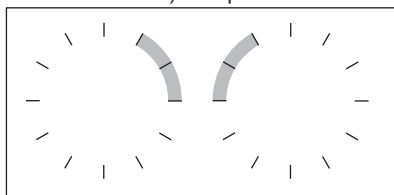


- 1 Point de mesure
- 2 Repère du niveau minimal
- 3 Plage d'immersion recommandée (pour les liquides)
- 4 Code de calibrage
- 5 Crochet pour placer la Sonde de cuisson sur le bord
- 6 Manche doté de l'antenne

La Sonde de cuisson est une sonde de température sans fil fonctionnant sans pile, fournie dans un emballage avec la table de cuisson. L'antenne se trouve à l'intérieur du manche. Une autre antenne est située sous la surface de la table de cuisson, dans l'espace entre les deux zones de cuisson arrière. Pour garantir une bonne communication entre la Sonde de cuisson et la table de cuisson, ne posez rien sur cette zone de la table de cuisson.

Le point de mesure se trouve à mi-chemin entre l'extrémité et le repère du niveau minimum. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson des liquides, plongez la Sonde de cuisson dans le liquide, jusqu'à 2 à 5 cm au-dessus du repère du niveau minimal. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient ou de la poêle avec le crochet, à proximité de l'antenne, entre le bord haut et le bord droit (comme la position

d'une aiguille d'horloge entre 1 heure et 3 heures) lorsque le récipient est du côté gauche de la table de cuisson, ou entre le bord gauche et le bord haut (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 9 heures et 11 heures) lorsqu'il est du côté



droit.

Les voyants suivants indiquent la force de la connexion entre la table de cuisson et la Sonde de cuisson sur l'affichage : . Si la table de cuisson ne peut établir la connexion, s'affiche. Vous pouvez déplacer la Sonde de cuisson le long du bord du récipient pour établir ou renforcer la connexion. La table de cuisson actualise l'état de la connexion toutes les 3 secondes.




Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Conseils pour la Sonde de cuisson ».


## 4.4 Principales caractéristiques de votre table de cuisson

Votre nouvelle table de cuisson **SensePro®** vous guide de façon experte durant toute la cuisson. Reportez-vous aux informations ci-dessous pour découvrir certaines de ses meilleures caractéristiques.


Selon le type d'aliments, vous pouvez utiliser Cuisson assistée avec ou sans Sonde de cuisson. Pour différents plats, vous avez différents ensembles de fonctions.

**Sonde de cuisson**  - peut être utilisée de deux façons. Elle mesure la température avec certaines fonctions telles que Thermomètre et Poêle à frire et vous aide à maintenir précisément la température pour différents types d'aliments lorsque vous utilisez le mode de cuisson Sous-vide ou des fonctions telles que Pocher, Mijoter ou Réchauffer.

**Cuisson assistée** - facilite la cuisson en vous proposant des recettes déjà prêtes pour différents plats, des paramètres de cuisson prédéfinis et des instructions pas à pas. Vous pouvez l'utiliser avec la Sonde de cuisson, par exemple pour préparer un steak, ou sans, pour cuire des crêpes. Les options disponibles dépendent du type de plat que vous souhaitez réaliser. Avec ce mode, vous pouvez utiliser des fonctions telles que Sous-vide, Poêle à frire, Mijoter, Réchauffer et bien plus encore. Les fenêtres contextuelles et les signaux sonores vous préviennent lorsque la température prédéfinie est atteinte. Vous pouvez accéder à la Cuisson assistée depuis le Menu .


**Sous-vide**  - un mode de cuisson d'aliments en sachets sous vide à basse température pour une durée prolongée permettant de préserver les vitamines et les saveurs. Votre table de cuisson vous offre des instructions et des réglages clairs et faciles à utiliser. Une fois la fonction sélectionnée via la Cuisson assistée, les

températures sont définies pour différents types d'aliments. Vous pouvez également choisir vos propres températures si vous activez la fonction via Sous-vide dans le Menu .


**Poêle à frire**  - une méthode pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement, adaptée à plusieurs types d'aliments. Elle vous aide à éviter la surcuisson des aliments ou de l'huile. Vous pouvez l'activer en choisissant Cuisson assistée dans le Menu .


**Thermomètre** - avec cette fonction, la Sonde de cuisson mesure la température en cours de cuisson. Vous ne pouvez pas l'utiliser si la fonction Cuisson assistée est activée.

**Autres caractéristiques utiles de votre table de cuisson :**


**Fondre**  - cette fonction est idéale pour faire fondre du beurre ou du chocolat.

**PowerBoost P** - cette fonction permet de faire bouillir rapidement de grandes quantités d'eau.

**Pause**  - cette fonction réduit le niveau de cuisson à 1 pour toutes les zones de cuisson, vous permettant de maintenir les aliments au chaud pour un long moment.

**Bridge**  - cette fonction vous permet de combiner les deux zones de gauche et d'utiliser un plus grand ustensile de cuisson. Vous pouvez l'utiliser avec la fonction Poêle à frire.

**Hob®Hood** - cette fonction connecte la table de cuisson avec une hotte spéciale et ajuste la vitesse du ventilateur en conséquence.

**Touches Verrouil.**  - cette fonction désactive temporairement le bandeau de commande en cours de cuisson.

**Sécurité enfant** - cette fonction désactive le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est éteinte pour éviter toute activation accidentelle.

**Minuteur (Chronomètre), Minuteur (sablier) et Minuteur** - vous pouvez choisir l'une de ces trois fonctions pour surveiller le temps de cuisson.



Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Utilisation de l'affichage

- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage. La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez à nouveau l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez  avant d'activer la fonction.
- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.

#### Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage

OK Pour confirmer la sélection ou le réglage.

⟨ ⟩ Pour avancer / reculer d'un niveau dans le Menu .

#### Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage

↕ Pour faire défiler les instructions affichées vers le haut / le bas.

☰ Pour activer/désactiver les options.

✕ Pour fermer la fenêtre contextuelle.

⊗ Pour annuler un réglage.

### 5.2 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la table de cuisson à l'alimentation, vous devez définir la Langue, la Affichage Luminosité et le Volume Alarme.

Vous pouvez modifier le paramètre dans Menu > Configurations > Configuration. Reportez-vous à « Utilisation quotidienne ».

### 5.3 Calibrage de la Sonde de cuisson

Avant de commencer à utiliser la Sonde de cuisson, vous devez la calibrer pour vous assurer que les températures lues sont exactes.

Une fois la Sonde de cuisson correctement calibrée, elle mesure la température au point d'ébullition, avec une marge de tolérance de + / - 2 °C.

Suivez la procédure lorsque :

- vous installez la table de cuisson pour la première fois ;
- vous déplacez la table de cuisson dans un lieu différent (changement d'altitude) ;
- vous remplacez la Sonde de cuisson.



Utilisez un récipient avec un fond de 180 mm de diamètre et remplissez-le de 1 à 1,5 L d'eau. Ne versez pas de sel dans l'eau, cela pourrait affecter la procédure.

1. Pour calibrer ou recalibrer la fonction, placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient. Remplissez le récipient d'eau froide, au moins jusqu'au repère du niveau minimal, et placez-le sur la zone de cuisson avant gauche.

2. Appuyez sur

Sélectionnez Configurations > Sonde de cuisson > Calibrage dans la liste.

3. Appuyez sur Calibrer.

Suivez les instructions s'affichant.

Pour quitter le Menu , appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle.

## 5.4 Appairage Sonde de cuisson

À l'origine, votre table de cuisson est appairée avec la Sonde de cuisson lorsqu'elle vous est livrée.

Si vous remplacez la Sonde de cuisson par une nouvelle, vous devez l'appairer avec votre table de cuisson.

1. Appuyez sur .

Sélectionnez Configurations > Sonde de cuisson > Étalonnage dans la liste.

2. Appuyez sur la touche Débrancher pour déconnecter l'ancienne Sonde de cuisson.

3. Appuyez sur Régler à côté de la zone de cuisson.

Une fenêtre contextuelle apparaît.

4. Saisissez le code à cinq chiffres gravé sur votre nouvelle Sonde de cuisson, en utilisant le clavier numérique.

5. Appuyez sur OK pour confirmer.

Votre Sonde de cuisson est désormais appairée avec la table de cuisson.

Calibrez toujours la Sonde de cuisson après l'appairage.

Pour quitter le Menu , appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle.

## 5.5 Menu structure

Appuyez sur pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson, ou pour activer certaines fonctions.

Pour quitter le Menu , appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour parcourir le Menu , utilisez < ou >.

Le tableau indique la structure du Menu de base.

### Cuisson assistée

Fonctions table de cuisson

Sous-vide

Thermomètre

Fondre

Configurations	Sécurité enfant	
	Minuteur (Chronomètre)	
	Hob®Hood	
	Sonde de cuisson	Connexion Calibrage Étalonnage
	Configuration	Cuisson assistée Langue Son touches Volume Alarme Affichage Luminosité
Service	Mode démo Licence Version du logiciel Historique alarmes Réinitialiser tous les réglages	


## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

### 6.2 Arrêt automatique

**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. Le

symbole blanc de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson à induction s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.

- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 5	5 heures
6	4 heures
7 - 9	1,5 heure



Lorsque vous utilisez la fonction Poêle à frire, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie. La table de cuisson s'éteint après 4 heures avec la fonction Sous-vide.

### 6.3 Utilisation des zones de cuisson

Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Dès que vous placez le récipient sur la zone de cuisson sélectionnée, la table de cuisson le détecte automatiquement et le curseur correspondant s'affiche. Le curseur reste visible pendant 8 secondes ; après cela, la vue principale s'affiche à nouveau. Pour fermer le curseur plus rapidement, appuyez sur l'affichage, en dehors de la zone du curseur.

Lorsque les autres zones sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous à la section Fonction « Gestionnaire de puissance »



Assurez-vous que le récipient est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille du récipient dans les « Données techniques ».

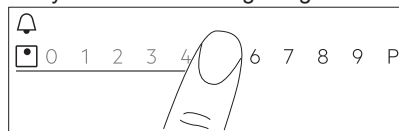
### 6.4 Niveau de cuisson

1. Allumez la table de cuisson.
2. Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.

Le curseur de la zone de cuisson active s'affiche et reste actif pendant 8 secondes.

3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson souhaité.

Le symbole devient rouge et grossit.



Vous pouvez aussi changer le niveau de cuisson en cours de cuisson. Appuyez sur le symbole de sélection de la zone sur l'affichage principal du bandeau de commande et déplacez votre doigt vers la

gauche ou la droite (pour augmenter ou réduire le niveau de cuisson).

### 6.5 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

1. Appuyez d'abord sur le symbole de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur **P** ou faites glisser votre doigt sur la droite pour activer la fonction pour la zone de cuisson sélectionnée.

Le symbole devient rouge et s'agrandit. La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et modifiez le niveau de cuisson.



Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

### 6.6 OptiHeat Control(indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)



#### AVERTISSEMENT!

III / II / I Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs III / II / I s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur une zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.


L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

## 6.7 Minuteur

### Minuteur (sablier)


Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.

1. Définissez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson concernée, puis réglez la fonction.
2. Touchez le symbole de la zone.
3. Appuyez sur .



La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

4. Cochez  pour activer la fonction.


Les symboles se changent en  .

5. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et/ou minutes).
6. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.

Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également

toucher  à gauche de la valeur du minuteur, toucher **X** à côté et confirmer votre choix quand une fenêtre contextuelle apparaît.

### Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes.

Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.



Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.


2. Appuyez sur .

La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

3. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et minutes).
4. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.


Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.



Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur  à gauche de la valeur du minuteur, appuyez sur **X** à côté pour confirmer votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle s'affiche.

### Minuteur (Chronomètre)

La fonction démarre automatiquement le décompte, dès que vous activez une zone de cuisson. Cette fonction permet de surveiller la durée de fonctionnement.


1. Appuyez sur la touche  pour accéder au Menu .
2. Faites défiler le Menu pour sélectionner Configurations > Minuteur (Chronomètre).
3. Touchez l'interrupteur pour allumer ou éteindre la fonction.

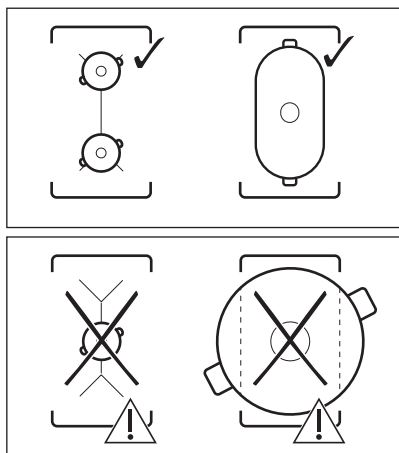
La fonction ne s'arrête pas si vous soulevez le récipient. Pour réinitialiser la fonction et la relancer manuellement, appuyez sur , sélectionnez Réinit. dans la fenêtre contextuelle. La fonction commence à compter à partir de **0**. Pour mettre la fonction en Pause en cours de cuisson, appuyez sur  et sélectionnez Pause dans la fenêtre contextuelle. Sélectionnez Démarrer pour reprendre le décompte.


## 6.8 Bridge Fonction

Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson.

Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit couvrir les centres des deux zones.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole de zone change.
3. Réglez le niveau de cuisson. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.





Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

## 6.9 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Vous ne pouvez pas activer la fonction lorsque Cuisson assistée ou Sous-vide est activée.


Lorsque la fonction est activée, seuls les symboles  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur le bandeau de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.

 s'allume. Le niveau de cuisson est abaissé à 1.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur .


La fonction arrête PowerBoost. Le niveau de cuisson le plus élevé se réactive lorsque vous appuyez à nouveau sur .

## 6.10 Touches Verrouil.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.


Réglez d'abord le niveau de cuisson.


Appuyez sur  pour activer la fonction. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

## 6.11 Sécurité enfant

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Sécurité enfant dans la liste.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/Arrêt et appuyez sur les lettres A-O-X dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction. Appuyez sur le sélecteur pour désactiver la fonction.

Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.

## 6.12 Cuisson assistée

La fonction ajuste les paramètres selon différents types d'aliments et les maintient tout au long de la cuisson.


Avec la fonction, vous pouvez préparer une large gamme de plats, tels que de la Viande, du Poisson/Fruits de mer, des légumes, des


Soupes, des Sauces, des Pâtes ou du Lait. Différents modes de cuisson sont disponibles pour les différents types d'aliments. Par exemple, pour le poulet, vous pouvez choisir entre Poêle à frire, Sous-vide ou Pocher.


Vous pouvez activer la fonction sur le côté gauche de la table de cuisson uniquement. Cuisson assistée avec la fonction Sous-vide, peut être activée pour la zone de cuisson arrière ou avant gauche. Si vous souhaitez utiliser la fonction Poêle à frire, elle peut être activée pour la zone de cuisson avant gauche, ou pour les deux zones de cuisson lorsqu'elles sont reliées.



Si Cuisson assistée est activée pour la zone de cuisson avant gauche, utilisez les zones de droite pour cuire sans la fonction.

N'utilisez pas de récipient dont le fond dépasse 200 mm de diamètre sur la zone de cuisson arrière gauche lorsque la fonction est activée sur la zone de cuisson avant gauche. Cela peut influencer la connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne située sous la surface de la table de cuisson.



 Ne préchauffez pas le récipient avant la cuisson. Utilisez uniquement de l'eau du robinet ou des liquides froids, si nécessaire. Réchauffez uniquement des plats froids.

 Pour Poêle à frire, suivez les instructions qui s'affichent. Ajoutez de l'huile une fois que la poêle est chaude.

 Avec la fonction Cuisson assistée, la fonction minuteur fait office de Minuteur. Elle n'arrête pas la fonction une fois le temps défini écoulé.

1. Pour activer la fonction, appuyez sur  ou  et sélectionnez Cuisson assistée.
2. Choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer. Pour chaque type d'aliments, plusieurs options sont proposées. Suivez les instructions qui s'affichent.

- Vous pouvez appuyer sur OK en haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les réglages par défaut.
- Pour Poêle à frire, vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut. Pour certains plats, vous pouvez vérifier la température à cœur des aliments en utilisant la Sonde de cuisson.
- Pour la plupart des options, par ex. Sous-vide et Pocher, vous pouvez modifier la température par défaut.
- Vous pouvez modifier la durée par défaut ou sélectionnez la vôtre. Seule la fonction Sous-vide possède un temps minimal prédéfini.

Des instructions supplémentaires avec des informations détaillées sont disponibles sur l'écran. Vous pouvez les faire défiler avec la fonction  et .

3. Appuyez sur OK. Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle. Certaines options démarrent par un préchauffage. Vous pouvez suivre la progression sur le bandeau de sélection.
4. Si une fenêtre contextuelle contenant des instructions s'affiche, appuyez sur OK puis sur Démarrer pour continuer.



Le fonction est activée avec les réglages prédéfinis.

Pour désactiver la fenêtre de façon

permanente, cochez  avant d'activer la fonction.

5. Une fois la durée définie, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle apparaît. Pour fermer la fenêtre, appuyez sur OK.

La fonction ne s'arrête pas automatiquement. La table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de quatre heures maximum avec la fonction Sous-vide.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur  ou , ou sur le symbole de la zone active, puis sélectionnez Arrêter. Pour confirmer, appuyez sur Oui dans la fenêtre contextuelle.

## 6.13 Sous-vide

Pour préparer de la viande, du poisson ou des légumes en utilisant cette fonction, vous devez utiliser des sachets refermables

adaptés, ou des sachets en plastique et un tiroir sous vide. Placez des aliments assaisonnés dans des sachets, et videz l'air qu'ils contiennent. Vous pouvez également acheter des portions d'aliments prêts à être préparés avec ce mode de cuisson.



#### AVERTISSEMENT!



Veillez à respecter les principes de sécurité alimentaires. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Grâce à cette fonction, vous avez la liberté de choisir vos propres temps et température de cuisson (entre 35 et 85 °C), adaptés au type d'aliment que vous souhaitez préparer. Utilisez 4 litres d'eau au maximum, et couvrez le récipient avec un couvercle. Pour plus de détails sur les paramètres de la cuisson, reportez-vous au Guide de cuisson dans le chapitre « Conseils ». Décongelez les aliments avant de les préparer.

La fonction ne peut être activée que pour les zones de cuisson avant et arrière gauche. Si la fonction Sous-vide est activée, utilisez les zones de droite pour cuire sans la fonction.





Avec la fonction Sous-vide, la fonction minuteur fait office de Minuteur. La fonction se désactive automatiquement après quatre heures maximum.


1. Préparez des portions d'aliments en suivant les instructions ci-dessus.
2. Placez le récipient rempli d'eau froide sur la zone de cuisson avant ou arrière gauche.
3. Appuyez sur  > Sous-vide. Vous pouvez également appuyer sur  > Fonctions table de cuisson > Sous-vide.
4. Sélectionnez la bonne température. Réglez l'heure (facultatif). La durée de la cuisson dépendra de l'épaisseur et du type d'aliment.
5. Appuyez sur OK pour continuer.
6. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient.
7. Appuyez sur OK pour fermer la fenêtre contextuelle.
8. Appuyez sur Démarrer pour activer le préchauffage.

Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Appuyez sur OK pour confirmer.

9. Placez les portions d'aliments dans des sachets en position verticale dans le récipient (vous pouvez utiliser une grille Sous-vide). Appuyez sur Démarrer.

Si vous sélectionnez Minuteur, elle démarre en même temps que la fonction.



10. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .

Pour arrêter ou réajuster la fonction, appuyez sur  ou sur le symbole de la zone active, puis sur Arrêter. Pour confirmer, appuyez sur Oui dans la fenêtre contextuelle.

## KeepTemperature



Vous pouvez utiliser la fonction Sous-vide pour la cuisson, tandis que la Sonde de cuisson contrôle et maintient précisément la température (avec une précision de + / - 1 °C). Vous pouvez préparer une large sélection de plats, tels que currys ou bouillabaisse. Vous pouvez choisir vos propres paramètres ou vous reporter au Guide de cuisson dans le chapitre « Conseils ».


La fonction ne peut être activée que pour les zones de cuisson avant et arrière gauche.

1. Appuyez sur  > Fonctions table de cuisson > Sous-vide ou accédez à la fonction en appuyant sur  > Sous-vide.
  2. Sélectionnez la bonne température. Réglez l'heure (facultatif).
  3. Appuyez sur OK pour continuer.
  4. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient ou insérez-la dans l'aliment.
  5. Appuyez sur Démarrer pour activer le préchauffage.
- Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche.
6. Appuyez sur OK pour fermer la fenêtre contextuelle.
  7. Appuyez sur Démarrer.



Si vous sélectionnez Minuteur, elle démarre en même temps que la fonction.

8. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .



Pour arrêter ou réajuster la fonction, appuyez sur  ou sur le symbole de la zone active, puis sur Arrêter. Pour confirmer, appuyez sur Oui dans la fenêtre contextuelle.


## 6.14 Thermomètre

Avec cette fonction, la Sonde de cuisson fait office de thermomètre pour vous aider à surveiller la température des aliments ou du liquide durant la cuisson. Par exemple, vous pouvez l'utiliser pour faire chauffer du lait ou vérifier la température des aliments pour bébé.

Au moins une zone de cuisson doit être activée pour utiliser la fonction.


Vous pouvez activer la fonction pour toutes les zones de cuisson, mais une zone à la fois.


1. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments ou du liquide, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal.
2. Sur l'affichage, appuyez sur  pour ouvrir le menu de la Sonde de cuisson et choisissez Thermomètre. Vous pouvez également appuyer sur  > Fonctions table de cuisson > Thermomètre.
3. Appuyez sur Démarrer. La mesure démarre sur la zone de cuisson active. Si aucune zone de cuisson n'est active, une fenêtre d'information s'affiche.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur les chiffres indiquant la température ou sur  et sélectionnez Arrêter.

## 6.15 Fondre


Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre. Vous pouvez utiliser la fonction pour une zone de cuisson à la fois uniquement.


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Fonctions table de cuisson > Fondre dans la liste.
3. Appuyez sur Démarrer. Vous devez sélectionner la zone de cuisson souhaitée. Si la zone de cuisson est déjà active, une fenêtre d'information s'affiche. Annulez le niveau de cuisson précédent pour activer la fonction.


Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .

Pour arrêter la fonction, appuyez sur le symbole de sélection de zone et appuyez sur Arrêter.

## 6.16 Langue


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Langue dans la liste.
3. Choisissez la langue souhaitée dans la liste.

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur . Une liste s'affiche. Sélectionnez la troisième option en partant du haut, puis la dernière option restante. Ensuite, sélectionnez la deuxième option. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue souhaitée dans la liste. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .


## 6.17 Son touches / Volume Alarme

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson, ou même les désactiver. Vous pouvez choisir entre un clic (par défaut) ou un bip.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .

2. Sélectionnez Configurations > Configuration> Son touches / Volume Alarme dans la liste.


3. Choisissez l'option appropriée.


Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

## 6.18 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

Il y a 4 niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 4 le plus élevé.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité dans la liste.
3. Choisissez le niveau approprié.

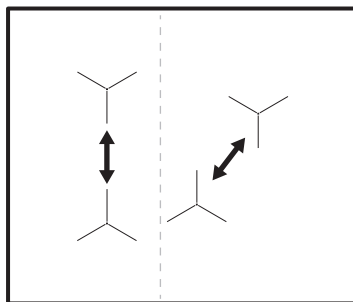
Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

## 6.19 Gestionnaire de puissance

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson

contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale en une phase, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
  - Le niveau de cuisson maximum est visible sur le bandeau de sélection. Seuls les chiffres en blanc sont actifs.
  - Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.
- Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



## 7. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

#### Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

## Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

### Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

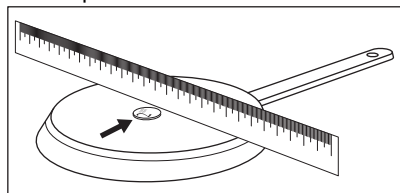


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

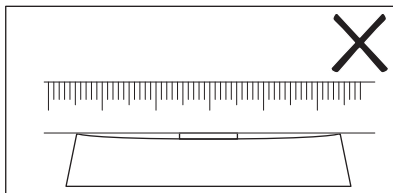
## 7.2 Récipients adaptés à la fonction Poêle à frire

N'utilisez que des récipients à fond plat. Pour vous assurer que le récipient est adapté :

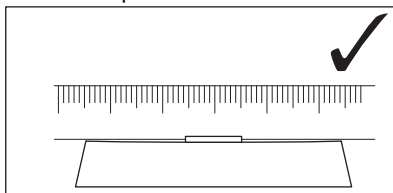
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



- a. Si la pièce passe entre la règle et le fond du récipient, il n'est pas adapté.



- b. Si la pièce ne rentre pas entre la règle et le fond du récipient, il est adapté.



## 7.3 Bruits pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit, le récipient est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.**

## 7.4 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

## 7.5 Exemples en matière de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire

qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.





Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuisez des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Tourner à mi-cuisson.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Tourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
<b>P</b>	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

## 7.6 Conseils pour la Sonde de cuisson



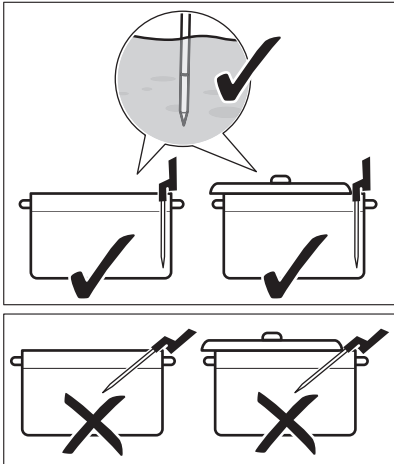
Pour certaines fonctions, comme Cuisson assistée et Sous-vide, vous pouvez uniquement utiliser la Sonde de cuisson du côté gauche de la table de cuisson. Avec la fonction Thermomètre, vous pouvez également utiliser la Sonde de cuisson du côté droit de la table de cuisson.

Pour garantir la meilleure connexion ( ,  ) entre la Sonde de cuisson et la table de cuisson :

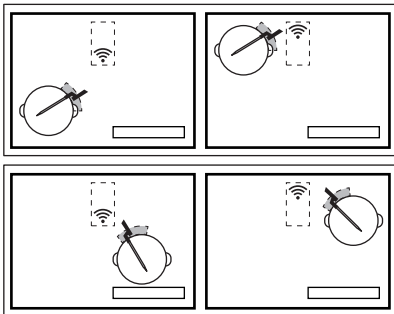
### Pour les liquides

- Plongez la Sonde de cuisson dans le liquide, en respectant le niveau d'immersion recommandé. Le repère du niveau minimal doit être recouvert.
- Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient. Veillez à la maintenir en position verticale. Veillez à ce que la pointe soit en contact avec le fond du récipient. Le

manche de la Sonde de cuisson doit toujours être tenu hors de la casserole ou de la poêle.



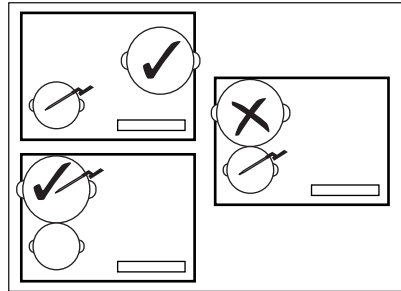
- Si vous souhaitez utiliser la Sonde de cuisson du côté gauche de la table de cuisson, assurez-vous qu'elle se trouve à proximité du centre de la table de cuisson, entre le bord haut et le bord droit du récipient (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 1 heure et 3 heures). Si vous souhaitez l'utiliser du côté droit (avec la fonction Thermomètre), veillez à placer la sonde entre le bord gauche et le bord haut du récipient (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 9 heures et 11 heures). Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.



Vous pouvez déplacer la Sonde de cuisson le long du bord du récipient si la connexion ne parvient pas à s'établir.

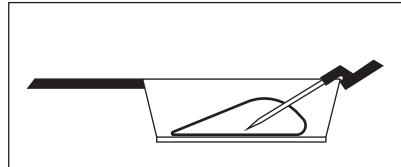
- Vous pouvez partiellement couvrir le récipient avec un couvercle.

- Si vous utilisez la zone de cuisson avant gauche, ne placez pas de gros récipient sur la zone arrière gauche. Les gros récipients placés sur la zone de cuisson arrière gauche peuvent bloquer le signal. Déplacez le gros récipient sur la zone de cuisson arrière droite.

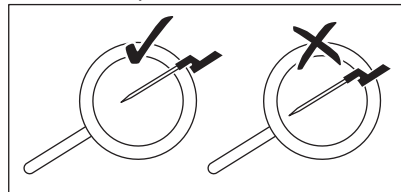


#### Pour les aliments solides (mesure de la température à cœur)

- Insérez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse de l'aliment, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Le point de mesure doit se trouver dans la partie centrale de cette portion.

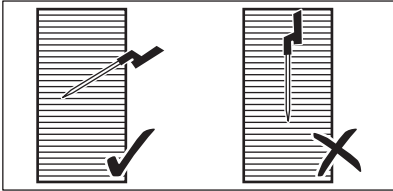


- Assurez-vous que la Sonde de cuisson est insérée fermement dans l'aliment. Les parties métalliques de la Sonde de cuisson ne doivent pas toucher les parois du récipient / de la poêle. Le crochet du manche doit pointer vers le bas.



- Pour la viande / le poisson d'une épaisseur de 2 à 3 cm, la pointe de la Sonde de cuisson doit toucher le fond de la poêle.
- Retirez la Sonde de cuisson avant de retourner l'aliment.

- Lorsque vous utilisez une plancha, assurez-vous que le manche de la Sonde de cuisson reste du côté droit, à l'extérieur de la surface de la plancha. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.



## 7.7 Cuisson à basse température - Principes de précaution des aliments

Veillez à respecter les instructions suivantes lorsque vous utilisez la cuisson à basse température, par ex. pour la cuisson Sous-vide.

- Lavez-vous / désinfectez-vous les mains avant de préparer les aliments. Servez-vous de gants jetables.
- Utilisez uniquement des produits frais de première qualité, conservés dans des conditions optimales.
- Lavez et pelez toujours les fruits et les légumes.
- Gardez la surface du plan de travail et des planches à découper propres. Utilisez différentes planches à découper pour les différents types d'aliments.
- Portez une attention particulière à l'hygiène alimentaire lorsque vous préparez de la volaille, des œufs et du poisson. La volaille doit toujours être cuite à une température supérieure à 65 °C, pour une durée minimale de 50 minutes.

- Assurez-vous que la qualité du poisson que vous souhaitez cuire avec la fonction Sous-vide est digne de sashimis, c'est-à-dire qu'il est extra frais.
- Conservez les plats préparés au réfrigérateur pendant maximum 24 heures.
- Pour les personnes ayant un système immunitaire affaibli ou une maladie chronique, il est préférable de pasteuriser les aliments avant de les consommer. Pasteurisez les aliments à 60 °C pendant au moins une heure.

## 7.8 Guide de cuisson

Le tableau ci-dessous montre des exemples de types d'aliments et vous propose des suggestions de températures et de temps de cuisson optimaux. Les paramètres peuvent varier en fonction de la température, de la qualité, de la consistance et de la quantité d'aliments.

La durée de la cuisson dépend davantage de l'épaisseur de l'aliment que de son poids. Par exemple, pour un steak, plus le morceau est épais, plus il faut de temps pour que son cœur atteigne la température prédéfinie. Un steak de 2 cm d'épaisseur nécessite environ une heure de cuisson pour atteindre 58 °C à cœur, tandis que pour un steak de 5 cm, il faut environ quatre heures.

Surveillez la première cuisson pour vous assurer les paramètres ci-dessous conviennent à vos habitudes de cuisson et à vos récipients. Vous pouvez modifier ces paramètres en fonction de vos préférences personnelles.

Type d'aliment	Mode de préparation	Niveau de préparation	Épaisseur / quantité de l'aliment	Temp. à cœur / temp. de cuisson (°C)	Temps de cuisson (min)	
Steak de bœuf	Sous-vide	saignant	2 cm	50 - 54	45 - 210	
			4 cm		120 - 210	
			6 cm		180 - 210	
			mollet	2 cm	55 - 60	45 - 240
				4 cm		120 - 240
				6 cm		180 - 240
			bien cuit	2 cm	61 - 68	45 - 240
				4 cm		120 - 240
				6 cm		180 - 240
Escalope de poulet	Sous-vide	bien cuit	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60	
	Pocher	bien cuit		68 - 74	35 - 45	
Cuisse de poulet	Pocher	bien cuit	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60	
Steak de porc	Sous-vide	bien cuit	2 cm	60 - 66	35 - 60	
Filet mignon de porc	Sous-vide	bien cuit	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120	
Filet d'agneau	Sous-vide	mollet	2 cm	56 - 60	35 - 60	
		bien cuit		64 - 68	40 - 65	
Selle d'agneau (sans os)	Sous-vide	mollet	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120	
		bien cuit		64 - 68	65 - 120	
Saumon	Sous-vide	translucide	2 cm	46 - 52	20 - 45	
			3 cm	46 - 52	35 - 50	
	Pocher	translucide	2 cm	55 - 68	20 - 35	
			3 cm	55 - 68	25 - 45	
Thon	Sous-vide	translucide	2 cm	45 - 50	35 - 50	
Crevettes	Sous-vide	translucide	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45	

Type d'aliment	Mode de préparation	Niveau de préparation	Épaisseur / quantité de l'aliment	Temp. à cœur / temp. de cuisson (°C)	Temps de cuisson (min)
Œufs	Sous-vide	à la coque <sup>1)</sup>	Taille moyenne	63 - 64	45 - 70
		mollet <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		dur <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Cuisson	douce		faire bouillir	4 <sup>2)</sup>
		mollet		faire bouillir	7 <sup>2)</sup>
		dure		faire bouillir	10 <sup>2)</sup>
Riz	Faire gonfler	cuit	-	-	10 - 30
Pommes de terre	Cuisson	cuit	-	-	15 - 30
Légumes (frais)	Sous-vide	cuit	-	85	30 - 40
Asperges	Sous-vide	cuit	-	85	30 - 40

1) Le blanc de l'œuf reste liquide.

2) Les durées de cuisson correspondent à des œufs de taille moyenne. Pour les gros œufs et les œufs sortant du réfrigérateur, ajoutez une minute au temps de cuisson.

### Conseils supplémentaires pour Cuisson assistée :

- Versez une quantité adaptée de liquide (c.-à-d. entre 1 et 3 litres) dans le récipient avant la cuisson. Évitez d'en rajouter en cours de cuisson.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie et atteindre la température plus rapidement (cela vaut également pour le préchauffage de l'eau).
- Remuez régulièrement votre plat tout au long de la cuisson pour garantir une distribution uniforme de la température.
- Ajoutez du sel au tout début de la cuisson.
- Décongelez les aliments avant de les préparer.
- Ajoutez des légumes (par ex. brocolis, choux-fleurs, haricots verts, choux de Bruxelles) lorsque l'eau atteint la température souhaitée et la fenêtre contextuelle apparaît.
- Ajoutez des pommes de terre ou du riz à l'eau froide avant de lancer la fonction.

- Pour les ragoûts, sauces, soupes, currys, goulash, et bouillons, vous pouvez utiliser Réchauffer ou Mijoter. Avant de démarrer la fonction Mijoter, faites frire les ingrédients (sans le Sonde de cuisson) et ajoutez du liquide froid ; ensuite, activez la fonction à partir de Cuisson assistée.
- Pour les petits fruits de mer comme des tranches / tentacules de poulpe ou les coquillages, vous pouvez utiliser Poêle à frire.

### Conseils supplémentaires pour Poêle à frire :



#### AVERTISSEMENT!

N'utilisez que des poêles à fond plat.



#### ATTENTION!

N'utilisez les poêles stratifiées qu'avec des niveaux de cuisson bas pour éviter une surchauffe et un endommagement de l'ustensile.



- Lancez la fonction quand la table de cuisson est froide (aucun préchauffage nécessaire).
- Utilisez des ustensiles à fond en sandwich en inox.
- N'utilisez pas d'ustensile avec un bossage au centre du fond.
- Des casseroles de tailles différentes peuvent entraîner des temps de chauffage différents. Les poêles lourdes emmagasinent plus de chaleur que les plus légères, et mettent plus de temps à chauffer.
- Retournez l'aliment dès qu'il atteint la moitié de la température souhaitée. Les portions très épaisses doivent être retournées plus souvent (à savoir toutes les deux minutes). Nous vous recommandons d'utiliser le mode Sous-vide en premier pour obtenir les meilleurs résultats. Pour la finition, placez les portions préparées dans une poêle préchauffée et faites-les griller brièvement des deux côtés.
- Retirez toujours la Sonde de cuisson avant de retourner l'aliment.

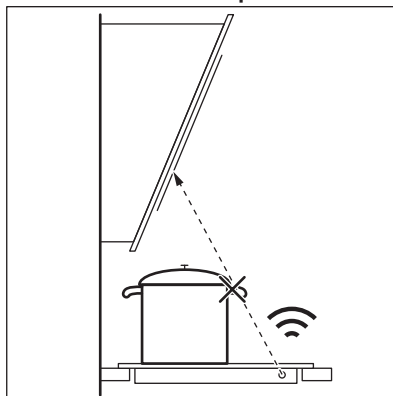
## 7.9 Conseils pour Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la


main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

**La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.**



- i** Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob<sup>2</sup>Hood reste propre.
- i** D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob<sup>2</sup>Hood est activée.

### Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole .

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.

- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

## 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un

détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

## 9. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!





Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans un délai de 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage ne répond pas au toucher.	Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage.	Retirez les objets. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Après avoir activé la fonction Cuisson assistée, la table de cuisson démarre le préchauffage, s'arrête, puis redémarre.	Il s'agit d'une vérification de sécurité pour s'assurer que la Sonde de cuisson est bien insérée dans le récipient pour lequel la fonction Cuisson assistée a été activée.	C'est une procédure normale qui n'indique aucun dysfonctionnement.
Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.	Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.	Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
L'affichage indique que la Sonde de cuisson est introuvable.	La Sonde de cuisson est mal positionnée. Quelque chose bloque le signal (par ex. un couvercle, le manche d'une poêle ou un autre récipient).	Placez correctement la Sonde de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». Retirez les objets métalliques ou les autres objets pouvant bloquer le signal.
L'affichage indique que la température de l'eau est supérieure à 100 °C.	Vous n'avez pas calibré la Sonde de cuisson ou l'avez mal calibrée. Vous avez déplacé la table de cuisson.	Calibrez de nouveau la Sonde de cuisson. Consultez le paragraphe « Calibrage ». Il se peut que vous deviez vérifier si le code de calibrage est correct. Consultez le paragraphe « Appareillage ».
	Vous avez mis trop de sel dans l'eau.	Ne salez pas l'eau en ébullition.
La température n'est pas visible sur l'affichage. Un symbole d'avertissement s'affiche.	La Sonde de cuisson n'a pas établi de connexion avec la table de cuisson car la force du signal est trop faible.	Placez la Sonde de cuisson à proximité de l'antenne sur la surface de la table de cuisson, près du centre. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
	Quelque chose couvre la Sonde de cuisson ou l'antenne sur la surface de la table de cuisson, par ex. un couvert en métal.	Retirez tout ce qui couvre l'antenne. Veillez à poser le récipient au centre de la zone de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	La connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne a été perdue.	Vérifiez que rien ne couvre le signal. Déplacez la Sonde de cuisson le long du bord du récipient pour ajuster sa position. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	D'autres appareils fonctionnent à la même fréquence et perturbent la connexion.	Retirez les appareils pouvant perturber la connexion. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
La température des aliments n'est pas celle attendue.	La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée.	Assurez-vous que le point de mesure se trouve dans la partie la plus épaisse des aliments. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
La table de cuisson détecte des sauts significatifs de température.	Vous avez ajouté de l'eau ou changé le récipient en cours de cuisson.	Évitez d'ajouter de l'eau ou de changer de récipient après le départ de la fonction.
	La chaleur dans le récipient ne s'est pas répartie uniformément, en particulier dans les liquides épais.	Remuez fréquemment les aliments.
Le récipient devient trop chaud ou les aliments sont trop cuits, trop rapidement.	Vous avez utilisé un récipient trop petit.	Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
Vous ne pouvez pas activer une fonction.	Une autre fonction est activée sur la même zone de cuisson, ce qui empêche son activation.	Arrêtez la fonction avant d'en activer une autre.
Cuisson assistée ou Sous-vide s'arrêtent.	Au début de la cuisson, la température du liquide à l'intérieur du récipient est supérieure à 40 °C. Le récipient utilisé est chaud.	Utilisez uniquement des liquides froids. Ne préchauffez pas le récipient.
Hob <sup>2</sup> Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Hob <sup>2</sup> Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le mode H1.	Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre.
Les modes Hob <sup>2</sup> Hood H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Contactez un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Réinitialisez toutes les fonctions aux réglages d'usine. Sélectionnez Réinitialiser tous les réglages dans le Menu . Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. Réglez Langue, Affichage Luminosité et Volume Alarme.
La zone de cuisson se désactive. Un message d'avertissement indiquant que la zone de cuisson va se désactiver s'affiche.	Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un message s'affichent.	Touches Verrouil. est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
O - X - A s'affiche.	Sécurité enfant est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 clignote.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Le récipient chauffe plus de 5 min.	Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez un récipient avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

## 9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque


signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les

centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

## 10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 10.1 Plaque signalétique

Modèle IAE84881FB  
Type 62 D4A 01 CA  
Induction 7.35 kW  
Numéro de série.....  
AEG

PNC 949 597 485 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Fabriqué en Allemagne  
7.35 kW  


### 10.2 Licenses du logiciel

Le logiciel inclus dans cette table de cuisson contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 et autres.

Consultez la copie complète de la licence dans : Menu > Configurations > Service > Licence.

Vous pouvez télécharger le code source du logiciel en open source en suivant le lien hypertexte indiqué sur la page Internet du produit.

### 10.3 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost (W)	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre des récipients de cuisine (mm)
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	205 - 240

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

### 10.4 Sonde de cuisson caractéristiques techniques

La Sonde de cuisson est approuvée pour une utilisation en contact avec des aliments.

Fréquence de fonctionnement	433,05 - 434,73 MHz
Puissance d'émission maximum	5 dBm
Plage de températures	de 0 à 120 °C

## 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 11.1 Informations produits\*

Identification du modèle	IAE84881FB	
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrable	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm
	Arrière gauche	21,0 cm
	Avant centrale	14,5 cm
	Arrière droite	24,0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	179,6 Wh / kg
	Arrière gauche	189,1 Wh / kg
	Avant centrale	180,2 Wh / kg
	Arrière droite	185,2 Wh / kg
Consommation énergétique de la table de cuisson (EC electric hob)	183,5 Wh / kg	

\* Pour l'Union européenne conformément à EU 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.

EN 60350-2 - Appareils électroménagers de cuisson - Partie 2 : Tables de cuisson : méthodes de mesure des performances


Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.


### 11.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

## 12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**F FRANCE ONLY**





## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

**Ga naar onze website voor:**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


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

## KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	65
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	68
3. INSTALLATIE.....	70
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	72
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	75
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	77
7. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	84
8. ONDERHOUD EN REINIGING.....	91
9. PROBLEEMOPLOSSING.....	91
10. TECHNISCHE GEGEVENS.....	94
11. ENERGIEZUINIGHEID.....	95
12. MILIEUBESCHERMING.....	96

## 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet

verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

## **1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van iemand die instaat voor hun veiligheid of wanneer zij van een dergelijk persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer **NOOIT** om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals

een tijd klok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

- LET OP: Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 2.1 Installatie



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
  - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
  - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de zaken die u in de lade bewaart.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste elektriciteits snoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming is geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor

dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendeckels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Dit voorkomt elektrische schokken.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren

van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.

- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën als u ermee kookt.
- De dampen die erg hete olie vrijkomen, kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten kan bevatten, kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

## 2.4 Voedselsensor

- Gebruik de Voedselsensor waarvoor het bedoeld is. Gebruik het niet om iets te openen of op te tillen.

- Gebruik alleen de Voedselsensor die aanbevolen wordt voor de kookplaat, één tegelijkertijd.
- Gebruik het niet als het defect of beschadigd is.
- Gebruik de Voedselsensor niet in de oven of magnetron.
- De Voedselsensor kan temperaturen tot 120 °C aflezen.
- Zorg ervoor dat de Voedselsensor altijd in het eten of in de vloeistof tot aan de markering van het minimumniveau zit.
- Reinig de Voedselsensor voor het eerste gebruik. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen. Was de Voedselsensor niet in de vaatwasser. De siliconen handgreep kan verkleuren, wat geen effect heeft op de werking van de Voedselsensor.
- Gebruik de originele verpakking om de Voedselsensor op te slaan.
- Als u de Voedselsensor vervangt, bewaar dan de oude op minimaal 3 m afstand. De oude Voedselsensor kan de werking van de nieuwe beïnvloeden.

## 2.5 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen

neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

## 2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.7 Verwijdering



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Voor informatie over het afvoeren van het apparaat dient u contact op te nemen met uw dealer, de door de fabrikant geautoriseerde of uw plaatselijke afvalverwerker.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

# 3. INSTALLATIE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

## 3.2 Ingebouwde kookplaten

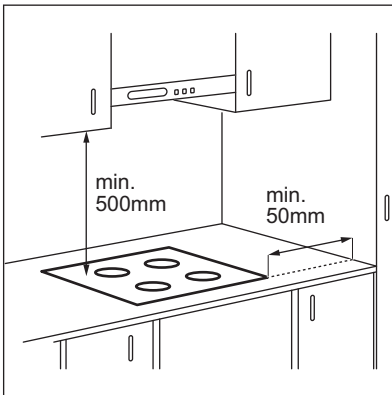
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

### 3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel.
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde electricien.

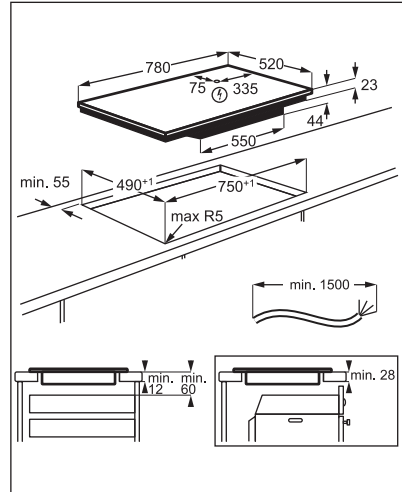
### 3.4 Montage

Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.



Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de

kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.



Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.



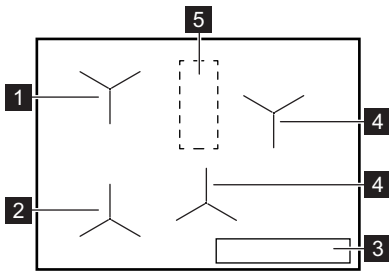
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling kookplaat



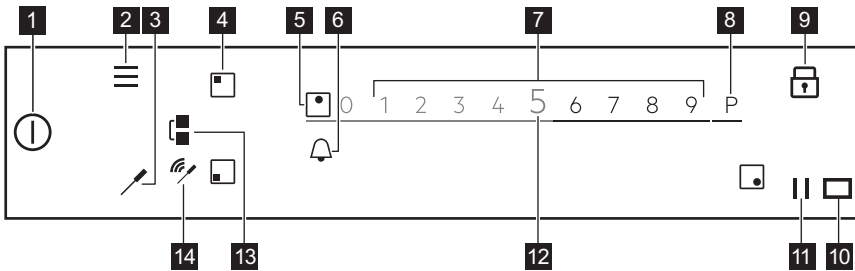
- 1** Inductiezone met Kook- En Bakassistent
- 2** Inductiezone met Kook- En Bakassistent en Bakken
- 3** Bedieningspaneel
- 4** Inductiekookzone
- 5** Zone met antenne



#### LET OP!

Zet niets op de kookplaat in deze zone.



### 4.2 Indeling bedieningspaneel



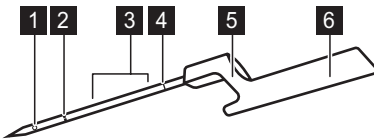
Om de beschikbare instellingen te bekijken, tikt u op het juiste symbool.

Symbol	Opmerking	
<b>1</b>	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
<b>2</b>	Menu	Openen en sluiten van het Menu.
<b>3</b>	Voedselsensor	Het Voedselsensor-menu openen.
<b>4</b>	Selectie van de zone	Om de schuifregelaar voor de geselecteerde zone te openen.
<b>5</b> -	Indicator van zone	Om te laten zien voor welke zone de schuifregelaar actief is.
<b>6</b>	-	Om de timerfuncties in te stellen.
<b>7</b> -	Schuifregelaar	De warmte-instelling instellen.
<b>8</b> <b>P</b>	PowerBoost	De functie activeren.



Symbol	Opmerking
9 	Blokkering Het in- en uitschakelen van de functie.
10 	- Het venster van de Hob®Hood-infraroodsignaalcommunicator. Niet afdekken.
11 	Pauze Het in- en uitschakelen van de functie.
12 0 - 9	- De huidige warmte-instelling weergeven.
13 	Bridge Het in- en uitschakelen van de functie.
14 	Signaalindicatoren Volledige verbinding / Geen signaal. Om de signaalsterkte van de verbinding tussen de Voedselsensor en de antenne te tonen.

### 4.3 Voedselsensor

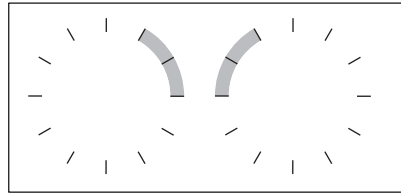




- 1 Meetpunt
- 2 Markering van het minimumniveau
- 3 Aanbevolen onderdompelingsbereik (voor vloeistoffen)
- 4 Kalibratiecode
- 5 Haak voor het plaatsen van de Voedselsensor op de rand
- 6 Handvat met antenne binnenin


De Voedselsensor is een draadloze temperatuursonde die werkt zonder batterij, geleverd in een verpakking met de kookplaat. In het handvat zit een antenne. Een andere antenne bevindt zich onder het kookoppervlak, in het gebied tussen de twee kookzones achteraan. Om te zorgen voor een goede communicatie tussen de Voedselsensor en de kookplaat mag u niets op de kookplaat in dit gebied zetten.

Het meetpunt bevindt zich halverwege het uiteinde en de markering van het minimumniveau. Plaats de Voedselsensor in het eten minstens tot aan de markering van het minimumniveau, indien mogelijk. Voor vloeistoffen, om de beste kookresultaten te krijgen, dompelt u de Voedselsensor in de vloeistof onder 2-5 cm boven de markering van het minimumniveau. Plaats de Voedselsensor op de rand van de pot of pan met de haak; dicht bij het gebied met de antenne, op een positie van 1 - 3 uur (voor de linkerkant van de kookplaat) of 9 - 11 uur

(voor de rechterkant van de kookplaat).



De volgende indicatoren tonen de sterkte van de verbinding tussen de kookplaat en de Voedselsensor op het display: . Als de kookplaat de verbinding niet kan maken, gaat  aan. U kunt de Voedselsensor langs de rand van de pot bewegen om de verbinding tot stand te brengen of te versterken. De kookplaat vernieuwt de verbindingstatus elke 3 seconden.

-  Raadpleeg voor meer informatie "Aanwijzingen en tips voor Voedselsensor".


## 4.4 Belangrijkste kenmerken van uw kookplaat

Uw nieuwe **SensePro®** kookplaat begeleidt u vakkundig door de hele kooksessie. Raadpleeg de onderstaande informatie om een aantal van de beste functies te ontdekken.

Afhankelijk van het soort voedsel, kunt u Kook- En Bakassistent gebruiken met of zonder de Voedselsensor. Voor diverse gerechten krijgt u verschillende reeksen van functies.

**Voedselsensor**  - kan op twee manieren gebruikt worden. Het meet de temperatuur in functies zoals Thermometer en Bakken, het helpt u bovendien nauwkeurig de temperatuur te handhaven voor verschillende soorten voedsel tijdens het koken Sous-vide of tijdens het gebruik van functies zoals Stroperij, Aan het sudderen of Opwarmen.

**Kook- En Bakassistent** - vergemakkelijkt het koken door u te voorzien van kant-en-klare-recepten voor diverse gerechten, vooraf gedefinieerde kookparameters en stapsgewijze instructies. U kunt het gebruiken met de Voedselsensor, bijvoorbeeld om een steak te bereiden, of zonder, bijvoorbeeld om pannenkoeken te bereiden. De beschikbare opties zijn afhankelijk van het soort gerecht dat u wilt maken. In deze modus kunt u functies zoals Sous-vide, Bakken, Aan het sudderen, Opwarmen en nog veel meer gebruiken. Pop-upvensters en geluiden informeren u wanneer de vooraf gedefinieerde temperatuur is bereikt. U kunt toegang krijgen tot Kook- En Bakassistent vanaf de Menu.


**Sous-vide**  - een methode om vacuümverpakt voedsel op lage temperatuur te koken, gedurende een langere tijd, die u helpt vitaminen te besparen en de smaak te behouden. Uw kookplaat geeft u duidelijke instellingen en instructies om te volgen. Zodra u de functie selecteert via Kook- En Bakassistent, worden de temperaturen gedefinieerd voor verschillende

voedingssoorten. U kunt ook uw eigen temperatuur kiezen als u de functie activeert via Sous-vide in de Menu.


**Bakken**  - een bakmethode met automatisch gecontroleerde warmteniveaus, speciaal voor verschillende soorten voedsel. Het helpt u oververhitting van voedsel of olie te voorkomen. U kunt het activeren door Kook- En Bakassistent te selecteren uit de Menu.


**Thermometer** - met deze functie meet de Voedselsensor de temperatuur tijdens het koken. U kunt het niet gebruiken wanneer de Kook- En Bakassistent-functie werkt.

**Andere handige functies van uw kookplaat:**


**Smelten**  - deze functie is perfect voor het smelten van chocolade of boter.

**PowerBoost P** - deze functie kookt snel grote hoeveelheden water.

**Pauze**  - deze functie verlaagt de warmte-instelling naar 1 voor alle kookzones, zodat u het voedsel langdurig warm kunt houden.

**Bridge**  - met deze functie kunt u beide zones aan de linkerkant combineren en gebruik maken van groter kookgerei. U kunt het gebruiken met Bakken.

**Hob²Hood** - deze functie verbindt de kookplaat met een speciale kap en past de ventilatorsnelheid dienovereenkomstig aan.

**Blokkering**  - deze functie schakelt het bedieningspaneel tijdelijk uit tijdens het koken.

**Kinderslot** - deze functie schakelt het bedieningspaneel uit terwijl de kookplaat niet werkt, waardoor onbedoeld gebruik wordt voorkomen.

**Stopwatch, Timer met aftelfunctie en Kookwekker** - zijn drie functies waaruit u kunt kiezen om de kooktijd beter te controleren.

Zie "Dagelijks gebruik" voor meer informatie.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 5.1 Gebruik van het display

- Alleen de symbolen met achtergrondverlichting kunnen worden gebruikt.
- Om een bepaalde optie te activeren, tikt u op het desbetreffende symbool op het display.
- De geselecteerde functie wordt ingeschakeld als u uw vinger van het display verwijdert.
- Gebruik een snelle aanraking om door de beschikbare opties te bladeren of sleep uw vinger over het display. De snelheid van de aanraking bepaalt hoe snel het scherm beweegt.
- Het scrollen kan zelf stoppen of u kunt het direct stoppen als u het display aanraakt.
- U kunt de meeste van de op het display weergegeven parameters wijzigen wanneer u tikt op de relevante symbolen.
- Om de vereiste functie of tijd te selecteren kunt u door de lijst bladeren en/of de gewenste optie aanraken.
- Als de kookplaat actief is en een aantal symbolen verdwijnen van het display, raak het display dan opnieuw aan. Alle symbolen komen weer terug.
- Voor bepaalde functies verschijnt bij het opstarten een pop-upvenster met aanvullende informatie. Om het pop-upvenster permanent uit te schakelen, controleert u  voordat u de functie activeert.
- Selecteer eerst een zone om de timerfuncties te activeren.

#### Symbolen nuttig voor displaynavigatie

OK De selectie of instelling bevestigen.

⟨⟩ Om één niveau terug/verder te gaan in het Menu.

#### Symbolen nuttig voor displaynavigatie

↕ Om omhoog/omlaag te scrollen in de instructies op het display.

☑ Om de opties te activeren/deactiveren.

X Om het pop-upvenster te sluiten.

⊗ Om een instelling te annuleren.

### 5.2 Eerste aansluiting op het elektriciteitsnet

Als u de stekker van de kookplaat in het stopcontact steekt, dan moet u Taal, Helderheid display en Geluidsvolume instellen.

U kunt de instelling wijzigen in Menu > Instellingen > Instelling. Zie "Dagelijks gebruik".

### 5.3 Voedselsensor kalibratie

Voordat je de Voedselsensor gaat gebruiken, moet u deze kalibreren om ervoor te zorgen dat de temperatuurmetingen correct zijn.

Zodra de Voedselsensor goed gekalibreerd is, meet hij de temperatuur op het kooppunt met een tolerantiebereik van +/- 2 °C.

Volg deze procedure wanneer:


- u de kookplaat voor de eerste keer installeert;
- u de kookplaat naar een andere locatie verplaatst (wijziging van hoogte);
- u de Voedselsensor vervangt.



Gebruik een pot met een bodemdiameter van 180 mm en vul deze met 1 - 1,5 l water. Doe geen zout in het water, dit kan de procedure beïnvloeden.

1. Om de functie te kalibreren of opnieuw te kalibreren, plaatst u de Voedselsensor op de rand van een pot. Vul de pot met koud water, ten minste tot de markering van


het minimumniveau, en plaats deze op de linker kookzone vooraan.

2. Tik op 

Selecteer Instellingen > Voedselsensor > Kalibratie uit de lijst.

3. Tik op Kalibreer.

Volg de instructies op het scherm.

Om Menu af te sluiten, tik je op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster.

## 5.4 Voedselsensor aan het koppelen

Oorspronkelijk is uw kookplaat gekoppeld aan de Voedselsensor bij levering.

Als u de Voedselsensor vervangt door een nieuwe, moet u deze koppelen met uw kookplaat.

1. Tik op 

Selecteer Instellingen > Voedselsensor > Koppelen uit de lijst.

2. Tik op Zet uit om de vorige Voedselsensor los te koppelen.

3. Tik op Koppelen naast de kookzone.


Een pop-upvenster verschijnt.

4. Voer de vijfcijferige code in die op uw nieuwe Voedselsensor is gegraveerd met behulp van het numerieke toetsenbord.


5. Raak OK aan om te bevestigen.


Uw Voedselsensor is nu gekoppeld met de kookplaat.

Kalibreer altijd de Voedselsensor na het koppelen.

Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster.

## 5.5 Menu structuur

Tik op  om toegang te krijgen tot de instellingen van de kookplaat en om die te wijzigen of om sommige functies te activeren.

Om Menu af te sluiten, tik je op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om door de Menu te navigeren, gebruik je < of >.

De tabel toont je de basis Menu structuur.

### Kook- En Bakassistent

Functies kookplaat	Sous-vide
	Thermometer
	Smelten
Instellingen	Kinderslot
	Stopwatch
	Hob <sup>2</sup> Hood
	Voedselsensor
Instelling	Kook- En Bakassistent Taal Toetsvolume Geluidsvolume Helderheid display
Service	Demo Modus Licentie Softwareversie tonen Alarmgeschiedenis Alles resetten

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 In- of uitschakelen

Raak ① 1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

### 6.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u verkeerd kookgerei gebruikt of als er geen kookgerei op een bepaalde zone staat. Het witte kookzonesymbool knippert en de inductiekookzone wordt automatisch na 2 minuten gedeactiveerd.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd verschijnt er een bericht en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
1 - 2	6 uur
3 - 5	5 uur
6	4 uur
7 - 9	1,5 uur



Wanneer u Bakken gebruikt, wordt de kookplaat na 1,5 uur gedeactiveerd. Voor Sous-vide wordt de kookplaat na 4 uur gedeactiveerd.

### 6.3 De kookzones gebruiken

Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.

Zodra u een pan op de geselecteerde kookzone plaatst, detecteert de kookplaat die automatisch en verschijnt de relevante schuifregelaar op het display. De schuifregelaar is gedurende 8 seconden zichtbaar en na die tijd gaat het display terug naar de hoofdweergave. Om de schuifregelaar sneller te sluiten tikt u op het scherm buiten het gebied van de schuifregelaar.

Wanneer andere zones actief zijn, kan de warmte-instelling voor de zone die u wilt gebruiken, worden beperkt. Zie "Stroommanagement".



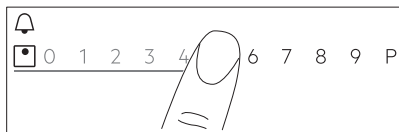
Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk voor meer informatie op types kookgerei in het hoofdstuk 'Hints en tips'. Controleer de grootte van de pan in "Technische gegevens".

### 6.4 Warmte-instelling

1. Schakel de kookplaat in.
2. Plaats de pan op de geselecteerde kookzone.

De schuifregelaar voor de actieve kookzone verschijnt op het display en is actief gedurende 8 seconden.

3. Tik erop of schuif met uw vinger om de gewenste warmte-instelling in te stellen. Het symbool wordt rood en groter.



U kunt ook de warmte-instelling wijzigen tijdens het koken. Raak het zoneselectiesymbool aan op de hoofdweergave van het bedieningspaneel en beweeg uw vinger naar links of rechts (om de warmte-instelling te verlagen of te verhogen).

## 6.5 PowerBoost

Deze functie activeert meer vermogen voor de geschikte inductiekookzone; ze is afhankelijk van de grootte van het kookgerei. De functie kan maar voor een beperkte periode worden geactiveerd.

1. Tik eerst op het gewenste zonesymbool.
2. Tik op **P** of schuif uw vinger naar rechts om de functie voor de gekozen kookzone te activeren.

Het symbool wordt rood en groter. De functie wordt automatisch uitgeschakeld. Om de functie manueel te deactiveren selecteert u de zone en wijzigt u de warmte-instelling ervan.



Raadpleeg voor maximale tijdsduur "Technische gegevens".

## 6.6 OptiHeat Control(3-staps restwarmte-indicator)



### WAARSCHUWING!

III / II / I Zolang het indicatielampje aanstaat, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramik wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes III / II / I verschijnen wanneer een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op een koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

## 6.7 Timer



### Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

U kunt de functie voor iedere kookzone afzonderlijk instellen.

1. Stel eerst de warmte-instelling voor de juiste kookzone in en daarna de functie.
2. Raak het symbool van de zone aan.

3. Tik op

Het timermenuvenster verschijnt op het display.

4. Tik op  om de functie in te schakelen.

De symbolen wijzigen naar .

5. Schuif uw vinger naar links of rechts om de gewenste tijd (bijvoorbeeld uren en/of minuten) te selecteren.
6. Tik op OK om jouw selectie te bevestigen.

U kunt er ook voor kiezen **X** om uw keuze te annuleren.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert . Raak aan om het signaal te stoppen.

Om de functie uit te schakelen, stel je de

warmte-instelling in op **0**. Of u tikt op

links van de timerwaarde, tik dan op **X** ernaast en bevestig uw keuze als een pop-upvenster wordt weergegeven.





### Kookwekker



U kunt deze functie gebruiken als kookwekker terwijl de kookplaat is



ingeschakeld maar de kookzones niet werken.

De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

1. Selecteer eender welke kookzone. De bijbehorende schuifregelaar verschijnt op het display.
2. Tik op .  
Het timermenuvenster verschijnt op het display.
3. Schuif uw vinger naar links of rechts om de gewenste tijd (bijvoorbeeld uren en minuten) te selecteren.
4. Tik op OK om jouw selectie te bevestigen.


U kunt er ook voor kiezen  om uw keuze te annuleren.



Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert . Raak  aan om het signaal te stoppen.

Om de functietoets te deactiveren tikt u op  links van de timerwaarde, tik dan op  ernaast en bevestig uw keuze als een pop-upvenster wordt weergegeven.

## Stopwatch

De functie start automatisch met tellen onmiddellijk nadat u een kookzone hebt geactiveerd. Gebruik deze functie om te monitoren hoelang die werkt.


1. Tik op  om toegang te krijgen tot Menu.
2. Blader door Menu om Instellingen > Stopwatch te selecteren.
3. Tik op de schakelaar om de functie in/uit te schakelen.

De functie stopt niet wanneer u de pan opheft. Om de functie te resetten en de functie manueel opnieuw te starten, tik je op  en selecteer je Resetten uit het pop-upvenster. De functie start met tellen vanaf **0**. Om de functie voor één kooksessie te Pauze, tik je op  en selecteer je Pauze uit het pop-upvenster. Selecteer Start om door te gaan met tellen.

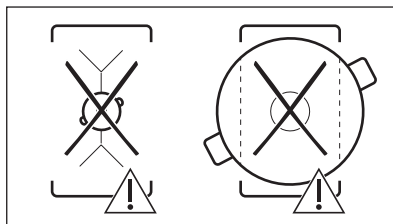
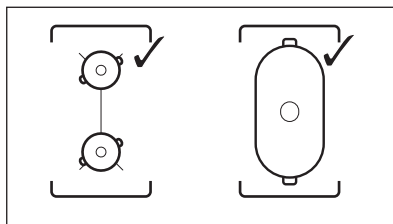
## 6.8 Bridge-functie


Deze functie verbindt twee kookzones en deze werken dan samen als één kookzone met dezelfde warmte-instelling.

U kunt de functie gebruiken met groot kookgerei.

1. Plaats het kookgerei op twee kookzones. Het kookgerei moet het midden van beide zones bedekken.
2. Raak  aan om de functie te activeren. Het zonesymbool wijzigt.
3. De warmte-instelling instellen.

Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken, maar niet voorbij de gebiedsmarkering komen.





Raak  aan om de functie uit te schakelen. De kookzones werken onafhankelijk van elkaar.


## 6.9 || Pauze


Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken.


Je kunt de functie niet activeren wanneer Kook- En Bakassistent of Sous-vide wordt uitgevoerd.


Als de functie werkt, kunnen enkel de symbolen  en  worden gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

Raak  aan om de functie te activeren.

 gaat aan. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

Voor het uitschakelen van de functie raak je  aan.


De functie stopt PowerBoost. De hoogste kookstand wordt opnieuw geactiveerd wanneer u  opnieuw aanraakt.

## 6.10 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

Tik op  om de functie in te schakelen.

Als u de functie wilt deactiveren, houdt u  3 seconden ingedrukt.






Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

## 6.11 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Kinderslot uit de lijst.
3. Zet de schakelaar aan en tik op de letters A-O-X in alfabetische volgorde om de functie te activeren. Als u de functie wilt uitschakelen zet u de schakelaar uit.

Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u  of .

## 6.12 Kook- En Bakassistent

Deze functie past de parameters aan verschillende soorten voedsel aan en behoudt ze tijdens het koken.

Met de functie kun JE een breed scala aan gerechten bereiden, zoals Vlees, Vis/ Zeevruchten, groenten, Soep, Sauzen, Pasta

of Melk. Er zijn verschillende bereidingsmethoden beschikbaar voor verschillende soorten voedsel, bijv. voor kip kunt u kiezen tussen Bakken, Sous-vide of Stroperij.

U kunt de functie alleen de aan de linkerkant van de kookplaat activeren. Kook- En Bakassistent met de Sous-vide-functie worden geactiveerd voor de linker kookzone vooraan of achteraan. Als je Bakken wilt gebruiken, kan die worden geactiveerd voor de linker kookzone vooraan of beide kookzones bij overbrugging.

Als Kook- En Bakassistent in werking is op de linker kookzone vooraan, gebruik je de zones aan de rechterkant voor het koken zonder de functie.

Gebruik geen kookgerei met een bodemdiameter van meer dan 200 mm op de linker kookzone achteraan wanneer de functie op de linker kookzone vooraan werkt. Dit kan de verbinding tussen de Voedselsensor en de antenne onder het kookoppervlak beïnvloeden.





Verwarm het kookgerei niet vóór het koken. Gebruik alleen koud kraanwater of koude vloeistoffen, indien van toepassing. Verwarm alleen koude gerechten.



Volg voor Bakken de instructies op het scherm. Voeg olie toe zodra de pan heet is.





Met werkt Kook- En Bakassistent de timerfunctie als Kookwekker. De functie stopt niet wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

1. Als je de functie wilt activeren, raak je  of  en selecteer je Kook- En Bakassistent.
2. Kies uit de lijst het soort voedsel dat u zou willen bereiden. Voor elk type van voedsel zijn er een paar opties beschikbaar. Volg de instructies weergegeven op het display.
  - Je kunt tikken op OK bovenaan het pop-upvenster om de standaardinstellingen te gebruiken.



- Voor Bakken kun je het standaardwarmteniveau wijzigen. Voor sommige gerechten kunt u de kerntemperatuur van het voedsel controleren als je de Voedselsensor gebruikt.
- Voor de meeste opties, bijvoorbeeld Sous-vide en Stroperij, kun je de standaardtemperatuur wijzigen.
- U kunt de standaardtijd wijzigen of uw eigen tijd instellen. Alleen voor Sous-vide is de minimale tijd vooraf gedefinieerd.

Aanvullende instructies met gedetailleerde informatie zijn beschikbaar op het scherm. U kunt ze scrollen met  en .

3. Raak OK aan. Volg de instructies in de pop-upvensters. Sommige opties beginnen met voorverwarmen. U kunt de voortgang volgen op de controlebalk.
4. Als er een pop-upvenster verschijnt met instructies, tik je op OK en dan op Start om verder te gaan.

De functie werkt met de vooraf gedefinieerde instellingen.

Om het pop-upvenster permanent uit te schakelen, controleert u  voordat u de functie activeert.

5. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, weerklinkt er een geluidssignaal en wordt er een pop-upvenster weergegeven. Om het venster te sluiten, raak je OK aan.

De functie stopt niet automatisch. Voor Sous-vide wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld na maximaal vier uur.

Om de functie te stoppen, raak je  of  aan, of het symbool van de actieve zone, en selecteer je Stop. Druk op Ja in het pop-upvenster om te bevestigen.

## 6.13 Sous-vide

Voor het bereiden van vlees, vis of groenten met behulp van de functie hebt u geschikte zip-zakjes of plastic zakjes en een vacuümsealer nodig. Doe gekruid voedsel in zakjes en sluit ze met de vacuümsealer af. U kunt ook porties voedsel kopen die klaar zijn om te bereiden met deze kookmethode.



### WAARSCHUWING!



Zorg ervoor dat u zich houdt aan de voedselveiligheidsprincipes. Zie 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

Met deze functie bent u vrij om uw eigen tijd en temperatuur (tussen 35 en 85 °C) te kiezen, geschikt voor het soort voedsel dat u wilt bereiden. Gebruik maximaal 4 liter water; bedek de pot met een deksel. Voor meer informatie over bereidingsparameters raadpleegt u de tabel van de Bereidingsgids in "Aanwijzingen en tips". Ontdooi voedsel voordat u dit voorbereidt.

De functie kan alleen worden geactiveerd voor de linker kookzone vooraan of achteraan. Als Sous-vide in werking is, gebruik je de zones aan de rechterkant voor het koken zonder de functie.





Met Sous-vide werkt de timerfunctie als Kookwekker. De functie wordt pas na maximaal vier uur automatisch uitgeschakeld.


1. Bereid porties voedsel volgens de bovenstaande instructies.
2. Plaats een met koud water gevulde kookpot op de voorste of achterste linker kookzone.
3. Raak  > Sous-videaan. Je kunt ook  > Functies kookplaat > Sous-videaanraken.
4. Selecteer de juiste temperatuur. Stel de tijd in (optioneel). De tijd van de kooksessie is afhankelijk van de dikte en het type voedsel.
5. Raak OK aan om door te gaan.
6. Plaats de Voedselsensor op de rand van de pot.
7. Raak OK aan om het pop-upvenster te sluiten.
8. Raak Start aan om voorverwarming te activeren.

Zodra de pan de beoogde temperatuur bereikt, weerklinkt er een geluidssignaal en wordt er een pop-upvenster weergegeven. Tik op OK om te bevestigen.

9. Plaats porties voedsel in zakjes verticaal in de pot (je kunt een Sous-vide-rek gebruiken). Tik op Start.

Als je de Kookwekker instelt, begint deze samen met de functie te werken.



**10.** Zodra de ingestelde tijd voorbij is, weerklinkt er een geluidssignaal en knippert . Om het signaal te stoppen, raakt u  aan.

Om de functie te stoppen of opnieuw aan te passen, raak je  of het symbool van de actieve zone aan en vervolgens Stop. Raak in het pop-upvenster Ja aan om te bevestigen.

## KeepTemperature

Je kunt de Sous-vide-functie voor het koken gebruiken terwijl de Voedselsensor nauwkeurig de temperatuur regelt en handhaaft (met een nauwkeurigheid van +/- 1 °C). U kunt een breed scala aan gerechten bereiden, zoals gekruide fondos of sauzen (bijvoorbeeld verschillende soorten curry of bouillabaisse). U kunt uw eigen parameters instellen of de tabel van de Bereidingsgids in "Aanwijzingen en tips" raadplegen.



De functie kan alleen worden geactiveerd voor de linker kookzone vooraan of achteraan.


1. Tik op  > Functies kookplaat > Sous-  
vide of krijg toegang tot de functie door te  
tikken op  > Sous-  
vide.
2. Selecteer de juiste temperatuur.  
Stel de tijd in (optioneel).
3. Raak OK aan om door te gaan.
4. Plaats de Voedselsensor op de rand van  
de pot of plaats die in het voedsel.
5. Raak Start aan om voorverwarming te  
activeren.

Zodra de pan de beoogde temperatuur bereikt, weerklinkt er een geluidssignaal en wordt er een pop-upvenster weergegeven.

6. Raak OK aan om het pop-upvenster te  
sluiten.
7. Tik op Start.

Als je de Kookwekker instelt, begint deze samen met de functie te werken.

**8.** Zodra de ingestelde tijd voorbij is, weerklinkt er een geluidssignaal en knippert . Om het signaal te stoppen, raakt u  aan.



Om de functie te stoppen of opnieuw aan te passen, raak je  of het symbool van de actieve zone aan en vervolgens Stop. Raak in het pop-upvenster Ja aan om te bevestigen.


## 6.14 Thermometer

Met deze functie werkt de Voedselsensor als een thermometer die u helpt de temperatuur van het voedsel of de vloeistof te controleren tijdens het koken. U kunt er bijvoorbeeld op vertrouwen om melk op te warmen of de temperatuur van babyvoeding te controleren.

Ten minste één kookzone moet actief zijn om de functie te kunnen gebruiken.


U kunt de functie activeren voor alle kookzones, maar slechts voor één kookzone tegelijk.

1. Plaats de Voedselsensor in het eten of in de vloeistof tot aan de markering van het minimumniveau.
2. Tik op  op het display om het Voedselsensor-menu te openen en kies Thermometer. U kunt ook tikken op  > Functies kookplaat > Thermometer.
3. Tik op Start.  
De meting begint op de actieve kookzone.  
Als geen van de kookzones actief is, verschijnt er een pop-upvenster met informatie.



Om de functie te stoppen, raakt u de cijfers aan die de temperatuur aangeven of raakt u  aan en selecteert u Stop.

## 6.15 Smelten

U kunt deze functie gebruiken om verschillende producten, zoals chocolade of boter, te smelten. U kunt de functie alleen gebruiken voor één kookzone tegelijkertijd.


1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Functies kookplaat > Smelten uit de lijst.
3. Tik op Start.  
U moet de gewenste kookzone selecteren.


Als de kookzone al actief is, verschijnt er een pop-upvenster. Annuleer de vorige warmte-instelling om de functie te activeren.



Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u .

Om de functie te stoppen, tikt u op het zoneselectiesymbool en vervolgens op Stop.

## 6.16 Taal


1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Taal uit de lijst.
3. Kies de gewenste taal uit de lijst.



Als u de verkeerde taal kiest, tik dan op . Er verschijnt een lijst. Selecteer de derde optie van bovenaan en vervolgens de voorlaatste optie. Selecteer vervolgens de tweede optie. Scrol omlaag om de gewenste taal uit de lijst te kiezen. Tot slot kiest u de optie aan de rechterkant.

Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u .

## 6.17 Toetsvolume / Geluidsvolume

U kunt het type geluid dat uw kookplaat uitzendt kiezen of u kunt ervoor kiezen het geluid volledig uit te schakelen. U kunt kiezen tussen een klik (standaard) of piep.

1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Toetsvolume / Geluidsvolume uit de lijst.
3. Kies de gewenste optie.



Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u .

## 6.18 Helderheid display

U kunt de helderheid van het display wijzigen.

Er bestaan 4 helderheidsniveaus: 1 is de laagste en 4 is de hoogste.

1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Helderheid display uit de lijst.
3. Kies het gewenste niveau.

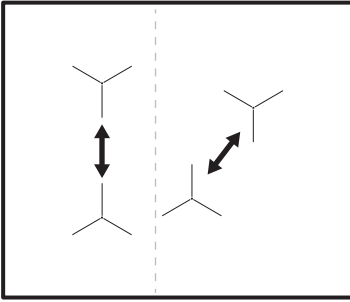
Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u .

## 6.19 Stroommanagement

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3680 W. Als de kookplaat binnen één fase de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De maximale warmte-instelling is zichtbaar op de schuifregelaar. Alleen de cijfers in wit zijn actief.
- Als er geen hogere warmte-instelling beschikbaar is verlaag dit dan eerst voor de andere kookzones.

Zie de afbeelding voor mogelijke combinaties waarin vermogen over de kookzones kan worden verdeeld.



## 7. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 7.1 Pannen



Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.

#### Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

#### Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

#### Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.
- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.

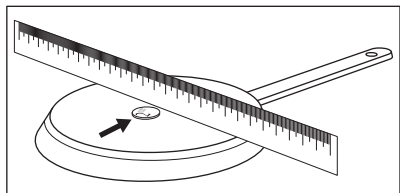


Raadpleeg de technische gegevens.

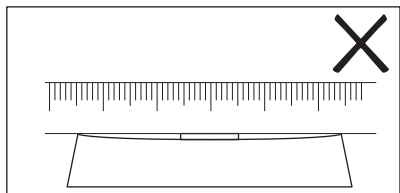
### 7.2 Juiste pannen voor de Bakken-functie

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Controleer of de pan geschikt is:

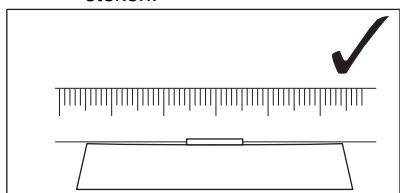
1. Zet uw pan ondersteboven.
2. Leg een liniaal op de bodem van de pan.
3. Probeer om een muntje van 1, 2 of 5 eurocent (of met een muntje van dezelfde dikte) tussen de liniaal en de bodem van de pan te steken.



a. De pan is niet geschikt als u het muntstuk tussen de liniaal en de pan kunt steken.



b. De pan is geschikt als u het muntstuk niet tussen de liniaal en de pan kunt steken.



### 7.3 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).

- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- zoemend geluid: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op, de pan wordt gedetecteerd nadat u hem op de kookplaat hebt gezet.
- sissend, brommend: de ventilator werkt.

**Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.**

### 7.4 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

### 7.5 Voorbeelden van kooktoepassingen

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Harden: pluizige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
3 - 4	Stoom groenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
4 - 5	Stoom aardappelen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereid grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 liter vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Zachtjes bakken: escalope, kalfsvlees cordon bleu, cutlets, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Zware friet, hash browns, lendensteaks, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Kook water, kook pasta, braadvlees (goulash, stoofvlees), frietjes bakken.		
<b>P</b>	Grote hoeveelheden water koken. PowerBoost is ingeschakeld.		

## 7.6 Aanwijzingen en tips voor de Voedselsensor

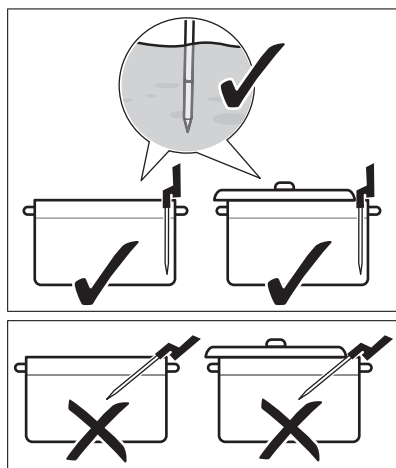


Voor functies zoals Kook- En Bakassistent en Sous-vidékunt u alleen de Voedselsensor aan de linkerkant van de kookplaat gebruiken. Met de Thermometer-functie kunt u de Voedselsensor ook aan de rechterkant van de kookplaat gebruiken.

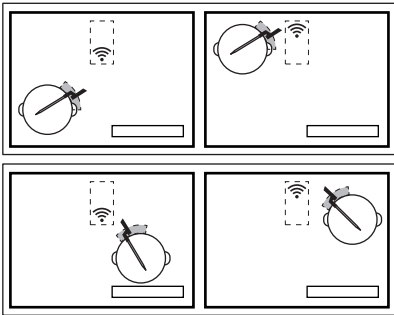
Om een sterke verbinding (☞, ☞) tussen de Voedselsensor en de kookplaat te verzekeren:

### Voor vloeistoffen

- Dompel de Voedselsensor onder in de vloeistof, binnen het aanbevolen onderdompelingsbereik. De markering van het minimumniveau moet worden bedekt.
- Plaats de Voedselsensor op de rand van de pot. Houd die indien mogelijk in de verticale positie. Zorg ervoor dat de punt ervan in contact komt met de bodem van de pot. Het handvat van de Voedselsensor moet altijd buiten de pot of pan liggen.

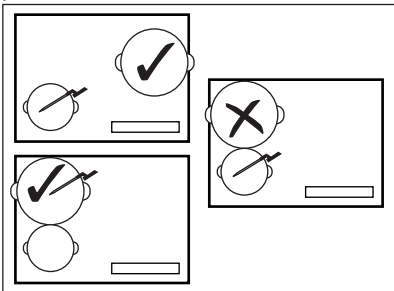


- Als u de Voedselsensor aan de linkerkant van de kookplaat wilt gebruiken, zorg er dan voor dat deze zich in de buurt van het midden van de kookplaat bevindt, op een positie van 1 - 3 uur. Als u het aan de rechterkant wilt gebruiken (met de Thermometer-functie), zorg er dan voor dat het op een positie van 9 - 11 uur wordt geplaatst. Zie de illustratie hieronder.



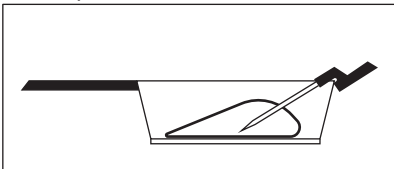
U kunt de Voedselsensor langs de rand van de pot bewegen als de verbinding niet tot stand komt.

- U kunt de pot gedeeltelijk bedekken met een deksel.
- Als u de kookzone links vooraan gebruikt, plaats dan geen grote potten op de kookzone links achteraan. Grote potten op de kookzone links achteraan kunnen het signaal blokkeren. Verplaats de grote pot naar de kookzone rechts achteraan



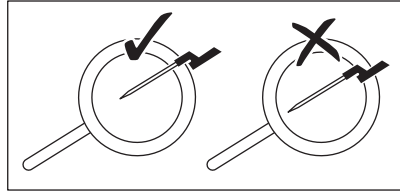
### Voor vaste levensmiddelen (kerntemperatuurmeting)

- Plaats de Voedselsensor door het dikste deel van het voedsel, tot aan de markering van het minimumniveau. Het meetpunt moet zich in het centrale deel van de portie bevinden.

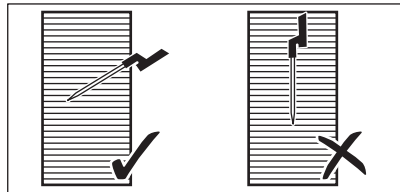


- Zorg ervoor dat de Voedselsensor stevig in het voedsel zit. De metalen delen van de Voedselsensor mogen de wanden van

de pot/pan niet raken. De haak van de handgreep moet naar beneden wijzen.



- Voor vlees/vis met een dikte van 2 - 3 cm moet de punt van de Voedselsensor de bodem van de pan bereiken.
- Verwijder de Voedselsensor voordat u het voedsel omdraait.
- Zorg er bij het gebruik van een plancha voor dat de handgreep van de Voedselsensor aan de rechterkant blijft, buiten het oppervlak ervan. Zie de illustratie hieronder.



### 7.7 Koken bij lage temperaturen - voedselveiligheidsprincipes

Zorg ervoor dat u zich houdt aan de volgende instructies bij het koken bij lage temperaturen, bijv. Sous-vide

- Was/desinfecteer uw handen voordat u voedsel bereidt. Gebruik wegwerphandschoenen.
- Gebruik alleen vers voedsel van hoge kwaliteit, dat bewaard werd in geschikte omstandigheden.
- Was en schil groenten en fruit altijd grondig.
- Houd uw werkblad en snijplanken schoon. Gebruik verschillende snijplanken voor verschillende soorten voedsel.
- Besteed speciale aandacht aan voedselhygiëne bij het bereiden van gevogelte, eieren en vis. Gevogelte moet altijd worden bereid bij een temperatuur van ten minste 65 °C gedurende ten minste 50 minuten.
- Zorg ervoor dat de vis die u wilt bereiden met het gebruik van Sous-vide de

sashimi-kwaliteit heeft, d.w.z. dat de vis extra vers is.

- Bewaar het bereide voedsel maximaal 24 uur in de koelkast.
- Voor mensen met een verzwakt immuunsysteem of chronische gezondheidsaandoeningen is het raadzaam om voedsel te pasteuriseren voordat het wordt geconsumeerd. Pasteuriseer het voedsel minimaal één uur bij 60 °C.

## 7.8 Bereidingsgids

De onderstaande tabel toont voorbeelden van voedselsoorten en biedt u de optimale temperaturen en voorgestelde kooktijden. De parameters kunnen variëren afhankelijk van

de temperatuur, kwaliteit, consistentie en hoeveelheid voedsel.

De duur van de kooktijd hangt meer af van de dikte van het voedsel dan van het gewicht. Bijvoorbeeld voor steak, hoe dikker het stuk, hoe meer tijd het duurt voordat de kern de vooraf gedefinieerde temperatuur bereikt. Voor een biefstuk van 2 cm is ongeveer een uur nodig om 58 °C te bereiken, terwijl een biefstuk van 5 cm ongeveer vier uur nodig heeft.

Monitor de eerste kooksessie om ervoor te zorgen dat de onderstaande parameters aansluiten bij uw kookgewoonten en kookgerei. U kunt deze parameters wijzigen afhankelijk van uw persoonlijke voorkeuren.

Soort voedsel	Bereidingsmethode	Bereidingsniveau	Dikte/Hoeveelheid van het voedsel	Kerntemperatuur/kooktemperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
Rund - biefstuk	Sous-vide	rauw	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		binnen roze (medium)	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		klaar	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Kip - kippenborst	Sous-vide	doorbakken	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Stroperij	doorbakken		68 - 74	35 - 45
Kip - kippenpoot	Stroperij	doorbakken	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Varken - varkenslapje	Sous-vide	doorbakken	2 cm	60 - 66	35 - 60
Varken - varkenshaasje	Sous-vide	doorbakken	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Lamsfilet	Sous-vide	binnen roze (medium)	2 cm	56 - 60	35 - 60
		doorbakken		64 - 68	40 - 65



Soort voedsel	Bereidingsmethode	Bereidingsniveau	Dikte/Hoeveelheid van het voedsel	Kerntemperatuur/kooktemperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
Lamszadel (zonder been-deren)	Sous-vide	binnen roze (medium)	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		doorbakken		64 - 68	65 - 120
Zalm	Sous-vide	doorschijnend	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Stroperij	doorschijnend	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tonijn	Sous-vide	doorschijnend	2 cm	45 - 50	35 - 50
Garnalen	Sous-vide	doorschijnend	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Eieren	Sous-vide	zacht <sup>1)</sup>	M - maat	63 - 64	45 - 70
		binnen roze (medium) <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		moeillijk <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Koken	zacht	Kokend	4 <sup>2)</sup>	
		binnen roze (medium)	Kokend	7 <sup>2)</sup>	
		moeillijk	Kokend	10 <sup>2)</sup>	
Rijst	Zwelling	gekookt	-	-	10 - 30
Aardappelen	Koken	gekookt	-	-	15 - 30
Groenten (vers)	Sous-vide	gekookt	-	85	30 - 40
Asperge	Sous-vide	gekookt	-	85	30 - 40

<sup>1)</sup> Het eiwit blijft vloeibaar.

<sup>2)</sup> De tijden zijn voor middelgrote eieren. Voeg voor grote eieren en eieren uit de koelkast één minuut toe aan de kooktijd.

#### Extra tips voor Kook- En Bakassistent:

- Vul de pot met een geschikte hoeveelheid vloeistof (d.w.z. tussen 1 - 3 liter) voor het koken. Probeer niet meer toe te voegen tijdens het koken.
- Gebruik een deksel om energie te besparen en de temperatuur sneller te bereiken (ook voor het voorverwarmen van water).
- Roer regelmatig in uw gerecht gedurende het hele kookproces om een uniforme temperatuurverdeling te garanderen.

- Voeg zout toe aan het begin van een kooksessie.
- Ontdooi voedsel voordat u dit voorbereidt.
- Voeg groenten toe (bv. broccoli, bloemkool, groene bonen, spruitjes) wanneer het water de gewenste temperatuur bereikt en het pop-upvenster verschijnt.
- Voeg aardappelen of rijst toe aan koud water voordat u de functie start.
- Voor stoofschotels, sauzen, soepen, curry's, ragout, goulash en bouillon kun je

- Opwarmen of Aan het sudderengebruiken. Voordat je de Aan het sudderen-functie start, bak je de ingrediënten (zonder de Voedselsensor) en voeg je koude vloeistof toe; vervolgens activeer je de functie van Kook- En Bakassistent.
- Voor kleine zeevruchten, bijvoorbeeld octopusplakjes/-tentakels of schelpdieren kun je gebruiken Bakken.

#### Extra tips voor Bakken:



#### WAARSCHUWING!

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.



#### LET OP!

Gebruik dun metalen kookgerei uitsluitend op de lage en middelhoge warmtestanden om oververhitting en schade van het kookgerei te voorkomen.

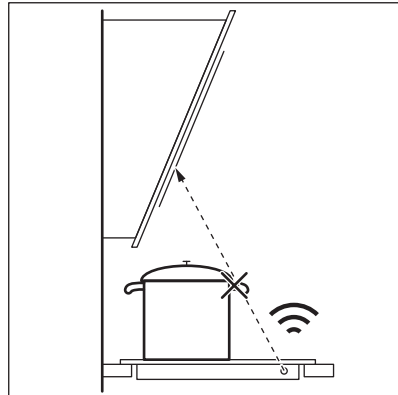
- Start de functie wanneer de kookplaat koud is (voorverwarming is niet nodig).
- Gebruik sandwichbodempkookgerei van roestvrij staal.
- Gebruik geen kookgerei met opdruk in het midden van de bodem.
- Verschillende maten pannen kunnen verschillende opwarmtijden veroorzaken. Zware pannen slaan meer warmte op dan de lichte pannen en het opwarmen ervan duurt langer.
- Draai het voedsel om zodra het de helft van de gewenste temperatuur bereikt. Zeer dikke porties voedsel moeten vaker worden omgedraaid (d.w.z. eenmaal per twee minuten). We raden je aan om de Sous-vide-methode eerst te gebruiken, om de beste resultaten te krijgen. Om het af te werken kunt u de voorbereide porties in een voorverhitte pan plaatsen en deze snel aan beide kanten aanbraden.
- Verwijder de Voedselsensor altijd voordat je het voedsel omdraait.

## 7.9 Praktische tips voor Hob<sup>2</sup>Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

- Bescherm het paneel van de afzuigkap tegen direct zonlicht.
- Plaats geen halogeenlicht op het paneel van de afzuigkap.
- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.

#### De afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.



Houd het venster van de Hob<sup>2</sup>Hood infraroodsignaalcommunicator schoon.



Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob<sup>2</sup>Hood ingeschakeld is.

#### Afzuigkappen met de Hob<sup>2</sup>Hood-functie

Voor het volledige assortiment afzuigkappen dat met deze functie werkt, raadpleeg je onze website van de consument. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool hebben

## 8. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor het glas.

### 8.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig

om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.
- Het oppervlakte van de kookplaat heeft horizontale groeven. Maak de kookplaat schoon met een vochtige doek en een beetje schoonmaakmiddel en veeg het van links naar rechts schoon. Droog de kookplaat na reiniging van links naar rechts af met een zachte doek.

## 9. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!





Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Stel gedurende 60 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Pauze is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
Het display reageert niet op de aanraking.	Een gedeelte van het display is bedekt, of de pannen zijn te dicht bij het display geplaatst. Er is wat vloeistof of een object op het scherm.	Verwijder de voorwerpen. Plaats de pannen verder van het display. Reinig het scherm, wacht tot het apparaat is afgekoeld. Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 1 minuut weer in.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld ⓘ geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor onder het kookplaatoppervlak beschadigd is.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Na het activeren van Kook- En Bakassistent begint de kookplaat op te warmen, waarna de kookplaat stopt en opnieuw begint.	Dit is een veiligheidscontrole om ervoor te zorgen dat de Voedselsensor in een pot zit waarvoor de Kook-En Bakassistent-functie is geactiveerd.	Het is een normale procedure, het geeft geen storing aan.
U kunt de hoogste warmte-instelling niet activeren.	Een andere zone is al ingesteld op de hoogste warmte-instelling.	Verminder eerst het vermogen van de andere zone.
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Het display geeft aan dat de Voedselsensor niet gevonden is.	De positie van de Voedselsensor is onjuist. Iets blokkeert het signaal (bijv. bestek, een handvat van een pan of een andere pot).	Positioneer de Voedselsensor correct. Zie 'Aanwijzingen en tips'. Verwijder metalen voorwerpen of andere voorwerpen die het signaal kunnen blokkeren.
Het scherm toont dat de temperatuur van het water hoger is dan 100 °C.	Je hebt de Voedselsensor niet gekalibreerd of je deed dit niet goed. U verplaatste de kookplaat naar een andere locatie.	Kalibreer de Voedselsensor opnieuw. Raadpleeg "Kalibreren". Mogelijk moet u ook controleren of de kalibratiecode juist is. Raadpleeg "Koppelen".
	U hebt teveel zout in het water gedaan.	Voeg geen zout toe aan kokend water.
De temperatuur is niet zichtbaar op het scherm. Het display toont een waarschuwingspictogram.	De Voedselsensor heeft geen verbinding gemaakt met de kookplaat omdat de sterkte van het signaal te laag is.	Plaats de Voedselsensor dicht bij de antenne op het oppervlak van de kookplaat, in de buurt van het midden van de kookplaat. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	Iets bedekt de Voedselsensor of de antenne op het oppervlak van de kookplaat, bijvoorbeeld een stuk metalen bestek.	Verwijder alles dat de antenne bedekt. Zorg ervoor dat u kookgerei in het midden van de kookzone plaatst. Zie 'Aanwijzingen en tips'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De verbinding tussen de Voedselsensor en de antenne is verbroken.	Zorg ervoor dat er niets het signaal dekt. Beweeg de Voedselsensor langs de rand van de pot om de positie aan te passen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	Andere apparaten werken op dezelfde frequentie en verstoren de verbinding.	Verwijder alle apparaten die de verbinding kunnen verstoren. Raadpleeg "Technische gegevens".
De temperatuur van het eten is anders dan verwacht.	De Voedselsensor is niet correct geplaatst.	Zorg ervoor dat het meetpunt zich in het dikste deel van het voedsel bevindt. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
De kookplaat detecteert significante temperatuursprongen.	U hebt wat water toegevoegd of de pot verwisseld tijdens het koken.	Vermijd het toevoegen van water of het verwisselen van de pot na het starten van een functie.
	De warmte in de pot verspreide zich niet gelijkmatig, vooral voor dikke vloeistoffen.	Roer regelmatig in het eten.
De pot wordt te heet of het eten is te snel te gaar.	U hebt een te kleine pot gebruikt.	Gebruik potten waarvan de afmetingen geschikt zijn voor een bepaalde kookzone. Raadpleeg de technische gegevens.
U kunt een functie niet activeren.	Een andere functie wordt uitgevoerd op dezelfde kookzone, hetgeen de activering voorkomt.	Stop de functie voordat u een andere activeert.
Kook- En Bakassistent of Sous-vide stopt.	Aan het begin van een kooksessie is de temperatuur van de vloeistof in de pot hoger dan 40 °C. Het gebruikte kookgerei is heet.	Gebruik alleen koude vloeistoffen. Verwarm het kookgerei niet voor.
Hob <sup>2</sup> Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
Hob <sup>2</sup> Hood werkt, maar alleen het lampje brandt.	U hebt de H1-modus geactiveerd.	Wijzig de modus naar H2 - H6 of wacht totdat de automatische modus wordt gestart.
Hob <sup>2</sup> Hood modi H1 - H6 werken, maar het lampje is uitgeschakeld.	Er is mogelijk een probleem met de gloeilamp.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De verkeerde taal is ingesteld.	U hebt de taal per ongeluk gewijzigd.	Zet alle functies terug naar de fabrieksinstellingen. Selecteer Alles resetten uit het . Menu. Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 1 minuut weer in. Stel Taal, Helderheid display en inGeluidsvolume.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een kookzone wordt uitgeschakeld. Er verschijnt een waarschuwingsbericht met de melding dat de kookzone zal worden uitgeschakeld.	Automatische uitschakeling schakelt de kookzone uit.	Schakel de kookplaat uit en weer aan. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 en er verschijnt een bericht.	Blokkering is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
O - X - A wordt weergegeven.	Kinderslot is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
 knippert.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
 en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.
Kookgerei wordt langer dan 5 minuten warm.	De bodem van het kookgerei is niet geschikt voor inductie.	Gebruik kookgerei met de juiste (platte, magnetische) bodem. Zie 'Aanwijzingen en tips'.

## 9.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de

kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

## 10. TECHNISCHE GEGEVENS

### 10.1 Typeplaatje

Model IAE84881FB  
Type 62 D4A 01 CA  
Inductie 7.35 kW  
Serienr. ....

PNC-productnummer 949 597 485 00  
220-240 V/400 V 2N 50-60 Hz  
Gemaakt in Duitsland  
7.35 kW

## 10.2 Softwarelicenties

De software van deze kookplaat bevat auteursrechtelijk beschermde software gelicenseerd onder de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 en andere.

Raadpleeg de volledige kopie van de licentie in: Menu > Instellingen > Service > Licentie.

U kunt de broncode van de open source software downloaden door de volgende hyperlink die in deze webproductpagina staat te volgen.

## 10.3 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [B]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter kookgerei [mm]
Links voor	2300	3200	10	125 - 210
Links achter	2300	3200	10	125 - 210
Midden voor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	2300	3600	10	205 - 240

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter die niet groter is dan vermeld in de tabel.

## 10.4 Voedselsensor technische specificaties

Voedselsensor is goedgekeurd voor gebruik in contact met levensmiddelen.

Werkfrequentie	433,05 - 434,73 MHz
Maximaal verzendvermogen	5 dBm
Temperatuurbereik	0 - 120 °C
Meetcyclus	3 seconden ingedrukt

# 11. ENERGIEZUINIGHEID

## 11.1 Productinformatie

Modelnummer	IAE84881FB
Type kookplaat	Inbouwkookplaat
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie	Inductie

Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor	21,0 cm
	Links achter	21,0 cm
	Midden voor	14,5 cm
	Rechtsachter	24,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor	179,6 Wh/kg
	Links achter	189,1 Wh/kg
	Midden voor	180,2 Wh/kg
	Rechtsachter	185,2 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		183,5 Wh/kg

\* Voor Europese Unie volgens EU 66/2014. Voor Belarus volgens STB 2477-2017, Annex A. Voor Oekraïne volgens 742/2019.

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties

De energiemetingen betreffende het kookgebied worden geïdentificeerd door de markeringen van de respectievelijke kookzones.

## 11.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.

- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

## 12. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool



Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool



niet weg met het huishoudelijk afval.

Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.



## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

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



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

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


## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	98
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	100
3. INSTALACIÓN.....	102
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	104
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	107
6. USO DIARIO.....	109
7. CONSEJOS.....	116
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	123
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	123
10. DATOS TÉCNICOS.....	127
11. EFICACIA ENERGÉTICA.....	128
12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	128

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencia y conocimiento insuficientes, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o instruya en el uso del electrodoméstico.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.

- NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de red eléctrico correcto.
- No deje que el cable de la red eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma cercana.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.

- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

### 2.3 Uso del aparato



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

### 2.4 Sonda térmica

- Utilice la Sonda térmica para su finalidad. No la use para abrir o levantar nada.

- Utilice solo la Sonda térmica recomendada para la placa de cocción, una a la vez.
- No la use cuando esté funcionando mal o dañada.
- No utilice la Sonda térmica en el horno o microondas.
- La Sonda térmica puede leer temperaturas hasta 120 °C.
- Asegúrese de que la Sonda térmica está siempre dentro del alimento o líquido hasta la marca de nivel mínimo.
- Limpie la Sonda térmica antes de utilizarla por primera vez. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal. No lave la Sonda térmica en el lavavajillas. El mango de silicona puede decolorarse, lo que no tiene ningún efecto en el funcionamiento de la Sonda térmica.
- Utilice el embalaje original para guardar la Sonda térmica.
- Si reemplaza la Sonda térmica, guarde la vieja a un mínimo de 3 m de distancia. La Sonda térmica vieja puede influir en el funcionamiento de la nueva.

## 2.5 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes

neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

## 2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.7 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Para obtener información sobre cómo desechar el aparato, póngase en contacto con su distribuidor, la persona autorizada del fabricante o el operador de residuos sólidos locales.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

# 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

## 3.2 Placas empotradas

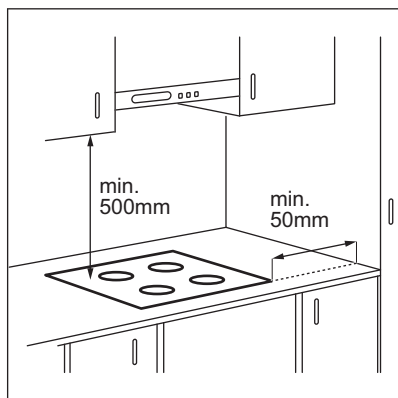
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

### 3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

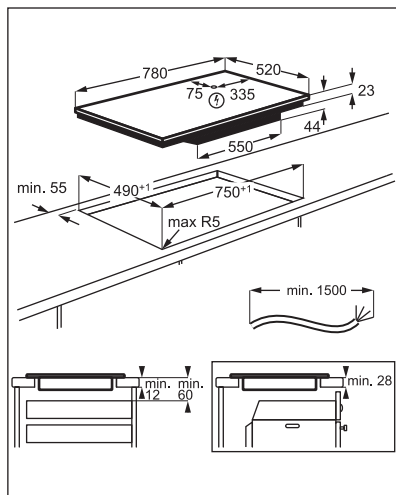
### 3.4 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.



Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el

contenido del cajón durante el proceso de cocción.



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

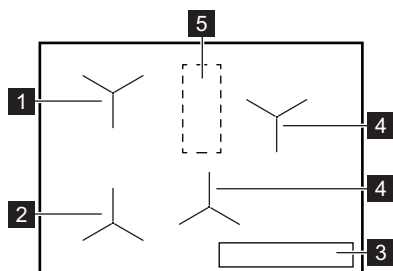
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción



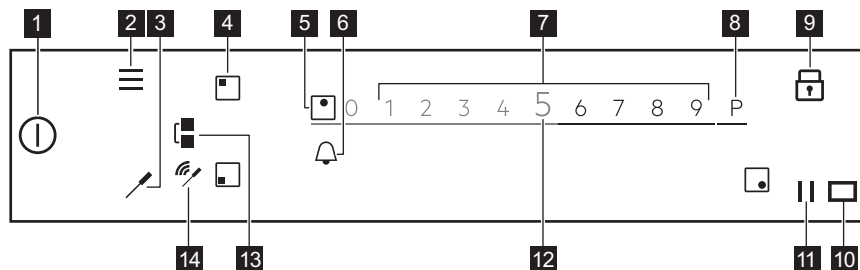
- 1** Zona de inducción con Cocción asistida
- 2** Zona de inducción con Cocción asistida y Freír en sartén
- 3** Panel de mandos
- 4** Zona de cocción por inducción
- 5** Zona con antena



#### **PRECAUCIÓN!**

No coloque nada sobre la placa en esta zona.






### 4.2 Disposición del panel de control



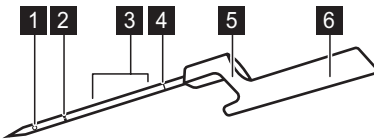
Para ver los ajustes disponibles, toque el símbolo correspondiente.

Símbolo	Comentario	
<b>1</b>	Encendido/Apagado	Para activar y desactivar la placa.
<b>2</b>	Menú	Para abrir y cerrar el Menú.
<b>3</b>	Sonda térmica	Para abrir el menú Sonda térmica.
<b>4</b>	Selección de zona	Para abrir el control deslizante para la zona seleccionada.
<b>5</b> -	Indicador de zona	Para mostrar para qué zona está activo el control deslizante.
<b>6</b>	-	Para ajustar las funciones del temporizador.
<b>7</b> -	Selector deslizante	Para cambiar el ajuste del nivel de calor.
<b>8</b> P	PowerBoost	Para activar la función.



Símbolo	Comentario
<b>9</b> 	Bloqueo Para activar y desactivar la función.
<b>10</b> 	- La ventana del intercomunicador de señal por infrarrojos Hob <sup>2</sup> Hood. No la cubra.
<b>11</b> 	Pausa Para activar y desactivar la función.
<b>12</b> <b>0 - 9</b>	- Para mostrar el ajuste de nivel de calor actual.
<b>13</b> 	Bridge Para activar y desactivar la función.
<b>14</b> 	Indicadores de señal Conexión completa / Sin señal. Para mostrar la intensidad de la señal de conexión entre la Sonda térmica y la antena.

### 4.3 Sonda térmica

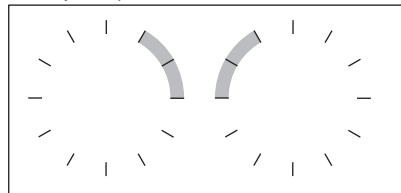






- 1** Punto de medición
- 2** Marca de nivel mínimo
- 3** Rango de inmersión recomendado (para líquidos)
- 4** Código de calibración
- 5** Gancho para colocar la Sonda térmica en el borde
- 6** Mango con antena en el interior.


La Sonda térmica es una sonda de temperatura inalámbrica que funciona sin batería y se entrega en un embalaje con la placa de cocción. Dentro de su mango hay una antena. Otra antena se encuentra debajo de la superficie de la placa, en el área entre las dos zonas de cocción posteriores. Para asegurar una comunicación adecuada entre la Sonda térmica y la placa, no ponga nada en la placa en esta zona.

El punto de medición se encuentra a medio camino entre la punta y la marca de nivel mínimo. Inserte la Sonda térmica en la comida al menos hasta la marca de nivel mínimo. Con los líquidos, para obtener los mejores resultados de cocción, sumerja la Sonda térmica en el líquido 2-5 cm por encima de la marca de nivel mínimo. Coloque la Sonda térmica en el borde de la olla o sartén con el gancho; cerca del área con la antena, en la posición de las 1 - 3 (hacia el lado izquierdo de la placa) o en la posición de las 9 - 11 (hacia el lado derecho

de la placa).




Los siguientes indicadores muestran la fuerza de la conexión entre la placa y la Sonda térmica en la pantalla: , , . Si la placa de cocción no puede establecer la conexión,  se enciende. Puede mover la Sonda térmica lo largo del borde de la olla para establecer o fortalecer la conexión. La placa actualiza el estado de la conexión cada 3 segundos.

 Para más información consulte "Consejos para la Sonda térmica".


## 4.4 Características clave de su placa de cocción


Su nueva placa **SensePro®** experta le guía a través de toda la sesión de cocina. Consulte la información siguiente para descubrir varias de sus mejores características.

Dependiendo del tipo de comida, puede utilizar Cocción asistida con o sin la Sonda térmica. Para varios platos dispone de diferentes conjuntos de funciones.

**Sonda térmica**  - se puede utilizar de dos maneras. Mide la temperatura en funciones como Derretir y Freír en sartén, además de ayudar a mantener la temperatura con precisión para diferentes tipos de alimentos mientras cocina Sous-vide o usar funciones como Escalfar, Hervir a fuego lento o Recalentar.


**Cocción asistida** - facilita la cocción proporcionándole recetas preparadas para varios platos, parámetros de cocción predefinidos e instrucciones paso a paso. Puede usarlo con la Sonda térmica, p.ej. para preparar un filete, o sin él, por ejemplo, para preparar tortitas. Las opciones disponibles dependen del tipo de plato que desee hacer. En este modo puede usar funciones como Sous-vide, Freír en sartén, Hervir a fuego lento, Recalentar, y muchas más. Las ventanas emergentes y los sonidos informan al alcanzar la temperatura predefinida. Puede acceder a Cocción asistida desde el Menú.

**Sous-vide**  - un método para cocinar alimentos envasados al vacío a baja temperatura durante un período prolongado de tiempo, lo que ayuda a ahorrar vitaminas y mantener el sabor. Su placa de cocción le proporciona ajustes e instrucciones claras. Una vez que seleccione la función a través de Cocción asistida, las temperaturas se definen para diferentes tipos de alimentos. También puede elegir sus propias temperaturas si activa la función a través de Sous-vide en el Menú.


**Freír en sartén**  - un método de fritura con niveles de calor controlados automáticamente, dedicado a varios tipos de alimentos. Ayuda a evitar el sobrecalentamiento de los alimentos o el aceite. Puede activarlo seleccionando Cocción asistida en el Menú.


**Derretir** - con esta función, la Sonda térmica mide la temperatura mientras se cocina. No se puede usar cuando la función Cocción asistida está activa.

**Otras características útiles de la placa:**


**Derritiendo**  - esta función es perfecta para fundir chocolate o mantequilla.

**PowerBoost P** - esta función hierve rápidamente grandes cantidades de agua.

**Pausa**  - esta función reduce el ajuste de calor a 1 para todas las zonas de cocción, lo que permite mantener la comida caliente durante mucho tiempo.

**Bridge**  - esta función permite combinar ambas zonas del lado izquierdo y usar utensilios de cocina más grandes. Puede usarla con Freír en sartén.

**Hob²Hood** - esta función conecta la placa con una campana especial y ajusta la velocidad del ventilador en consecuencia.

**Bloqueo**  - esta función desactiva temporalmente el panel de mandos durante la cocción.

**Bloqueo de seguridad** - esta función desactiva el panel de mandos mientras la placa no funciona, lo que evita el uso accidental.

**Cronómetro, Temporizador de cuenta atrás, y Avisador** - son tres funciones que puede elegir para controlar el tiempo de cocción.

Para más información, consulte "Uso diario".

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Uso de la pantalla

- Solo es posible utilizar los símbolos iluminados.
- Para activar una opción, toque el símbolo correspondiente en la pantalla.
- La función seleccionada se activa al separar el dedo de la pantalla.
- Para desplazarse por las opciones disponibles, haga un gesto rápido o arrastre el dedo por la pantalla. La velocidad del gesto determina la rapidez del movimiento de la pantalla.
- El desplazamiento se detiene por sí solo o puede detenerse de inmediato si se toca la pantalla.
- Puede cambiar la mayoría de los parámetros que aparecen en la pantalla tocando los símbolos correspondientes.
- Para seleccionar la función o tiempo deseados, puede desplazarse por la lista y/o tocar la opción que desea seleccionar.
- Cuando la placa de cocción está activada y algunos de los símbolos desaparecen de la pantalla, tóquela nuevamente. Todos los símbolos vuelven a aparecer.
- Para determinadas funciones, aparece una ventana emergente con información adicional al iniciarlas. Para desactivar la ventana emergente permanentemente, marque  antes de activar la función.
- Seleccione una zona para activar las funciones de temporizador.

### Símbolos útiles para la navegación por la pantalla

	Para confirmar la selección o el ajuste.
	Para retroceder / avanzar un nivel en el Menú.
	Para desplazar hacia arriba / abajo las instrucciones en la pantalla.

### Símbolos útiles para la navegación por la pantalla

	Para activar/desactivar las opciones.
	Para cerrar la ventana emergente.
	Para cancelar un ajuste.

### 5.2 Primera conexión a la red eléctrica

Cuando conecte la placa a la corriente eléctrica, deberá ajustar Idioma, Brillo de la pantalla y Volumen del timbre.

Puede cambiar el ajuste en Menú > Ajustes > Configuración. Consulte "Uso diario".

### 5.3 Calibración de la Sonda térmica

Antes de empezar a usar la Sonda térmica, debe calibrarla para asegurarse de que las lecturas de temperatura sean correctas.

Una vez calibrada la Sonda térmica correctamente, mide la temperatura en el punto de ebullición con un rango de tolerancia de +/- 2 °C.

Siga el procedimiento cuando:

- instala la placa por primera vez;
- mueve la placa a una ubicación diferente (cambio de altitud);
- reemplaza la Sonda térmica.



Utilice una olla con el diámetro inferior de 180 mm y llénela con 1 - 1,5 l de agua. No ponga sal en el agua, esto puede afectar el procedimiento.

1. Para calibrar o recalibrar la función., coloque la Sonda térmica en el borde de una olla. Llene la olla con agua fría al menos hasta la marca de nivel mínimo, y colóquela en la zona de cocción delantera izquierda.
2. Toque .  
Seleccione Ajustes > Sonda térmica > Calibración en la lista.

### 3. Toque Calibrar.

Siga las instrucciones de la pantalla.

Para salir del Menú, toque **≡** o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente.

## 5.4 Emparejado de Sonda térmica

Originalmente, su placa de cocción está emparejada con la Sonda térmica a la entrega.

Si reemplaza la Sonda térmica con una nueva, necesita emparejarla con su placa.

### 1. Toque **≡**.

Seleccione Ajustes > Sonda térmica > Emparejado en la lista.

### 2. Toque Desconectar para desconectar la anterior Sonda térmica.

### 3. Toque Emparejar junto a la zona de cocción.

Aparece una ventana emergente.

### 4. Introduzca el código de cinco dígitos grabado en su nueva Sonda térmica, usando el teclado numérico.

### 5. Toque OK para confirmar.

Su Sonda térmica está emparejada con la placa.

Calibre siempre la Sonda térmica después de emparejar.

Para salir del Menú, toque **≡** o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente.

## 5.5 Menú estructura

Toque **≡** para acceder y cambiar los ajustes de la placa o activar algunas funciones.

Para salir del Menú, toque **≡** o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

La tabla muestra la estructura básica del Menú.

#### Cocción asistida

Funzioni piastra

Sous-vide

Derretir

Derritiendo

Ajustes

Bloqueo de seguridad

Cronómetro

Hob?Hood

Sonda térmica

Conexión  
Calibración  
Emparejado

Configuración

Cocción asistida  
Idioma  
Tonos de las teclas  
Volumen del timbre  
Brillo de la pantalla

Asistencia

Modo de demostración  
Termómetro  
Mostrar versiones de SW  
Historial de alarmas  
Restaurar todos los ajustes


## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

### 6.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte líquido o se coloca algún objeto sobre el panel de mandos durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de mandos.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- ha utilizado un utensilio de cocina incorrecto o no hay ninguno en una zona concreta. El símbolo blanco de zona de cocción parpadea y la zona de cocción por inducción se desactiva automáticamente pasado 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un tiempo, aparece un mensaje y la placa se apaga.

**Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
1 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas

Ajuste del nivel de calor

La placa de cocción se apaga.

7 - 9

1,5 hora



Cuando utilice la función Freír en sartén, la placa se desactivará después de 1,5 horas. Para Sous-vide, la placa se desactivará después de 4 horas.

### 6.3 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Al colocar un utensilio en la zona de cocción deseada, la placa lo detecta automáticamente y aparece el símbolo correspondiente en la pantalla. El control deslizante es visible durante 8 segundos; después de este tiempo, la pantalla vuelve a la vista principal. Para cerrar el control deslizante rápidamente, toque la pantalla fuera del área del control deslizante.

Cuando hay otras zonas activas, el ajuste del nivel de calor para la zona que desea utilizar puede verse limitado. Consulte "Gestión de energía".



Asegúrese de que el utensilio sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos". Compruebe el tamaño del utensilio en "Datos técnicos".

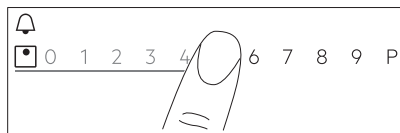
### 6.4 Ajuste del nivel de calor

1. Encienda la placa de cocción.
2. Coloque la olla sobre la zona de cocción seleccionada.

En la pantalla aparece el mando deslizante para la zona activa y permanece activo durante 8 segundos..

3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de calor deseado.

El símbolo cambia a rojo y aumenta de tamaño.



También puede cambiar el ajuste de calor mientras cocina. Toque el símbolo de selección de zona en la vista principal del panel de control y mueva el dedo hacia la izquierda o derecha (para disminuir o aumentar el ajuste de calor).

## 6.5 PowerBoost

Esta función activa más potencia en la zona de cocción por inducción correspondiente; depende del tamaño del utensilio de cocina. La función se puede activar solo durante un periodo de tiempo limitado.

1. Toque antes el símbolo de la zona deseada.
2. Toque **P** o deslice el dedo hacia la derecha para activar la función para la zona de cocción elegida.

El símbolo cambia a rojo y aumenta de tamaño.

La función se desactiva automáticamente. Para desactivar la función manualmente, seleccione la zona y cambie el ajuste de nivel de calor.



Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".

## 6.6 OptiHeat Control(indicador de calor residual de 3 pasos)



### ADVERTENCIA!

**III / II / I** Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción

directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Aparecen los indicadores **III / II / I** cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan utensilios calientes en una zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

## 6.7 Temporizador



### Temporizador de cuenta atrás

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Puede ajustar la función para cada zona de cocción por separado.

1. Ajuste primero la temperatura para la zona de cocción adecuada y después la función.
2. Toque el símbolo de la zona.

3. Toque

Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.

4. Marque  para activar la función.

Los símbolos cambian a .

5. Deslice el dedo hacia la izquierda o derecha para seleccionar el tiempo deseado (p.ej., horas y/o minutos).
6. Toque OK para confirmar la selección.

También puede elegir **X** para cancelar su selección.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y parpadea. Toque para detener la señal.

Para desactivar la función cambie el ajuste de nivel de temperatura a **0**. O bien, toque




a la izquierda del valor del temporizador, toque **X** a su lado y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.

## **Avisador**

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan.

La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

1. Seleccione cualquier zona de cocción. Aparece el símbolo correspondiente en la pantalla.



2. Toque .


Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.

3. Deslice el dedo hacia la izquierda o derecha para seleccionar el tiempo deseado (p.ej., horas y/o minutos).

4. Toque OK para confirmar la selección.


También puede elegir **X** para cancelar su selección.


Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y  parpadea. Toque  para detener la señal.


Para desactivar la función, toque  a la izquierda del valor del temporizador, toque **X** a su lado y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.

## **Cronómetro**

La función comienza a contar inmediatamente después de activar una zona de cocción. Puede utilizar esta función para supervisar el tiempo en funcionamiento.

1. Toque  para acceder al Menú.
2. Deslice el Menú para seleccionar Ajustes > Cronómetro.
3. Toque el interruptor para activar / desactivar la función.

La función no se detiene al levantar el utensilio. Para restablecer la función y volver a iniciarla manualmente, toque  y seleccione después Resetear en la ventana emergente. La función comienza a contar


desde 0. Para poner en Pausa la función en una sesión de cocción, toque  y seleccione Pausa en la ventana emergente. Seleccione Inicio para que siga el conteo.

## **6.8 Función Bridge**

Esta función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una con el mismo ajuste del nivel de calor.

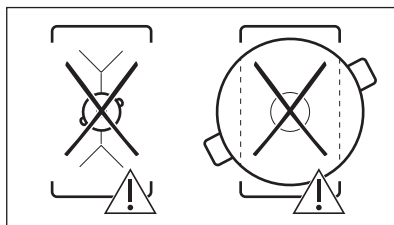
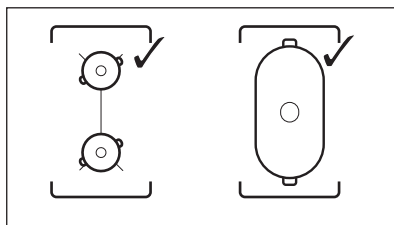
Puede utilizar la función con utensilios de gran tamaño.


1. Coloque un utensilio sobre dos zonas de cocción. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas.

2. Toque  para activar la función. El símbolo de zona cambia.

3. Ajuste el nivel de calor que desee.

El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área.





Para desactivar la función, toque . Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.


## **6.9 || Pausa**


Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.

No puede activar la función cuando Cocción asistida o Sous-vide está en funcionamiento.


Cuando la función está activa, solo es posible utilizar los símbolos  y . Los restantes símbolos del panel de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Toque  para activar la función.

 se enciende. El ajuste de nivel de calor baja a 1.


Para desactivar la función toque .


La función se detiene PowerBoost. El ajuste máximo de nivel de calor se reactiva al tocar  de nuevo.

## 6.10 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Toque  para activar la función.


Para desactivar la función, toque  durante 3 segundos.






La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## 6.11 Bloqueo de seguridad

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Bloqueo de seguridad en la lista.
3. Encienda el interruptor y toque las letras A-O-X en orden alfabético para activar o desactivar la función. Para desactivar la función, apague el interruptor.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .

## 6.12 Cocción asistida

Esta función ajusta los parámetros para distintos tipos de alimentos y los mantiene durante toda la cocción.

Con la función se puede preparar una amplia gama de platos, como Carne, Pescado/marisco, verduras, Sopas, Salsas, Accesorio para o Leche. Existen diferentes métodos de cocción disponibles para diferentes tipos de alimentos, por ejemplo para el pollo se puede elegir entre Freír en sartén, Sous-vide o Escalfar.

Solo se puede activar la función en el lado izquierdo de la placa de cocción. Cocción asistida con la función Sous-vide puede activarse para la zona de cocción delantera izquierda o la zona de cocción trasera izquierda. Si desea utilizar Freír en sartén puede activarse para la zona de cocción frontal izquierda o para ambas zonas de cocción cuando se conectan en puente.

Si Cocción asistida funciona en la zona de cocción frontal izquierda, utilice las zonas de la derecha para cocinar sin la función.

No utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior superior a 200 mm en la zona de cocción trasera izquierda si la función se usa en la delantera izquierda. Esto puede influir en la conexión entre la Sonda térmica y la antena situada debajo de la superficie de la placa de cocción.





No caliente los utensilios de cocina antes de cocinar. Use solo agua o líquidos fríos del grifo, en su caso. Vuelva a calentar solo platos fríos.



Para Freír en sartén, siga las instrucciones que aparecen en pantalla. Agregue aceite cuando la sartén esté caliente.





Con Cocción asistida la función de temporizador funciona como Avisador. No detiene la función cuando se agota el tiempo ajustado.

1. Para activar la función, toque  o  y seleccione Cocción asistida.



- Elija en la lista el tipo de comida que le gustaría preparar.  
Hay varias opciones disponibles para cada tipo de alimento. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
  - Puede tocar OK en la parte superior de la ventana emergente para utilizar los ajustes predeterminados.
  - Para Freír en sartén, puede cambiar el nivel de calor predeterminado. Para algunos platos, se puede comprobar la temperatura interior de los alimentos si se utiliza la Sonda térmica.
  - Para la mayoría de las opciones, por ejemplo Sous-vide y Escalfar, puede cambiar la temperatura por defecto.
  - Puede cambiar el tiempo por defecto o establecer el suyo propio. Solo para Sous-vide está predefinido el tiempo mínimo.

En la pantalla están disponibles instrucciones adicionales con información detallada. Puede desplazarse con  y .



- Toque OK. Siga las instrucciones de las ventanas emergentes.  
Algunas de las opciones comienzan con el precalentamiento. Puede seguir el progreso en la barra de control.
- Si aparece una ventana emergente con instrucciones, toque OK y después Inicio para continuar.

La función se realiza con los ajustes predefinidos.

Para desactivar la ventana emergente permanentemente, marque  antes de activar la función.

- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente. Para cerrar la ventana, toque OK.

La función no se detiene automáticamente. Para Sous-vide la placa se desactivará automáticamente después de un máximo de cuatro horas.

Para detener la función, toque  o , o el símbolo de la zona activa, y seleccione Stop. Para confirmar, toque Sí en la ventana emergente.

## 6.13 Sous-vide

Para preparar carne, pescado o verduras con la función se necesitan bolsas con cierre, o bolsas de plástico y un sellador de vacío. Ponga los alimentos sazonados en bolsas y séllelas al vacío. También puede comprar porciones de alimentos listos para preparar con este método de cocción.



### ADVERTENCIA!



Asegúrese de cumplir los principios de seguridad alimentaria. Consulte "Consejos".

Con esta función usted puede elegir su propio tiempo y temperatura (entre 35 y 85 °C), adecuados para el tipo de alimentos que desea preparar. Utilice como máximo 4 litros de agua; cubra la olla con una tapa. Para más detalles sobre los parámetros de cocción, consulte la tabla de la Guía de Cocción en "Consejos". Descongele los alimentos antes de prepararlos.

La función solo puede activarse para la zona de cocción delantera izquierda o la zona de cocción trasera izquierda. Si Sous-vide funciona, utilice las zonas de la derecha para cocinar sin la función.



Con Sous-vide la función de temporizador funciona como Avisador. La función se desactiva automáticamente solo después de un máximo de cuatro horas.



- Prepare porciones de alimentos de acuerdo con las instrucciones anteriores.
- Coloque la olla llena de agua fría en la zona de cocción delantera o trasera izquierda.
- Toque  > Sous-vide. También puede tocar  > Funzioni piastra > Sous-vide.
- Seleccione la temperatura adecuada. Ajuste el tiempo (opcional). El tiempo de la sesión de cocción depende del grosor y del tipo de alimento.
- Toque OK para continuar.
- Coloque la Sonda térmica en el borde del utensilio.
- Toque OK para cerrar la ventana emergente.


8. Toque Inicio para activar el precalentamiento.

Una vez que el utensilio alcanza la temperatura deseada, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente. Toque OK para confirmar.

9. Ponga las porciones de comida en bolsas verticalmente en la olla (puede utilizar una rejilla Sous-vide). Toque Inicio.

Si ajusta el Avisador, comienza a funcionar junto con la función.



10. Transcurrido el período de tiempo, suena una señal acústica y  parpadea. Para detener la señal, toque .

Para detener o reajustar la función, toque  o el símbolo de la zona activa, y luego Stop. Para confirmar, toque Sí en la ventana emergente.

## KeepTemperature

Puede usar la función Sous-vide para cocinar mientras la Sonda térmica controla y mantiene con precisión la temperatura (con una precisión de +/- 1 °C). Puede preparar una amplia gama de platos como fondos o salsas (p. ej. diferentes tipos de curry o bullabesa). Puede definir sus propios parámetros, consulte la tabla de la Guía de Cocción en "Consejos".



La función solo puede activarse para la zona de cocción delantera izquierda o la zona de cocción trasera izquierda.


1. Toque  > Funcioni piastra > Sous-vide o acceda a la función tocando  > Sous-vide.
2. Seleccione la temperatura adecuada. Ajuste el tiempo (opcional).
3. Toque OK para continuar.
4. Coloque la Sonda térmica en el borde de la olla, o insértela en la comida.
5. Toque Inicio para activar el precalentamiento.

Una vez que el utensilio alcanza la temperatura deseada, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente.

6. Toque OK para cerrar la ventana emergente.
7. Toque Inicio.

Si ajusta el Avisador, comienza a funcionar junto con la función.

8. Transcurrido el período de tiempo, suena una señal acústica y  parpadea. Para detener la señal, toque .



Para detener o reajustar la función, toque  o el símbolo de la zona activa, y luego Stop. Para confirmar, toque Sí en la ventana emergente.

## 6.14 Derretir

Con esta función, la Sonda térmica funciona como un termómetro, que le ayuda a controlar la temperatura de los alimentos o líquidos mientras cocina. Por ejemplo, puede confiar en que calentará la leche o comprobará la temperatura de los alimentos para bebés.


Para poder utilizar esta función, es necesario que haya al menos una zona de cocción activa.

Puede activar la función para todas las zonas de cocción, pero solo en una zona de cocción a la vez.

1. Inserte la Sonda térmica dentro del alimento o líquido hasta la marca de nivel mínimo.
2. Toque  en la pantalla para abrir el menú Sonda térmica y elija Derretir. También puede tocar  > Funcioni piastra > Derretir.
3. Toque Inicio.


La medición comienza en la zona de cocción activa.

Si ninguna de las zonas de cocción está activa, aparece una ventana emergente de información.




Para detener la función, toque los dígitos que indican la temperatura o  y seleccione Stop.

## 6.15 Derritiendo

Puede utilizar esta función para fundir distintos productos, como chocolate o mantequilla. Puede utilizar la función solo para una zona de cocción a la vez.


1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.


2. Seleccione **Funzioni piastra** > **Derritiendo** en la lista.
3. Toque **Inicio**. Deberá seleccionar la zona de cocción deseada. Si la zona de cocción ya está activa, aparece una ventana emergente. Cancele el ajuste de calor anterior para activar la función.




Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .

Para detener la función, toque el símbolo de selección de zona y a continuación toque **Stop**.

## 6.16 Idioma


1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione **Ajustes** > **Configuración** > **Idioma** en la lista.
3. Escoja el idioma correspondiente en la lista.




Si elige un idioma incorrecto, toque . Aparece una lista. Seleccione la tercera opción desde arriba y después la penúltima. A continuación, seleccione la segunda opción. Desplácese hacia abajo para elegir el idioma apropiado de la lista. Por último, elija la opción de la derecha.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .

## 6.17 Tonos de las teclas / Volumen del timbre

Puede elegir el tipo de sonido que emite su placa de cocción o apagar los sonidos por completo. Puede elegir entre clic (predeterminado) o pitido.


1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione **Ajustes** > **Configuración** > **Tonos de las teclas / Volumen del timbre** en la lista.
3. Escoja la opción apropiada.




Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .

## 6.18 Brillo de la pantalla

Puede cambiar el brillo de la pantalla.

Hay 4 niveles de brillo, 1 es el más bajo y 4 el más alto.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione **Ajustes** > **Configuración** > **Brillo de la pantalla** en la lista.
3. Escoja el nivel apropiado.

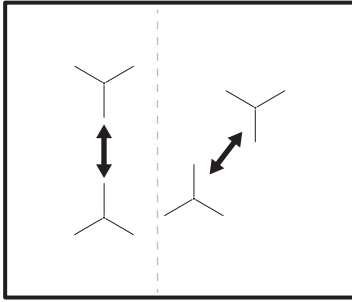
Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .

## 6.19 Gestión de energía

Si las zonas múltiples están activas y la potencia consumida supera la limitación de la alimentación eléctrica, esta función divide la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3680 W. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste máximo de nivel de calor es visible en el control deslizante. Solo están activos los dígitos en blanco.
- Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



## 7. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.

#### Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

#### El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

#### Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.

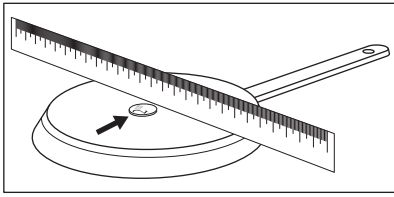


Consulte "Datos técnicos".

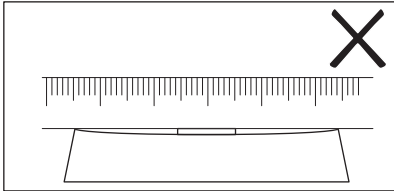
### 7.2 Recipientes correctos para la función Freír en sartén

Use únicamente utensilios de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es correcto:

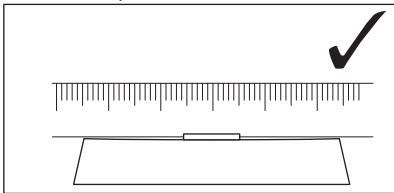
1. Coloque el utensilio de cocina boca abajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 céntimos de Euro (o una moneda similar) entre la regla y el fondo del utensilio.



a. El recipiente no es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



b. El recipiente es correcto si no puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



### 7.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).

- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: se produce una conmutación eléctrica, el utensilio es detectado al colocarlo sobre la placa.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

**Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.**

### 7.4 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

### 7.5 Ejemplos de aplicaciones de cocina

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
1 - 2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido.
4 - 5	Patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más ingredientes.
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Déle la vuelta a media cocción.
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Déle la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
<b>P</b>	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

## 7.6 Consejos para la Sonda térmica

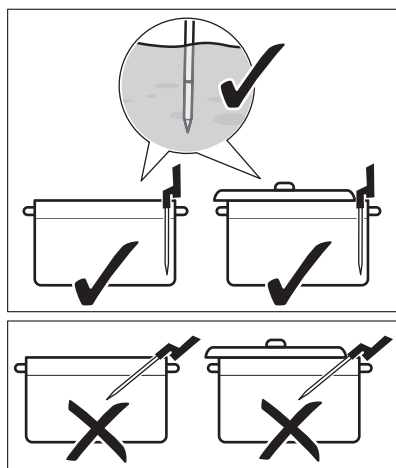


Para funciones como Cocción asistida y Sous-vide, puede usar la Sonda térmica del lado izquierdo de la placa de cocción solamente. Con la función Derretir puede usar también la Sonda térmica de lado derecho de la placa.

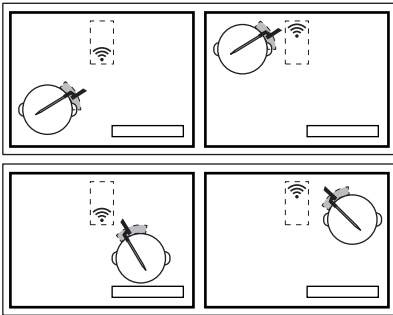
Para asegurar una conexión sólida (🔌, 🔌) entre la Sonda térmica y la placa:

### Para líquidos

- Sumerja la Sonda térmica en el líquido, dentro del intervalo de inmersión recomendado. La marca de nivel mínimo debe estar cubierta.
- Coloque la Sonda térmica en el borde del utensilio. Si es posible, manténgala en posición vertical. Asegúrese de que su punta entre en contacto con la base de la olla. El mango de la Sonda térmica siempre debe estar fuera de la olla o sartén.

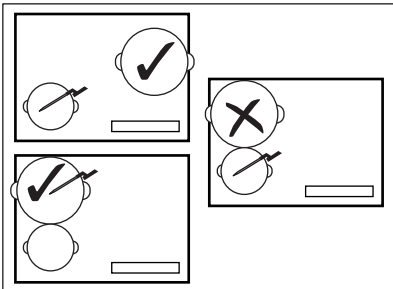


- Si desea utilizar la Sonda térmica en el lado izquierdo de la placa de cocción, asegúrese de que esté cerca del centro de la placa, en la posición de las 1 a las 3 horas. Si desea utilizarla a la derecha (con la función Derretir), asegúrese de que esté colocada en la posición de las 9 a las 11 horas. Consulte las ilustraciones siguientes.



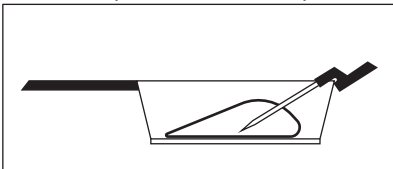
Puede mover la Sonda térmica lo largo del borde de la olla si la conexión no se establece.

- Puede cubrir parcialmente la olla con una tapa.
- Si utiliza la zona de cocción delantera izquierda, no coloque ningún utensilio grande en la trasera izquierda. Los utensilios grandes en la zona de cocción trasera izquierda pueden bloquear la señal. Mueva la olla grande a la zona de cocción trasera derecha.



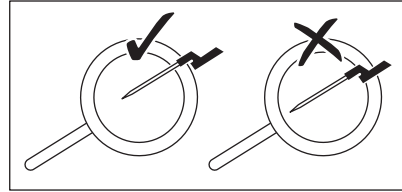
### Para alimentos sólidos (medición de la temperatura interna)

- Inserte la Sonda térmica en la parte más gruesa del alimento, hasta la marca de nivel mínimo. El punto de medición debe estar en la parte central de la porción.

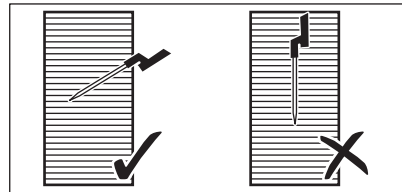


- Asegúrese de que la Sonda térmica está firmemente insertada en el alimento. Las partes metálicas de la Sonda térmica no deben tocar las paredes de la olla /

sartén. El gancho del mango debe apuntar hacia abajo.



- Para carnes / pescados con un grosor de 2 - 3 cm, la punta de la Sonda térmica debe llegar hasta el fondo del utensilio.
- Retire la Sonda térmica antes de dar vuelta a la comida.
- Cuando utilice una plancha, asegúrese de que el mango de la Sonda térmica se queda en el lado derecho, fuera de su superficie. Consulte las ilustraciones siguientes.



## 7.7 Cocción a baja temperatura - Principios de seguridad alimentaria

Cuando cocine a baja temperatura, tenga en cuenta las siguientes instrucciones, por ejemplo Sous-vide.

- Lávese / desinfectese las manos antes de preparar los alimentos. Use guantes desechables.
- Utilice únicamente alimentos frescos de alta calidad, almacenados en condiciones apropiadas.
- Siempre lave y pele bien las frutas y verduras.
- Mantenga limpia la superficie de la placa y las tablas de cortar. Use diferentes tablas de cortar para diferentes tipos de alimentos.
- Preste especial atención a la higiene de los alimentos cuando prepare aves de corral, huevos y pescado. Las aves de corral deberán prepararse siempre a una temperatura mínima de 65 °C durante un mínimo de 50 minutos.

- Asegúrese de que el pescado que desea preparar con Sous-vide tenga la calidad para sashimi, es decir es extra fresco.
- Almacene los alimentos preparados en un frigorífico un máximo de 24 horas.
- Para las personas con un sistema inmunológico debilitado o enfermedades crónicas, es recomendable pasteurizar los alimentos antes de consumirlos. Pasteurice los alimentos a 60 ° C durante un mínimo de una hora.

## 7.8 Guía de cocción

La siguiente tabla muestra ejemplos de tipos de alimentos y le proporciona las temperaturas óptimas y los tiempos de cocción sugeridos. Los parámetros pueden variar dependiendo de la temperatura,

calidad, consistencia y cantidad de alimentos.

La duración del tiempo de cocción depende más del grosor de los alimentos que de su peso. Por ejemplo, para un bistec, cuanto más gruesa sea la pieza, más tiempo tardará su parte interior en alcanzar la temperatura predefinida. Un filete de 2 cm de grosor requiere alrededor de una hora para alcanzar los 58 °C, mientras que uno de 5 cm de grosor necesita unas cuatro horas.

Controle la primera sesión de cocción para asegurarse de que los parámetros que se indican a continuación se adaptan a sus hábitos de cocción y a sus utensilios de cocina. Puede modificar estos parámetros en función de sus preferencias personales.

Tipo de comida	Método de cocción	Nivel de preparación	Espesor / cantidad de alimento	Temperatura interior / temperatura de cocción (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Filete de vacuno	Sous-vide	poco hecho	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		medio	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		hecho	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Pechuga de pollo	Sous-vide	muy hecho	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Escalfar	muy hecho		68 - 74	35 - 45
Muslo de pollo	Escalfar	muy hecho	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Filete de cuello de cerdo	Sous-vide	muy hecho	2 cm	60 - 66	35 - 60
Lomo de cerdo	Sous-vide	muy hecho	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Filete de corde-ro	Sous-vide	medio	2 cm	56 - 60	35 - 60
		muy hecho		64 - 68	40 - 65



Tipo de comida	Método de cocción	Nivel de preparación	Espesor / cantidad de alimento	Temperatura interior / temperatura de cocción (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Espalda de cordero (sin huesos)	Sous-vide	medio	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		muy hecho		64 - 68	65 - 120
Salmón	Sous-vide	traslúcido	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Escalfar	traslúcido	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Atún	Sous-vide	traslúcido	2 cm	45 - 50	35 - 50
Langostinos	Sous-vide	traslúcido	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Huevos	Sous-vide	blando <sup>1)</sup>	Tamaño M	63 - 64	45 - 70
		medio <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		duro <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Hervir	blanda		hervir	4 <sup>2)</sup>
		medio		hervir	7 <sup>2)</sup>
		dura		hervir	10 <sup>2)</sup>
Arroz	Hinchazón	cocinado	-	-	10 - 30
Patatas	Hervir	cocinado	-	-	15 - 30
Verduras frescas	Sous-vide	cocinado	-	85	30 - 40
Espárragos	Sous-vide	cocinado	-	85	30 - 40

<sup>1)</sup> La clara de huevo permanece líquida.

<sup>2)</sup> Los tiempos son para los huevos medianos. Para los huevos grandes y los huevos del frigorífico, añade un minuto al tiempo de cocción.

### Consejos adicionales para Cocción asistida:

- Llene la olla con una cantidad adecuada de líquido (por ejemplo entre 1 y 3 litros) antes de la cocción. Trate de evitar agregar más mientras cocina.
- Utilice una tapa para ahorrar energía y alcanzar la temperatura más rápidamente (también para precalentar el agua).
- Remueva su plato regularmente durante todo el proceso de cocción para asegurar una distribución uniforme de la temperatura.

- Agregue sal al principio de la cocción.
- Descongele los alimentos antes de prepararlos.
- Añada las verduras (p. ej. brécol, coliflor, judías verdes, coles de Bruselas) cuando el agua alcance la temperatura deseada y aparece la ventana emergente.
- Agregue las patatas o el arroz al agua fría antes de comenzar la función.
- Para guisos, salsas, sopas, currys, ragús, gulash y caldos, puede usar Recalentar o Hervir a fuego lento. Antes de iniciar la función Hervir a fuego lento, fría los

ingredientes (sin el Sonda térmica) y añada líquido frío; a continuación, active la función desde Cocción asistida.

- Para alimentos del mar de tamaño pequeño, por ejemplo rodajas/tentáculos de pulpo o mariscos puede usar Freír en sartén.

### Consejos adicionales para Freír en sartén:



#### ADVERTENCIA!

Use únicamente utensilios de fondo plano.



#### PRECAUCIÓN!

Utilice sartenes laminadas solo con niveles de temperatura bajos para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.

- Inicie la función cuando la placa esté fría (no es necesario precalentarla).
- Utilice utensilios de cocina de acero inoxidable con fondo "sandwich".
- No utilice utensilios de cocina con el fondo repujado en el centro.
- Los diferentes tamaños de sartenes pueden provocar diferentes tiempos de calentamiento. Las sartenes pesadas guardan más calor que las ligeras, pero tardan más tiempo en calentarse.
- De la vuelta a los alimentos una vez que alcancen la mitad de la temperatura deseada.

Las porciones muy gruesas de los alimentos deben darse la vuelta con más frecuencia (por ejemplo una vez cada dos minutos). Para conseguir los mejores resultados, le recomendamos que utilice primero el método Sous-vide. Para aportar un toque final, ponga las porciones preparadas en una sartén precalentada y tuéstelas rápidamente por ambos lados.

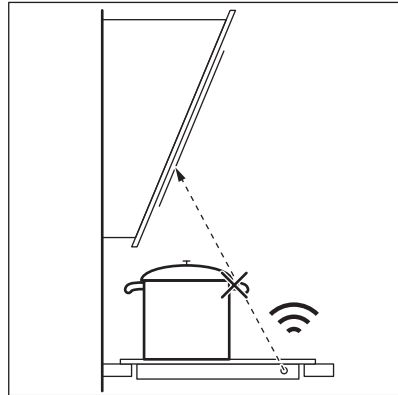
- Retire siempre la Sonda térmica antes de dar vuelta a la comida.

## 7.9 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

**La campana de la figura es solo a título ilustrativo.**




Mantenga limpia la ventana para comunicación de la señal de infrarrojos Hob<sup>2</sup>Hood.



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice ningún otro aparato cerca de la placa mientras esté Hob<sup>2</sup>Hood activado.

### Campanas extractoras con la función Hob<sup>2</sup>Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

## 8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

### 8.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras.

Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.
- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie la placa de cocción con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento de izquierda a derecha. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave de izquierda a derecha.

## 9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!





Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
La pantalla no reacciona al tacto.	Parte de la pantalla está cubierta o los utensilios están colocados demasiado cerca de la misma. Hay líquido o un objeto en la pantalla.	Quite los utensilios. Aleje los utensilios de la pantalla. Limpie la pantalla y espere a que el aparato esté frío. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor bajo la superficie de la placa está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Tras activar Cocción asistida, la placa comienza a calentarse, se detiene y vuelve a arrancar.	Este es un control de seguridad para garantizar que la Sonda térmica está en un utensilio para el que se activó la función Cocción asistida.	Es un procedimiento normal, no indica ningún fallo de funcionamiento.
No es posible activar el ajuste máximo de nivel de calor.	Ya hay otra zona con ajuste máximo de nivel de calor.	Reduzca la potencia de la otra zona.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
La pantalla muestra que no se encuentra Sonda térmica.	La posición del Sonda térmica es incorrecta. Algo bloquea su señal (por ejemplo, cubiertos, un asa u otro utensilio).	Posicione Sonda térmica correctamente. Consulte "Consejos". Retire cualquier objeto metálico u otros objetos que puedan bloquear la señal.
La pantalla muestra que la temperatura del agua es superior a 100 ° C.	No ha calibrado el Sonda térmica o lo hizo incorrectamente. Ha movido la placa de cocción a una ubicación diferente.	Calibre el Sonda térmica de nuevo. Consulte "Calibrado". Es posible que también deba verificar si el código de calibración es correcto. Consulte "Emparejamiento".
	Ha puesto demasiada sal en el agua.	No sale el agua hirviendo.
La temperatura no es visible en la pantalla. La pantalla muestra un icono de advertencia.	El Sonda térmica no ha establecido conexión con la placa porque la intensidad de la señal es demasiado baja.	Coloque el Sonda térmica cerca de la antena en la superficie de la placa, cerca del centro de la placa. Consulte "Consejos".

Problema	Posible causa	Solución
	Algo cubre el Sonda térmica o la antena en la superficie de la placa, p. ej. un cubierto de metal.	Retire cualquier cosa que cubra la antena. Asegúrese de colocar los utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción. Consulte "Consejos".
	La conexión entre el Sonda térmica y la antena se ha perdido.	Asegúrese de que nada cubra la señal. Mueva el Sonda térmica a lo largo del borde del utensilio para ajustar su posición. Consulte "Consejos".
	Otros aparatos funcionan en la misma frecuencia y perturban la conexión.	Retire cualquier aparato que pueda perturbar la conexión. Consulte "Datos técnicos".
La temperatura de los alimentos es diferente a la esperada.	El Sonda térmica se ha insertado incorrectamente.	Asegúrese de que el punto de medición esté situado en la parte más gruesa del alimento. Consulte "Consejos".
La placa detecta saltos de temperatura significativos.	Ha añadido un poco de agua o cambió la olla mientras cocinaba.	Evite añadir agua o cambiar el utensilio después de que se inicie una función.
	El calor en el utensilio no se ha repartido uniformemente, especialmente en el caso de líquidos espesos.	Remueva la comida con frecuencia.
El utensilio se calienta demasiado o la comida se pasa demasiado rápido.	Ha usado un utensilio demasiado pequeño.	Utilice utensilios de tamaño apropiado para una zona de cocción determinada. Consulte "Datos técnicos".
No se puede activar una función.	Otra función está activa en la misma zona de cocción, lo que impide la activación.	Detenga la función antes de activar otra.
Cocción asistida o Sous-vide se detiene.	Al principio de una sesión de cocción, la temperatura del líquido en el interior del utensilio es superior a 40 °C. Los utensilios de cocina en uso están calientes.	Use solo líquidos fríos. No precaliente el utensilio.
Hob <sup>2</sup> Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
Hob <sup>2</sup> Hood funciona, pero solo la luz está encendida.	Ha activado el modo H1.	Cambie el modo a H2 - H6 o espere hasta que se inicie el modo automático.
Hob <sup>2</sup> Hood los modos H1 - H6 funcionan, pero la luz está apagada.	Podría haber un problema con la bombilla.	Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".

Problema	Posible causa	Solución
Está seleccionado un idioma incorrecto.	Ha cambiado el idioma por error.	Restablezca todas las funciones a los ajustes de fábrica. Seleccione Restaurar todos los ajustes en el Menú. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa. Ajuste Idioma, Brillo de la pantalla y Volumen del timbre.
Una zona de cocción se desactiva. Aparece un mensaje de advertencia de que la zona de cocción se va a desactivar.	Desconexión automática desactiva la zona de cocción.	Apague la placa y vuelva a encenderla. Consulte "Uso diario".
 y aparece un mensaje.	Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Aparece O - X - A.	Bloqueo de seguridad está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
 intermitente.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
El utensilio de cocina se calienta durante más de 5 minutos.	La base del utensilio de cocina no admite cocción por inducción.	Utilice utensilios de cocina compatibles (planos, magnéticos). Consulte "Consejos".

## 9.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

## 10. DATOS TÉCNICOS

### 10.1 Placa de datos técnicos

Modelo IAE84881FB  
Tipo 62 D4A 01 CA  
Inducción 7.35 kW  
Nº serie: .....  
AEG

Número de producto (PNC) 949 597 485 00  
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz  
Hecho en Alemania  
7.35 kW



### 10.2 Licencias de software

El software incluido en la placa contiene software con copyright, obtenido bajo licencia de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 y otros.

Puede consultar la versión completa de la licencia en: Menú > Ajustes > Asistencia > Termómetro.

Puede descargar el código fuente del software de código abierto utilizado en el producto a través del hipervínculo de la página web del producto.

### 10.3 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Parte delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte delantera central	1400	2500	4	125 - 145
Parte trasera derecha	2300	3600	10	205 - 240

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

### 10.4 Sonda térmica Especificaciones técnicas

Sonda térmica está aprobado para su uso en contacto con alimentos.

Frecuencia de funcionamiento 433,05 - 434,73 MHz

Máxima potencia de envío 5 dBm

Rango de temperatura 0 - 120 °C

## 11. EFICACIA ENERGÉTICA

### 11.1 Información del producto\*

Identificación del modelo	IAE84881FB	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte delantera izquierda	21 cm
	Parte trasera izquierda	21 cm
	Parte delantera central	14,5 cm
	Parte trasera derecha	24 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte delantera izquierda	179,6 Wh/kg
	Parte trasera izquierda	189,1 Wh/kg
	Parte delantera central	180,2 Wh/kg
	Parte trasera derecha	185,2 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

\* Para la Unión Europea de conformidad con EU 66/2014. Para el Bielorrusia de conformidad con la STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrania, de conformidad con la 742/2019.

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos: encimeras eléctricas - Parte 2: Placas - Métodos de medición del rendimiento


Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.


### 11.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## 12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la

salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos



domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso **website** para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

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



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	130
2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	133
3. INSTALAÇÃO.....	135
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	136
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	139
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	141
7. SUGESTÕES E DICAS.....	148
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	155
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	156
10. DADOS TÉCNICOS.....	159
11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	160
12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	161

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser

responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

## **1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis**

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, exceto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

## 2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

**AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
  - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
  - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

### 2.2 Ligação eléctrica

**AVISO!**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.

- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

### 2.3 Utilização



#### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico (interior).
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não confie apenas no detetor de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isto evita choque eléctrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



#### **AVISO!**

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



#### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

### 2.4 Sonda térmica

- Utilize a Sonda térmica apenas para a finalidade a que se destina. Não a utilize para abrir ou elevar algum objeto.
- Utilize apenas a Sonda térmica recomendada para a placa e apenas uma de cada vez.

- Não a utilize se estiver avariada ou danificada.
- Não utilize a Sonda térmica no forno ou no micro-ondas.
- A Sonda térmica consegue ler temperaturas até 120 °C.
- Certifique-se de que a Sonda térmica está sempre dentro do alimento ou líquido até à marca de nível mínimo.
- Limpe a Sonda térmica antes da primeira utilização. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos. Não lave a Sonda térmica na máquina de lavar loiça. A pega de silicone pode desbotar, mas isso não afeta o funcionamento da Sonda térmica.
- Utilize a embalagem original para guardar a Sonda térmica.
- Se substituir a Sonda térmica, guarde a antiga a 3 metros ou mais de distância. A Sonda térmica antiga pode afetar o funcionamento da nova.

## 2.5 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos,

esfregões, solventes ou objetos metálicos.

## 2.6 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

## 2.7 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Para mais informações sobre como descartar o aparelho, contacte o seu fornecedor, pessoa autorizada do fabricante ou o seu operador de resíduos sólidos local.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

# 3. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série .....

## 3.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

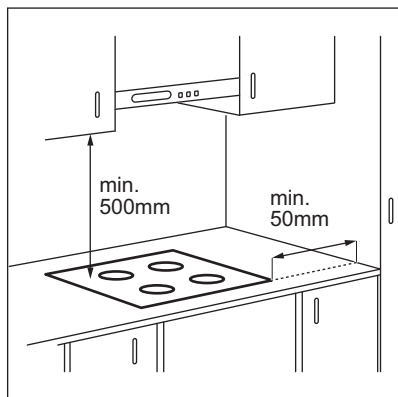
## 3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporte uma temperatura de 90 °C ou superior. Contacte um Centro

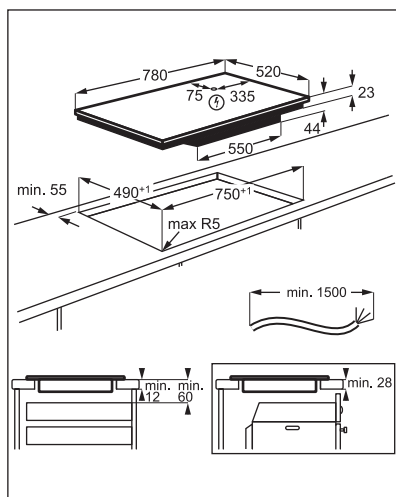
de Assistência Técnica Autorizado. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

### 3.4 Montagem

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.



Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.



Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução AEG – Instalação de balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.

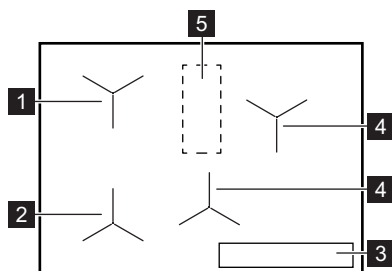
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da placa



- 1 Zona de indução com Cozedura assistida
- 2 Zona de indução com Cozedura assistida e Fritar
- 3 Painel de comandos
- 4 Zona de aquecimento de indução
- 5 Área da antena

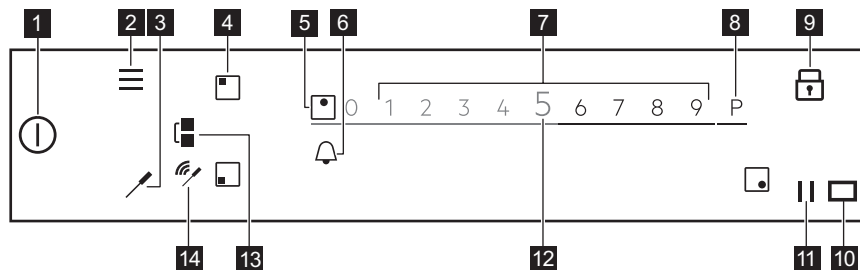


#### **CUIDADO!**

Não coloque qualquer objeto nesta área da placa.



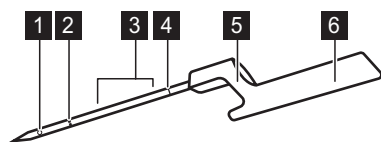
## 4.2 Disposição do painel de comandos



Para consultar as definições disponíveis, toque no símbolo apropriado.

Símbolo	Comentário	
1	LIGAR/DESLIGAR	Como ativar e desativar a placa.
2	Menu	Para abrir e fechar o Menu.
3	Sonda térmica	Para abrir o menu da Sonda térmica.
4	Seleção da zona	Para abrir o controlo deslizante para a zona selecionada.
5 -	Indicador de zona	Para apresentar a zona para a qual o controlo deslizante está ativo.
6	-	Para regular as funções de temporizador.
7 -	Controlo deslizante	Para ajustar a regulação de aquecimento.
8 P	PowerBoost	Para ativar a função.
9	Bloquear	Para ativar e desativar a função.
10	-	A janela do comunicador de sinal de infravermelhos Hob²Hood. Não a tape.
11	Pausa	Para ativar e desativar a função.
12 0 - 9	-	Para indicar a regulação de aquecimento atual.
13	Bridge	Para ativar e desativar a função.
14	Indicadores de sinal	Ligação total/Sem sinal. Para apresentar a força do sinal da ligação entre a Sonda térmica e a antena.

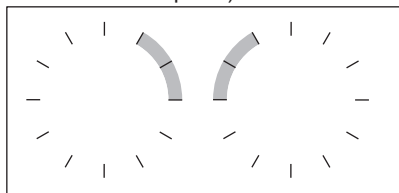
### 4.3 Sonda térmica



- 1 Ponto de medição
- 2 Marca de nível mínimo
- 3 Gama de imersão recomendada (para líquidos)
- 4 Código de calibração
- 5 Gancho para colocar a Sonda térmica na borda do tacho
- 6 Pega com antena no interior

A Sonda térmica é uma sonda de temperatura sem fios que funciona sem pilha e vem numa embalagem própria juntamente com a placa. Existe uma antena na pega. Existe outra antena debaixo da superfície da placa, na área entre as duas zonas de aquecimento traseiras. Para garantir uma comunicação correta entre a Sonda térmica e a placa, não coloque qualquer objeto nesta área da placa.

O ponto de medição encontra-se no meio entre a ponta e a marca de nível mínimo. Introduza a Sonda térmica no alimento pelo menos até à marca de nível mínimo. No caso de líquidos, mergulhe a Sonda térmica no líquido até 2-5 cm acima da marca de nível mínimo para obter os melhores resultados. Coloque a Sonda térmica na borda do tacho ou da panela com o gancho e aproxime-a da área da antena: uma posição entre a 1 e as 3 horas (para o lado esquerdo da placa) ou uma posição entre as 9 e as 11 horas (para o lado direito da placa).



Os indicadores seguintes mostram a força da ligação entre a placa e a Sonda térmica no visor: , , . Se a placa não conseguir estabelecer a ligação, o indicador fica aceso. Pode mover a Sonda térmica ao longo da borda do tacho para estabelecer ou

reforçar a ligação. A placa atualiza o estado da ligação a cada 3 segundos.

Para saber mais, consulte “Sugestões e dicas para a Sonda térmica”.

### 4.4 Características principais da sua placa


A sua nova placa **SensePro®** orienta-o sabiamente através de toda a sessão de cozedura. Consulte a informação abaixo para descobrir várias das suas melhores características.


Dependendo do tipo de alimento, pode utilizar a Cozedura assistida com ou sem a Sonda térmica. Para vários pratos obtém diferentes conjuntos de funções.

**Sonda térmica** - pode ser utilizado de duas formas. Mede a temperatura em funções tais como Termómetro e Fritar assim como ajuda-o a manter rigorosamente a temperatura para diferentes tipos de alimentos enquanto cozinha Vácuo ou utiliza funções tais como Escalfar, Reduzir ou Reaquecer.

**Cozedura assistida** - facilita a cozedura disponibilizando-lhe receitas prontas para vários pratos, parâmetros de cozedura pré-definidos e instruções passo a passo. Pode utilizá-la com a Sonda térmica, por exemplo, para preparar um bife, ou sem ela, por exemplo, para preparar panquecas. As opções disponíveis dependem do tipo de prato que pretende preparar. Neste modo, pode utilizar funções tais como Vácuo, Fritar, Reduzir, Reaquecer, e muitas mais. As


janelas pop-up e os sons informam-no quando a temperatura pré-definida é atingida. Pode aceder a Cozedura assistida a partir de Menu.

**Vácuo**  - um método de cozinhar alimentos embalados a vácuo a baixa temperatura, durante um período de tempo prolongado, o que o ajuda a poupar vitaminas e a manter o sabor. A sua placa disponibiliza-lhe definições e instruções claras para seguir. Depois de selecionar a função através de Cozedura assistida, as temperaturas são definidas para diferentes tipos de alimentos. Também pode escolher a sua própria temperatura se ativar a função através de Vácuo no Menu.


**Fritar**  - um método para fritar com níveis de aquecimento automaticamente controlados, dedicados para vários tipos de alimentos. Ajuda-o a evitar o sobreaquecimento dos alimentos ou do óleo. Pode ativá-lo selecionando Cozedura assistida a partir do Menu.


**Termómetro** - com esta função, a Sonda térmica mede a temperatura enquanto cozinha. Não pode utilizá-la quando a função Cozedura assistida está em funcionamento.

**Outras características úteis da sua placa:**


**Derreter**  - esta função é perfeita para derreter chocolate ou manteiga.

**PowerBoost P** - esta função rapidamente ferve grandes quantidades de água.

**Pausa**  - esta função baixa a definição de aquecimento para 1 para todas as zonas de cozedura permitindo-lhe manter aos alimentos quentes durante muito tempo.

**Bridge**  - esta função permite-lhe combinar ambas as zonas do lado esquerdo e utilizar recipientes maiores. Pode utilizá-la com Fritar.

**Hob<sup>2</sup>Hood** - esta função liga a placa a um exaustor especial e ajusta a velocidade da ventoinha em conformidade.

**Bloquear**  - esta função desativa temporariamente o painel de controlo durante a cozedura.

**Bloqueio para crianças** - esta função desativa o painel de controlo enquanto a placa não está em funcionamento, prevenindo uma utilização acidental.

**Cronómetro, Temporizador de contagem decrescente, e Conta-minutos** - são três funções entre as quais pode escolher para monitorizar o tempo de cozedura.

Para mais informações, consulte "Utilização diária".

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Utilizar o visor







- Apenas os símbolos que estiverem iluminados podem ser utilizados.
- Para ativar uma determinada opção, toque no símbolo correspondente no visor.
- A função que selecionar é ativada assim que retirar o dedo do visor.
- Para percorrer as opções disponíveis, utilize um gesto rápido ou arraste o dedo sobre o visor. A rapidez do gesto

determina a rapidez de deslocação dos itens no ecrã.

- Pode esperar que a deslocação pare por si ou pará-la imediatamente tocando no visor.
- Pode alterar a maior parte dos parâmetros indicados no visor se tocar nos símbolos correspondentes.
- Para selecionar a função ou o tempo que pretender, pode percorrer a lista e/ou tocar na opção que pretender.
- Quando a placa estiver ativa e alguns símbolos desaparecerem do visor, toque em qualquer ponto do visor. Todos os símbolos voltarão a aparecer.

- Com algumas funções, aparece uma janela de contexto com informação adicional quando são iniciadas. Para desativar a janela pop-up permanentemente, assinale  antes de ativar a função.
- Para ativar as funções de temporizador, selecione primeiro uma zona.

### Símbolos úteis para navegar pelo visor

	Para confirmar a seleção ou definição.
	Para retroceder / avançar um nível no Menu.
	Para deslocar as instruções para cima / baixo no visor.
	Para ativar / desativar as opções.
	Para fechar a janela pop-up.
	Para cancelar uma definição.

## 5.2 Primeira ligação à alimentação elétrica

Quando ligar a placa à alimentação elétrica, tem de definir Idioma, Intensidade do visor e Volume do alarme.

Pode alterar a definição em Menu > Definições > Configuração. Consulte “Utilização diária”.

## 5.3 Sonda térmica calibração

Antes de começar a utilizar a Sonda térmica, precisa de a calibrar, para assegurar que as leituras de temperaturas estão corretas.


Quando a Sonda térmica estiver calibrada corretamente, mede a temperatura no ponto de ebulição com o intervalo de tolerância de + / - 2 °C.


Siga o procedimento quando:

- instalar a placa pela primeira vez;
- mover a placa para uma localização diferente (mudança de altitude);
- substituir o Sonda térmica.



Utilize uma panela com 180 mm de diâmetro de fundo e encha com 1 - 1,5 l de água. Não coloque sal na água, pois pode afetar o procedimento.


1. Para calibrar ou recalibrar a função, coloque o Sonda térmica na extremidade de uma panela. Encha a panela com água fria, pelo menos até à marca de nível mínimo e coloque-a na zona de cozedura dianteira.
2. Toque em .  
Selecione Definições > Sonda térmica > Calibrar a partir da lista.
3. Toque em Calibrar.  
Siga as instruções no ecrã.

Para sair do Menu, toque em  ou do lado direito do visor, fora da janela de pop-up.

## 5.4 Emparelhar a Sonda térmica

A placa é fornecida já emparelhada com a Sonda térmica.

Se substituir a Sonda térmica por uma nova, terá de emparelhar a nova com a placa.

1. Toque em .  
Selecione Definições > Sonda térmica > Emparelhar na lista.
2. Toque em Desligar para desligar a Sonda térmica anterior.
3. Toque em Emparelhar ao lado da zona de aquecimento.


Aparece uma janela pop-up.

4. Com o teclado numérico, introduza o código de cinco dígitos que se encontra gravado na Sonda térmica.


5. Toque em Ok para confirmar.


A sua Sonda térmica está emparelhada com a placa.

Calibre sempre a Sonda térmica após o emparelhamento.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up.

## 5.5 Menu estrutura.

Toque em  para ceder e alterar as definições da placa ou ativar algumas funções.

Para sair do Menu, toque em  ou do lado direito do visor, fora da janela de pop-up.  
Para percorrer o Menu utilize < ou >.

A tabela apresenta a estrutura do Menu básico.

Cozedura assistida

Funções da placa	Vácuo
	Termómetro
	Derreter
Definições	Bloqueio para crianças
	Cronómetro
	Hob®Hood
Sonda térmica	Ligação Calibrar Emparelhar
Configuração	Cozedura assistida Idioma Sons das teclas Volume do alarme Intensidade do visor
Assistência Técnica	Modo Demo Licença Mostrar a versão do software Histórico de alarmes Restaurar Configurações


## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para ativar ou desativar a placa.

### 6.2 Desativação automática

**A função desativa automaticamente a placa nas seguintes situações:**

- Quando todas as zonas de aquecimento estão desativadas.
- Quando não é definido qualquer nível de calor após a ativação da placa.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objeto sobre o painel de comandos durante mais de 10

segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.

- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de aquecimento arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando o tacho não é compatível ou não existe qualquer tacho numa determinada zona. O símbolo da zona de aquecimento pisca a branco e a zona de aquecimento de indução desativa-se automaticamente após 2 minutos.
- Quando não desativa uma zona de aquecimento nem altera o nível de calor. Após algum tempo, aparece uma mensagem e a placa desativa-se.

**Relação entre o nível de calor e o tempo ao fim do qual a placa se desativa:**

Nível de calor	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas
7 - 9	1,5 horas

**i** Quando utilizar a função Fritar, a placa desativa-se após 1,5 horas. Com a função Vácuo, a placa desativa-se após 4 horas.

### 6.3 Utilizar as zonas de cozedura

Coloque o tacho no centro da zona de cozedura selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

Assim que colocar um tacho sobre a zona de cozedura selecionada, a placa deteta-o automaticamente e controlo deslizante relevante aparece no visor. O controlo deslizante fica visível durante 8 segundos e depois o visor volta para a vista principal. Para fechar o controlo deslizante mais depressa, toque no ecrã, no lado de fora da área do controlo deslizante.

Quando outras zonas estiverem ativas, a definição de cozedura para a zona que deseja utilizar pode ser limitada. Consulte "Gestão de potência".

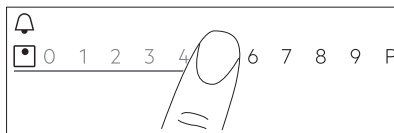
**i** Certifique-se de que o tacho é adequado para placas de indução. Para obter mais informações sobre tipos de tachos, consulte "Sugestões e dicas". Verifique o tamanho do tacho em "Dados técnicos".

### 6.4 Nível de calor

1. Ative a placa.
2. Coloque o tacho na zona de aquecimento selecionada.

O comando da zona de aquecimento ativa aparece no visor e fica ativo durante 8 segundos.

3. Toque ou deslize um dedo para selecionar o nível de calor que pretender. O símbolo fica vermelho e maior.



Também para alterar o nível de calor durante a cozedura. Toque no símbolo de seleção da zona, na área principal do painel de comandos, e desloque o dedo para a esquerda ou direita (para diminuir ou aumentar o nível de calor).

### 6.5 PowerBoost

Esta função ativa mais potência para a zona de confeção por indução apropriada; depende do tamanho do tacho. A função pode ser ativada apenas durante um período limitado de tempo.

1. Primeiro, toque no símbolo da zona desejada.
2. Toque em **P** ou deslize o dedo para a direita para ativar a função para a zona de cozedura escolhida.

O símbolo fica vermelho e aumenta de tamanho.

A função é desativada automaticamente.

Para desativar a função manualmente, selecione a zona e altere a sua definição de cozedura.

**i** Para valores de duração máxima, consulte os "Dados técnicos".

### 6.6 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



#### AVISO!

III / II / I Enquanto o indicador estiver aceso, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor do tacho.

Os indicadores III / II / I acendem-se quando uma zona de aquecimento está quente. Eles mostram o nível do calor residual das zonas de aquecimento que está atualmente a usar.

O indicador também pode acender-se:

- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de cozedura fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.


O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

## 6.7 Temporizador

### Temporizador de contagem decrescente


Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura.

Pode selecionar a função para cada zona de aquecimento separadamente.

1. Comece por selecionar o nível de calor para a zona de cozedura adequada e seleccione depois a função.
2. Toque no símbolo da zona.
3. Toque em .



A janela do menu do temporizador aparece no visor.

4. Verifique  para ativar a função.


Os símbolos mudam para  .

5. Deslize o dedo para a esquerda ou a direita para selecionar o tempo desejado (por ex., horas e/ou minutos).
6. Toque em Ok para confirmar a sua seleção.

Também pode tocar em **X** para cancelar a sua seleção.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e  fica intermitente. Para parar o sinal, toque em .

Para desativar a função regule a definição de cozedura para 0. Em alternativa, toque em

 <sup>+STOP</sup> à esquerda do valor do temporizador, toque em **X** ao lado e, quando aparecer uma janela de pop-up, confirme a sua escolha.

### Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está ativa, mas as zonas de cozedura estão inativas.

Esta função não afeta o funcionamento de qualquer zona de cozedura.



1. Seleccione qualquer zona de cozedura. O controlo deslizante relevante aparece no visor.


2. Toque em .

A janela do menu do temporizador aparece no visor.

3. Deslize o dedo para a esquerda ou a direita para seleccionar o tempo desejado (por ex., horas e minutos).
4. Toque em Ok para confirmar a sua seleção.


Também pode tocar em **X** para cancelar a sua seleção.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e  fica intermitente. Para parar o sinal, toque em .



Para desativar a função, toque em  à esquerda do valor do temporizador, toque em **X** ao lado e, quando aparecer uma janela de pop-up, confirme a sua escolha.

### Cronômetro

Depois de ativar uma zona de cozedura, a função inicia imediatamente a contagem. Pode utilizar esta função para monitorizar o seu tempo de funcionamento.

1. Toque em  para aceder a Menu.
2. Percorra a Menu para seleccionar Definições > Cronômetro.
3. Toque no interruptor para ligar/desligar a função.


A função não para quando o tacho for levantado. Para redefinir a função e iniciá-la

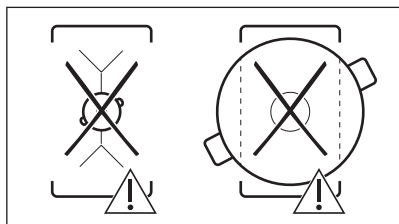
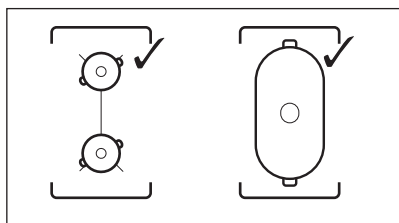
de novo manualmente , selecione Repor na janela de pop-up. A função inicia a contagem a partir de 0. Para Pausa a função para uma sessão de cozedura toque  e selecione Pausa na janela de pop-up. Selecione Start para continuar a contagem.


## 6.8 Bridge função

Esta função liga duas zonas de cozedura e elas passam a funcionar como uma só, com a mesma definição de cozedura.

Pode utilizar a função com tachos grandes.

1. Coloque o tacho em duas zonas de confeção. O tacho deve cobrir os centros de ambas as zonas.
2. Toque em  para ativar a função. O símbolo da zona muda.
3. Regule a definição de cozedura. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas mas não ultrapassar a marcação da zona.





Para desativar a função, toque em . As zonas de cozedura funcionam de modo independente.

## 6.9 Pausa


Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa.

Não pode ativar a função quando Cozedura assistida ou Vácuo estiverem a funcionar.


Quando a função está ativa, apenas os símbolos  e  podem ser utilizados. Todos os outros símbolos no painel de controlo estão bloqueados.

A função não para as funções de temporizador.

Toque em  para ativar a função.

 acende-se. A definição de cozedura é diminuída para 1.

Para desativar a função, toque em .


A função para PowerBoost. A definição de grau de aquecimento é reativada quando tocar em  novamente.


## 6.10 Bloquear

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está funcionar. Isto impede uma alteração acidental da temperatura programada.

Comece por definir o grau de aquecimento.


Toque em  para ativar a função.




Para activar a função, toque em  durante 3 segundos.

 Quando desativar a placa, também desativará esta função.

## 6.11 Bloqueio para crianças

Esta função evita o acionamento acidental da placa.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Bloqueio para crianças na lista.
3. Ligue o interruptor e toque nas letras A-O-X por ordem alfabética para ativar ou desativar a função. Para desativar a função, desligue o interruptor.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize  ou .



## 6.12 Cozedura assistida

A função ajusta os parâmetros a diferentes tipos de alimentos e mantém-nos durante a cozedura.

Com a função, pode preparar uma vasta gama de pratos, tais como Carne, Peixe e marisco, Legumes, Sopas, Molhos, Massa ou Leite. Existem diferentes métodos de cozedura disponíveis para diferentes tipos de alimentos, por ex., para frango pode escolher entre Fritar, Vácuo ou Escalfar.

Pode ativar a função apenas do lado esquerdo da placa. Cozedura assistida com a função Vácuo pode ser ativado para a zona de cozedura esquerda frontal ou traseira. Se quiser utilizar Fritar pode ser ativado para a zona de cozedura esquerda frontal ou ambas as zonas de cozedura quando ligadas.

Se Cozedura assistida estiver a funcionar na zona de cozedura esquerda, use as zonas à direita para cozinhar sem a função.

Não utilize tachos com diâmetro do fundo superior a 200 mm na zona de cozedura esquerda traseira quando a função estiver ativa na zona de cozedura esquerda frontal. Isto pode influenciar a ligação entre o Sonda térmica e a antena situada abaixo da superfície da placa.





Não aqueça os tachos antes de cozinhar. Utilize apenas água da torneira ou líquidos, se aplicável. Reaquecer apenas pratos frios.



Para Fritar, siga as instruções apresentadas no visor. Adicione óleo quando a panela estiver quente.



Com Cozedura assistida a função de temporizador funciona como Conta-minutos. Não para a função quando o tempo definido se esgota.

1. Para ativar a função, toque em  ou  e seleccione Cozedura assistida.
2. Escolha na lista o tipo de alimento que gostaria de preparar.

Para cada tipo de alimento, existem algumas opções disponíveis. Siga as instruções apresentadas no visor.

- Pode tocar em Ok na parte superior da janela de pop-up para usar as definições padrão.
- Para Fritar, pode alterar o nível de aquecimento predefinido. Para alguns pratos, pode verificar a temperatura do centro do alimento se utilizar o Sonda térmica.
- Para a maior parte das opções, como por exemplo Vácuo e Escalfar, pode alterar a temperatura predefinida.
- Pode alterar o tempo predefinido ou definir o seu próprio. Apenas para Vácuo o tempo mínimo é predefinido.

Estão disponíveis no ecrã instruções adicionais com informações detalhadas.

Pode percorrê-las com  e .

3. Toque em Ok. Siga as instruções nas janelas de pop-up. Algumas das funções começam com pré-aquecimento. Pode seguir o progresso na barra de comandos.
4. Se aparecer uma janela de pop-up com instruções, toque em Ok e depois em Start para continuar.



A função opera com as definições predefinidas.

Para desativar a janela de pop-up

permanentemente, verifique  antes de ativar a função.

5. Quando o tempo predefinido terminar, é emitido um sinal sonoro e aparece uma janela de pop-up. Para fechar a janela, toque em Ok.

A função não para automaticamente. Para Vácuo, a placa irá desativar-se automaticamente após um máximo de quatro horas.

Para parar a função, toque em  ou em  ou no símbolo da zona ativa e seleccione Stop. Para confirmar, toque em Sim na janela de pop-up.

## 6.13 Vácuo

Para preparar carne, peixe ou vegetais com a função, precisa de sacos com fecho adequados ou de sacos plásticos e de um dispositivo de selar em vácuo. Coloque os

alimentos temperados em sacos e sele-os em vácuo. Também pode comprar porções de alimentos prontos para preparar com este método de cozedura.



#### AVISO!



Certifique-se de que segue os princípios de segurança alimentar. Consulte “Sugestões e dicas”.

Com esta função, tem a liberdade de escolher o seu próprio tempo e a temperatura (entre 35 e 85 °C), adequada para o tipo de alimentos que deseja preparar. Utilize no máximo 4 litros de água e cubra a panela com uma tampa. Para ver mais detalhes sobre parâmetros de cozedura, consulte a a tabela do Guia para cozinhar em “Sugestões e conselhos”. Descongele os alimentos antes de os preparar.

A função apenas pode ser ativada para a zona de cozedura esquerda frontal ou traseira. Se Vácuo estiver a funcionar, use as zonas à direita para cozinhar sem a função.





Com Vácuo, a função do temporizador funciona como Conta-minutos. A função desativa-se automaticamente apenas após um máximo de quatro horas.


1. Prepare porções de alimentos de acordo com as instruções acima.
2. Coloque a panela com água fria sobre a zona de cozedura esquerda frontal ou traseira.
3. Toque em  > Vácuo. também pode tocar em  > Funções da placa > Vácuo.
4. Selecione a temperatura correta. Defina o tempo (opcional). O tempo da sessão de cozedura depende da espessura e do tipo de alimento.
5. Toque em Ok para continuar.
6. Coloque o Sonda térmica na extremidade da panela.
7. Toque em Ok para fechar a janela de pop-up.
8. Toque em Start para ativar o pré-aquecimento.

Quando a panela atingir a temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro e aparece uma janela de pop-up. Toque em Ok para confirmar.

9. Coloque porções de alimentos em sacos verticalmente na panela (pode utilizar use uma prateleira Vácuo). Tocar em Start.

Se definir o Conta-minutos, começa a funcionar ao mesmo tempo que a função.



10. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal acústico e  pisca. Para desligar o sinal, toque em .

Para parar ou reajustar a função, toque em  ou no símbolo da zona ativa e depois em Stop. Para confirmar, toque em Sim na janela de pop-up.



## KeepTemperature


Pode utilizar a função Vácuo para cozinhar enquanto o Sonda térmica controla rigorosamente e mantém a temperatura (com a precisão de + / - 1 °C). Pode preparar uma vasta gama de pratos, tais como pratos condimentados ou molhos (por ex., diferentes tipos de caril ou bouillabaisse). Pode definir os seus próprios parâmetros ou consultar a tabela do Guia para cozinhar em “Sugestões e conselhos”.

A função apenas pode ser ativada para a zona de cozedura esquerda frontal ou traseira.

1. Toque em  > Funções da placa > Vácuo ou aceda à função tocando em  > Vácuo.
  2. Selecione a temperatura correta. Defina o tempo (opcional).
  3. Toque em Ok para continuar.
  4. Coloque o Sonda térmica na extremidade da panela ou insira-o no alimento.
  5. Toque em Start para ativar o pré-aquecimento.
- Quando a panela atingir a temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro e aparece uma janela de pop-up.
6. Toque em Ok para fechar a janela de pop-up.
  7. Tocar em Start.

Se definir o Conta-minutos, começa a funcionar ao mesmo tempo que a função.

- Quando o tempo terminar, é emitido um sinal acústico e  pisca. Para desligar o sinal, toque em .



Para parar ou reajustar a função, toque em  ou no símbolo da zona ativa e depois em Stop. Para confirmar, toque em Sim na janela de pop-up.


## 6.14 Termómetro

Com esta função, a Sonda térmica funciona como um termómetro e permite monitorizar a temperatura dos alimentos ou líquidos durante a cozedura. Por exemplo, é útil para controlar o aquecimento de leite ou verificar a temperatura de um alimento para bebé.

Para utilizar esta função, tem de ativar pelo menos uma zona de aquecimento.


Pode ativar a função para qualquer zona de aquecimento, mas apenas para uma de cada vez.

- Introduza a Sonda térmica no alimento ou líquido, até à marca de nível mínimo.
- Toque em  no visor para abrir o menu Sonda térmica e selecione Termómetro. Também pode tocar em  > Funções da placa > Termómetro.
- Toque em Start. A medição é iniciada para a zona de aquecimento ativa. Se nenhuma zona de aquecimento estiver ativa, surge uma janela pop-up de aviso.

Para parar a função, toque nos dígitos indicadores da temperatura ou em  e selecione Stop.


## 6.15 Derreter

Pode utilizar esta função para derreter alimentos, por exemplo, chocolate ou manteiga. Pode utilizar esta função apenas com uma zona de aquecimento de cada vez.

- Toque em  no visor para abrir o Menu.
- Selecione Funções da placa > Derreter na lista.
- Toque em Start.


Tem de selecionar a zona de aquecimento pretendida.


Se a zona de aquecimento já estiver ativa, surge uma janela pop-up de aviso. Cancele o nível de calor selecionado anteriormente para poder ativar a função.


Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

Para parar a função, toque no símbolo de seleção da zona e toque em Stop.

## 6.16 Idioma


- Toque em  no visor para abrir o Menu.
- Selecione Definições > Configuração > Idioma na lista.
- Selecione o idioma que pretender na lista.


Se escolher um idioma que não pretende utilizar, toque em . Aparece uma lista. Selecione a terceira opção a contar de cima e depois a penúltima opção. Em seguida, selecione a segunda opção. Percorra a lista para escolher o idioma que pretender. Para terminar, escolha a opção à direita.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

## 6.17 Sons das teclas / Volume do alarme

Pode selecionar o tipo de som que a placa emite ou desligar totalmente os sons. Pode escolher entre clique (predefinido) ou bip.


- Toque em  no visor para abrir o Menu.
- Selecione Definições > Configuração > Sons das teclas / Volume do alarme na lista.
- Escolha a opção adequada.


Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

## 6.18 Intensidade do visor

Pode alterar a luminosidade do visor.

Existem 4 níveis de luminosidade; 1 é o mais baixo e 4 é o mais elevado.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Intensidade do visor na lista.
3. Escolha nível adequado.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

## 6.19 Gestão de potência

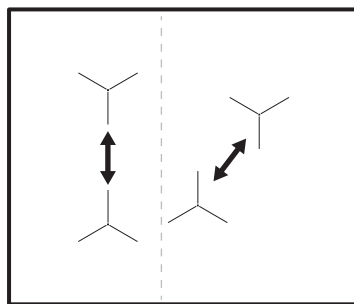
Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura. A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3680 W. Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de

classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.

- A definição de cozedura máxima é visível no controlo deslizante. Apenas os dígitos em branco estão ativos.
- Se a temperatura programada mais alta não estiver disponível, reduza-a em primeiro lugar, para as outras zonas de cozedura.

Consulte a ilustração para ver as combinações possíveis em que a potência pode ser distribuída entre as zonas de cozedura.



## 7. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Tachos



Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- A base do recipiente deve ser o mais espessa e plana possível.
- Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.
- Para evitar riscos, não deslize ou esfregue o recipiente no vidro cerâmico.

#### Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

#### Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um ímã puxa a base do tacho.

#### Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.

- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.

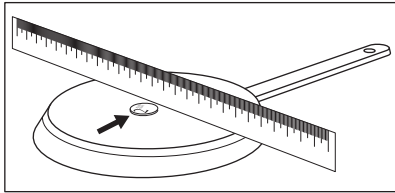


Consulte os "Dados técnicos".

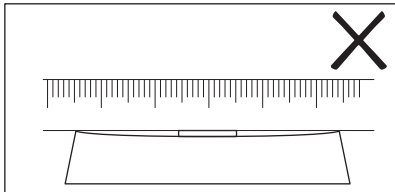
## 7.2 Tachos adequados para a função Fritar

Utilize apenas tachos que tenham a base plana. Para verificar se um tacho é adequado:

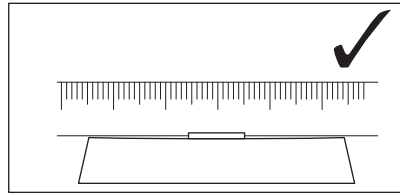
1. Coloque o tacho virado para baixo.
2. Coloque uma régua sobre a base do tacho.
3. Tente fazer passar uma moeda de 1, 2 ou 5 cêntimos (ou algo com espessura semelhante) entre a régua e o fundo do tacho.



- a. Se a moeda passar entre a régua e o tacho, o tacho não é adequado.



- b. Se não conseguir colocar a moeda entre a régua e o tacho, o tacho é adequado.



## 7.3 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: ocorre comutação elétrica, o recipiente é detetado depois de o colocar sobre a placa.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

**Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.**

## 7.4 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de confeção é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de aquecimento definido e da duração da confeção.

## 7.5 Exemplos de aplicações de cozinha

A correlação entre o grau de cozedura de uma zona e o seu consumo de potência não é linear. Quando aumenta o grau de cozedura, não é proporcional ao aumento do consumo de potência. Isto significa que uma zona de cozedura com um grau médio de cozedura consome menos de metade da sua potência máxima.





Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozinhe com uma tampa.
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
4 - 5	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		
<b>P</b>	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativada.		

## 7.6 Dicas e conselhos para utilizar a Sonda térmica



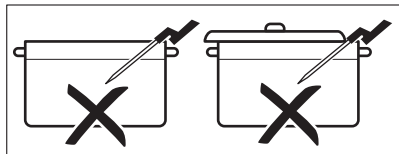
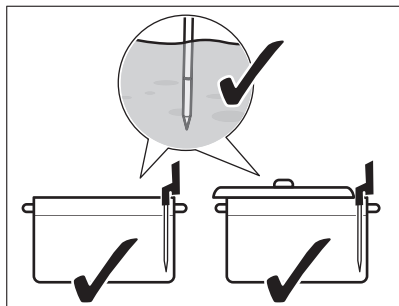
Para funções como Cozedura assistida e Vácuo, pode utilizar a Sonda térmica apenas no lado esquerdo da placa. Com a função Termómetro, pode utilizar a Sonda térmica também no lado direito da placa.

Para garantir uma ligação forte (, ) entre a Sonda térmica e a placa:

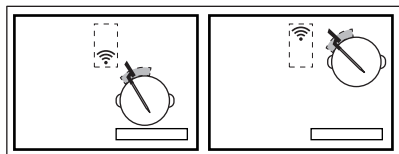
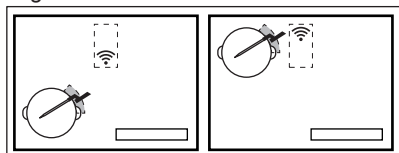
### Para líquidos

- Mergulhe a Sonda térmica no líquido, dentro da gama de imersão recomendada. A marca de nível mínimo tem de ficar coberta.
- Coloque a Sonda térmica na borda do tacho. Mantenha-a na posição vertical.

Certifique-se de que a ponta não toca no fundo do tacho. A pega da Sonda térmica deve ficar sempre fora do tacho ou da panela.

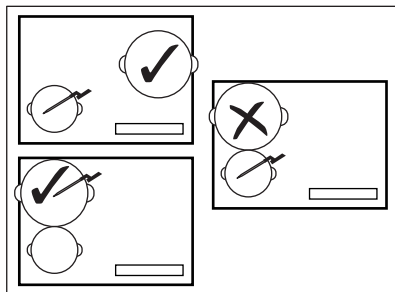


- Se pretender utilizar a Sonda térmica no lado esquerdo da placa, certifique-se de que fica perto do centro da placa, numa posição entre a 1 e as 3 horas. Se pretender utilizá-la no lado direito (com a função Termómetro), certifique-se de que fica colocada numa posição entre as 9 e as 11 horas. Observe as ilustrações seguintes.



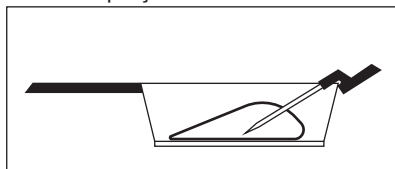
Pode mover a Sonda térmica ao longo da borda do tacho se a ligação não for estabelecida.

- Pode tapar o tacho parcialmente com a tampa.
- Se utilizar a zona de aquecimento dianteira esquerda, não coloque tachos grandes na zona traseira esquerda. Um tacho grande colocado na zona de aquecimento traseira esquerda pode ser uma obstrução ao sinal. Mova o tacho grande para a zona de aquecimento traseira direita.

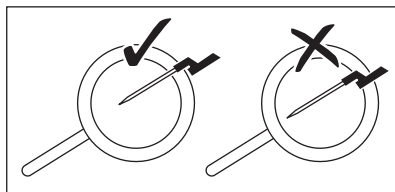


### Para alimentos sólidos (medição da temperatura de núcleo)

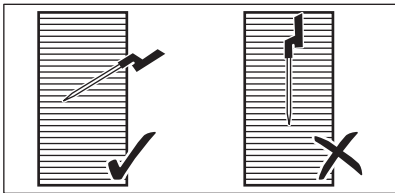
- Introduza a Sonda térmica na parte mais grossa do alimento, até à marca de nível mínimo. O ponto de medição deve ser o centro da porção de alimento.



- Certifique-se de que a Sonda térmica fica introduzida firmemente no alimento. A parte metálica da Sonda térmica não deve tocar no tacho ou na panela. O gancho da pega tem de ficar virado para baixo.



- Para carne/peixe com espessura de 2 - 3 cm, a ponta da Sonda térmica deve chegar ao fundo do tacho.
- Retire a Sonda térmica antes de virar o alimento.
- Quando utilizar uma chapa de grelhar, certifique-se de que a pega da Sonda térmica permanece no lado direito, fora da chapa de grelhar. Observe as ilustrações seguintes.



## 7.7 Cozinhar com temperaturas baixas - Princípios de segurança alimentar

Certifique-se de que cumpre as seguintes instruções quando cozinhar com temperaturas baixas, por exemplo Vácuo.

- Lave / desinfete as suas mãos antes de confeccionar alimentos. Utilize luvas descartáveis.
- Utilize apenas alimentos frescos de alta qualidade que tenham estado armazenados em condições adequadas.
- Lave bem e descasque sempre a fruta e os legumes.
- Mantenha o balcão da cozinha e as tábuas de corte limpos. Para alimentos diferentes, utilize tábuas de corte diferentes.
- Dê uma atenção especial à higiene dos alimentos quando preparar aves, ovos e peixe. As aves devem ser cozinhadas com uma temperatura de pelo menos 65 °C durante pelo menos 50 minutos.
- Quando pretender confeccionar peixe com a função Vácuo, certifique-se de que ele tem qualidade de sashimi, ou seja, é muito fresco.

- Se guardar alimentos já confeccionados no frigorífico, não os guarde durante mais de 24 horas.
- Para as pessoas que tenham o sistema imunitário enfraquecido ou sofram de alguma doença crónica, é recomendável pasteurizar os alimentos antes de os consumir. A pasteurização dos alimentos consegue-se a 60 °C durante pelo menos uma hora.

## 7.8 Guia para cozinhar

A tabela abaixo exhibe exemplos de tipos de alimentos e disponibiliza-lhe as temperaturas ideais e sugere tempos de cozedura. Os parâmetros podem variar dependendo da temperatura, qualidade, consistência e quantidade de alimentos.

O tempo de cozedura depende mais da espessura dos alimentos do que do seu peso. Por exemplo, para um bife, quanto mais espesso for, mais tempo demora a que o centro atinja a temperatura predefinida. Um bife com 2 cm de espessura requer cerca de uma hora para atingir 58 °C, enquanto um bife de 5 cm de espessura precisa de cerca de quatro horas.

Monitorize a primeira sessão de cozinhar, para assegurar que os parâmetros abaixo são adequados para os seus hábitos de cozinhar e os seus tachos. Pode alterar estes parâmetros de acordo com as suas preferências pessoais.



<b>Tipo de alimento</b>	<b>Método de cozedura</b>	<b>Nível de preparação</b>	<b>Espessura/ quantidade de alimentos</b>	<b>Temperatura do centro / Temperatura de cozedura (°C)</b>	<b>Tempo de cozedura (min.)</b>	
Bife de vaca	Vácuo	mal passado	2 cm	50 - 54	45 - 210	
			4 cm		120 - 210	
			6 cm		180 - 210	
		médio		2 cm	55 - 60	45 - 240
				4 cm		120 - 240
				6 cm		180 - 240
		concluído		2 cm	61 - 68	45 - 240
				4 cm		120 - 240
				6 cm		180 - 240
Peito de frango	Vácuo	bem passado	200 – 300 g	64 - 72	45- 60	
	Escalfar	bem passado		68 - 74	35 - 45	
Perna de frango	Escalfar	bem passado	200 – 300 g	78 - 85	30 - 60	
Bife de porco	Vácuo	bem passado	2 cm	60 - 66	35 - 60	
Lombo/Filete de porco	Vácuo	bem passado	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120	
Filete de borrego	Vácuo	médio	2 cm	56 - 60	35 - 60	
		bem passado		64 - 68	40 - 65	
Lombo de borrego (sem ossos)	Vácuo	médio	200 – 300 g	56 - 60	60 - 120	
		bem passado		64 - 68	65 - 120	
Salmão	Vácuo	translúcido	2 cm	46 - 52	20 - 45	
			3 cm	46 - 52	35 - 50	
	Escalfar	translúcido	2 cm	55 - 68	20 - 35	
			3 cm	55 - 68	25 - 45	
Atum	Vácuo	translúcido	2 cm	45 - 50	35 - 50	
Camarão	Vácuo	translúcido	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45	

Tipo de alimento	Método de cozedura	Nível de preparação	Espessura/ quantidade de alimentos	Temperatura do centro / Temperatura de cozedura (°C)	Tempo de cozedura (min.)
Ovos	Vácuo	macia <sup>1)</sup>	tamanho M	63 - 64	45 - 70
		médio <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		dura <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Ferver	macia		ferver	4 <sup>2)</sup>
		médio		ferver	7 <sup>2)</sup>
		dura		ferver	10 <sup>2)</sup>
Arroz	Dilatações	cozinhado	-	-	10 - 30
Batatas	Ferver	cozinhado	-	-	15 - 30
Legumes (frescos)	Vácuo	cozinhado	-	85	30 - 40
Espargos	Vácuo	cozinhado	-	85	30 - 40

1) A clara de ovo mantém-se líquida.

2) Os tempos são para ovos de tamanho médio. Para ovos grandes e ovos do frigorífico, adicione um minuto ao tempo de cozedura.

### Suestões adicionais para Cozedura assistida:

- Encha o tacho com uma quantidade adequada de água (ou seja, entre 1 e 3 litros) antes de cozinhar. Tente evitar adicionar mais água enquanto cozinhar.
- Utilize uma tampa para poupar energia e atingir a temperatura mais rapidamente (também para pré-aquecer água).
- Mexa o seu prato regularmente ao longo do processo de cozedura, para assegurar uma distribuição uniforme da temperatura.
- Adicione sal logo ao início da sessão de cozinhar.
- Descongele os alimentos antes de os preparar.
- Adicione legumes (por ex., brócolos, couve-flor, feijão verde, couves de Bruxelas) quando a água atingir a temperatura desejada e a janela de pop-up aparecer.
- Adicione batatas ou arroz à água fria antes de iniciar a função.

- Para estufados, molhos, sopas, caril, ragu, goulash e caldos, pode utilizar Reaquecer ou Reduzir. Antes de iniciar a função Reduzir, frite os ingredientes (sem o Sonda térmica) e adicione líquido frio; a seguir, ative a função a partir de Cozedura assistida.
- Para frutos do mar pequenos, como por exemplo fatias/tentáculos de polvo ou mariscos pode utilizar Fritar.

### Suestões adicionais para Fritar:



#### AVISO!

Utilize apenas painelas com base plana.



#### CUIDADO!

Utilize painelas laminadas apenas com níveis baixos de definição de cozedura, para evitar sobreaquecer e danificar as painelas.

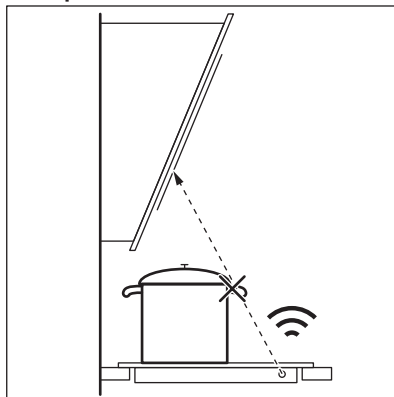
- Inicie a função quando a placa estiver fria (não é necessário pré-aquecimento).
- Utilize tachos com o fundo em sanduíche feitos de aço inoxidável.
- Não utilize tachos com relevo no centro do fundo.
- Diferentes tipos de panelas podem ter diferentes tempos de aquecimento. As panelas pesadas armazenam mais calor do que as mais leves e demoram mais tempo a aquecer.
- Vire o alimento ao contrário quando atingir metade da temperatura desejada. Porções de alimentos muito espessas devem ser viradas com maior frequência (por ex., uma vez a cada dois minutos). Recomendamos-lhe que utilize o método Vácuo primeiro, para obter os melhores resultados. Para adicionar um toque final, coloque as porções preparadas numa panela pré-aquecida e asse-as rapidamente dos dois lados.
- Remova sempre o Sonda térmica antes de virar os alimentos.

## 7.9 Sugestões e Conselhos para Hob<sup>2</sup>Hood

Quando utilizar a placa com a função:


- Proteja o painel do exaustor da luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halogénio para o painel do exaustor.
- Não cubra o painel de controlo da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão ou uma pega de tacho ou uma panela alta). Observe a figura.

O exaustor da figura é apenas um exemplo.



- i** Mantenha a janela de comunicação do sinal de infravermelhos Hob<sup>2</sup>Hood limpa.
- i** Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses dispositivos nas proximidades quando o exaustor Hob<sup>2</sup>Hood estiver a funcionar.

### Exaustores com a função Hob<sup>2</sup>Hood

Para encontrar toda a gama de exaustores que trabalham com esta função, consulte o nosso website de produtos. Os exaustores AEG que funcionam com esta função têm o símbolo .

## 8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.

- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para o vidro.

### 8.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas

sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água

com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

- A superfície da placa possui estrias horizontais. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente, em movimentos suaves da esquerda para a direita. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio da esquerda para a direita.

## 9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS





### AVISO!



Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um eletricista qualificado.
	Não configure a definição de aquecimento durante 60 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos.
O visor não reage ao toque.	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pausa funciona.	Consulte "Utilização diária".
O visor não reage ao toque.	Parte do visor está tapado ou os tachos estão demasiado perto do visor. Existe algum líquido ou um objeto no visor.	Retire os objetos. Afaste os tachos do visor. Limpe o visor, aguarde até o aparelho estar frio. Desligue a placa da corrente elétrica. Após 1 minuto, ligue a placa novamente.
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ①.	Retire o objeto do campo do sensor.

<b>Problema</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Solução</b>
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor sob a superfície da placa está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Após ativar Cozedura assistida, a placa começa a aquecer, pára e de seguida, inicia novamente.	Esta é uma verificação de segurança para garantir que a Sonda térmica está num tacho para o qual a função de Cozedura assistida foi ativada.	É um procedimento normal, não indica qualquer avaria.
Não consegue ativar a definição mais alta de calor.	Outra zona já está definida para a regulação mais alta de calor.	Em primeiro lugar, eduz a potência da outra zona.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
O visor mostra que a Sonda térmica não foi encontrada.	A posição da Sonda térmica é incorreta. Algo está a bloquear o seu sinal (por exemplo, talheres, a pega de um tacho ou outro recipiente).	Posicione a Sonda térmica corretamente. Consulte "Sugestões e dicas". Retire quaisquer objetos metálicos ou outros objetos que possam bloquear o sinal.
O visor mostra que a temperatura da água é superior a 100°C.	Não calibrou a Sonda térmica ou fê-lo incorretamente. Moveu a placa para uma localização diferente.	Calibre a Sonda térmica novamente. Consulte "Calibração". Pode também necessitar de verificar se o código de calibração está correto. Consulte "Emparelhamento".
	Colocou sal a mais na água.	Não coloque sal em água a ferver.
A temperatura não é visível no visor. O visor apresenta um ícone de aviso.	A Sonda térmica não estabeleceu ligação com a placa devido ao sinal ser muito fraco.  Algo está a tapar a Sonda térmica ou a antena na superfície da placa, por exemplo, um talher de metal.	Coloque a Sonda térmica perto da antena na superfície da placa, junto ao centro da placa. Consulte "Sugestões e dicas".  Retire o que quer que esteja a tapar a antena. Certifique-se de que coloca os recipientes no centro da zona de cozedura. Consulte "Sugestões e dicas".
	A ligação entre a Sonda térmica e a antena perdeu-se.	Certifique-se de que nada está a tapar o sinal. Mova a Sonda térmica ao longo da extremidade do recipiente para ajustar a sua posição. Consulte "Sugestões e dicas".
	Outros aparelhos funcionam na mesma frequência e perturbam a ligação.	Retire quaisquer aparelho que possam perturbar a ligação. Consulte os "Dados técnicos".
A temperatura dos alimentos é diferente da esperada.	A Sonda térmica está inserida incorretamente.	Certifique-se de que o ponto de medição está situado na parte mais espessa do alimento. Consulte "Sugestões e dicas".

<b>Problema</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Solução</b>
A placa deteta saltos significativos de temperatura.	Acrescentou alguma água ou mudou de recipiente durante a cozedura.	Evite acrescentar água ou mudar de recipiente após a função iniciar.
	O calor no recipiente não se espalhou uniformemente, especialmente para líquidos espessos.	Mexa os alimentos frequentemente.
O recipiente fica muito quente ou o alimento fica muito cozido muito rapidamente.	Utilizou um recipiente que é demasiado pequeno.	Utilize recipientes que sejam adequados para uma determinada zona de cozedura. Consulte os "Dados técnicos".
Não consegue ativar uma função.	Outra função está em funcionamento na mesma zona de cozedura, o que previne a ativação.	Pare a função antes de ativar outra.
Cozedura assistida ou Vácuo para.	No início de uma sessão de cozedura, a temperatura do líquido no interior do recipiente é superior a 40°C. O recipiente em utilização está quente.	Utilize apenas líquidos frios. Não pré-aqueça o recipiente.
Hob®Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
Hob®Hood funciona, mas apenas a luz está acesa.	Ativou o modo H1.	Altere o modo para H2 - H6 ou aguarde até o modo automático iniciar.
Hob®Hood os modos H1 - H6 funcionam, mas a luz está apagada.	Pode haver um problema com a lâmpada	Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
Está definido o idioma errado.	Alterou o idioma por engano.	Reponha todas as funções para as definições de fábrica. Selecione Restaurar Configurações a partir do Menu. Desligue a placa da corrente elétrica. Após 1 minuto, ligue a placa novamente. Defina Idioma, Intensidade do visor e Volume do alarme.
Uma zona de aquecimento é desativada. Acende-se uma mensagem de aviso a informar que a zona de cozedura se vai desligar.	Desligar automático desativa a zona de cozedura.	Desative a placa e ative-a novamente. Consulte "Utilização diária".
 e uma mensagem acendem-se.	Bloquear funciona.	Consulte "Utilização diária".
Aparece O - X - A.	Bloqueio para crianças funciona.	Consulte "Utilização diária".
 intermitente.	Não existe tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados. Consulte "Sugestões e dicas".

Problema	Causa possível	Solução
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
Os tachos aquecem durante mais de 5 minutos.	O fundo dos tachos não é compatível com indução.	Utilize tachos com o fundo correto (plano, magnético). Consulte "Sugestões e dicas".

## 9.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a

manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

## 10. DADOS TÉCNICOS

### 10.1 Placa de classificação

Modelo IAE84881FB  
 Tipo 62 D4A 01 CA  
 Indução 7.35 kW  
 N.º de série.....  
 AEG

PNC 949 597 485 00  
 220 – 240 V/400 V 2N 50 – 60 Hz  
 Fabricado na Alemanha  
 7.35 kW



### 10.2 Licenças do software

O software incluído na placa contém software protegido por direitos de autor e sujeito às licenças BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 e outras.

Pode consultar a versão completa da licença aqui: Menu > Definições > Assistência Técnica > Licença.

Pode fazer o download do código fonte do software de fonte aberta seguindo a ligação existente na página do produto na web.

## 10.3 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (configuração de calor máximo) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Dianteira central	1400	2500	4	125 - 145
Traseiro direito	2300	3600	10	205 - 240

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para resultados de confeção ideais, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

## 10.4 Sonda térmica especificações técnicas

Sonda térmica é aprovado para utilização em contacto com os alimentos.

Frequência de funcionamento	433,05 - 434,73 MHz
Potência de envio máxima	5 dBm
Gama de temperatura	0 - 120 °C
Ciclo de medição	3 segundos

## 11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 11.1 Informação do produto\*

Identificação do modelo	IAE84881FB	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de cozedura	4	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo	21,0 cm
	Traseiro esquerdo	21,0 cm
	Dianteira central	14,5 cm
	Traseiro direito	24,0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	179,6 Wh/kg
	Traseiro esquerdo	189,1 Wh/kg
	Dianteira central	180,2 Wh/kg
	Traseiro direito	185,2 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

\*Para a União Europeia em conformidade com a Diretiva EU 66/2014. Para a Bielorrússia em conformidade com a norma STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrânia, em conformidade com a norma 742/2019.



As medições de energia referentes às áreas de aquecimento são identificadas pelas marcações das respetivas zonas de aquecimento.


## 11.2 Poupança de energia


Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.

- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## 12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν AEG. Το έχουμε δημιουργήσει για να σας παρέχουμε τέλεια απόδοση για πολλά χρόνια, με καινοτόμες τεχνολογίες που βοηθούν να απλοποιείτε τη ζωή σας – δυνατότητες που μπορεί να μην βρείτε σε συνηθισμένες συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

### Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

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



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


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

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	163
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	165
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	168
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	169
5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	172
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	175
7. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	182
8. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	190
9. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	190
10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	194
11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	195
12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	196

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.

- ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης της συσκευής.

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

καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στους ανεμιστήρες ψύξης ή να καταστρέψουν το σύστημα ψύξης.

- Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 2 cm ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και στα αντικείμενα που αποθηκεύονται στο συρτάρι.
- Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο ντουλάπι κάτω από τη συσκευή.

### 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.

- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από ηλεκτροπληξία.
- Χρησιμοποιήστε τον σφικτήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη

(κατά περίπτωση), πριν από την πρώτη χρήση.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση (εσωτερικοί χώροι).
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από κάθε χρήση.
- Μη βασιζέστε στον αισθητήρα σκευών.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορούν να θερμανθούν.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος. Με αυτόν τον τρόπο, αποτρέπεται πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν βάζετε φαγητό σε καυτό λάδι, μπορεί να πιτσιλίσει.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

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



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν την γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει πάντα να ανασηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

## 2.4 Αισθ. Φαγητού

- Χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού για τη χρήση που προορίζεται. Μην τον χρησιμοποιείτε για να ανοίξετε ή να σηκώσετε οπιδήποτε.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον συνιστώμενο Αισθ. Φαγητού για τις εστίες, έναν κάθε φορά.
- Μην τον χρησιμοποιείτε αν παρουσιάσει δυσλειτουργία ή αν φθαρεί.
- Μη χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού στον φούρνο ή τον φούρνο μικροκυμάτων.
- Ο Αισθ. Φαγητού μπορεί να διαβάσει θερμοκρασίες έως και 120 °C.
- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού βρίσκεται πάντα τοποθετημένος εντός του φαγητού ή του υγρού μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους.
- Καθαρίστε τον Αισθ. Φαγητού πριν από την πρώτη χρήση. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα,

σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα. Μην πλένετε τον Αισθ. Φαγητού στο πλυντήριο πιάτων. Η λαβή από σιλικόνη μπορεί να αποχρωματιστεί, πράγμα το οποίο δεν επηρεάζει τον τρόπο λειτουργίας του Αισθ. Φαγητού.

- Χρησιμοποιείτε την αρχική συσκευασία για την αποθήκευση του Αισθ. Φαγητού.
- Αν αντικαταστήσετε τον Αισθ. Φαγητού, αποθηκεύστε τον παλιό σε απόσταση μεγαλύτερη από 3 m. Ο παλιός Αισθ. Φαγητού μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του καινούριου.

## 2.5 Φροντίδα και καθάρισμα

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό ή ατμό για το καθάρισμα της συσκευής.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

## 2.6 Σέρβις

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

## 2.7 Απόρριψη



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο, το εξουσιοδοτημένο

άτομο του κατασκευαστή ή με τον πάροχο στερεών απορριμμάτων στην περιοχή σας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

## 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 3.1 Πριν από την εγκατάσταση

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

Σειριακός αριθμός .....

### 3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

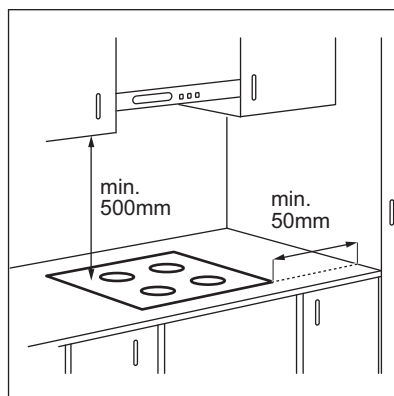
Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

### 3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος που έχει φθαρεί, χρησιμοποιήστε τύπο καλωδίου: H05V2V2-F η οποία είναι ανθεκτική σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

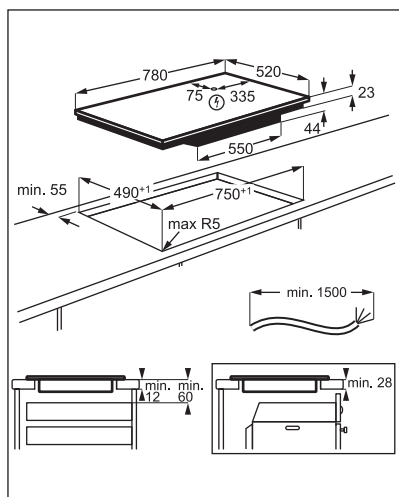
### 3.4 Συναρμολόγηση

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



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





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

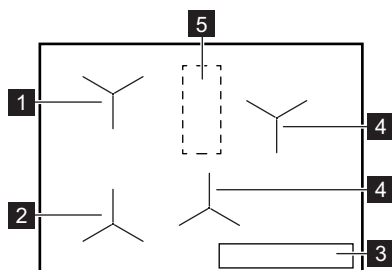


How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



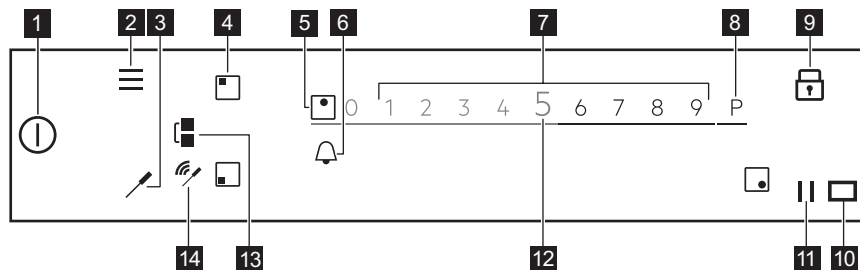
- 1 Επαγωγική ζώνη με Μαγείρεμα με βοήθεια
- 2 Επαγωγική ζώνη με Μαγείρεμα με βοήθεια και Στο Τηγάνι
- 3 Πίνακας χειριστηρίων
- 4 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 5 Περιοχή με κεραία



#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Μην τοποθετείτε τίποτα στις εστίες σε αυτή την περιοχή.

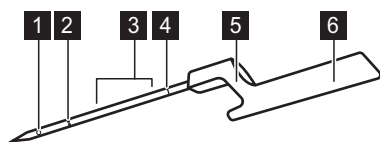
## 4.2 Διάταξη χειριστηρίου



Για να δείτε τις διαθέσιμες ρυθμίσεις, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο.

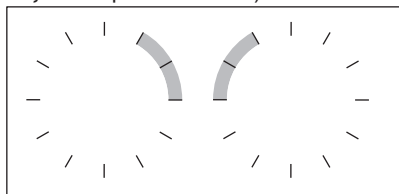
Σύμβολο	Σχόλιο	
1	Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2	Μενού	Για άνοιγμα και κλείσιμο του Μενού.
3	Αισθ. Φαγητού	Για άνοιγμα του μενού του Αισθ. Φαγητού.
4	Επιλογή ζώνης	Για άνοιγμα της μπάρας χειριστηρίων για την επιλεγμένη ζώνη.
5 -	Ένδειξη ζώνης	Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία είναι ενεργή η μπάρα χειριστηρίων.
6	-	Για ρύθμιση των λειτουργιών του χρονοδιακόπτη.
7 -	Μπάρα χειριστηρίων	Για ρύθμιση της σκάλας μαγειρέματος.
8	PowerBoost	Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
9	Κλείδωμα	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
10	-	Το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob <sup>®</sup> Hood. Μην το σκεπάζετε.
11	Παύση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
12	-	Για εμφάνιση της τρέχουσας σκάλας μαγειρέματος.
13	Bridge	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
14	Ενδείξεις σήματος	Πλήρης σύνδεση / Χωρίς σήμα. Για εμφάνιση της ισχύος σήματος της σύνδεσης μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και της κεραίας.


### 4.3 Αισθ. Φαγητού




Ο Αισθ. Φαγητού είναι ένα ασύρματο θερμόμετρο που λειτουργεί χωρίς μπαταρία και παραδίδεται σε συσκευασία μαζί με τις εστίες. Στο εσωτερικό της λαβής του υπάρχει μια κεραία. Άλλη μια κεραία βρίσκεται κάτω από την επιφάνεια των εστιών, στην περιοχή ανάμεσα στις δύο πίσω ζώνες μαγειρέματος. Για τη διασφάλιση της σωστής επικοινωνίας ανάμεσα στον Αισθ. Φαγητού και τις εστίες, μην τοποθετείτε τίποτα σε αυτή την περιοχή των εστιών.


Το σημείο μέτρησης βρίσκεται ανάμεσα στην άκρη και στο σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού μέσα στο φαγητό, τουλάχιστον μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους. Για τα υγρά, για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα μαγειρέματος, βυθίστε τον Αισθ. Φαγητού στο υγρό 2-5 cm πάνω από το σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος της κατασρόλας ή του τηγανιού από το άγκιστρο, κοντά στην περιοχή με την κεραία, στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 1-3 η ώρα (για την αριστερή πλευρά των εστιών) ή στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 9-11 η ώρα (για τη δεξιά πλευρά των εστιών).



Οι ακόλουθες ενδείξεις υποδεικνύουν την ισχύ της σύνδεσης μεταξύ των εστιών και του Αισθ. Φαγητού στην οθόνη: . Αν οι εστίες δεν μπορούν να πραγματοποιήσουν τη

- 1 Σημείο μέτρησης
- 2 Σημάδι ελάχιστου βάθους
- 3 Συνιστώμενο εύρος βύθισης (για υγρά)
- 4 Κωδικός βαθμονόμησης
- 5 Άγκιστρο για την τοποθέτηση του Αισθ. Φαγητού στο χείλος
- 6 Λαβή με κεραία στο εσωτερικό


σύνδεση, εμφανίζεται η ένδειξη . Μπορείτε να μετακινήσετε τον Αισθ. Φαγητού πάνω στο χείλος του σκεύους για να πραγματοποιήσετε ή να ενισχύσετε μια σύνδεση. Οι εστίες ανανεώνουν την κατάσταση σύνδεσης κάθε 3 δευτερόλεπτα.

 Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές για τον Αισθ. Φαγητού».

### 4.4 Βασικά χαρακτηριστικά των εστιών σας


Οι καινούριες σας εστίες **SensePro®** σας καθοδηγούν με ακρίβεια καθ' όλη τη διαδικασία μαγειρέματος. Ανατρέξτε στις παρακάτω πληροφορίες για να ανακαλύψετε πολλά από τα καλύτερα τους χαρακτηριστικά.


Ανάλογα με το είδος φαγητού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια με ή χωρίς τον Αισθ. Φαγητού. Για διαφορετικά φαγητά έχετε διαφορετικά σετ λειτουργιών.

**Αισθ. Φαγητού**  - μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο τρόπους. Μετρά τη θερμοκρασία σε λειτουργίες όπως το Θερμόμετρο και το Στο Τηγάνι, ενώ επίσης σας βοηθά να διατηρείτε σταθερή τη θερμοκρασία για διαφορετικούς τύπους φαγητού κατά το μαγείρεμα με *Sous-vide* ή με τη χρήση λειτουργιών όπως το Ποσάρισμα, Σιγοβράσιμο ή Ζέσταμα.

**Μαγείρεμα με βοήθεια** - διευκολύνει το μαγείρεμα παρέχοντάς σας έτοιμες συνταγές για διάφορα φαγητά, με προκαθορισμένες παραμέτρους και οδηγίες βήμα προς βήμα. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε με τον Αισθ.

Φαγητού, π.χ. για να μαγειρέψετε μπριζόλες, ή χωρίς αυτόν, π.χ. για να φτιάξετε τηγανίτες. Οι διαθέσιμες επιλογές εξαρτώνται από το είδος φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε. Σε αυτή τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λειτουργίες όπως Sous-vide, Στο Τηγάνι, Σιγοβράσιμο, Ζέσταμα και πολλές ακόμα. Αναδυόμενα παράθυρα και ήχοι σας ενημερώνουν πότε έχει επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία. Μπορείτε να μεταβείτε στη λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια από το Μενού.

**Sous-vide**  - μια μέθοδος μαγειρέματος φαγητού σε σακούλες κενού αέρος σε χαμηλή θερμοκρασία, για παρατεταμένη χρονική περίοδο, που βοηθά στη διατήρηση των βιταμινών και της γεύσης. Οι εστίες σας παρέχουν σαφείς ρυθμίσεις και οδηγίες για να τις ακολουθήσετε. Αφού επιλέξετε τη λειτουργία μέσω της επιλογής Μαγείρεμα με βοήθεια, οι θερμοκρασίες είναι καθορισμένες για διαφορετικούς τύπους φαγητών. Μπορείτε επίσης να επιλέξετε τις δικές σας θερμοκρασίες αν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία μέσω του Sous-vide στο Μενού.


**Στο Τηγάνι**  - μια μέθοδος τηγανίσματος με αυτόματα ελεγχόμενα επίπεδα θερμότητας, εξειδικευμένη σε διάφορους τύπους φαγητών. Σας βοηθά να αποφύγετε την υπερβολική θέρμανση του φαγητού ή του λαδιού. Μπορείτε να την ενεργοποιήσετε επιλέγοντας την λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια από το Μενού.


**Θερμόμετρο** - με αυτή τη λειτουργία ο Αισθ. Φαγητού μετρά τη θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα. Δεν μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε όταν εκτελείται η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια.

**Άλλα χρήσιμα χαρακτηριστικά των εστιών σας:**


**Λιώσιμο**  - αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για λιώσιμο σοκολάτας ή βουτύρου.

**PowerBoost P** - αυτή η λειτουργία βράζει γρήγορα μεγάλες ποσότητες νερού.

**Πάυση**  - αυτή η λειτουργία χαμηλώνει τη σκάλα μαγειρέματος στο 1 σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος, προσφέροντάς σας τη δυνατότητα να διατηρείτε ζεστό το φαγητό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

**Bridge**  - αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να συνδυάσετε και τις δύο αριστερές ζώνες και να χρησιμοποιήσετε μεγαλύτερα μαγειρικά σκεύη. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε με τη λειτουργία Στο Τηγάνι.

**Hob<sup>2</sup>Hood** - αυτή η λειτουργία συνδέει τις εστίες με έναν ειδικό απορροφητήρα και προσαρμόζει ανάλογα την ταχύτητα του ανεμιστήρα.

**Κλειδώμα**  - αυτή η λειτουργία απενεργοποιεί προσωρινά το χειριστήριο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

**Κλειδ. ασφ. για παιδ.** - αυτή η λειτουργία απενεργοποιεί το χειριστήριο όταν οι εστίες δεν λειτουργούν αποτρέποντας την ακούσια χρήση.

**Χρονόμετρο, Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης και Χρονομετρητής** - αυτές είναι τρεις λειτουργίες που μπορείτε να επιλέξετε ώστε να παρακολουθείτε τον χρόνο μαγειρέματος.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση».

## 5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!








Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Χρήση της οθόνης

- Μόνο τα σύμβολα με υποσημειωμένο μπορούν να χρησιμοποιηθούν.
- Για να ενεργοποιήσετε μια επιλογή, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο στην οθόνη.

- Η επιλεγμένη λειτουργία ενεργοποιείται όταν απομακρύνετε το δάκτυλο από την οθόνη.
- Για να πραγματοποιήσετε κύλιση στις διαθέσιμες επιλογές, κάντε μια γρήγορη κίνηση ή σύρετε το δάκτυλό σας κατά μήκος της οθόνης. Η ταχύτητα της κίνησης προσδιορίζει πόσο γρήγορα κινείται η οθόνη.
- Η κύλιση μπορεί να σταματήσει μόνη της ή μπορείτε να την σταματήσετε αμέσως αν αγγίξετε την οθόνη.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις περισσότερες παραμέτρους που εμφανίζονται στην οθόνη αγγίζοντας τα αντίστοιχα σύμβολα.
- Για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία ή τον χρόνο, μπορείτε να πραγματοποιήσετε κύλιση στη λίστα ή/και να αγγίξετε την επιλογή που θέλετε να επιλέξετε.
- Όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και κάποια από τα σύμβολα εξαφανίζονται από την οθόνη, αγγίξτε την πάλι. Όλα τα σύμβολα επανεμφανίζονται.
- Για συγκεκριμένες λειτουργίες, όταν τις ξεκινάτε, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο με πρόσθετες πληροφορίες. Για να απενεργοποιήσετε το αναδυόμενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το  προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Πρώτα επιλέξτε μια ζώνη για να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες χρονοδιακόπτη.

#### Χρήσιμα σύμβολα για την πλοήγηση στην οθόνη

	Για επιβεβαίωση της επιλογής ή της ρύθμισης.
	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω / εμπρός στο Μενού.
	Για κύλιση προς τα πάνω / κάτω των οδηγιών στην οθόνη.
	
	Για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση των επιλογών.
	Για κλείσιμο του αναδυόμενου παραθύρου.
	Για την ακύρωση μιας ρύθμισης.

## 5.2 Πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή

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

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

## 5.3 Βαθμονόμηση του Αισθ. Φαγητού

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού, πρέπει να τον βαθμονομήσετε ώστε να εξασφαλίσετε ότι οι μετρήσεις θερμοκρασίας είναι σωστές.



Αφού ο Αισθ. Φαγητού βαθμονομηθεί σωστά, μετρά τη θερμοκρασία στο σημείο βρασμού με εύρος σφάλματος + / - 2 °C.

Ακολουθήστε τη διαδικασία όταν:

- κάνετε εγκατάσταση των εστιών για πρώτη φορά,
- μετακινήσετε τις εστίες σε διαφορετική θέση (αλλαγή υψόμετρου),
- αντικαταστήσετε τον Αισθ. Φαγητού.




Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος με διάμετρο βάσης 180 mm και γεμίστε το με 1 - 1,5 l νερό. Μην προσθέσετε αλάτι στο νερό καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει τη διαδικασία.

1. Για να βαθμονομήσετε ή να βαθμονομήσετε εκ νέου τη λειτουργία, τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος ενός σκεύους. Γεμίστε το σκεύος με κρύο νερό, τουλάχιστον μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους και τοποθετήστε το στην εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το .  
Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Αισθ. Φαγητού > Βαθμονόμηση από τη λίστα.
3. Αγγίξτε το Βαθμονόμηση.  
Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.  
Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.

## 5.4 Σύζευξη του Αισθ. Φαγητού


Αρχικά, οι εστίες σας είναι συζευγμένες με τον Αισθ. Φαγητού κατά την παράδοση.

Αν αντικαταστήσετε τον Αισθ. Φαγητού με έναν καινούριο, πρέπει να πραγματοποιήσετε σύζευξη με τις εστίες σας.


1. Αγγίξτε το .  
Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Αισθ. Φαγητού > Σύζευξη από τη λίστα.
2. Αγγίξτε το Αποσύνδεση για να αποσυνδέσετε τον προηγούμενο Αισθ. Φαγητού.
3. Αγγίξτε το Σύζευξη δίπλα από τη ζώνη μαγειρέματος.  
Εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο.
4. Εισαγάγετε τον πενταψήφιο κωδικό που είναι χαραγμένος στον καινούριο σας Αισθ. Φαγητού, χρησιμοποιώντας το αριθμητικό πληκτρολόγιο.
5. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση.


Ο Αισθ. Φαγητού έχει πλέον συζευχθεί με τις εστίες.

Να κάνετε πάντα βαθμονόμηση του Αισθ. Φαγητού μετά τη σύζευξη.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.

## 5.5 Μενού δομή

Αγγίξτε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις των εστιών ή για να ενεργοποιήσετε ορισμένες λειτουργίες.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Ο πίνακας εμφανίζει τη βασική δομή του Μενού.

Μαγείρεμα με βοήθεια

Λειτουργίες εστιών	Sous-vide
	Θερμόμετρο
	Λιώσιμο
Ρυθμίσεις	Κλειδ. ασφ. για παιδ.
	Χρονόμετρο
	Hob®Hood
Αισθ. Φαγητού	Συνδέσεις Βαθμονόμηση Σύζευξη
Ρύθμιση	Μαγείρεμα με βοήθεια Γλώσσα Ήχοι Πλήκτρων Ένταση Βομβητή Φωτεινότητα Οθόνης
Σέρβις	Λειτουργία Demo Αδεια Εμφάνιση Έκδ. Λογισμικού Ιστορικό Ειδοποιήσεων Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων

## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

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

### 6.2 Αυτόματη Απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε τον πίνακα χειριστηρίων.
- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος σε κάποια ζώνη. Αναβοσβήνει το λευκό σύμβολο ζώνης μαγειρέματος και η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, εμφανίζεται ένα μήνυμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.

**Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:**

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



Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Στο Τηγάνι, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 1,5 ώρα. Για το Sous-vide, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 4 ώρες.

### 6.3 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος. Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στις διαστάσεις της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

Αφού τοποθετήσετε ένα σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, οι εστίες το ανιχνεύουν αυτόματα και ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη. Ο διακόπτης ολίσθησης είναι ορατός για 8 δευτερόλεπτα, έπειτα η οθόνη επιστρέφει στην κύρια προβολή. Για να κλείσετε τον διακόπτη ολίσθησης γρηγορότερα, πατήστε στην οθόνη έξω από την περιοχή του διακόπτη ολίσθησης.

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



Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγγελματικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους τύπους μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές». Ελέγξτε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους στην ενότητα «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

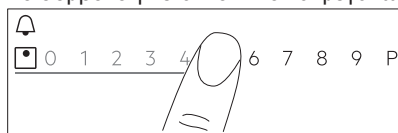
## 6.4 Σκάλα μαγειρέματος

1. Ενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Τοποθετήστε το σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

Ο διακόπτης ολίσθησης για την ενεργή ζώνη μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη και είναι ενεργή για 8 δευτερόλεπτα.

3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε την επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει.



Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης στην κύρια οθόνη του χειριστηρίου και μετακινήστε το δάχτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά (για να μειώσετε ή να αυξήσετε τη σκάλα μαγειρέματος).

## 6.5 PowerBoost

Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί περισσότερη ισχύ για την κατάλληλη επαγγελματική ζώνη μαγειρέματος. Εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα.

1. Αγγίξτε πρώτα το σύμβολο της επιθυμητής ζώνης.
2. Αγγίξτε το **P** ή σύρετε το δάκτυλό σας προς τα δεξιά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει.

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



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

## 6.6 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

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

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

- για τις διπλάνες ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

## 6.7 Χρονοδιακόπτης




### Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

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



Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία για κάθε ζώνη μαγειρέματος ξεχωριστά.

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



3. Αγγίξτε το .

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.


4. Επιλέξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Τα σύμβολα αλλάζουν σε  .

5. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες ή/και λεπτά).
6. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το **X** για να ακυρώσετε την επιλογή σας. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.

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

Εναλλακτικά, αγγίξτε το  στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **X** δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

## Χρονομετρητής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες αλλά οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν.

Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.



1. Επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.  
Ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη.


2. Αγγίξτε το .

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

3. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες και λεπτά).


4. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.



Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το **X** για να ακυρώσετε την επιλογή σας. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **X** δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

## Χρονόμετρο

Η λειτουργία ξεκινά να μετρά αυτόματα αμέσως αφού ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας.

1. Αγγίξτε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση στο Μενού.
2. Κάντε κύλιση στο Μενού για να επιλέξετε το Ρυθμίσεις > Χρονόμετρο.
3. Αγγίξτε τον διακόπτη για να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Η λειτουργία δεν σταματά όταν σηκώνετε το σκεύος. Για να κάνετε επαναφορά στη λειτουργία και να την ξεκινήσετε πάλι χειροκίνητα, αγγίξτε το  και επιλέξτε το Επαναφορά από το αναδυόμενο παράθυρο. Η λειτουργία ξεκινά να μετρά από το **0**. Για να κάνετε Παύση της λειτουργίας για μια περίοδο μαγειρέματος, αγγίξτε το  και επιλέξτε το Παύση από το αναδυόμενο παράθυρο. Επιλέξτε το Έναρξη για να συνεχίσει η μέτρηση.


## 6.8 Λειτουργία Bridge

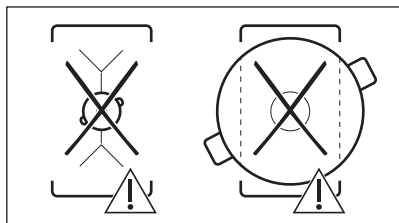
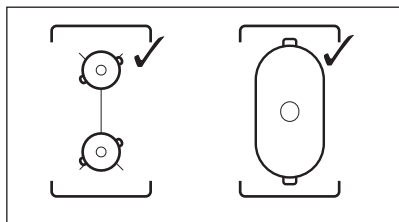
Αυτή η λειτουργία συνδέει δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία με την ίδια σκάλα μαγειρέματος.


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία με μεγάλα μαγειρικά σκεύη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Το μαγειρικό

σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών.

2. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Το σύμβολο της ζώνης αλλάζει.
3. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμότητας. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών αλλά να μην υπερβαίνει την περιοχή με τη σήμανση.





Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το . Οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ανεξάρτητα.


## 6.9 || Παύση


Η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση ισχύος.


Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία όταν εκτελείται η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια ή Sous-vide.


Όταν η λειτουργία είναι ενεργή, μόνο τα σύμβολα  και  μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Όλα τα άλλα σύμβολα στο χειριστήριο είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Ανάβει η ένδειξη . Η σκάλα μαγειρέματος έχει μειωθεί στη θέση 1.


Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το .


Η λειτουργία PowerBoost διακόπτεται. Η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος ενεργοποιείται ξανά όταν αγγίξετε το  ξανά.


## 6.10 Κλείδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι εστίες λειτουργούν. Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της ρύθμισης θερμότητας.

Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.


Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.




Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  για 3 δευτερόλεπτα.

 Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

## 6.11 Κλειδ. ασφ. για παιδ.

Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Κλειδ. ασφ. για παιδ. από τη λίστα.
3. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη και αγγίξτε τα γράμματα A-O-X με αλφαβητική σειρά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τον διακόπτη.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυσόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το  ή το .

## 6.12 Μαγείρεμα με βοήθεια

Αυτή η λειτουργία προσαρμόζει τις παραμέτρους σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και τις διατηρεί για ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος.

Με τη λειτουργία μπορείτε να ετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, όπως Κρέας, Ψάρια / Θαλασσινά, Λαχανικά, Σούπες, Σάλτσες, Ζυμαρικά ή Γάλα. Υπάρχουν

διάφοροι τρόποι μαγειρέματος που διατίθενται για διαφορετικούς τύπους φαγητού, π.χ. για κοτόπουλο μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ Στο Τηγάνι, Sous-vide ή Ποσάρισμα.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία στην αριστερή πλευρά των εστιών μόνο. Το Μαγείρεμα με βοήθεια με τη λειτουργία Sous-vide μπορεί να ενεργοποιηθεί για την αριστερή μπροστινή ή πίσω ζώνη μαγειρέματος. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Στο Τηγάνι, μπορεί να ενεργοποιηθεί για την αριστερή μπροστινή ζώνη μαγειρέματος ή και για τις δύο ζώνες μαγειρέματος όταν γεφυρωθούν.

Εάν η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια εκτελείται στην αριστερή μπροστινή ζώνη μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τις ζώνες στα δεξιά για μαγείρεμα χωρίς τη λειτουργία.

Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο πάτου μεγαλύτερη από 200 mm στην πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος όταν εκτελείται η λειτουργία στην εμπρός αριστερή. Μπορεί να επηρεάσει τη σύνδεση μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και της κεραίας που βρίσκεται κάτω από την επιφάνεια των εστιών.





Μην προθερμαίνετε τα μαγειρικά σκεύη πριν το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης ή υγρά, ανάλογα την περίπτωση. Ξαναζεσταίνετε μόνο κρύα φαγητά.



Για τη λειτουργία Στο Τηγάνι, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Προσθέστε λάδι όταν το σκεύος είναι ζεστό.





Με το Μαγείρεμα με βοήθεια, ο χρονοδιακόπτης λειτουργεί ως Χρονομετρητής. Δεν διακόπτεται η λειτουργία όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος.

1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  ή το  και επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια.
2. Επιλέξτε τον τύπο φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε από τη λίστα.

Για κάθε τύπο φαγητού υπάρχουν μερικές διαθέσιμες επιλογές. Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.


- Μπορείτε να αγγίξετε το OK στο επάνω μέρος του αναδυόμενου παραθύρου για να χρησιμοποιήσετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.
- Για τη λειτουργία Στο Τηγάνι, μπορείτε να αλλάξετε το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμότητας. Για μερικά φαγητά, μπορείτε να ελέγξετε τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού αν χρησιμοποιήσετε τον Αισθ. Φαγητού.
- Για τις περισσότερες επιλογές, π.χ. Sous-vide και Ποσάρισμα, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
- Μπορείτε να αλλάξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο ή να ρυθμίσετε τον δικό σας. Μόνο για τη λειτουργία Sous-vide, ο ελάχιστος χρόνος είναι προκαθορισμένος.

Επιπλέον οδηγίες με λεπτομερείς πληροφορίες είναι διαθέσιμες στην οθόνη.

Μπορείτε να κάνετε κύλιση σε αυτές με τα  και .



3. Αγγίξτε το OK. Ακολουθήστε τις οδηγίες στα αναδύομενα παράθυρα. Κάποιες από τις επιλογές ξεκινούν με προθέρμανση. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την πρόοδο στην μπάρα χειριστηρίων.
4. Εάν εμφανιστεί ένα αναδύομενο παράθυρο με οδηγίες, αγγίξτε το OK και κατόπιν το Έναρξη για να συνεχίσετε.

Η λειτουργία εκτελείται με τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις.

Για να απενεργοποιήσετε το αναδύομενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το  προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

5. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα κα εμφανίζεται ένα αναδύομενο παράθυρο. Για να κλείσετε το παράθυρο, αγγίξτε το OK.

Η λειτουργία δεν σταματά αυτόματα. Για τη λειτουργία Sous-vide, οι εστίες θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από τέσσερις ώρες το πολύ.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  ή το  ή το σύμβολο της ενεργής ζώνης και

επιλέξτε Stop. Για επιβεβαίωση, αγγίξτε το Ναι στο αναδυόμενο παράθυρο.

### 6.13 Sous-vide

Για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριού ή λαχανικών με τη χρήση της λειτουργίας χρειάζεστε κατάλληλες σακούλες που σφραγίζουν ή πλαστικές σακούλες και συσκευή σφράγισης κενού αέρος. Τοποθετήστε το φαγητό με τα καρυκεύματα σε σακούλες, αφαιρέστε τον αέρα και σφραγίστε τις. Μπορείτε επίσης να αγοράσετε έτοιμες μερίδες φαγητού για να τις μαγειρέψετε με αυτόν τον τρόπο.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις αρχές ασφαλείας τροφίμων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές».

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία (μεταξύ 35 και 85 °C), ώστε να είναι κατάλληλος για το είδος φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε.



Χρησιμοποιήστε 4 λίτρα νερό κατά το μέγιστο, καλύψτε το σκεύος με καπάκι. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις παραμέτρους μαγειρέματος, ανατρέξτε στον πίνακα του Οδηγού μαγειρέματος στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές».

Ξεπαγάστε τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.

Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για την εμπρός αριστερή ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος. Εάν δουλεύει το Sous-vide, χρησιμοποιήστε τις ζώνες στα δεξιά για μαγείρεμα χωρίς τη λειτουργία.



Με Sous-vide τη λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης λειτουργεί ως Χρονομετρητής. Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα μόνο μετά από τέσσερις ώρες το πολύ.

1. Μαγειρέψτε τις μερίδες φαγητού σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.
2. Τοποθετήστε το σκεύος με κρύο νερό στην εμπρός ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος.
3. Αγγίξτε  > Sous-vide. Μπορείτε επίσης να αγγίξετε το  > Λειτουργίες εστιών > Sous-vide.
4. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία.



Ρυθμίστε τον χρόνο (προαιρετικά). Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος και τον τύπο του φαγητού.


5. Αγγίξτε το OK για να συνεχίσετε.
6. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος του σκεύους.
7. Αγγίξτε το OK για να κλείσετε το αναδυόμενο παράθυρο.
8. Αγγίξτε το Έναρξη για να ενεργοποιήσετε την προθέρμανση.

Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση.

9. Τοποθετήστε τις μερίδες φαγητού σε σακούλες κάθετα μέσα στο σκεύος (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια σχάρα Sous-vide). Αγγίξτε το Έναρξη.

Εάν ρυθμίσετε το Χρονομετρητής, ξεκινά να δουλεύει μαζί με τη λειτουργία.



10. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Για να σταματήσετε το σήμα, αγγίξτε το .

Για να διακόψετε ή να προσαρμόσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  ή το σύμβολο της ενεργής ζώνης και επιλέξτε Stop. Για επιβεβαίωση, αγγίξτε το Ναι στο αναδυόμενο παράθυρο.

### Keep Temperature

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Sous-vide για μαγείρεμα ενώ ο Αισθ. Φαγητού ελέγχει με ακρίβεια και διατηρεί τη θερμοκρασία (με την ακρίβεια + / - 1 °C). Μπορείτε να μαγειρέψετε μια ευρεία ποικιλία φαγητών όπως μαρινάδες με καρυκεύματα ή σάλτσες (π.χ. διάφορα είδη κάρυ ή ψαρόσουπες). Μπορείτε να ορίσετε τις δικές σας παραμέτρους ή να ανατρέξετε στον πίνακα του Οδηγού μαγειρέματος στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές».



Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για την εμπρός αριστερή ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος.


1. Αγγίξτε  > Λειτουργίες εστιών > Sous-vide ή μεταβείτε στη λειτουργία αγγίζοντας  > Sous-vide.
2. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία.

Ρυθμίστε τον χρόνο (προαιρετικά).

3. Αγγίξτε το OK για να συνεχίσετε.
4. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος του σκεύους ή τοποθετήστε τον μέσα στο φαγητό.
5. Αγγίξτε το Έναρξη για να ενεργοποιήσετε την προθέρμανση.

Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο.

6. Αγγίξτε το OK για να κλείσετε το αναδυόμενο παράθυρο.
7. Αγγίξτε το Έναρξη.  
Εάν ρυθμίσετε το Χρονομετρητής, ξεκινά να δουλεύει μαζί με τη λειτουργία.
8. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Για να σταματήσετε το σήμα, αγγίξτε το .



Για να διακόψετε ή να προσαρμόσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  ή το σύμβολο της ενεργής ζώνης και επιλέξτε Stop. Για επιβεβαίωση, αγγίξτε το Ναι στο αναδυόμενο παράθυρο.

## 6.14 Θερμόμετρο


Με αυτή τη λειτουργία ο Αισθ. Φαγητού λειτουργεί ως θερμομέτρο και σας βοηθά να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία του φαγητού ή του υγρού κατά το μαγείρεμα. Για παράδειγμα, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να ζεστάνετε γάλα ή να ελέγξετε τη θερμοκρασία της βρεφικής τροφής.

Πρέπει να είναι ενεργή τουλάχιστον μία ζώνη μαγειρέματος για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για όλες τις ζώνες μαγειρέματος αλλά μόνο για μία ζώνη μαγειρέματος τη φορά.


1. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού μέσα στο φαγητό ή στο υγρό μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους.
2. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το μενού του Αισθ. Φαγητού και επιλέξτε το Θερμόμετρο. Μπορείτε επίσης να αγγίξετε το  > Λειτουργίες εστιών > Θερμόμετρο.
3. Αγγίξτε το Έναρξη.  
Η μέτρηση ξεκινά στην ενεργή ζώνη μαγειρέματος.


Αν καμία από τις ζώνες μαγειρέματος δεν είναι ενεργή, εμφανίζεται ένα ενημερωτικό αναδυόμενο παράθυρο.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε τα ψηφία που υποδεικνύουν τη θερμοκρασία ή το  και επιλέξτε Stop.

## 6.15 Λιώσιμο


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να λιώσετε διάφορα προϊόντα, π.χ. σοκολάτα ή βούτυρο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μόνο για μία ζώνη μαγειρέματος τη φορά.


1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Λειτουργίες εστιών > Λιώσιμο από τη λίστα.
3. Αγγίξτε το Έναρξη.  
Πρέπει να επιλέξετε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.  
Αν η ζώνη μαγειρέματος είναι ήδη ενεργή, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Ακυρώστε την προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης και κατόπιν αγγίξτε το Stop.

## 6.16 Γλώσσα

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Γλώσσα από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα.

Αν επιλέξετε τη λάθος γλώσσα, αγγίξτε το . Εμφανίζεται μια λίστα. Διαλέξτε την τρίτη επιλογή από πάνω και έπειτα την προτελευταία επιλογή. Στη συνέχεια, διαλέξτε τη δεύτερη επιλογή. Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να επιλέξετε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα. Τέλος, επιλέξτε την επιλογή στα δεξιά.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ≡ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

## 6.17 Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή

Μπορείτε να επιλέξετε τον τύπο του ήχου που επιθυμείτε να εκπέμπουν οι εστίες σας ή να απενεργοποιήσετε πλήρως τους ήχους. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του «κλικ» (προεπιλογή) και του «μπιπ».

1. Αγγίξτε το ≡ στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη επιλογή.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ≡ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

## 6.18 Φωτεινότητα Οθόνης

Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπάρχουν 4 επίπεδα φωτεινότητας, 1 είναι το πιο χαμηλό και 4 το πιο υψηλό.

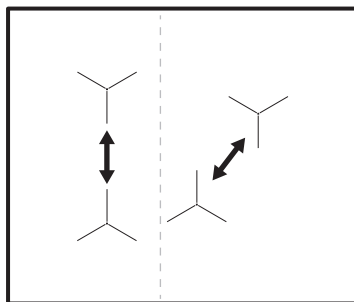
1. Αγγίξτε το ≡ στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Φωτεινότητα Οθόνης από τη λίστα.
3. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ≡ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

## 6.19 Διαχείριση ισχύος

Εάν είναι ενεργές πολλές ζώνες και η ισχύς που έχει καταναλωθεί υπερβαίνει το όριο της παροχής ισχύος, αυτή η λειτουργία διαιρεί τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος. Οι εστίες ελέγχουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την προστασία των ασφαλειών της οικιακής εγκατάστασης.

- Οι ζώνες μαγειρέματος ομαδοποιούνται ανάλογα με τη θέση και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3680 W. Αν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος σε μία φάση, η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.
  - Η μέγιστη σκάλα μαγειρέματος είναι ορατή στον διακόπτη ολίσηθσης. Μόνα τα λευκά ψηφία είναι ενεργά.
  - Αν δεν είναι διαθέσιμη μια υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος, μειώστε την πρώτα για τις άλλες ζώνες μαγειρέματος.
- Ανατρέξτε στην εικόνα για πιθανούς συνδυασμούς στους οποίους μπορεί να διανεμηθεί η ενέργεια μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος.



## 7. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 7.1 Μαγειρικά σκεύη

- i** Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα ισχυρό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος πολύ γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

- Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.
- Για να αποφύγετε τις γρατζουνιές, μη σέρνετε και μην τρίβετε το σκεύος πάνω στην υαλοκεραμική εστία.

### Υλικό μαγειρικού σκεύους

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

### Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκεται από το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους.

### Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους.
- Η απόδοση της ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Ένα μαγειρικό σκεύος με μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.
- Για λόγους που σχετίζονται τόσο με την ασφάλεια όσο και με τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερα από εκείνα που υποδεικνύονται στις «Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος». Αποφύγετε την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους κοντά στον πίνακα χειριστηρίων κατά τη διάρκεια

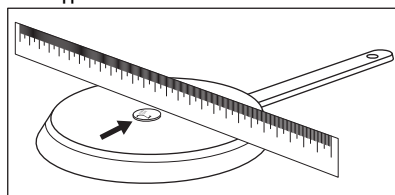
της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του πίνακα χειριστηρίων ή να ενεργοποιήσει ακούσια λειτουργίες εστιών.

- i** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

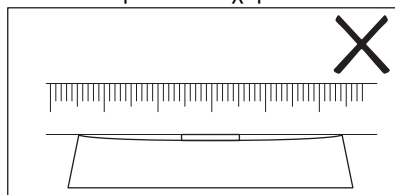
## 7.2 Κατάλληλα τηγάνια για τη λειτουργία Στο Τηγάνι

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση. Για να ελέγξετε αν το τηγάνι είναι κατάλληλο:

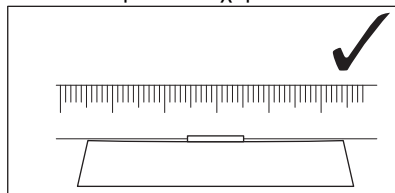
1. Τοποθετήστε το τηγάνι σας ανάποδα.
2. Τοποθετήστε έναν χάρακα στη βάση του τηγανιού.
3. Προσπαθήστε να τοποθετήσετε ένα κέρμα των 1, 2 ή 5 λεπτών του ευρώ (ή ένα νόμισμα με παρόμοιο πάχος) ανάμεσα στον χάρακα και στη βάση του τηγανιού.



- a.** Το τηγάνι είναι ακατάλληλο αν μπορείτε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και στο τηγάνι.



- b.** Το τηγάνι είναι κατάλληλο αν δεν μπορείτε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στο χάρακα και στο τηγάνι.



## 7.3 Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

### Εάν ακούτε:

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή, το σκεύος ανιχνεύεται αφού το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
- συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.

**Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία.**

## 7.4 Όκο Timer (Χρονοδιακόπτης εξοικονόμησης ενέργειας)

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης μαγειρέματος απενεργοποιείται

πριν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης. Η διαφορά στο χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

## 7.5 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος μιας ζώνης και της κατανάλωσής της σε ενέργεια δεν είναι γραμμική. Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της κατανάλωσης ενέργειας. Αυτό σημαίνει ότι μια ζώνη μαγειρέματος με ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργεια της.



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

Ρύθμιση ζεστά-ματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (min)	Συμβουλές
1	Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό.	εάν χρειάζεται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας.	5 - 25	Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
1 - 2	Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρέψτε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα.
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σουπές και φαγητά κατασρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχαρίσιο cordon bleu, μπριζόλες, μπριζέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς.	εάν χρειάζεται	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.



Ρύθμιση ζεστά- ματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (min)	Συμβουλές
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντοστέας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκουλάς, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		
<b>P</b>	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. η επιλογή PowerBoost είναι ενεργοποιημένη.		

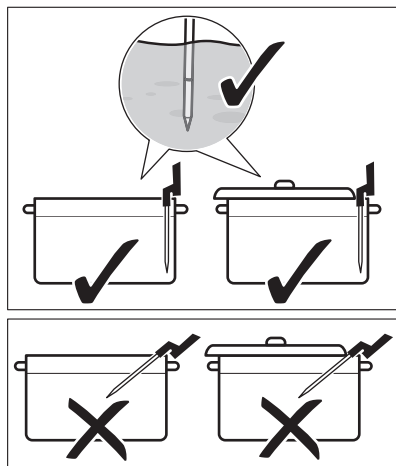
## 7.6 Υποδείξεις και Συμβουλές για τον Αισθ. Φαγητού

**i** Για λειτουργίες όπως Μαγείρεμα με βοήθεια και Sous-vide, μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού στην αριστερή πλευρά των εστιών μόνο. Με τη λειτουργία Θερμόμετρο, μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού και στη δεξιά πλευρά των εστιών.

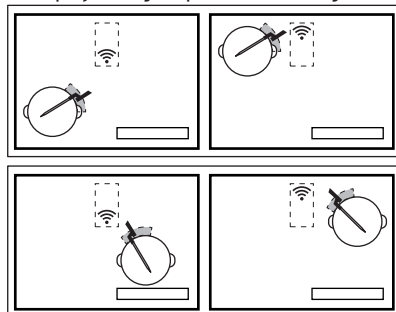
Για τη διασφάλιση ισχυρής σύνδεσης (📶, 📶) μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και των εστιών:

### Για υγρά

- Βυθίστε τον Αισθ. Φαγητού στο υγρό, εντός του προτεινόμενου εύρους βύθισης. Το σημάδι ελάχιστου βάθους πρέπει να καλύπτεται.
- Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος του σκεύους. Αν είναι εφικτό, διατηρήστε τον σε κάθετη θέση. Βεβαιωθείτε ότι η άκρη του έρχεται σε επαφή με τον πάτο του σκεύους. Η λαβή του Αισθ. Φαγητού πρέπει να βρίσκεται πάντα έξω από το σκεύος.

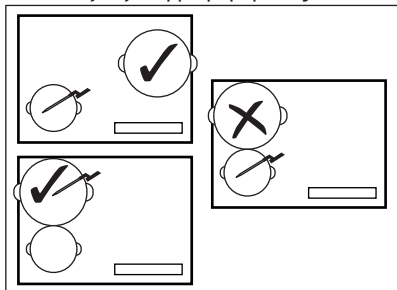


- Αν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε τον Αισθ. Φαγητού στην αριστερή πλευρά των εστιών, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται κοντά στο κέντρο της εστίας, στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 1-3 η ώρα. Αν επιθυμείτε να τον χρησιμοποιήσετε στη δεξιά πλευρά (με τη λειτουργία Θερμόμετρο), φροντίστε να είναι τοποθετημένος στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 9 - 11 η ώρα. Ανατρέξτε στις παρακάτω εικόνες.



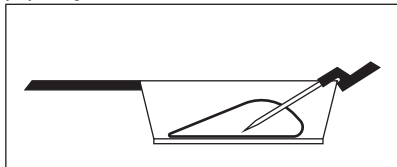
Μπορείτε να μετακινήσετε τον Αισθ. Φαγητού πάνω στο χείλος του σκεύους αν η σύνδεση δεν επιτευχθεί.

- Μπορείτε να σκεπάστε μερικώς το σκεύος με ένα καπάκι.
- Αν χρησιμοποιήσετε την εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος, μην τοποθετείτε μεγάλα σκεύη στην πίσω αριστερή. Τα μεγάλα σκεύη στην πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος μπορεί να εμποδίσουν το σήμα. Μετακινήστε το μεγάλο σκεύος στην πίσω δεξιά ζώνη μαγειρέματος.

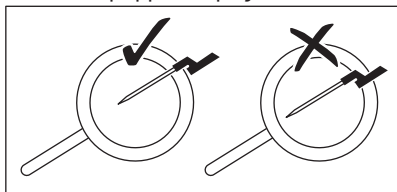


### Για στερεά φαγητά (μέτρηση θερμοκρασίας πυρήνα)

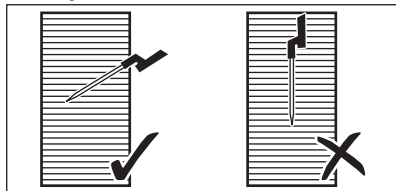
- Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο πιο παχύ μέρος του φαγητού, μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους. Το σημείο μέτρησης πρέπει να είναι στο κεντρικό μέρος της μερίδας.



- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού έχει τοποθετηθεί καλά στο φαγητό. Τα μεταλλικά μέρη του Αισθ. Φαγητού δεν πρέπει να ακουμπάνε τα τοιχώματα του σκεύους. Το άγκιστρο της λαβής πρέπει να είναι στραμμένο προς τα κάτω.



- Για κρέας / ψάρι με πάχος 2 - 3 cm, η άκρη του Αισθ. Φαγητού πρέπει να φτάνει στον πάτο του σκεύους.
- Αφαιρέστε τον Αισθ. Φαγητού προτού γυρίσετε το φαγητό.
- Όταν χρησιμοποιείτε την πλάκα γκριλ ribancha, βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού παραμένει στη δεξιά πλευρά, έξω από την επιφάνειά της. Ανατρέξτε στις παρακάτω εικόνες.



### 7.7 Μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες - Αρχές ασφάλειας τροφίμων

Βεβαιωθείτε ότι συμμορφώνεστε με τις ακόλουθες οδηγίες όταν μαγειρεύετε σε χαμηλές θερμοκρασίες, π.χ. Sous-vide.

- Πλένετε / απολυμαίνετε τα χέρια σας προτού προετοιμάσετε το φαγητό. Χρησιμοποιείτε γάντια μίας χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα υψηλής ποιότητας, αποθηκευμένα σε κατάλληλες συνθήκες.
- Πάντα πλένετε σχολαστικά και ξεφλουδίζετε τα φρούτα και τα λαχανικά.
- Διατηρείτε τους πάγκους σας και τις σανίδες κοπής καθαρούς. Χρησιμοποιείτε διαφορετικές σανίδες κοπής για διαφορετικούς τύπους τροφίμων.
- Προσέχετε ιδιαίτερα στην υγιεινή των τροφίμων όταν μαγειρεύετε πουλερικά, αβγά και ψάρι. Τα πουλερικά πρέπει πάντα να μαγειρεύονται σε θερμοκρασία τουλάχιστον 65 °C και για 50 λεπτά τουλάχιστον.
- Φροντίζετε ώστε το ψάρι που θέλετε να μαγειρέψετε με τη χρήση της λειτουργίας Sous-vide να είναι ποιότητας sashimi, δηλαδή να είναι εξαιρετικά φρέσκο.
- Αποθηκεύετε το μαγειρεμένο φαγητό στο ψυγείο για 24 ώρες κατά το μέγιστο.
- Για άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα ή χρόνιες παθήσεις συνιστάται η παστερίωση του φαγητού πριν από την

κατανάλωση. Παστεριώστε το φαγητό στους 60 °C για τουλάχιστον μία ώρα.

## 7.8 Οδηγός μαγειρέματος

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει παραδείγματα τύπων φαγητών και σας δίνει τις ιδανικές θερμοκρασίες και τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος. Οι παράμετροι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη θερμοκρασία, την ποιότητα, τη σύνθεση και την ποσότητα του φαγητού.

Η διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος εξαρτάται περισσότερο από το πάχος του φαγητού σε σχέση με το βάρος του. Π.χ. για

μπριζόλα, όσο πιο παχύ είναι το κομμάτι, τόσο περισσότερο χρόνο χρειάζεται ώστε ο πυρήνας του να φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία. Μια μπριζόλα πάχους 2 cm χρειάζεται περίπου μία ώρα για να φτάσει στους 58 °C, ενώ μια πάχους 5 cm χρειάζεται περίπου τέσσερις ώρες.

Παρακολουθήστε την πρώτη διαδικασία μαγειρέματος για να εξασφαλίσετε ότι οι παρακάτω παράμετροι ταιριάζουν στις μαγειρικές σας συνήθειες και τα μαγειρικά σας σκεύη. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις παραμέτρους ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Τύπος φαγητού	Τρόπος Μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος	Πάχος / ποσότητα φαγητού	Θερμ. πυρήνα / θερμ. μαγειρέματος (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (min)
Βοδινό - μπριζόλα	Sous-vide	λίγο ψημένο	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
	μέτριο	καλοψημένη	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
	καλοψημένη	καλοψημένη	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Κοτόπουλο - στήθος	Sous-vide	καλοψημένο	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Ποσάρισμα	καλοψημένο		68 - 74	35 - 45
Κοτόπουλο - μπούτι	Ποσάρισμα	καλοψημένο	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Χοιρινό - μπριζόλα	Sous-vide	καλοψημένο	2 cm	60 - 66	35 - 60
Χοιρινό - φιλέτο	Sous-vide	καλοψημένο	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Φιλέτο αρνιού	Sous-vide	μέτριο	2 cm	56 - 60	35 - 60
		καλοψημένο		64 - 68	40 - 65
Σπάλα αρνιού (χωρίς κόκκαλα)	Sous-vide	μέτριο	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		καλοψημένο		64 - 68	65 - 120

Τύπος φαγητού	Τρόπος Μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος	Πάχος / ποσότητα φαγητού	Θερμ. πυρήνα / θερμ. μαγειρέματος (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (min)
Σολομός	Sous-vide	διάφανο	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Ποσάρισμα	διάφανο	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Τόνος	Sous-vide	διάφανο	2 cm	45 - 50	35 - 50
Γαρίδες	Sous-vide	διάφανο	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Αβγά	Sous-vide	μελάτο <b>1)</b>	Μεσαίο μέγεθος	63 - 64	45 - 70
		μέτριο <b>1)</b>		65 - 67	45 - 70
		σφιχτό <b>1)</b>		68 - 70	45 - 70
	Βράσιμο	μαλακό	βράσιμο	<b>4)</b>	
		μέτριο	βράσιμο	<b>7)</b>	
		σκληρό	βράσιμο	<b>10)</b>	
Ρύζι	Απορρόφηση	μαγειρεμένα	-	-	10 - 30
Πατάτες	Βράσιμο	μαγειρεμένα	-	-	15 - 30
Λαχανικά (φρέσκα)	Sous-vide	μαγειρεμένα	-	85	30 - 40
Σπαράγγια	Sous-vide	μαγειρεμένα	-	85	30 - 40

**1)** Το ασπράδι παραμένει υγρό.

**2)** Οι χρόνοι είναι για αβγά μεσαίου μεγέθους. Για μεγάλα αβγά και για αβγά από το ψυγείο προσθέστε ένα λεπτό στον χρόνο μαγειρέματος.

### Πρόσθετες συμβουλές για το Μαγείρεμα με βόηθεια:

- Γεμίστε το σκεύος με κατάλληλη ποσότητα υγρού (π.χ. μεταξύ 1 - 3 λίτρα) πριν το μαγείρεμα. Προσπαθήστε να αποφύγετε την προσθήκη επιπλέον υγρού κατά το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιείτε καπάκι για εξοικονόμηση ενέργειας και για να επιτυγχάνεται ταχύτερα η θερμοκρασία (ισχύει και για την προθέρμανση νερού).
- Ανακατεύετε το φαγητό συχνά καθ' όλη τη διάρκεια μαγειρέματος για να διασφαλίσετε ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας.
- Προσθέστε αλάτι στην αρχή του μαγειρέματος.

- Ξεπαγώστε τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Προσθέστε λαχανικά (π.χ. μπρόκολο, κουνουπίδι, φασολάκια, λαχανάκια Βρυξελλών) όταν το νερό φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία και εμφανιστεί το αναδυόμενο παράθυρο.
- Προσθέστε πατάτες ή ρύζι σε κρύο νερό προτού ξεκινήσετε τη λειτουργία.
- Για βραστά, σάλτσες, σούπες, κάρυ, ραγού, γκούλας και ζωμούς μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Ζέσταμα ή το Σιγοβράσιμο. Πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία Σιγοβράσιμο, τηγανίστε τα υλικά (χωρίς το Αισθ. Φαγητού) και προσθέστε κρύο υγρό. Στη συνέχεια,

ενεργοποιήστε τη λειτουργία από το Μαγείρεμα με βοήθεια.

- Για μικρά θαλασσινά. π.χ. φέτες / πόδια χταποδιού ή οστρακοειδή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Στο Τηγάνι.

### Πρόσθετες συμβουλές για το Στο Τηγάνι:



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε τηγάνια με επίστρωση μόνο στη χαμηλή σκάλα μαγειρέματος για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς και υπερθέρμανσης των μαγειρικών σκευών.

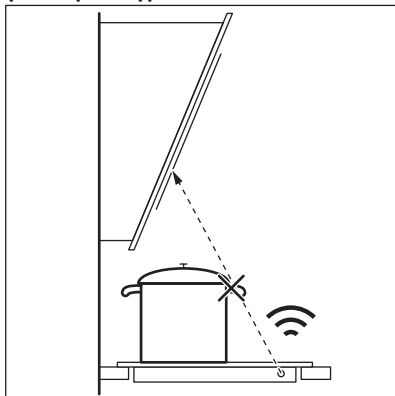
- Ξεκινήστε τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι κρύες (δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση).
- Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι με χοντρό πάτο.
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με ανάγλυφη διακόσμηση στο κέντρο του πάτου.
- Διαφορετικά μεγέθη σκευών μπορεί να προκαλέσουν διαφορετικούς χρόνους ζεστάματος. Τα βαριά τηγάνια αποθηκεύουν περισσότερη θερμότητα από τα ελαφριά αλλά χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να θερμανθούν.
- Γυρίστε το φαγητό όταν φτάσει στα μισά της επιθυμητής θερμοκρασίας. Οι πολύ χοντρές μερίδες φαγητού πρέπει να γυρίζονται πιο συχνά (π.χ. κάθε δύο λεπτά). Συνιστάται η χρήση της μεθόδου Sous-vide πρώτα, για καλύτερα αποτελέσματα. Για να προσθέσετε μια τελική πινελιά, τοποθετήστε τις προετοιμασμένες μερίδες σε ένα προθερμασμένο τηγάνι και ψήστε τις γρήγορα και από τις δύο πλευρές.
- Αφαιρείτε πάντα τον Αισθ. Φαγητού προτού γυρίσετε το φαγητό.

## 7.9 Υποδείξεις και Συμβουλές για το Hob<sup>2</sup>Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε τον πίνακα του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην τοποθετείτε φωτισμό αλογόνου στον πίνακα του απορροφητήρα.
- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μη διακόπτετε το σήμα ανάμεσα στις εστίες και τον απορροφητήρα (π.χ. με το χέρι, κάποια χειρολαβή μαγειρικού σκεύους ή με κάποια ψηλή κατασάρολα). Δείτε την εικόνα.

**Ο απορροφητήρας στην εικόνα είναι μόνο για παράδειγμα.**




Διατηρείτε χωρίς εμπόδια το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob<sup>2</sup>Hood.



Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ λειτουργεί το Hob<sup>2</sup>Hood.

### Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob<sup>2</sup>Hood

Για να βρείτε την πλήρη σειρά απορροφητήρων που λειτουργούν με αυτήν τη λειτουργία, ανατρέξτε στον ιστότοπο των καταναλωτών μας. Οι απορροφητήρες AEG που δουλεύουν με αυτήν τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο .

## 8. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδική ξύστρα για τη γυάλινη επιφάνεια.

### 8.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε

ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυσάει επαρκώς:** δακτυλίου από άλατα, δακτυλίου λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.
- Η επιφάνεια των εστιών έχει οριζόντιες αυλακώσεις. Καθαρίστε τις εστίες με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό με απαλές κινήσεις από τα αριστερά προς τα δεξιά. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί από τα αριστερά προς τα δεξιά.

## 9. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.





### 9.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα καλωδίωσης.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα.
	Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στο άγγιγμα.	Μέρος της οθόνης είναι καλυμμένο ή τα σκεύη είναι τοποθετημένα πολύ κοντά στην οθόνη. Υπάρχει κάποιο υγρό ή ένα αντικείμενο στην οθόνη.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα. Μετακινήστε τα σκεύη μακριά από την οθόνη. Καθαρίστε την οθόνη και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες.
Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.	Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής ①.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή ο αισθητήρας κάτω από την επιφάνεια των εστιών έχει υποστεί ζημιά.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Αφού ενεργοποιήσετε το Μαγείρεμα με βοήθεια, οι εστίες αρχίζουν να θερμαίνονται, σταματούν και κατόπιν αρχίζουν ξανά.	Αυτός είναι ένας έλεγχος ασφαλείας για να διασφαλιστεί ότι ο Αισθ. Φαγητού βρίσκεται σε ένα σκεύος για το οποίο έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια.	Είναι μια φυσιολογική διαδικασία και δεν υποδεικνύει καμία δυσλειτουργία.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Μια άλλη ζώνη είναι ήδη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Πρώτα μειώστε την ισχύ της άλλης ζώνης.
Τα πεδία αφής έχουν ζεσταθεί.	Το σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε βάλει πολύ κοντά στα χειριστήρια.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.
Η οθόνη υποδεικνύει ότι ο Αισθ. Φαγητού δεν βρέθηκε.	Η θέση του Αισθ. Φαγητού είναι λανθασμένη. Κάτι εμποδίζει το σήμα του (π.χ. μαγειρικά εργαλεία, μια λαβή σκεύους ή κάποιο άλλο σκεύος).	Τοποθετήστε σωστά τον Αισθ. Φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές». Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά αντικείμενα ή άλλα αντικείμενα που μπορεί να εμποδίζουν το σήμα.
Η οθόνη δείχνει ότι η θερμοκρασία του νερού είναι υψηλότερη από 100°C.	Δεν έχετε βαθμονομήσει τον Αισθ. Φαγητού ή τον βαθμονομήσατε λανθασμένα. Μετακινήσατε τις εστίες σε διαφορετική θέση.	Βαθμονομήστε ξανά τον Αισθ. Φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Βαθμονόμηση». Μπορεί να χρειαστεί να ελέγξετε αν ο κωδικός βαθμονόμησης είναι σωστός. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Σύζευξη».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Βάλατε πολύ αλάτι στο νερό.	Μην προσθέτετε αλάτι σε βραστό νερό.
Η θερμοκρασία δεν είναι ορατή στην οθόνη. Στην οθόνη εμφανίζεται ένα εικονίδιο προειδοποίησης.	Ο Αισθ. Φαγητού δεν συνδέθηκε με τις εστίες επειδή η ισχύς του σήματος είναι πολύ χαμηλή.	Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού κοντά στην κεραία πάνω στην επιφάνεια των εστιών, προς το κέντρο των εστιών. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Κάτι καλύπτει τον Αισθ. Φαγητού ή την κεραία στην επιφάνεια των εστιών, π.χ. ένα μεταλλικό μαχαίρι ή πιρούνι.	Αφαιρέστε οτιδήποτε καλύπτει την κεραία. Φροντίστε να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η σύνδεση μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και της κεραίας χάθηκε.	Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν καλύπτει το σήμα. Μετακινήστε τον Αισθ. Φαγητού πάνω στο χείλος του σκεύους για να προσαρμόσετε τη θέση του. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Άλλες συσκευές λειτουργούν στην ίδια συχνότητα και διακόπτουν τη σύνδεση.	Αφαιρέστε τυχόν συσκευές που μπορεί να διακόπτουν τη σύνδεση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά Χαρακτηριστικά».
Η θερμοκρασία του φαγητού είναι διαφορετική από την αναμενόμενη.	Ο Αισθ. Φαγητού έχει τοποθετηθεί λανθασμένα.	Βεβαιωθείτε ότι το σημείο μέτρησης βρίσκεται στο πιο παχύ μέρος του φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
Οι εστίες ανιχνεύουν σημαντικές διαφορές στη θερμοκρασία.	Προσθέσατε λίγο νερό ή αλλάξατε το σκεύος κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	Αποφύγετε την προσθήκη νερού ή την αλλαγή σκεύους αφού ξεκινήσει η λειτουργία.
	Η θερμότητα στο σκεύος δεν διανεμήθηκε ομοιόμορφα, ειδικά για τα πηχτά υγρά.	Ανακατεύετε συχνά το φαγητό.
Το σκεύος θερμαίνεται πολύ ή το φαγητό μαγειρεύεται πολύ και γρήγορα.	Χρησιμοποιήσατε ένα σκεύος που είναι πολύ μικρό.	Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων τα μεγέθη είναι κατάλληλα για την εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.	Εκτελείται μια άλλη λειτουργία πάνω ίδια ζώνη μαγειρέματος και αυτό αποτρέπει την ενεργοποίηση.	Διακόψτε τη λειτουργία προτού ενεργοποιήσετε μια άλλη.
Η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια ή Sous-vide σταματά.	Στην αρχή μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η θερμοκρασία του υγρού εντός του σκεύους είναι υψηλότερη από 40 °C. Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείται είναι ζεστό.	Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα υγρά. Μην προθερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος.
Η επιλογή Hob <sup>2</sup> Hood δεν λειτουργεί.	Έχετε καλύψει τον πίνακα ελέγχου.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου.



Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η επιλογή Hob <sup>2</sup> Hood λειτουργεί, αλλά μόνο ο φωτισμός είναι ενεργοποιημένος.	Έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία H1.	Αλλάξτε τη λειτουργία σε H2 - H6 ή περιμένετε μέχρι να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία.
Οι λειτουργίες H1 - H6 της επιλογής Hob <sup>2</sup> Hood λειτουργούν, αλλά ο φωτισμός είναι απενεργοποιημένος.	Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα με τον λαμπτήρα.	Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι.	Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Έχει επιλεγεί λάθος γλώσσα.	Αλλάξτε κατά λάθος τη γλώσσα.	Κάντε επαναφορά όλων των λειτουργιών στις εργοστασιακές ρυθμίσεις. Επιλέξτε Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων από το Μενού. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Ρυθμίστε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή.
Μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα που λέει ότι η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.	Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.	Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  και εμφανίζεται ένα μήνυμα.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδώμα.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Εμφανίζεται η ένδειξη O - X - A.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ..	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Η ένδειξη  αναβοσβήνει.	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.  Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη.  Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Ανάβει η ένδειξη  και ένας αριθμός.	Έχει εκδηλωθεί κάποιο σφάλμα στις εστίες.	Απενεργοποιήστε την εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη  εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση.
Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται για περισσότερο από 5 λεπτά.	Η βάση του μαγειρικού σκεύους δεν είναι συμβατή με επαγωγή.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με σωστή (επίπεδη, μαγνητική) βάση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

## 9.2 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία

σωστά την εστία. Σε αντίθετη περίπτωση, το σέρβις από τεχνικό ή αντιπρόσωπο θα χρεώνεται και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης. Οι πληροφορίες σχετικά με την περίοδο της εγγύησης και τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις βρίσκονται στο φυλλάδιο της εγγύησης.

## 10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### 10.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο IAE84881FB  
 Τύπος 62 D4A 01 CA  
 Επαγωγή 7.35 kW  
 Αρ. σειρά, .....  
 AEG

PNC 949 597 485 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Κατασκευάζεται στη Γερμανία  
 7.35 kW



### 10.2 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό που περιλαμβάνεται στις εστίες περιέχει λογισμικό που προστατεύεται από πνευματικά δικαιώματα και παρέχεται κατόπιν άδειας της BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 και άλλων.

Δείτε ένα πλήρες αντίγραφο της άδειας στο: Μενού > Ρυθμίσεις > Σέρβις > Άδεια.

Μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη του πηγαίου κώδικα του λογισμικού ανοικτού κώδικα ακολουθώντας τον σύνδεσμο που υπάρχει στην ιστοσελίδα του προϊόντος.

## 10.3 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη σκάλα μαγειρέματος) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost μέγιστη διάρκεια [λεπτά]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Εμπρός αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Πίσω αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Μπροστά μέση	1400	2500	4	125 - 145
Πίσω δεξιά	2300	3600	10	205 - 240

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Αλλάζει με το υλικό και τις διαστάσεις του σκεύους μαγειρέματος.

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα.

### 10.4 Τεχνικά Χαρακτηριστικά Αισθ. Φαγητού

Ο Αισθ. Φαγητού είναι εγκεκριμένος για χρήση σε επαφή με τρόφιμα.

Συχνότητα λειτουργίας	433,05 - 434,73 MHz
Μέγιστη ισχύς εκπομπής	5 dBm
Εύρος θερμοκρασίας	0 - 120°C
Κύκλος μέτρησης	3 δευτερόλεπτα

## 11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

### 11.1 Πληροφορίες προϊόντος\*

Ταυτότητα μοντέλου	IAE84881FB	
Τύπος εστίας	Εντοιχισμένη εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Μπροστά μέση Πίσω δεξιά	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 24,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Μπροστά μέση Πίσω δεξιά	179,6 Wh / kg 189,1 Wh / kg 180,2 Wh / kg 185,2 Wh / kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)	183,5 Wh / kg	

\* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με το πρότυπο EU 66/2014. Για τη Λευκορωσία σύμφωνα με το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτημα Α. Για την Ουκρανία σύμφωνα με το πρότυπο 742/2019.

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης


Οι μετρήσεις ενέργειας που αναφέρονται στην περιοχή μαγειρέματος αναγνωρίζονται από τις ενδείξεις των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος.


## 11.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

## 12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

## NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzgu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:


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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	197
2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU.....	199
3. UZSTĀDĪŠANA.....	202
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	203
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	206
6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	207
7. PADOMI UN IETEIKUMI.....	214
8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	221
9. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	221
10. TEHNISKIE DATI.....	225
11. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	226
12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	226

## 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par

savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

## 1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus), kurām ir samazinātas fiziskās, jutības vai prāta spējas un kurām nav pietiekamu zināšanu, ja vien kāds, kas uzņemas atbildību par šādu personu drošību, tās neuzrauga vai neinstruē saistībā ar ierīces izmantošanu persona, kas atbildīga par viņu drošību.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- 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.
- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEMĒĢINIET dzēst uguni, izmantojot ūdeni — tā vietā izslēdziet ierīci un aplājiat liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeru, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet 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 tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. 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 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.

- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādi 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:
  - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt,

tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.

- Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

## 2.2 Pieslēgums elektrotīklam



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrīķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta 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 elektrīķi, 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 kontaktlīzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

- Ja kontaktlīzdai ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeli. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

## 2.3 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes, iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu 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 iekļūstusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturis vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Kad ievietojat ēdienu karstā eļļā, tā var šļakstēt.





### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, ja uz tām novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

## **2.4 Termozonde**

- 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.
- Termozonde var nolasīt temperatūru līdz 120 °C.
- Gādājiet, lai Termozonde vienmēr atrastos produktos vai šķidrumā līdz minimālā līmeņa atzīmei.
- Izfīriet 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.
- Glabājot Termozonde, izmantojiet oriģinālo iepakojumu.
- Ja nomaināt Termozonde, glabājiet veco vismaz 3 m attālumā. Vecais Termozonde var ietekmēt jaunās ierīces funkcijas.

## **2.5 Apkope un tīrīšana**

- Regulāri fīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

## **2.6 Serviss**

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

## 2.7 Utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Papildinformācijai par ierīces utilizāciju, sazinieties ar savu izplatītāju, ražotāja

pilnvaroto personu vai vietējo apkalpojošo atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

## 3. UZSTĀDĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs .....

### 3.2 Iebūvējamas plītis

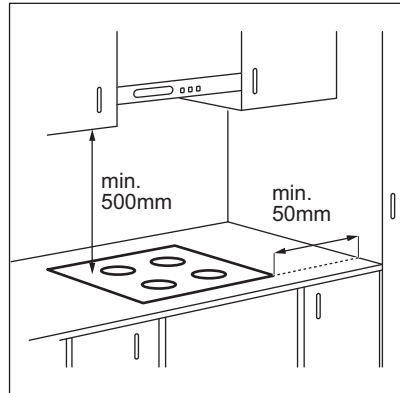
Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

### 3.3 Strāvas padeves kabelis

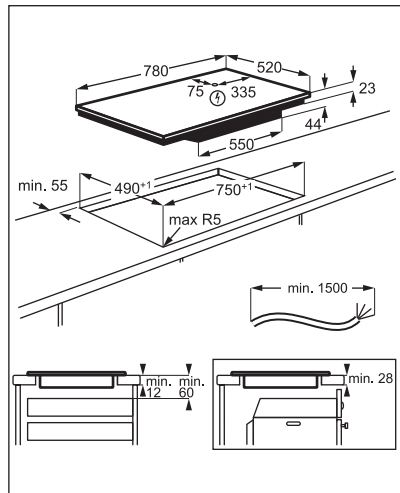
- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kurš ir noturīgs pret 90 °C un augstāku temperatūru. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

### 3.4 Montāža

Uzstādot plīti 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.



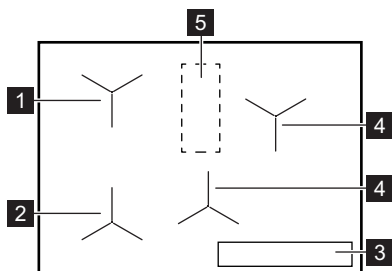
Meklējiet video pamācību “AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation 

## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums

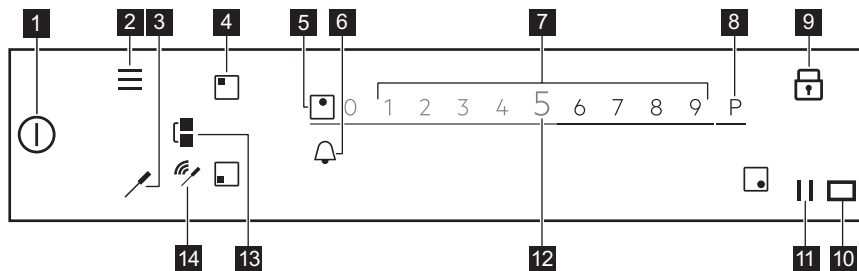


- 1 Indukcijas zona ar Gatavošanas palīgs
- 2 Indukcijas zona ar Gatavošanas palīgs un Cepšana pannā
- 3 Vadības panelis
- 4 Indukcijas gatavošanas zona
- 5 Zona ar antenu












**UZMANĪBU!**  
 Nelieciet neko uz plīts virsmas šajā zonā.

### 4.2 Vadības paneļa izkārtojums

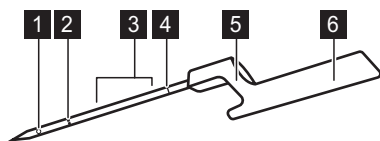


Lai aplūkotu pieejamos iestatījumus, pieskarieties pie atbilstošā simbola.

Simbols	Piezīme	
1 	Ieslēgt/Izslēgt	Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2 	Izvēlne	Izvēlne atvēršana un aizvēršana.
3 	Termozonde	Termozonde izvēlnes atvēršana.
4 	Zonas izvēle	Lai atvērtu izvēlētās zonas slīdņi.

Simbols	Piezīme		
5	-	Zonas indikators	Rāda, kurai zonai aktivizēts slīdnis.
6		-	Taimera funkcijas iestatīšanai.
7	-	Slīdnis	Sildīšanas pakāpes regulēšanai.
8	P	PowerBoost	Funkcijas aktivizēšana.
9		Bloķēšana	Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana.
10		-	Hob²Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to.
11		Pauze	Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana.
12	0 - 9	-	Rāda pašreizējo sildīšanas pakāpi.
13		Bridge	Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana.
14		Signāla indikatori	Pilns savienojums / nav signāla. Termozonde un antenas savstarpējā savienojuma signāla stipruma attēlojums.

### 4.3 Termozonde

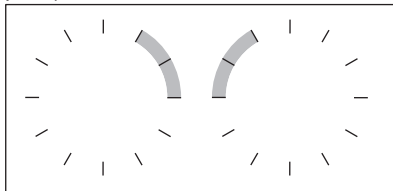






- 1 Mērījumu punkts
- 2 Minimālā līmeņa atzīme
- 3 Ieteiktais iegremdēšanas diapazons (šķidrumiem)
- 4 Kalibrēšanas kods
- 5 Āķis Termozonde novietošanai uz malas
- 6 Rokturis ar iekšējo antenu

Termozonde Ir bezvadu temperatūras sensors, kas darbojas bez baterijas un tiek piegādāts iepakojumā ar plīts virsmu. Roktura iekšpusē atrodas antena. Otra antena atrodas zem plīts virsmas starp divām aizmugurējām gatavošanas zonām. Lai nodrošinātu pareizu komunikāciju Termozonde un plīts virsmas starpā, nenovietojiet neko uz plīts šajā vietā.

Mērījumu punkts atrodas pa vidu starp galiņu un minimālā līmeņa atzīmi. Ievietojiet Termozonde produktos vismaz līdz minimālā līmeņa atzīmei. Lai gūtu labākos rezultātus, gatavojot šķidrumu, iegremdējiet Termozonde šķidrumā 2-5 cm virs minimālā līmeņa atzīmes. Novietojiet Termozonde uz katla vai pannas malas, izmantojot āķi; tuvāk

zonai, kur atrodas antena, pozīcijā, kas apzīmē plkst. 1 - 3 (plīts virsmas kreisajā pusē) vai plkst. 9 - 11 (plīts virsmas labajā pusē).



Šie indikatori attēlo savienojuma signāla kvalitāti starp plīts virsmu un Termozonde displejā: , , . Ja plīts virsmai neizdodas izveidot savienojumu, izgaismojas . Termozonde Var pārvietot tālāk gar katla

malu, lai izveidotu vai uzlabotu savienojumu. Plīts virsma atjaunina savienojuma statusu ik pēc 3 sekundēm.




Sīkāk skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi Termozonde".


## 4.4 Jūsu plīts galvenās funkcijas

Jūsu jaunā **SensePro®** plīts prasmīgi sniedz jums norādījumus visa gatavošanas procesa laikā. Skatiet informāciju tālāk, lai atklātu dažas no šīs ierīces labākajām funkcijām.


Atkarībā no ēdiena veida jūs varat izmantot Gatavošanas palīgs ar vai bez Termozonde. Dažādiem ēdieniem paredzēti dažādu funkciju kopumi.

**Termozonde**  - var izmantot divos veidos. Tā izmēra temperatūru funkcijās, tādās kā Kušana un Cepšana pannā, kā arī palīdz jums precīzi uzturēt temperatūru dažādu veidu produktiem, gatavojot ar Sous-vide vai izmantojot tādas funkcijas kā Vārīt gandrīz verdošā ūdenī, Vārīt uz lēnas uguns vai Uzsildīšana.

**Gatavošanas palīgs** - veicina gatavošanu, piedāvājot jums jau gatavas receptes dažādiem ēdieniem, iepriekš noteiktus gatavošanas parametrus un pakāpeniskus norādījumus. Jūs varat to izmantot ar Termozonde, piemēram, lai pagatavotu steiku, vai bez tā, piemēram, lai uzceptu pankūkas. Pieejamās iespējas atkarīgas no ēdiena, kuru vēlaties pagatavot, veida. Šajā režīmā jūs varat izmantot tādas funkcijas kā Sous-vide, Cepšana pannā, Vārīt uz lēnas uguns, Uzsildīšana un daudzas citas. Uznrīstošais lodziņš un skaņas informē, kad sasniegta iepriekš noteiktā temperatūra. Funkcijai Gatavošanas palīgs var piekļūt no Izvēlne.


**Sous-vide**  - gatavošanas metode, kuras ietvaros vakuumā iepakoti produkti tiek gatavoti pie zemas temperatūras un ilgstošu laiku, kas palīdz jums saglabāt vitamīnus un uzturēt ēdiena garšu. Jūsu plīts virsma

sniedz jums skaidro saprotamus iestatījumus un norādījumus, kas jums jāizpilda. Kad ar Gatavošanas palīgs palīdzību izvēlaties funkciju, temperatūra ir noteikta dažādu veidu produktiem. Jūs varat arī pats izvēlēties temperatūru, ja aktivizējat funkciju, izmantojot Sous-vide, kas atrodas Izvēlne.


**Cepšana pannā**  - cepšanas metode, kurā tiek automātiski uzraudzīta karstuma pakāpe; tā paredzēta dažādiem ēdienu veidiem. Tas palīdz izvairīties no ēdiena vai eļļas pārkarsēšanas. To var aktivizēt, atlasot Gatavošanas palīgs no Izvēlne.


**Kušana** - izmantojot šo funkciju, Termozonde mēra temperatūru gatavošanas laikā. To nevar izmantot, kad darbojas Gatavošanas palīgs funkcija.

**Citas jūsu plīts noderīgās funkcijas:**


**Atkušana**  - šī funkcija ideāli piemērota šokolādes vai sviesta kausēšanai;

**PowerBoost P** - šī funkcija ātri uzvāra lielu ūdens daudzumu;

**Pauze**  - šī funkcija pazemina sildīšanas pakāpi līdz 1 visām gatavošanas zonām, ļaujot jums uzturēt ēdiena siltu ilgstoši;

**Bridge**  - šī funkcija ļauj jums apvienot abas kreisās puses zonas un izmantot lielākus ēdiena gatavošanas traukus. to var izmantot ar Cepšana pannā;

**Hob²Hood** - šī funkcija savieno plīts virsmu ar tīpašu tvaika nosūcēju un atbilstoši noregulē ventilatora ātrumu;

**Bloķēšana**  - šī funkcija īslaicīgi atspējo vadības paneli gatavošanas laikā;

**Bērnu drošības funkcija** - šī funkcija atspējo vadības paneli, kad plīts netiek izmantota, neļaujot to nejauši ieslēgt.

**Hronometrs, Laika atskaites taimeris un Laika atgādinājums** - ir trīs funkcijas, ko var izvēlēties, lai uzraudzītu gatavošanas laiku.

Sīkāk skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Displeja lietošana

- Var izmantot tikai simbolus ar aizmugurgaismojumu.
- Lai aktivizētu konkrētu iespēju, pieskarieties pie attiecīgā simbola displejā.
- Izvēlētā funkcija aktivizējas, kad jūs noņemat pirkstu no displeja.
- Lai ritinātu pieejamās iespējas, lietojiet ātru žestu vai velciet pirkstu pa displeju. Žesta stiprums nosaka, cik ātri ekrāns kustas.
- Ritināšana var apstāties pati par sevi, vai arī jūs varat to apstādināt nekavējoties, pieskaroties displejam.
- Jūs varat mainīt lielāko daļu no displejā redzamajiem parametriem, kad pieskaraties atbilstošajiem simboliem.
- Lai iestatītu nepieciešamo funkciju vai laiku, jūs varat ritināt sarakstu vai pieskarties iespējai, kuru gribat izvēlēties.
- Kad plīts virsma ir aktivizēta un daži simboli pazūd no displeja, pieskarieties displejam atkārtoti. Visi simboli atkal ir redzami.
- Kad iedarbināt atsevišķas funkcijas, parādīsies uznirošais lodziņš ar papildu informāciju. Lai pastāvīgi deaktivizētu uznirošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet .
- Lai aktivizētu taimera funkcijas, vispirms izvēlieties zonu.

#### Displeja navigācijai noderīgi simboli

OK	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.
	Lai dotos atpakaļ/ uz priekšu izvēlnē Izvēlne.
	Lai ritinātu uz augšu / uz leju displejā redzamās norādes.
	Lai aktivizētu / deaktivizētu iespējas.
	Lai aizvērtu uznirošo lodziņu.

#### Displeja navigācijai noderīgi simboli



Lai atceltu iestatījumu.

### 5.2 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jums jāiestata Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uzstādīšana. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".

### 5.3 Termozonde kalibrēšana

Pirms sākat izmantot Termozonde, to nepieciešams kalibrēt, lai pārlicinātos, ka temperatūras mērījumi ir pareizi.

Kad Termozonde ir pareizi kalibrēts, tas nosaka vārīšanās punkta temperatūru ar pielaides diapazonu + / - 2 °C.

Rīkojieties saskaņā ar norādīto, kad:

- uzstādāt cepeškrāsni pirmo reizi;
- ja plīts virsma ir pārvietota uz citu vietu (augstuma maiņa);
- ja nomaināt Termozonde.



Izmantojiet trauku ar pamatnes diametru 180 mm un iepildiet tajā 1–1,5 l ūdens. Neberiet ūdenī sāli, jo tas var ietekmēt procedūru.

1. Lai kalibrētu vai atkārtoti kalibrētu funkciju, uzlieciet Termozonde uz katla malas. Uzpildiet katlu ar aukstu ūdeni vismaz līdz minimālā līmeņa atzīmei un uzlieciet uz kreisās puses priekšējās gatavošanas zonas.

2. Nospiediet Atlasiet Iestatījumi > Termozonde > Kalibrēšana no saraksta.


3. Nospiediet Kalibrēt. Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie vai displeja labajai pusei ārpus uznirošā loga.

## 5.4 Termozonde sapārošana


Sākotnēji jūsu plīts virsma tika savienota pārī ar Termozonde pēc piegādes.

Ja nomaināt Termozonde ar jaunu, to nepieciešams savienot pārī ar jūsu plīts virsmu.


1. Pieskarieties .  
Atlasiet Iestatījumi >Termozonde > Savienošana pārī no saraksta.
2. Pieskarieties pie Atvienojiet, lai atvienotu iepriekšējo Termozonde.
3. Pieskarieties pie Savienot pārī blakus gatavošanas zonai.  
Parādās uznirstošais lodziņš.
4. Ievadiet piecciparu kodu, kas iegravēts uz jūsu jaunā Termozonde, izmantojot ciparu tastatūru.
5. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties Labi.


Jūsu Termozonde tagad ir savienots pārī ar plīts virsmu.

Vienmēr kalibrējiet Termozonde pēc savienošanas pārī.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

## 5.5 Izvēlne struktūra

Pieskarieties pie  lai atvērtu un mainītu plīts virsmas iestatījumus vai aktivizētu dažas funkcijas.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

Tabulā redzama pamata Izvēlne struktūra.

Gatavošanas palīgs

Plīts funkcijas	Sous-vide	
	Kušana	
	Atkušana	
Iestatījumi	Bērn drošības funkcija	
	Hronometrs	
	Hob <sup>2</sup> Hood	
	Termozonde	Savienojums Kalibrēšana Savienošana pārī
	Uzstādīšana	Gatavošanas palīgs Valoda Tautiņu skaņa Skaņas signāla skaļums Displeja spilgtums
Servisa izvēlne	Demonstrācijas režīms Licence Parādīt programmatūras versiju Trauksmes vēsture Nodzēst visus iestatījumus	

## 6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

## 6.2 Automātiskā izslēgšanās

**Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:**

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieļi utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai noīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārijušies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. Baltais gatavošanas zonas simbols mirgo un indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

**Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:**

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 5	5 stundām
6	4 stundām
7 - 9	1,5 stundām



Lietojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundām. Ar Sous-vide plīts virsmas izslēdzes pēc 4 stundām.

## 6.3 Gatavošanas zonu lietošana

Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās gatavošanas zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Kad katls ir novietots uz izvēlētās gatavošanas zonas, plīts virsma automātiski

to nosaka, un displejā parādās attiecīgais slīdnis. Slīdnis ir redzams 8 sekundes, un pēc tam displejs atgriežas pie galvenā rādījuma. Lai aizvērtu slīdni ātrāk, pieskarieties pie ekrāna ārpus slīdņa zonas.

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



Pārbaudiet, vai katls ir piemērots lietošanai uz indukcijas plītiem. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi. Pārbaudiet katla izmēru sadaļā "Tehniskie dati".

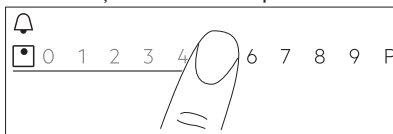
## 6.4 Karsēšanas pakāpe

1. Ieslēdziet plīti.
2. Uzlieciet katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas.

Displejā parādās aktīvās gatavošanas zonas slīdnis, kas ir aktīvs 8 sekundes.

3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu vēlamo sildīšanas pakāpi.

Simbols kļūst sarkans un palielinās.



Sildīšanas pakāpi var mainīt arī gatavošanas laikā. Pieskarieties zonas izvēles simbolam vadības paneļa galvenajā skatījumā un parvietojiet pirkstu pa kreisi vai pa labi (lai pazeminātu vai paaugstinātu sildīšanas pakāpi).

## 6.5 PowerBoost

Šī funkcija aktivizē vairāk jaudas attiecīgajai indukcijas gatavošanas zonai; tā ir atkarīga no ēdiena gatavošanas trauku izmēra. Šo funkciju var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku.

1. Vispirms pieskarieties pie nepieciešamās zonas simbola.
2. Pieskarieties pie **P** vai velciet pirkstu pa labi, lai aktivizētu funkciju izvēlētajai gatavošanas zonai.

Simbols kļūst sarkans un palielinās.



Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas pakāpi.



Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

## 6.6 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)



**BRĪDINĀJUMS!**  
III / II / I Kamēr indikators ir iedegts, pastāv risks apdedzināties ar atlikušo karstumu.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Kad gatavošanas zona ir karsta, iedegas indikatori III / II / I. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi.

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.

## 6.7 Taimers



### Laika atskaites taimeris

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

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 , lai ieslēgtu funkciju.

Simboli mainās uz .

5. Bīdīet pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un/vai minūtes).
6. Pieskarieties pie Labi, lai apstiprinātu izvēli.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .

Lai deaktivizētu funkciju, iestatiet sildīšanas

pakāpi uz 0. Varat arī pieskarties pie <sup>+STOP</sup> pa kreisi no taimera vērtības, pieskarieties pie **X** tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādā uznirstošais logs.

## Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā.

Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.


1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu. Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.
2. Nospiediet . Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.
3. Bīdīet pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un minūtes).
4. Pieskarieties pie Labi, lai apstiprinātu izvēli.



Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties pie pa kreisi no taimera vērtības, pieskarieties pie **X** tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādā uznirstošais logs.

## Hronometrs

Funkcija automātiski sāk skaitīt uzreiz pēc gatavošanas zonas aktivizēšanas. Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi tā darbojas.


1. Pieskarieties pie , lai atvērtu Izvēlne.
2. Ritiniet Izvēlne, lai atlasītu Iestatījumi > Hronometrs.
3. Pieskarieties pie slēdža, lai izslēgtu/izslēgtu funkciju.

Funkcija nepārtrauc darbību, kad jūs paceļat katlu. Lai atiestatītu funkciju un atkal ieslēgtu to manuāli, pieskarieties pie , uznirstošajā logā atlasiet Atiestatīt. Funkcija sāk skaitīt no 0. Lai iestatītu funkcijai Pauze uz vienu gatavošanas sesiju, pieskarieties pie , un uznirstošajā logā atlasiet Pauze. Atlasiet Start, lai turpinātu skaitīšanu.

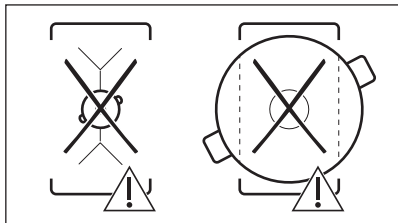
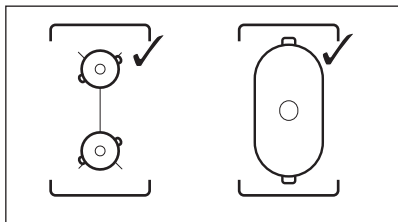
## 6.8 Funkcija Bridge


Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena ar to pašu sildīšanas pakāpi.

Jūs varat izmantot šo funkciju, izmantojot lielākus ēdiena gatavošanas traukus.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz divām gatavošanas zonām. Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie . Zonas simbols mainās.
3. Iestatiet karstumu.

Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, taču ne pāri zonas apzīmējumam.





Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties pie . Gatavošanas zonas darbojas atsevišķi.



## 6.9 || Pauze

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Funkciju nevar aktivizēt, kad darbojas Gatavošanas palīgs vai Sous-vide.

Kad šī funkcija ir ieslēgta, var izmantot tikai  un  simbolus. Visi pārējie simboli uz vadības panela ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie . Iedegas . Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties .

Funkcija pārtrauc PowerBoost darbību. Augstākā karsēšanas pakāpe atkārtoti


aktivizējas, kad jūs atkal pieskaraties pie .

## 6.10 Bloķēšana

Vadības paneli var nobloķēt plīts virsmas darbības laikā. Tas novērsīs nejaūšu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju.


Lai deaktivizētu funkciju, turiet nospiestu  3 sekundes.




Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

## 6.11 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaūšu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Bērnu drošības funkcija no saraksta.
3. Pagrieziet slēdzi pozīcijā ieslēgt un pieskarieties pie burtiem A-O-X alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju. Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.  
Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

## 6.12 Gatavošanas palīgs

Šī funkcija regulē parametrus dažādiem ēdienu veidiem un uztur tos gatavošanas laikā.

Ar šo funkciju varat pagatavot plašu ēdienu klāstu, piemēram, Gaļa, Zivis un jūras veltes, dārzeņus. Zupas, Mērces, Makaroni or Piens. Pieejamas dažādas gatavošanas metodes dažādiem pārtikas veidiem, piemēram, vistai varat izvēlēties starp Cepšana pannā, Sous-vide un Vārīt gandrīz verdošā ūdenī.

Funkciju var aktivizēt tikai plīts virsmas kreisajā pusē. Gatavošanas palīgs ar Sous-vide funkciju var aktivizēt kreisās puses priekšējai vai aizmugurējai gatavošanas zonai. Ja vēlaties izmantot Cepšana pannā, to var aktivizēt kreisās puses priekšējai gatavošanas zonai vai abām gatavošanas zonām, ja tās ir apvienotas ar tilta funkciju.

Ja Gatavošanas palīgs darbojas kreisās puses priekšējā gatavošanas zonā, lai gatavotu bez funkcijas izmantošanas, lietojiet zonas pa labi.

Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru dibena diametrs pārsniedz 200 mm, uz kreisās puses aizmugurējās gatavošanas zonas, kad funkcija darbojas uz kreisās puses priekšējās gatavošanas zonas. Tas var ietekmēt savienojumu starp Termozonde un antenu, kas atrodas zem plīts virsmas.





Nesasildiet ēdiena gatavošanas traukus pirms ēdiena gatavošanas. Šķidrumam lietojiet tikai aukstu krāna ūdeni, ja tas nepieciešams. Atkārtoti sasildiet tikai aukstus ēdienus.






Lai izmantotu Cepšana pannā, ievērojiet displejā redzamās norādes. Pielejiet eļļu, kad panna ir karsta.





Ar Gatavošanas palīgs taimera funkcija darbojas kā Laika atgādinājums. Tā nepārtrauc funkcijas darbību, kad iestafitais laiks ir beidzies.

1. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie  vai  un atlasiet Gatavošanas palīgs.
2. Izvēlieties ēdiena, kuru vēlaties pagatavot, veidu.  
Katram ēdiena veidam ir pieejamas vairākas iespējas. Ievērojiet displejā redzamās norādes.
  - Jūs varat pieskarties Labi uznirstošā loga augšā, lai izmantotu noklusējuma iestatījumus.
  - Lai izmantotu Cepšana pannā, jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi. Dažiem ēdieniem iekšējo temperatūru var pārbaudīt, izmantojot Termozonde.
  - Lielākajai daļai iespēju, piemēram, Sous-vide un Vārīt gandrīz verdošā ūdenī, noklusējuma temperatūru iespējams mainīt.
  - Jūs varat mainīt noklusējuma laiku vai iestatīt savu laiku. Minimālais laiks ir iepriekš noteikts tikai Sous-vide.

Papildu norādījumi ar detalizētu informāciju pieejami ekrānā. Jūs varat tās ritināt ar  un .

3. Pieskarieties Labi. Ievērojiet uznirstošajos lodziņos redzamās norādes.  
Dažas no iespējām sākas ar iepriekšēju sasildīšanu. Jūs varat izsekot progresam uz vadības joslas.
4. Ja parādās uznirstošais lodziņš ar norādījumiem, pieskarieties pie Labi un tad Start, lai turpinātu.  
Funkcija darbojas ar iepriekš noteiktiem iestatījumiem.  
Lai pastāvīgi deaktivizētu uznirstošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet .
5. Kad iestafitais laiks ir iztecējis, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai aizvērtu logu, pieskarieties pie Labi.

Funkcija neizslēdzas automātiski. Sous-vide funkcijai plīts virsma automātiski izslēgsies pēc ne vairāk kā četrām stundām.

Lai apturētu funkciju, pieskarieties pie  vai , vai aktīvās zonas simbolam un atlasiet Stop. Lai apstiprinātu, uznirstošajā lodziņā pieskarieties Jā.

## 6.13 Sous-vide

Lai pagatavotu gaļu, zivis vai dārzeņus, izmantojot šo funkciju, jums nepieciešami piemēroti maisiņi ar zip-lock aizdari vai polietilēna maisiņi un vakuuma iepakotājs. Ievietojiet ar garšvielām apstrādāto ēdienu maisiņos un noslēdziet tos ar vakuumu. Jūs varat arī iegādāties ēdiena porcijas, kas jau ir gatavas gatavošanai ar šo metodi.



### BRĪDINĀJUMS!



Noteikti ievērojiet pārtikas drošības principus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

Izmantojot šo funkciju, jūs varat izvēlēties savu laiku un temperatūru (robežās no 35 līdz 85 °C), kas piemēroti ēdiena veidam, kuru vēlaties gatavot. Izmantojiet ne vairāk kā 4 litrus ūdens; nosedziet katlu ar vāku. Sīkāk par gatavošanas parametriem var uzzināt, aplūkojot gatavošanas tabulas sadaļā "Padomi un ieteikumi". Atkausējiet produktus pirms gatavošanas.

Funkciju var aktivizēt tikai kreisās puses priekšējai gatavošanas zonai. Ja darbojas Sous-vide, lietojiet zonas pa labi, lai gatavotu bez funkcijas izmantošanas.



Ar Sous-vide taimeru funkcija darbojas kā Laika atgādinājums. Funkcija automātiski izslēdzas tikai pēc ne vairāk kā četrām stundām.



1. Sagatavojiet ēdiena porcijas saskaņā ar augstāk sniegtajiem norādījumiem.
2. Ar aukstu ūdeni piepildīto katlu novietojiet uz kreisās puses priekšējās vai aizmugurējās gatavošanas zonas.
3. Pieskarieties  > Sous-vide. Varat arī pieskārties  > Plīts funkcijas > Sous-vide.
4. Izvēlieties pareizo temperatūru. Iestatiet laiku (izvēles iespēja). Gatavošanas procesa laiks atkarīgs no ēdiena biezuma un veida.


5. Pieskarieties pie Labi, lai turpinātu.
6. Novietojiet Termozonde uz katla malas.
7. Pieskarieties pie Labi, lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
8. Pieskarieties pie Start, lai aktivizētu iepriekšējo sasilšanasu.

Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties Labi.

9. Ievietojiet ēdiena porcijas maisiņos vertikāli katlā (jūs varat izmantot Sous-vide restes). Nospiediet Start.

Ja jūs iestatāt Laika atgādinājums, tas sāks darboties līdz ar funkciju.



10. Kad iestatītais laiks ir beidzies, atskan skaņas signāls un mirgo . Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .

Lai apturētu vai atkārtoti pielāgotu funkciju, pieskarieties pie  vai aktīvās zonas simbolam un atlasiet Stop. Lai apstiprinātu, uznirstošajā lodziņā pieskarieties Jā.

## Keep Temperature

Jūs varat izmantot Sous-vide funkciju gatavošanai, kamēr Termozonde precīzi kontrolē un uztur temperatūru (ar +/- 1 °C precizitāti). Jūs varat pagatavot plašu ēdienu klāstu, tādus kā pikanti ēdieni vai mērces (piem., dažādu veidu karija ēdieni vai bujābēze). Jūs varat iestatīt savus parametrus vai aplūkot gatavošanas tabulas sadaļā "Padomi un ieteikumi".

Funkciju var aktivizēt tikai kreisās puses priekšējai gatavošanas zonai.

1. Pieskarieties pie  > Plīts funkcijas > Sous-vide vai atveriet funkciju, pieskaroties pie  > Sous-vide.
2. Izvēlieties pareizo temperatūru. Iestatiet laiku (izvēles iespēja).
3. Pieskarieties pie Labi, lai turpinātu.
4. Novietojiet Termozonde uz katla malas vai ievietojiet pārtikā.
5. Pieskarieties pie Start, lai aktivizētu iepriekšējo sasilšanasu.

Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs.

- Pieskarieties pie Labi, lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
- Nospiediet Start.  
Ja jūs iestatāt Laika atgādinājums, tas sāks darboties līdz ar funkciju.
- Kad iestatītais laiks ir beidzies, atskan skaņas signāls un mirgo . Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .  
Lai apturētu vai atkārtoti pielāgotu funkciju, pieskarieties pie vai aktīvās zonas simbolam un atlasiet Stop. Lai apstiprinātu, uznirstošajā lodziņā pieskarieties Jā.

## 6.14 Kušana

Izmantojot šo funkciju, Termozonde darbojas kā termometrs, kas palīdz jums uzraudzīt ēdiena vai šķidruma temperatūru gatavošanas laikā. Piemēram, jūs varat pajauties uz to, lai sasildītu pienu vai pārbaudītu zīdaiņu pārtikas temperatūru.

Lai izmantotu šo funkciju, nepieciešams aktivizēt vismaz vienu gatavošanas zonu.

Jūs varat aktivizēt šo funkciju visām gatavošanas zonām, taču to vienlaikus var aktivizēt tikai vienai zonai.

- Ievietojiet Termozonde produktos vai šķidrumā līdz minimālā līmeņa atzīmei.
- Pieskarieties pie displejā, lai atvērtu Termozonde izvēli, un atlasiet Kušana.  
Varat pieskarties arī > Plīts funkcijas > Kušana.
- Pieskarieties Start.  
Mērīšana sākas aktīvajā gatavošanas zonā.  
Ja neviena no gatavošanas zonām nav aktīva, parādās uznirstošais lodziņš.  
Lai apstādinātu funkciju, pieskarieties pie cipariem, kas norāda temperatūru, vai un atlasiet Stop.

## 6.15 Atkušana

Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu. Jūs varat izmantot šo funkciju tikai vienai gatavošanas zonai vienlaikus.

- Pieskarieties pie displejā, lai atvērtu Izvēlne.

- Atlasiet Plīts funkcijas > Atkušana no saraksta.
- Pieskarieties Start.  
Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu. Ja gatavošanas zona jau ir aktīva, parādās uznirstošais lodziņš. Atceliet iepriekšējo sildīšanas pakāpi, lai aktivētu funkciju.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

Lai apturētu funkciju, pieskarieties pie zonas izvēles simbola un tad pieskarieties pie Stop.

## 6.16 Valoda

- Pieskarieties pie displejā, lai atvērtu Izvēlne.
- Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Valoda no saraksta.
- Izvēlieties atbilstošo valodu no saraksta. Ja izvēlaties nepareizo valodu, pieskarieties pie . Parādās saraksts. Izvēlieties trešo iespēju no augšas un pēc tam pirmspējējo iespēju. Tālāk izvēlieties otro iespēju. Ritiniet uz leju, lai izvēlētos atbilstošo valodu no saraksta. Visbeidzot, izvēlieties iespēju pa labi.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

## 6.17 Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums

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

- Pieskarieties pie displejā, lai atvērtu Izvēlne.
- Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums no saraksta.
- Izvēlieties atbilstošu iespēju.


Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.


Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

## 6.18 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 4 spilgtuma līmeņi; 1 ir viszemākais, un 4 ir visaugstākais.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet iestatījumi >Uzstādīšana > Displeja spilgtums no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznrstošā loga.

Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

## 6.19 Jaudas pārvaldība

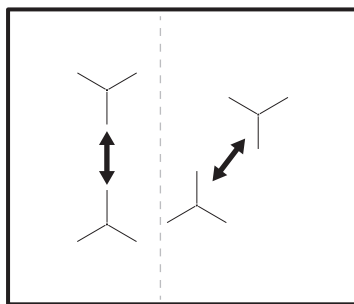
Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām. Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu

skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības jauda ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.

- Maksimālā sildīšanas pakāpe ir redzama uz slīdņa. Aktīvi ir tikai baltie cipari.
- 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.



## 7. PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu fīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebīdīd katlus pa keramiskā stikla virsmu.

#### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

#### Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

#### Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas enerģētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus,

neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.

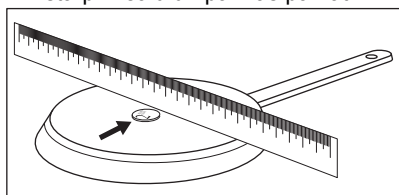


Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

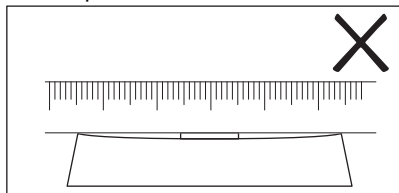
## 7.2 Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni. Lai pārbaudītu, vai panna ir piemērota:

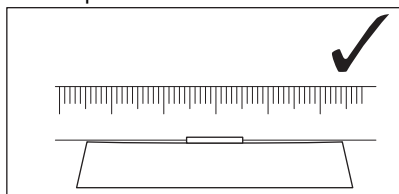
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Nolieciet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ielikt 1, 2 vai 5 eiro centu monētu (vai līdzīga biezuma monētas) starp lineālu un pannas pamatni.



- a. Ja starp lineālu un pannas pamatni varat ielikt monētu, panna nav piemērota.



- b. Ja starp lineālu un pannas pamatni nevarat ielikt monētu, panna ir piemērota.



## 7.3 Trokšņi darbības laikā

**Ja dzirdami:**

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir 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.
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots katls;
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

**Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.**

## 7.4 Ēko Timer (Eko taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

## 7.5 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.





Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
1 - 2	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Dārzeņu, zivju, gaļas tvaicēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Kartupeļu tvaicēšana.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, siteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
<b>P</b>	Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.		

## 7.6 Padomi un ieteikumi Termozonde



Tādām funkcijām kā Gatavošanas palīgs un Sous-vide jūs varat izmantot Termozonde tikai plīts virsmas kreisajā pusē. Izmantojot Kušana funkciju, jūs varat lietot Termozonde arī plīts virsmas labajā pusē.

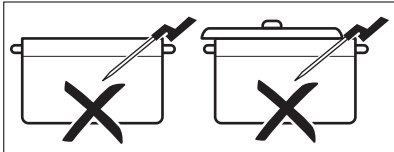
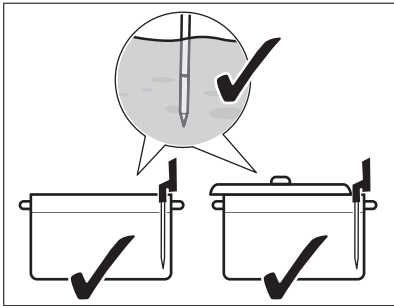
Lai nodrošinātu labu savienojumu   starp Termozonde un plīts virsmu:

### Šķidrumiem

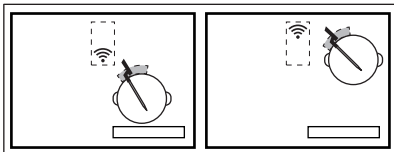
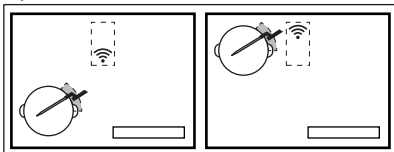
- Iegremdējiet Termozonde šķidrumā ieteiktajā dziļumā. Minimālā līmeņa atzīme ir jānosedz.

- Novietojiet Termozonde uz katla malas. Ja iespējams, turiet to vertikālā stāvoklī. Pārļiecinieties, ka tā galiņš saskaras ar katla dibenu. Termozonde rokturim vienmēr jāatrodas ārpus katla vai pannas.



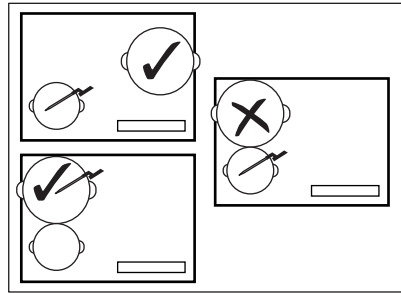


- Ja vēlaties lietot Termozonde plīts virsmas kreisajā pusē, gādājiēt, lai tas atrastos plīts virsmas centra tuvumā - pozīcijā, kas atbilst plkst. 1:00 līdz 3:00 pulksteņa ciparnīcā. Ja vēlaties to izmantot labajā pusē (ar Kušana funkciju), gādājiēt, lai tas atrastos pozīcijā, kas atbilst plkst. 9:00 līdz 11:00 pulksteņa ciparnīcā. Skatiet attēlu tālāk.



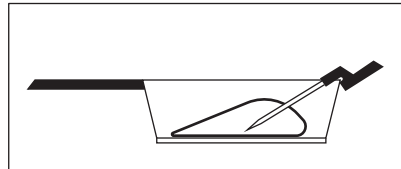
Ja savienojums neizveidojas, Termozonde var pārvietot tālāk gar katla malu.

- Katlu var daļēji nosegt ar vāku.
- Ja lietojat kreiso gatavošanas zonu, nelieciet lielus katlus uz aizmugurējās gatavošanas kreisajā pusē. Lieli katli uz aizmugurējās gatavošanas zonas kreisajā pusē var nobloķēt signālu. Pārvietojiet lielo katlu uz aizmugurējās gatavošanas zonu labajā pusē.

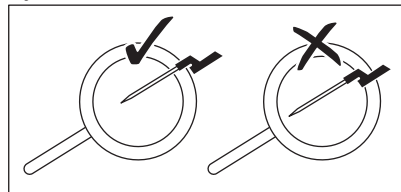


### Cietiem produktiem (produkta iekšējās temperatūras mērījums)

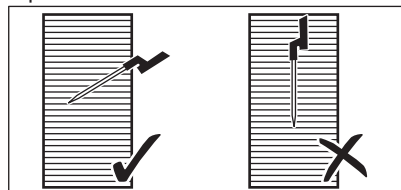
- Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā līdz minimālā līmeņa atzīmei. Mērījumus jāveic porcijas centrālajā daļā.



- Pārliecinieties, ka Termozonde ir cieši ievietots ēdienā. Termozonde metāla detaļās nedrīkst pieskarties katla/pannas sienām. Roktura āķim jābūt vērstam uz leju.



- Gatavojot gaļu/zivis, kas ir 2–3 cm biezas, Termozonde galiņam vajadzētu sasniegt pannas apakšu.
- Izņemiet Termozonde, pirms apgriežat ēdienu otrādi.
- Izmantojot planča ierīci, gādājiēt, lai Termozonde rokturis paliktu labajā pusē, ārpus tā virsmas. Skatiet attēlu tālāk.



## 7.7 Gatavošana pie zemas temperatūras — pārtikas drošības principi

Gatavojot pie zemas temperatūras, piem., Sous-vide, noteikti ievērojiet šādus norādījumus.

- Mazgājiet/dezinficējiet rokas pirms ēdiena gatavošanas. Izmantojiet vienreizējās lietošanas cimdus.
- Izmantojiet tikai augstas kvalitātes svaigus produktus, kas glabāti atbilstošos apstākļos.
- Vienmēr rūpīgi mazgājiet un mizojiet augļus un dārzeņus.
- Uzturiet darbvirsma un virtuves dēlīšus tīrus. Dažādiem produktu veidiem izmantojiet dažādus virtuves dēlīšus.
- Pievērsiet īpašu uzmanību higiēnai, sagatavojot putnu gaļu, olas un zivis. Putnu gaļa vienmēr jāgatavo vismaz 65 °C temperatūrā ne mazāk kā 50 minūtes.
- Gādājiet, lai zivīm, kuras vēlaties pagatavot, izmantojot Sous-vide, būtu sašīmi cienīga kvalitāte, t.i. tās būtu īpaši svaigas.
- Glabājiet sagatavoto ēdienu ledusskapī ne ilgāk kā 24 stundas.

- Cilvēkiem ar novājinātu imūnsistēmu vai hroniskām saslimšanām ieteicams ēdienu pirms ēšanas pastērizēt. Pastērizējiet ēdienu 60 °C temperatūrā ne mazāk kā stundu.

## 7.8 Gatavošanas ceļvedis

Tabulā zemāk redzami produktu veidu piemēri un norādītas optimālās temperatūras, kā arī ierosināts gatavošanas laiks. Parametri var atšķirties atkarībā no pārtikas temperatūras, kvalitātes, konsistences un daudzuma.

Gatavošanas laika ilgums atkarīgs vairāk no ēdiena biezuma nekā svara. Piemēram, steika gadījumā, jo biežāks ir gaļas gabals, jo ilgāks laiks nepieciešams, lai tā centrs sasniegtu iepriekš noteikti temperatūru. 2 cm biežam steikam būs nepieciešama viena stunda, lai sasniegtu 58 °C, savukārt 5 cm biežam steikam būs nepieciešamas aptuveni četras stundas.

Uzraugiet pirmo gatavošanas reizi, lai pārliecinātos, ka zemāk sniegtie parametri atbilst jūsu ēdiena gatavošanas paradumiem un ēdiena gatavošanas traukiem. Šos parametrus iespējams mainīt pēc vēlmes.

Ēdiena veids	Gatavošanas metode	Sagatavošanas pakāpe	Ēdiena biezums / daudzums	Ēdiena iekšējā temperatūra / gatavošanas temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Liellopu gaļa — steiks	Sous-vide	pusjēla	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		vidēji gatavs	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		Labi izcepts	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240

Ēdiena veids	Gatavošanas metode	Sagatavošanas pakāpe	Ēdiena biežums / daudzums	Ēdiena iekšējā temperatūra / gatavošanas temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Vista — krūtiņa	Sous-vide	labi izcepta	200–300 g	64 - 72	45 - 60
	Vārīt gandrīz verdošā ūdenī	labi izcepta		68 - 74	35 - 45
Vista — kājiņa	Vārīt gandrīz verdošā ūdenī	labi izcepta	200–300 g	78 - 85	30 - 60
Cūkgaļa — steiks	Sous-vide	labi izcepta	2 cm	60 - 66	35 - 60
Cūkgaļa — fileja	Sous-vide	labi izcepta	4–5 cm	62 - 66	60 - 120
Jēra gaļas fileja	Sous-vide	vidēji gatavs	2 cm	56 - 60	35 - 60
		labi izcepta		64 - 68	40 - 65
Jēra mugura (bez kauliem)	Sous-vide	vidēji gatavs	200–300 g	56 - 60	60 - 120
		labi izcepta		64 - 68	65 - 120
Lasis	Sous-vide	caurspīdīgas	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Vārīt gandrīz verdošā ūdenī	caurspīdīgas	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuncis	Sous-vide	caurspīdīgas	2 cm	45 - 50	35 - 50
garneles	Sous-vide	caurspīdīgas	1–2 cm	50 - 56	25 - 45
Olas	Sous-vide	mīksts <b>1)</b>	M - izmērs	63 - 64	45 - 70
		vidēji gatavs <b>1)</b>		65 - 67	45 - 70
		ciets <b>1)</b>		68 - 70	45 - 70
	Vārīšana	mīksts		vārīšana	<b>4)</b>
		vidēji gatavs		vārīšana	<b>7)</b>
		ciets		vārīšana	<b>10)</b>
Rīsi	Uzbriest	pagatavoti	-	-	10 - 30
Kartupeļi	Vārīšana	pagatavoti	-	-	15 - 30
Dārzeni (svaigi)	Sous-vide	pagatavoti	-	85	30 - 40
Sparģeļi	Sous-vide	pagatavoti	-	85	30 - 40

1) Olas baltums paliek šķīdrs.

2) Laiks norādīts vidēja lieluma olām. Lielām olām un olām, kas izņemtas no ledusskapja, pievienojiet vienu minūti gatavošanas laikam.

## Papildu ieteikumi par Gatavošanas palīg:

- Pirms gatavošanas ielejiet katlā atbilstošu šķidrums daudzumu (t.i. 1 - 3 litri). Centieties nepieliet vairāk ūdens gatavošanas laikā.
- Izmantojiet vāku, lai ietaupītu enerģiju un sasniegtu vajadzīgo temperatūru ātrāk (kā arī ūdens sasildīšanai).
- Maisiet ēdienu regulāri visa gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu vienmērīgu temperatūras izplatību.
- Pievienojiet sāli pašā gatavošanas procesa sākumā.
- Atkausējiet produktus pirms gatavošanas.
- Pievienojiet dārzeņus (piem., brokoļus, ziedkāpostus, zaļās pupiņas, Briseles kāpostus), kad ūdens sasniedz vajadzīgo temperatūru un parādās uznirstošais lodziņš.
- Ielieciet kartupeļus vai rīsus aukstā ūdenī pirms funkcijas aktivizēšanas.
- Sautējumiem, zupām, karijiem, ragū, gulašiem un buljoniem jūs varat izmantot Uzsildīšana vai Vārīt uz lēnas uguns. Pirms jūs aktivizējat funkciju Vārīt uz lēnas uguns, apcepiet sastāvdaļas (bez Termozonde) un pievienojiet aukstu šķidrumu. Pēc tam aktivizējiet funkciju no Gatavošanas palīgs.
- Maza izmēra jūras vēltēm, piemēram, astonkāja šķēlēm / taustekļiem vai vēžveidīgajiem jūs varat izmantot Cepšana pannā.

## Papildu ieteikumi par Cepšana pannā:



### BRĪDINĀJUMS!

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.



### UZMANĪBU!

Izmantojiet laminētas pannas tikai uz zema sildīšanas pakāpes līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.

- Ieslēdziet funkciju, kad plīts ir auksta (nav nepieciešams uzsildīt iepriekš).
- Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus no nerūsējošā tērauda ar dubultu dibenu.
- Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar iespiedumiem dibena centrā.

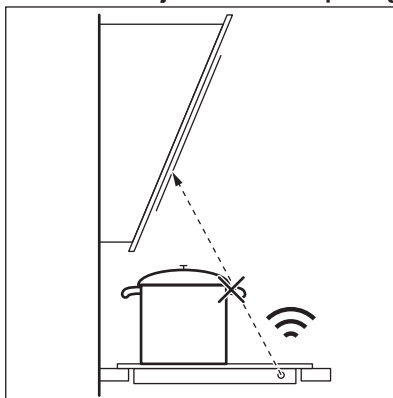
- Dažādu veidu pannām var būt atšķirīgs uzkaršanas laiks. Smagas pannas uztur vairāk karstuma nekā vieglas pannas, taču sasilst ilgāk.
- Apgrieziet produktus uz otru pusi, kad tie sasnieguši pusi no nepieciešamās temperatūras. Ļoti bieži ēdiena gabali jāapgriež biežāk (piem., reizi divās minūtēs). Lai iegūtu labākos rezultātus, iesakām vispirms izmantot metodi Sous-vide. Lai pabeigtu ēdiena gatavošanu, uzlieciet sagatavotās porcijas uz iepriekš sasildītas pannas un apcepiet ātri no abām pusēm.
- Vienmēr izņemiet Termozonde, pirms apgriežat ēdienu otrādi.

## 7.9 Padomi un ieteikumi Hob<sup>2</sup>Hood 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.

### Tvaika nosūcējs attēlots tikai paraugam.



Uzturiet Hob<sup>2</sup>Hood infrasarkanā signāla komunikācijas ierīces lodziņu tīru.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob<sup>2</sup>Hood.

**Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob<sup>2</sup>Hood**  
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. APRŪPE 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.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.

### 8.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā neīrūmi var izraisīt plīts

bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šķakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.
- Plīts virsmai ir horizontālas gropes. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli ar vieglu kustību no kreisās puses uz labo. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu no kreisās uz labo pusi.


## 9. PROBLĒMRISINĀŠANA







**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 9.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā ne-darbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrofl-klam vai tā ir pieslēgta elektroflklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektroflklam. Skatiet sa-vienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalifi-cētu elektriķi.
	Jūs neiestatāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēša-nas pakāpi.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pauze.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlijis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja. Notīriet displeju; nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no elektrofikla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padvei.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors zem plīts virsmas ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Pēc Gatavošanas palīgs aktivizēšanas plīts virsma atsāk karsēt, pārtrauc to un tad atkal atsāk.	Tā ir drošības pārbaude, lai pārliecinātos, ka Termozonde atrodas katlā, kuram tika aktivizēta funkcija Gatavošanas palīgs.	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 jauču.
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.
Displejs rāda, ka nav atrasts Termozonde.	Termozonde pozīcija ir nepareiza. Kaut kas bloķē signālu (piem., virtuves piederumi, pannas rokturis vai cits katls).	Novietojiet Termozonde pareizā stāvoklī. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". Noņemiet visus metāl priekšmetus vai citus priekšmetus, kas var bloķēt signālu.
Displejs rāda, ka ūdens temperatūra ir augstāka par 100 °C.	Nav veikta Termozonde kalibrēšana, vai tā veikta nepareizi. Plīts virsma ir pārvietota uz citu vietu.	Kalibrējiet Termozonde vēlreiz. Skatiet sadaļu "Kalibrēšana". Jums, iespējams, būs arī jāpārbauda, vai kalibrēšanas kods ir pareizs. Skatiet sadaļu "Savienošana pārī".
	Ūdenim pievienots pārāk daudz sāls.	Nesāliet vārošu ūdeni.
Displejā nav redzama temperatūra. Displejs rāda brīdinājuma ikonu.	Termozonde neizveidoja savienojumu ar plīts virsmu, jo signāls ir par vāju.	Novietojiet Termozonde antenas tuvumā uz plīts virsmas, plīts virsmas vidus tuvumā. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

<b>Problēma</b>	<b>Iespējamais cēlonis</b>	<b>Risinājums</b>
	Uz Termozonde vai antenas uz plīts virsmas ir novietots kāds priekšmets, piemēram, metāla galda piederums.	Noņemiet no antenas visus priekšmetus. Pārliecinieties, ka ēdiena gatavošanas trauki novietoti gatavošanas zonas centrā. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Zudis savienojums starp Termozonde un antenu.	Parūpējieties, lai nekas nenosēgtu signālu. Pārvietojiet Termozonde gar katla malu, lai noregulētu tā pozīciju. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	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 "Padomi un ieteikumi".
Plīts virsma nosaka ievērojamas temperatūras svārstības.	Jūs pielējāt ūdeni vai mainījāt katla pozīciju gatavošanas laikā.	Centieties nepieliet ūdeni un nemainīt katla pozīciju pēc funkcijas sākuma.
	Karstums katlā neizplatījās vienmērīgi, it īpaši biezu šķidrumu gadījumā.	Maisiet ēdienu bieži.
Katls sakarsts par daudz vai ēdiens ir pārvārīts par ātri.	Jūs izmantojāt pārāk mazu katliņu.	Lietojiet katlus, kuru izmērs atbilst konkrētajai gatavošanas zonai. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Jūs nevarat aktivizēt funkciju.	Tajā pašā gatavošanas zonā darbojas cita funkcija, kas neļauj aktivizēt funkciju.	Izslēdziet funkciju, pirms aktivizējat citu.
Gatavošanas palīgs vai Sous-vide pārtrauc darboties.	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 <sup>2</sup> Hood.	Nosēgts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosēdz vadības paneli.
Hob <sup>2</sup> Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Ir aktivēts H1 režīms.	Pārslēdziet režīmu uz H2 - H6 vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Darbojas Hob <sup>2</sup> Hood režīmi H1–6, bet gaisma ir izslēgta.	Var būt radusies problēma ar spuldzi.	Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejauši.	Atjaunojiet visus funkciju rūpnīcas iestatījumus. Izvēlieties Nodzēst visus iestatījumus no Izvēlne. Atvienojiet plīts virsmu no elektroīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. Iestatiet Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums.
Gatavošanas zona tiek izslēgta. Parādās brīdinājums ar to, ka gatavošanas zona izslēgsies.	Automātiskā izslēgšanās izslēdz gatavošanas zonu.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās  un ziņojums.	Darbojas Bloķēšana.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās O - X - A.	Darbojas Bērn drošības funkcija.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
 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 "Padomi un ieteikumi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektroīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektroīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektroīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs.	Gatavošanas trauka apakša nav sadēriģa ar indukcijas plīts virsmu.	Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

## 9.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvaroto 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 IAE84881FB:  
Veids 62 D4A 01 CA  
Indukcija 7.35 kW  
Sēr. Nr. ....  
AEG

Izstrādājuma Nr. 949 597 485 00  
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz  
Ražots Vācijā  
7.35 kW



### 10.2 Programmatūras licences

Programmatūra, kas iekļauta komplektācijā ar šo plīts virsmu, ietver programmatūru, kuras autortiesības ir aizsargātas saskaņā ar BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 u.c.

Pārbaudiet pilnu licences kopiju: Izvēlne > Iestatījumi > Servisa izvēlne > Licence.

Atklātās pirmkoda programmatūras pirmkodu var lejupielādēt, izmantot hipersaiti pašreizējā izstrādājuma mājas lapā.

### 10.3 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā karšēšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost, maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Vidū priekšā	1400	2500	4	125 - 145
Labā aizmugurē	2300	3600	10	205 - 240

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

### 10.4 Termozonde tehniskie dati.

Termozonde ir apstiprināts(-a) lietošanai saskarsmē ar pārtiku.

Darba frekvence	433,05–434,73 MHz
Maksimālā raidīšanas jauda	5 dBm
Temperatūras diapazons	0–120 °C
Mērijumu cikls	3 sekundes

## 11. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 11.1 Produkta informācija\*

Modeļa identifikācija	IAE84881FB	
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
	Vidū priekšā	14,5 cm
	Labā aizmugurē	24,0 cm
Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	179,6 Wh/kg
	Kreisā aizmugurē	189,1 Wh/kg
	Vidū priekšā	180,2 Wh/kg
	Labā aizmugurē	185,2 Wh/kg
Plīts virsmas elektroenerģijas patēriņš (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

\* Eiropas Savienībai saskaņā ar EU 66/2014. Baltkrievijai saskaņā ar STB 2477-2017 A pielikumu. Ukrainai saskaņā ar 742/2019.

EN 60350-2 - Mājsaimniecības elektriskās ēdiena gatavošanas ierīces — 2. daļa: Plīts virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.


### 11.2 Enerģijas taupīšana


Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.

- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu vai to kausētu.

## 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.

## PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	227
2. SAUGOS TAISYKLĖS.....	229
3. ĮRENGIMAS.....	232
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	233
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	236
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	238
7. PATARIMAI.....	245
8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	251
9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	252
10. TECHNINIAI DUOMENYS.....	255
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	256
12. APLINKOS APSAUGA.....	257

## 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**

- Asmenims (įskaitant vaikus), nesugebantiems saugiai naudotis prietaisu dėl savo fizinės, jutiminės ar protinės negalios arba patirties bei žinių trūkumo, šiuo prietaisu naudotis draudžiama, išskyrus atvejus, kai jie tai daro su kitų priežiūrą arba gavę aiškius saugaus naudojimo nurodymus.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- 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**

- 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.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu. Vietoj to išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną dangčiu arba nedegančiu uždangalu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.

- **ATSARGIAI:** Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. 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.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. 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 kvalifikuotas asmuo.



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.

- Jokiū būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langų. 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.
  - Išlaikykite ne mažesnę kaip 2 cm atstumą tarp prietaiso apačios ir stalčiuje laikomų dalių.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

## 2.2 Elektrinis jungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksmą, įsitinkinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitinkinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitinkinkite, 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.
- Įsitinkinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitinkinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliečia 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 įgaliotą aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.

- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros

maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.

- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinio kaitviečių.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikėti.



### **ISPĖJIMAS!**

Gaisro ir sprogo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogoimą.
- 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.



### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Neleiskite virti tušties prikaistuviams.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Prikaistuviai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gamtinimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

## **2.4 Maisto termometras**

- Naudokite Maisto termometras pagal jo paskirtį. Nenaudokite jo kam nors atidaryti ar kelti.
- Naudokite tik kaitlentei rekomenduojamą Maisto termometras; vieną vienu metu.
- Nenaudokite, kai jis netinkamai veikia arba yra sugadintas.
- Nenaudokite Maisto termometras orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje.
- Maisto termometras gali išmatuoti iki 120 °C temperatūrą.
- Įsitinkinkite, kad Maisto termometras visada būtų įkištas į maistą ar skystį iki minimalaus lygio žymos.
- Prieš pirmąjį naudojimą Maisto termometras nuvalykite. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų. Neplaukite Maisto termometras indaplovėje. Silikono rankenėlė gali pakeisti spalvą, bet tai neturi poveikio Maisto termometras veikimui.
- Maisto termometras laikykite originalioje pakuotėje.
- Jeigu pakeičiate Maisto termometras, senąjį prietaisą laikykite ne mažesniu kaip 3 m atstumu. Senasis Maisto termometras gali turėti poveikio naujo prietaiso veikimui.

## **2.5 Priežiūra ir valymas**

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

## **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 Išmetimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Jei norite sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su prietaiso pardavėju, įgaliotuoju gamintojo atstovu arba vietiniu atliekų surinkimo centru.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

## 3. ĮRENGIMAS



### 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

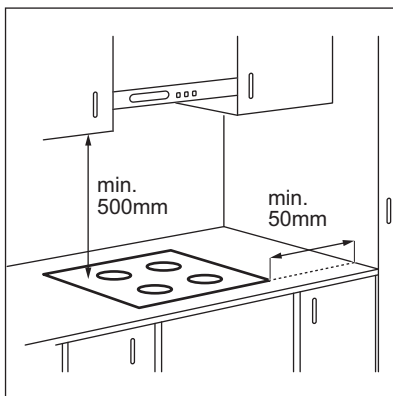
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

### 3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentė tiekama su laidu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį naudokite: H05V2V2-F, tinkamą 90 °C ar aukštesnei temperatūrai. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

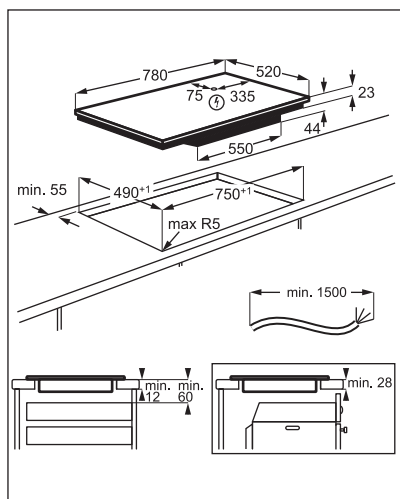
### 3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventilacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.





Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



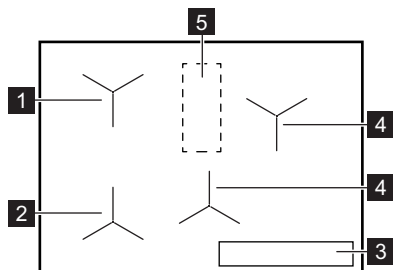
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



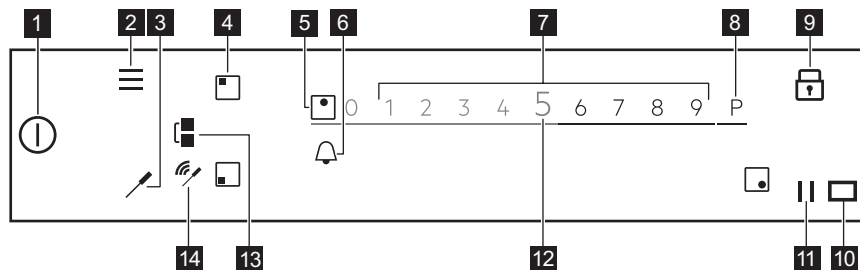
- 1 Indukcinė kaitvietė su Kepimo vadovas
- 2 Indukcinė kaitvietė su Kepimo vadovas ir Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Indukcinė kaitvietė
- 5 Sritis su antena



#### DĖMESIO

Ant kaitlentės šioje srityje nieko nedėkite

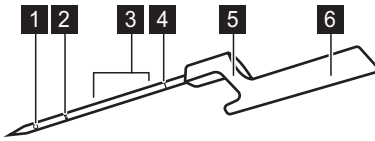
## 4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



Norėdami pamatyti galimas nuostatas, palieskite atitinkamą simbolį.

Simbolis	Komentaras	
1	⊞	ĮJUNGTI / IŠJUNGTI   Įjungti ir išjungti kaitlentę.
2	≡	Menu   Atverti ir užverti Menu.
3	🍴	Maisto termometras   Atverti Maisto termometras menu.
4	◻	Kaitvietės pasirinkimas   Atveria pasirinktos kaitvietės slankiklį.
5	-	Kaitvietės indikatorius   Rodo, kurios kaitvietės slankiklis yra aktyvus.
6	🔔	-   Nustato laikmačio funkcijas.
7	-	Slankiklis   Nustato kaitinimo lygį.
8	P	PowerBoost   Funkcijos įjungimas.
9	🔒	Užraktas   Funkcijai įjungti ir išjungti.
10	▭	-   Hob?Hood infraraudonųjų spindulių perdavimo langelis. Neuždenkite jo.
11		Pauzė   Funkcijai įjungti ir išjungti.
12	0 - 9	-   Rodo esamą kaitinimo lygį.
13	⏏	Bridge   Funkcijai įjungti ir išjungti.
14	📶 / 🍴	Signalų indikatoriai   Visas ryšys / nėra signalo Rodo ryšio signalo stiprumą tarp Maisto termometras ir antenos.

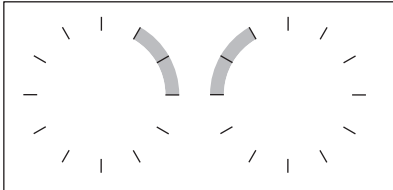
### 4.3 Maisto termometras






- 1 Matavimo taškas
- 2 Minimalaus lygio žyma
- 3 Rekomenduojamas panardinimo intervalas (skysčiuose)
- 4 Kalibravimo kodas
- 5 Kablys, skirtas Maisto termometras uždėti ant krašto
- 6 Rankena su antena viduje

Maisto termometras – tai belaidis termometras, veikiantis be baterijos ir pristatomas pakuotėje su kaitlente. Jo rankena viduje yra antena. Kita antena yra po kaitlente, tarp dviejų galinių kaitviečių. Norėdami užtikrinti tinkamą ryšį tarp Maisto termometras ir kaitlentės, ant kaitlentės šioje srityje nieko nedėkite.

Matavimo taškas yra per vidurį nuo galiuko ir minimalaus lygio žymos. Įkiškite Maisto termometras į maistą bent iki minimalaus lygio žymos. Norėdami gauti geriausių maisto gaminimo rezultatus, panardinkite Maisto termometras į skystį 2–5 cm virš minimalaus lygio žymos. Naudodami kabliuką uždėkite Maisto termometras ant puodo ar keptuvės krašto, netoli srities su antena 1–3 valandos padėtyje (kairėje kaitlentės pusėje) arba 9–11 valandos padėtyje (kaitlentės dešinėje pusėje).




Šie indikatoriai ekrane rodo ryšio tarp kaitlentės ir Maisto termometras stiprumą: . Jeigu kaitlentė negali prisijungti, įsžiėbia . Galite perkelti Maisto termometras palei puodo kraštą, kad užmegztumėte arba sustiprintumėte ryšį. Kaitlentė atnaujina ryšio būseną kas 3 sekundes.

 Daugiau informacijos rasite skyriuje „Maisto termometras naudingi patarimai“.


### 4.4 Pagrindinės jūsų kaitlentės savybės

Jūsų nauja **SensePro®** kaitlentė profesionaliai pateiks nurodymus viso maisto gaminimo seanso metu. Kelios jos geriausios savybės aprašytos toliau.


Priklausomai nuo maisto rūšies, galite naudoti Kepimo vadovas su arba be Maisto termometras. Įvairiems patiekalams bus pasiūlyti skirtingi funkcijų rinkiniai.

**Maisto termometras**  – galima naudoti dviem būdais. Jis matuoja temperatūrą naudojant tokias funkcijas kaip Simbolis ir Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“ bei padeda tiksliai palaikyti skirtingos rūšies maisto temperatūrą gaminant Sous-vide ar naudojant šias funkcijas: Troškinimas, Lėtas virimas ar Pašildymas.

**Kepimo vadovas** – palengvina maisto gaminimą dėl įvairių patiekalų paruoštų receptų, iš anksto nustatytų gaminimo parametru ir detalių instrukcijų. Galite naudoti su Maisto termometras, pvz., kepsniui kepti, arba be jo, pvz., blynams kepti. Galimos parinktys priklausys nuo norimo gaminti patiekalo. Šiuo režimu galite naudoti šias funkcijas: Sous-vide, Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“, Lėtas virimas, Pašildymas ir t. t. Išskylantieji langai ir garsai informuoja, kada pasiekiami iš anksto nustatyta temperatūra. Jūs galite atverti Kepimo vadovas iš Meniu.


**Sous-vidė**  – vakuume supakuoto maisto gaminimo žemoje temperatūroje ilgą laiką metodas, padedantis išsaugoti vitaminus ir išlaikyti skonį. Jūsų kaitlentė pateikia aiškias nuostatas ir instrukcijas, kurių reikia laikytis. Kai pasirenkate funkciją per Kepimo vadovas, skirtingoms maisto rūšims nustatoma temperatūra. Jūs galėsite pasirinkti savo temperatūrą, jeigu aktyvinsite funkciją per Sous-vidė Meniu.

### **Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan**


**Fry**“  – kepimo metodas su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais, skirtas įvairių rūšių maistui. Jis padeda išvengti maisto ar aliejaus perkaitinimo. Galite aktyvinti pasirinkus Kepimo vadovas iš Meniu.


**Simbolis** – su šia funkcija Maisto termometras matuoja temperatūrą gaminant. Jūs negalite jo naudoti, kai funkcija Kepimo vadovas veikia.

### **Kitos naudingos kaitlentės savybės:**

**Tirpinimas**  – ši funkcija puikiai tinka šokoladui ar sviestui tirpinti.

**PowerBoost P** – naudojant šią funkciją galima greitai užvirinti didelį kiekį vandens.

**Pauzė**  – šia funkcija galima sumažinti kaitinimo lygį visoms kaitvietėms iki 1, kad galėtumėte ilgą laiką išlaikyti maistą šiltą.

**Bridge**  – ši funkcija suteikia galimybę apjungti abi kairiąsias kaitvietes ir naudoti didesnį prikaistuvį. Jūs galite naudoti ją su Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“.

**Hob Hood** – ši funkcija sujungia kaitlentę su specialiu gartraukiu ir atitinkamai sureguliuoja ventiliatoriaus greitį.

**Užraktas**  – ši funkcija laikinai išjungia valdymo skydelį gaminant.

**Vaikų saugos užraktas** – ši funkcija išjungia valdymo skydelį, kai kaitlentė neveikia, kad netyčia nebūtų panaudotas.

**Chronomètre, Laikmatis ir Laikmatis** yra trys funkcijos, kurias galite pasirinkti, kad galėtumėte stebėti maisto gaminimo laiką.

Daugiau informacijos rasite skyrelyje „Kasdienis naudojimas“.

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ




### **ISPĖJIMASI!**

Žr. saugos skyrius.

### **5.1 Ekranu naudojimas**

- Galima naudoti tik apšviestus simbolius.
- Norėdami įjungti parinktį, ekrane palieskite atitinkamą simbolį.
- Patraukus pirštą nuo ekrano, pasirinkta funkcija įjungžiama.
- Norėdami slinkti galimomis parinktimis, tai darykite greitu judesiu arba braukite pirštu per ekraną. Judesio greitis lemia ekrano judėjimo greitį.
- Slinkimas gali sustoti pats arba jūs jį galite sustabdyti patys, palietę ekraną.
- Jūs galite pakeisti daugumą ekrane rodomų parametru, kai paliečiate atitinkamus simbolius.

- Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją ar laiką, tai galite padaryti slinkdami sąrašą ir (arba) paliesdami norimą pasirinkti parinktį.
- Kai kaitlentė veikia ir tam tikri simboliai iš ekrano dingsta, palieskite jį vėl. Vėl bus rodomi visi simboliai.
- Tam tikroms funkcijoms, kai jas įjungiate, bus rodomas išskylantysis langas su papildoma informacija. Jeigu norite visam laikui išjungti išskylantįjį langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite .
- Pirmiausia pasirinkite kaitvietę, kad įjungtumėte laikmačio funkcijas.

## Simboliai, naudingi naršant ekrane

OK Patvirtinti pasirinkimą arba nuostatą.

◁ ▷ Grįžti į Meniu vienu lygiu atgal / pereiti pirmyn.

∧ ∨ Slinkti aukštyn / žemyn per ekrane pateikiamas instrukcijas.

☰ ☷ Įjungti / išjungti parinktis.

✕ Užverti išskylantįjį langą.

⊗ Atšaukti nuostatą.

## 5.2 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalba, Ekranu ryškumas ir Įspėjamo signalo garsas.

Nustatymus galite pakeisti čia: Meniu > Nustatymai > Pasirinkimas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.


## 5.3 Maisto termometras kalibravimas

Prieš pradėdant naudoti Maisto termometras, Jums reikės jį sukalibruoti, kad temperatūros rodmenys būtų teisingi.

Tinkamai sukalibruotas Maisto termometras virimo temperatūrą matuoja su  $\pm 2$  °C paklaida.

Atlikite procesą, kai:

- pirmą kartą įrengiate orkaitę;
- perkeliate kaitlentę į kitą vietą (keičiate aukštį);
- pakeičiate Maisto termometras.

 Į puodą, kurio dugno skersmuo yra 180 mm, įpilkite 1–1,5 l vandens. Nedėkite į vandenį druskos, nes tai gali turėti poveikio procesui.

1. Norėdami sukalibruoti, padėkite Maisto termometras ant puodo krašto. Įpilkite į


puodą šalto vandens, bent iki minimalaus lygio žymos, ir uždėkite jį ant kairiosios priekinės kaitvietės.

2. Palieskite .

Iš sąrašo pasirinkite Nustatymai > Maisto termometras > Kalibravimas.

3. Palieskite Kalibruoti.

Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba dešiniąją ekrano pusę, už išskylančiojo lango ribų.

## 5.4 Maisto termometras susiejimas

Paprastai pristatant jūsų kaitlentė būs susieta su Maisto termometras.

Jeigu Maisto termometras pakeisite nauju, jums reikės susieti jį su savo kaitlente.

1. Palieskite .

Iš sąrašo pasirinkite Maisto termometras > Kalibravimas > Nustatymai.

2. Palieskite Atjungti, kad atjungtumėte ankstesnį Maisto termometras.
3. Palieskite Susieti, greta kaitvietės.


Rodomas išskylantysis langas.

4. Įveskite ant jūsų naujo Maisto termometras įspausť penkių skaitmenų kodą, naudodami skaičių klaviatūrą.


5. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte.


Jūsų Maisto termometras dabar yra susietas su kaitlente.

Visada po susiejimo sukalibruokite Maisto termometras.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

## 5.5 Meniu struktūra

Palieskite , kad atvertumėte ir pakeistumėte kaitlentės nuostatas arba įjungtumėte tam tikras funkcijas.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba dešiniąją ekrano pusę, už išskylančiojo lango ribų. Jeigu norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

Lentelėje parodyta bazinė Meniu struktūra.

Kaitlentės funkcijos	Sous-vide	
	Simbolis	
	Tirpinimas	
Nustatymai	Vaikų saugos užraktas	
	Chronomètre	
	Hob²Hood	
	Maisto termometras	Prisijungimai Kalibravimas Kalibravimas
	Pasirinkimas	Kepimo vadovas Kalba Mygtukų tonai Įspėjamo signalo garsas Ekranų ryškumas
	Aptarnavimas	Demonstracinis režimas Licencija Rodyti SW versiją Įspėjamųjų signalų istorija Atkurti visus nustatymus

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

### 6.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę;

- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistus. Mirksi baltas kaitvietės simbolis ir indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 2 minučių.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

**Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:**

Kaitinimo lygis	Kaitlentė išsijungia po
1–2	6 valandų
3–5	5 valandų
6	4 valandų
7–9	1,5 valandos



Kai naudojate Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“, kaitlentė išsijungs po 1,5 valandos. Kai naudojate Sous-vide, kaitlentė išsijungs po 4 valandų.

### 6.3 Kaitviečių naudojimas

Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

Kai padedate puodą ant pasirinktos kaitvietės, kaitlentė automatiškai jį aptinka ir ekrane rodomas atitinkamas slankiklis. Slankiklis matomas 8 sekundes, po to ekranas sugrįžta prie pagrindinio rodinio. Norėdami greičiau užverti slankiklį, bakstelėkite ekraną ne slankiklio srityje.

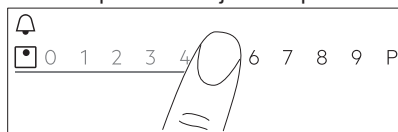
Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitvietei norimi naudoti kaitinimo lygiai. Žr. „Galios valdymas“.



Patikrinkite, ar puodas pritaikytas indukciniams kaitlentėms. Daugiau informacijos apie prikaistuvių rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“. Patikrinkite puodo dydį skyrelyje „Techniniai duomenys“.

### 6.4 Kaitinimo lygis

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės. Ekrane rodomas aktyvios kaitvietės slankiklis ir jis yra aktyvus 8 sekundes.
3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte norimą kaitinimo lygį. Simbolis paraudonuoja ir tampa didesnis.



Kaitinimo lygį taip pat galite pakeisti ir ruošdami maistą. Valdymo skydelio pagrindiniame rodinyje palieskite kaitvietės pasirinkimo simbolį ir braukite pirštu kairėn arba dešinėn (kaitinimo lygiui sumažinti arba padidinti).

### 6.5 PowerBoost

Šia funkcija įjungia daugiau galios atitinkamai indukcinei kaitvietei; taip priklauso nuo prikaistuvio dydžio. Ši funkcija gali būti įjungta tik ribotą laikotarpį.

1. Pirmiausia palieskite norimos kaitvietės simbolį.
2. Palieskite **P** arba braukite pirštu dešinėn, kad įjungtumėte funkciją pasirinktai kaitvietei.

Simbolis paraudonuoja ir tampa didesnis. Funkcija išsijungia automatiškai. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos kaitinimo lygį.



Didžiausias trukmės reikšmės rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

### 6.6 OptiHeat Control(3 lygių karščio indikatorius)



#### ĮSPĖJIMAS!

III / II / I Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusios kaitvietės.

III / II / I indikatorius įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- kai pastatote įkaitintą prikaistuvį ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.



### 6.7 Laikmatis



#### Laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.



Kiekvienai kaitvietai galite atskirai nustatyti funkciją.




1. Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.
  2. Palieskite kaitvietės simbolį.
  3. Palieskite .
- Ekране rodomas laikmačio meniu langas.
4. Pažymėkite , kad įjungtumėte funkciją.

Simboliai pasikeičia į  .

5. Braukite pirštu kairėn ar dešinėn, kad pasirinktumėte norimą laiką (pvz., valandas ir (arba) minutes).
6. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Taip pat galite pasirinkti  ir atšaukti savo pasirinkimą.


Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .


Jei šią funkciją norite išjungti, pasirinkite **0** kaitinimo lygį. Arba palieskite   į kairę nuo laikmačio vertės, palieskite  greta jos ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas išskylantysis langas.



## Laikmatis



Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia.

Ši funkcija neturi įtakos kaitviečių veikimui.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę. Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.
  2. Palieskite .
- Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.
3. Braukite pirštu kairėn ar dešinėn, kad pasirinktumėte norimą laiką (pvz., valandas ir minutes).
  4. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte pasirinkimą.


Taip pat galite pasirinkti  ir atšaukti savo pasirinkimą.

Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .


Norėdami išjungti funkciją, palieskite  į kairę nuo laikmačio vertės, palieskite  greta jos ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas išskylantysis langas.


## Chronomètre

Funkcija automatiškai pradeda atskaitą iškart, kai įjungiate kaitvietę. Šią funkciją galite naudoti stebėjimui, kiek laiko ji veikia.

1. Palieskite , kad pasiektumėte Meniu.
2. Slinkite Meniu, kad pasirinktumėte Nustatymai > Chronomètre.
3. Palieskite jungiklį ir įjunkite / išjunkite funkciją.

Kai pakeliate puodą, funkcija nesustabdoma. Norėdami atkurti funkciją ir vėl ją paleisti


rankiniu būdu, palieskite  ir išskylančiame lange pasirinkite Atkurti. Funkcija pradės skaičiuoti nuo **0**. Norėdami aktyvinti funkciją Pauzė vienam maisto gaminimo seansui,

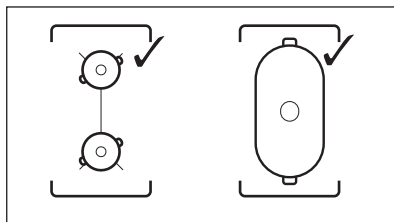
palieskite  ir išskylančiame lange pasirinkite Pauzė. Pasirinkite Pradėti, kad tęstumėte skaičiavimą.

## 6.8 Bridge funkcija

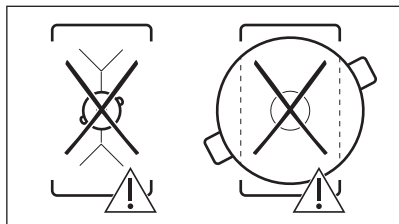
Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena tuo pačiu kaitinimo lygiu.


Šią funkciją galite naudoti dideliam prikaistuvii.

1. Uždėkite prikaistuvį ant dviejų kaitviečių. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus.
2. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Pasikeičia kaitvietės simbolis.
3. Nustatykite kaitros parinktį. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už kaitviečių sričių žymėjimo.









Jei norite išjungti funkciją, palieskite . Kaitvietės veiks atskirai.




## 6.9 || Pauzė


Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Jūs negalite aktyvinti funkcijos, kai veikia Kepimo vadovas arba Sous-vide.

Kai funkcija veikia, galima naudoti tik simbolius  ir . Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.



Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Įsijungia . Kaitinimo lygis sumažės iki 1. Norėdami išjungti funkciją, palieskite .

Ši funkcija išjungia PowerBoost. Palietus  vėl įsijungia didžiausia kaitinimo parinktis.

## 6.10 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.


Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Jeigu norite išjungti funkciją, lieskite  3 sekundes.


 Išjungus kaitlentę, išjunginama ir ši funkcija.



## 6.11 Vaikų saugos užraktas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.

2. Iš sąrašo pasirinkite Nustatymai > Vaikų saugos užraktas.
3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raides A-O-X abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne iškylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite  arba .

## 6.12 Kepimo vadovas


Šia funkcija reguliuojami parametrai skirtingos rūšies patiekalams ir išlaikomi ruošiant maistą.

Naudodami šią funkciją, galite ruošti įvairius patiekalus, pavyzdžiui, Mėsa, Žuvis / jūros gėrybės, daržovės, Sriubos, Padažai, Makaronai arba Pienas. Skirtingos rūšies maistą galima ruošti skirtingais būdais, pvz., vištienai galite rinktis Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“, Sous-vide arba Troškinimas.

Funkciją galite aktyvinti tik kairėje kaitlentės pusėje. Kepimo vadovas su funkcija Sous-vide galima įjungti tik kairiajai priekinei arba galinei kaitvietai. Jeigu norite naudoti funkciją Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“, ją galima įjungti kairiajai priekinei kaitvietai arba abiem apjungtoms kaitvietėms.



Jeigu kairėje priekinėje kaitvietėje įjungtas Kepimo vadovas, maistui ruošti be šios funkcijos naudokite dešiniąsias kaitvietes.



Kai kairiojoje priekinėje kaitvietėje veikia funkcija, ant kairiosios galinės kaitvietės nenaudokite prikaistuvio, kurio dugno skersmuo būtų didesnis kaip 200 mm. Tai gali įtakoti ryšį tarp Maisto termometras ir po kaitlente esančia antena.

 Prieš gamindami, nekaitinkite prikaistuvio. Jeigu taikytina, naudokite tik šaltą vandenį iš čiaupo arba skysčius. Pašildykite tik šaltus patiekalus.

**i** Vadovaukitės ekrane pateiktais Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“ naudojimo nurodymais. Įplikite aliejaus, kai keptuvė įkais.

**i** Su Kepimo vadovas, laikmačio funkcija veikia kaip Laikmatis. Pasibaigus nustatytam laikui funkcija neišsijungs.



1. Norėdami įjungti funkciją palieskite  arba  ir pasirinkite Kepimo vadovas.
2. Pasirinkite iš sąrašo maisto rūšį, kurią norite ruošti. Kiekvienai patiekalo rūšiai galimos kelios parinktys. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.
  - Jei norite taikyti numatytąsias parinktis, iškylančiojo lango viršuje palieskite Gerai.
  - Galite pakeisti numatytąjį Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“ kaitinimo lygį. Jei naudojate Maisto termometras, galite patikrinti tam tikrų patiekalų vidinę temperatūrą.
  - Daugumai parinkčių, pvz., Sous-vide ir Troškkinimas, numatytąją temperatūrą galite pakeisti.
  - Galite pakeisti numatytąjį laiką arba nustatyti savo. Minimali trukmė iš anksto nustatyta tik funkcijai Sous-vide.

Papildomos instrukcijos su išsamia informacija yra pateikiamos ekrane. Po jas galite naršyti, naudodami  ir .

3. Palieskite Gerai. Vykdykite iškylančiuosiuose languose pateiktus nurodymus. Kai kurios parinktys pradėdamos nuo įkaitinimo. Valdymo juostoje galite sekti proceso eigą.
4. Atsidariusiame lange su nurodymais palieskite Gerai, o tada Pradėti, ir tęskite. Funkcija veikia su iš anksto nustatytomis nuostatomis. Jeigu norite visam laikui išjungti išskylančią langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite .
5. Kai praeina nustatytas laikas, girdimas garso signalas ir rodomas išskylančiasis

langas. Norėdami užverti langą, palieskite Gerai.

Funkcija neišjungiama automatiškai. Naudojant Sous-vide kaitlentė automatiškai išsijungs ne vėliau, kaip po keturių valandų.

Norėdami išjungti funkciją palieskite  arba , arba veikiančios kaitvietės simbolį ir pasirinkite Sustabdyti. Norėdami patvirtinti, iškylančiajame lange palieskite Taip.

## 6.13 Sous-vide

Mėsai, žuviai ar daržovėms ruošti naudojant funkciją, jums reikės atitinkamų užsegamų maišelių ar plastikinių maišelių ir vakuumavimo aparato. Prieskoniais pagardintą maistą sudėkite į maišelius ir vakuumuokite. Jūs taip pat galite nusipirkti maisto porcijas, jau paruoštas gaminti šiuo metodu.



### ISPĖJIMAS!



Būtinai laikykitės maisto saugos principų. Žr. skyrių „Patarimai“.

Naudodami šią funkciją, galite pasirinkti savo trukmę ir temperatūrą (nuo 35 iki 85 °C), tinkamą norimam ruošti maistui. Naudokite ne daugiau kaip 4 litrus vandens; puodą uždenkite dangčiu. Daugiau informacijos apie maisto gaminimo parametrus rasite maisto ruošimo lentelėje skyrelyje „Patarimai“. Prieš ruošdami maistą atšildykite.

Funkciją galima įjungti tik kairiajai priekinei arba kairiajai galinei kaitvietai. Jeigu veikia Sous-vide, gaminti be šios funkcijos naudokite dešinėje esančias kaitvietes.



Su Sous-vide, laikmačio funkcija veikia kaip Laikmatis. Funkcija išjungiama automatiškai praėjus ne daugiau kaip keturioms valandoms.

1. Ruoškite maisto porcijas pagal pirmiau pateiktus nurodymus.
2. Puodą su šaltu vandeniu uždėkite ant kairiosios priekinės ar galinės kaitvietės.
3. Palieskite  > Sous-vide. Taip pat galite rinktis  > Kaitlentės funkcijos > Sous-vide.
4. Pasirinkite tinkamą temperatūrą.



Nustatykite laiką (pasirinktinai). Maisto gaminimo seanso trukmė priklauso nuo maisto storio ir rūšies.

5. Palieskite Gerai ir tęskite.
6. Ant puodo krašto padėkite Maisto termometras.
7. Palieskite Gerai, kad užvertumėte iškylantįjį langą.
8. Palieskite Pradėti, kad įjungtumėte išankstinį kaitinimą.


Kai puodas pasiekia numatytąją temperatūrą, girdimas garso signalas ir rodomas iškylantysis langas. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte.

9. Vertikaliai į puodą sudėkite maisto porcijas maišeliuose (galite naudoti Sous-vide laikiklį). Palieskite Pradėti.

Jeigu nustatysite Laikmatis, jis pradės veikti kartu su funkcija.

10. Kai praeina nustatytas laikas, girdimas garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .



Norėdami išjungti arba pakoreguoti funkciją,

palieskite  arba veikiančios kaitvietės simbolį, o po to – Sustabdyti. Norėdami patvirtinti, iškylančiajame lange palieskite Taip.

## KeepTemperature

Maistui gaminti galite naudoti funkciją Sous-vide, kai Maisto termometras tiksliai kontroliuoja ir palaiko temperatūrą ( $\pm 1$  °C tikslumu). Galite ruošti įvairius patiekalus, pavyzdžiui, aštrius patiekalus ar padažus (t. y. skirtingus karius ar aštrią žuviene). Galite nustatyti savo parametrus arba skaityti maisto ruošimo lentelėje skyrelyje „Patarimai“.

Funkciją galima įjungti tik kairiajai priekinei arba kairiajai galinei kaitvietei.



1. Palieskite  > Kaitlentės funkcijos > Sous-vide arba įjunkite funkciją pasirinkdami  > Sous-vide.
2. Pasirinkite tinkamą temperatūrą. Nustatykite laiką (pasirinktinai).
3. Palieskite Gerai ir tęskite.
4. Uždėkite Maisto termometras ant puodo krašto arba įkiškite į maistą.

5. Palieskite Pradėti, kad įjungtumėte išankstinį kaitinimą.


Kai puodas pasiekia numatytąją temperatūrą, girdimas garso signalas ir rodomas iškylantysis langas.

6. Palieskite Gerai, kad užvertumėte iškylantįjį langą.
7. Palieskite Pradėti.

Jeigu nustatysite Laikmatis, jis pradės veikti kartu su funkcija.

8. Kai praeina nustatytas laikas, girdimas garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Norėdami išjungti arba pakoreguoti funkciją,




palieskite  arba veikiančios kaitvietės simbolį, o po to – Sustabdyti. Norėdami patvirtinti, iškylančiajame lange palieskite Taip.

## 6.14 Simbolis

Su šia funkcija Maisto termometras veikia kaip termometras, kuris padeda stebėti maisto ar skysčio temperatūrą gaminant. Pavyzdžiui, juo galite pasitikėti, kai šildote pieną ar norite patikrinti kūdikių maisto temperatūrą.


Norint naudoti šią funkciją, turi būti aktyvi bent viena kaitvietė.

Šią funkciją galite aktyvinti visoms kaitvietėms, bet tik vienai kaitvietei vienu metu.


1. Įkiškite Maisto termometras į maistą ar skystį iki minimalaus lygio žymos.
2. Palieskite  ekrane, kad atvertumėte Maisto termometras meniu, ir pasirinkite Simbolis. Taip pat galite paliesti  > Kaitlentės funkcijos > Simbolis.
3. Palieskite Pradėti. Pradedamas matavimas įjungtoje kaitvietėje. Jeigu nėra viena kaitvietė neįjungta, rodomas informacinis iškylantysis langas. Norėdami išjungti funkciją, palieskite skaitmenis, rodančius temperatūrą, arba  ir pasirinkite Sustabdyti.

## 6.15 Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams tirpinti, pvz., šokoladui ar sviestui. Vienu metu funkciją galite naudoti tik vienai kaitvietei.



1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Kaitlentės funkcijos > Tirpinimas.
3. Palieskite Pradėti.


Jums reikia pasirinkti norimą kaitvietę. Jeigu kaitvietė jau įjungta, rodomas išskylančias langas. Atšaukite ankstesnį kaitinimą lygį, kad galėtumėte aktyvinti funkciją.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange. Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite kaitvietės pasirinkimo simbolį ir po to – Sustabdyti.


## 6.16 Kalba


1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Pasirinkimas > Kalba > Nustatymai.
3. Iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Jeigu pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite  . Rodomas sąrašas. Pasirinkite trečią nuo viršaus parinktį, tuomet paskutinę, bet vieną parinktį. Po to pasirinkite antrą parinktį. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Galiausiai pasirinkite dešinėje esančią parinktį.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange. Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

## 6.17 Mygtukų tonai / Įspėjamo signalo garsas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti. Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.


1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Pasirinkimas > Įspėjamo signalo garsas > Nustatymai / Mygtukų tonai.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį.


Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange. Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

## 6.18 Ekranų ryškumas

Galite pakeisti ekranų ryškumą.

Galimi 4 šviesumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 4 – aukščiausias.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Pasirinkimas > Ekranų ryškumas > Nustatymai.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį.

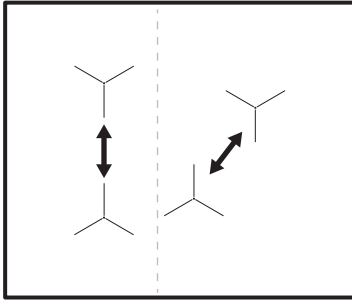
Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange. Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

## 6.19 Galios valdymas

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

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Kiekvienos fazės didžiausia galima elektros apkrova siekia 3680 W. Jei kaitlentė pasiekia kurios nors fazės apkrovos ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Maksimalus kaitinimo lygis matomas slankiklyje. Aktyvūs yra tik balti skaitmenys.
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



## 7. PATARIMAI



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
- Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- Nestumdyskite ir netrinkite indų ant keramikos stiklo, nes galite jį subraižyti.

#### Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

#### Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirinkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

#### Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.

- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.

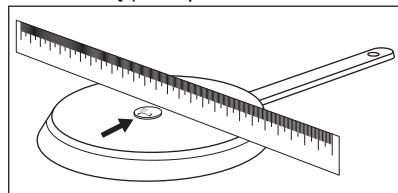


Žr. „Techniniai duomenys“.

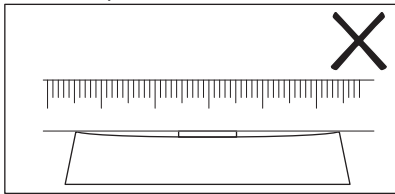
### 7.2 Tinkamos keptuvės funkcijai Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Norint patikrinti, ar keptuvė tinkama:

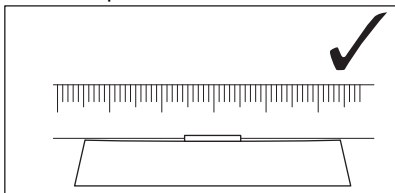
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Keptuvės apačioje padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir keptuvės dugno pamėginkite įdėti 1, 2 ar 5 euro centų monetą (arba panašaus storio monetą).



- a. Keptuvė yra netinkama, jeigu galite įdėti monetą tarp liniuotės ir keptuvės.



- b. Keptuvė yra tinkama, jeigu negalite įdėti monetos tarp liniuotės ir keptuvės.



### 7.3 Triukšmo lygis naudojimo metu

#### Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš

skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);

- dūzgimą: naudojate didelę galią;
- spragsėjimą: elektrinis perjungimas, puodas aptiktas jį pastačius ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

**Šis triukšmas yra normalus ir nereikia jokio gedimo.**

### 7.4 Ūko Timer (Eco laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

### 7.5 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didelis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
1 - 2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2 - 3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjęs procesui pamaišykite.
3 - 4	Garuose ruošti daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
4 - 5	Garuose ruošti bulves.	20 - 60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.

Kaitros parink-tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinių ar sriubos kieki.	60 - 150	Iki 3 litrų skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su jėdu, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Laikui įpusėjus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Laikui įpusėjus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
<b>P</b>	Užvirinti didelius kiekius vandens. PowerBoost – įjungta.		

## 7.6 Naudingi patarimai Maisto termometras

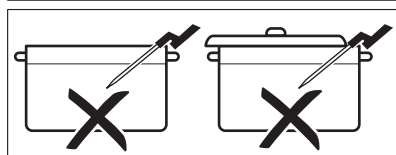
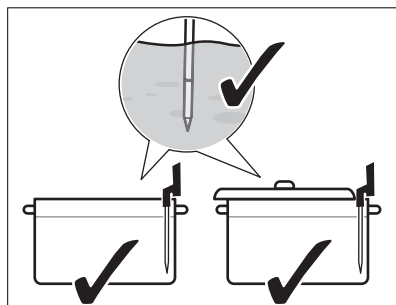


Tokioms funkcijoms kaip Kepimo vadovas ir Sous-vide galite naudoti Maisto termometras tik kairėje kaitlentės pusėje. Su funkcija Simbolis taip pat galite naudoti dešinėje kaitlentės pusėje esantį Maisto termometras.

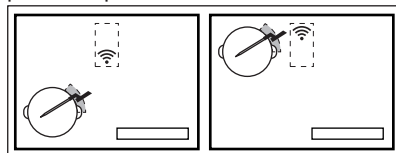
Norint užtikrinti gerą ryšį (📶, 📶) tarp Maisto termometras ir kaitlentės:

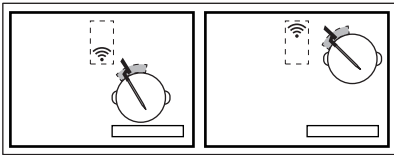
### Skysčiams

- Panardinkite Maisto termometras į skystį rekomenduojamame panardinimo intervale. Minimalaus lygio žyma turi būti uždengta.
- Uždėkite Maisto termometras ant puodo krašto. Jeigu įmanoma, laikykite jį vertikaliajoje padėtyje. Įsitinkite, kad galiukas liestų puodo apačią. Maisto termometras rankena visada turi būti ne puode ar prikaistuvyje.



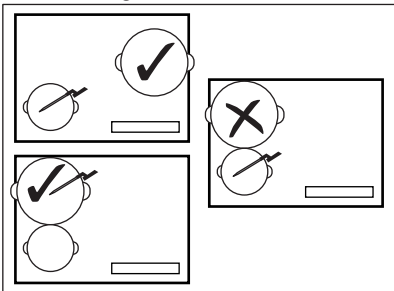
- Jeigu norite naudoti Maisto termometras kairėje kaitlentės pusėje, įsitinkite, kad jis būtų beveik kaitlentės viduryje, laikrodžio ciferblato 1–3 valandų padėtyje. Jeigu norite jį naudoti dešinėje (su funkcija Simbolis), įsitinkite, kad jis būtų įdėtas 9–11 valandų padėtyje. Žr. toliau pateiktus paveikslėlius.





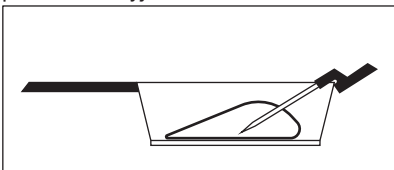
Jeigu nepavyksta užmegzti ryšio, galite perkelti Maisto termometras palei puodo kraštą.

- Puodą galite nevisiškai uždengti dangčiu.
- Jeigu naudojate kairiąją priekinę kaitvietę, nedėkite jokių didelių puodų ant kairiosios galinės kaitvietės. Dideli puodai ant kairiosios galinės kaitvietės gali blokuoti signalą. Perkelkite didelį puodą ant dešinėsios galinės kaitvietės.

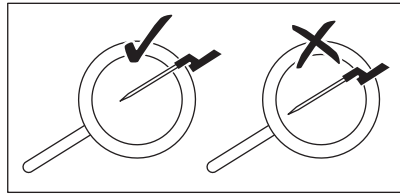


#### Kietam maistui (vidinės temperatūros matavimas)

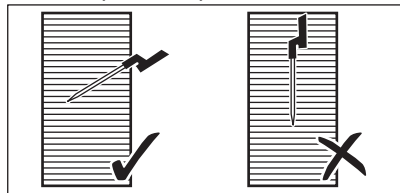
- Įkiškite Maisto termometras į storiausią patiekalo dalį, iki minimalaus lygio žymos. Matavimo taškas turi būti vidurinėje patiekalo dalyje.



- Patikrinkite, ar Maisto termometras tvirtai įkištas į maistą. Maisto termometras metalinės dalys negali liesti puodo / prikaistuvio sienelių. Rankenos kabliukas turi būti nukreiptas žemyn.



- 2–3 cm storio mėšai / žuviai Maisto termometras galiukas turi siekti prikaistuvio apačią.
- Prieš apversdami maistą, Maisto termometras išimkite.
- Kai naudojate grilį „Plancha“, įsitikinkite, kad Maisto termometras rankena liktų dešinėje pusėje, toliau nuo jo paviršiaus. Žr. toliau pateiktus paveikslėlius.



#### 7.7 Maisto ruošimas žemoje temperatūroje. Maisto saugos principai

Kai gaminate žemoje temperatūroje, pvz., Sous-vide, būtinai laikykitės šių instrukcijų.

- Prieš ruošdami maistą, nusiplaukite / dezinfekuokite savo rankas. Mūvėkite vienkartinės pirštines.
- Naudokite tik aukštos kokybės šviežią maistą, laikytą tinkamomis sąlygomis.
- Visuomet kruopščiai nuplaukite ir nulupkite vaisius ir daržoves.
- Jūsų darbastalis ir pjaustymo lentelės turi būti švarios. Skirtingoms maisto produktų rūšims naudokite skirtingas pjaustymo lenteles.
- Kai ruošiate paukštieną, kiaušinius ir žuvį, ypatingą dėmesį skirkite maisto higienai. Paukštieną visada reikia ruošti bent 65 °C temperatūroje ne mažiau kaip 50 minučių.
- Norima ruošti žuvis naudojant Sous-vide turi būti sašimio kokybės, t. y. labai šviežia.
- Paruoštą maistą laikykite šaldytuve ne ilgiau kaip 24 valandas.



- Žmonėms, turintiems silpnesnę imuninę sistemą ar sergantiems lėtinėmis ligomis, rekomenduojama prieš vartojant maistą pasterizuoti. Pasterizuokite maistą 60 °C temperatūroje ne trumpiau kaip vieną valandą.

## 7.8 Maisto gaminimo patarimai

Toliau lentelėje pateikiami patiekalų pavyzdžiai ir jų gaminimo optimali temperatūra bei trukmė. Parametrai gali skirtis, atsižvelgiant į maisto temperatūrą, kokybę, konsistenciją ir kiekį.

Maisto gaminimo trukmė labiau priklauso nuo maisto tūrio, o ne nuo jo svorio. Pvz., jeigu tai kepsnys, kuo storesnis gabalas, tuo daugiau laiko reikia jo viduriui pasiekti norimą temperatūrą. 2 cm storio kepsniui reikia maždaug vienos valandos, kad pasiektų 58 °C temperatūrą, o 5 cm storio – maždaug keturių valandų.

Stebėkite pirmą gaminimo seansą, kad įsitikintumėte, jog toliau pateikti parametrai atitinka Jūsų maisto ruošimo įpročius ir prikaistuvius. Šiuos parametrus galite keisti pagal savo asmeninius poreikius.

Maisto tipas	Gaminimo metodas	Paruošimo lygis	Maisto storis / kiekis	Vidinė temperatūra / gaminimo temperatūra (°C)	Gaminimo trukmė (min.)
Jautienos kepsnys	Sous-vide	lengvai iškeptas	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		vidutiniškai iškeptas	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		gerai iškeptas	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Viščiuko krūtinėlė	Sous-vide	gerai iškepta	200–300 g	64 - 72	45- 60
	Troškinimas	gerai iškepta		68 - 74	35 - 45
Vištienos blauzdelės	Troškinimas	gerai iškepta	200–300 g	78 - 85	30 - 60
Kiaulienos kepsnys	Sous-vide	gerai iškepta	2 cm	60 - 66	35 - 60
Kiaulienos nugarinė	Sous-vide	gerai iškepta	4–5 cm	62 - 66	60 - 120
Ėrienos filė	Sous-vide	vidutiniškai iškeptas	2 cm	56 - 60	35 - 60
		gerai iškepta		64 - 68	40 - 65
Ėriuko nugarinė (be kaulų)	Sous-vide	vidutiniškai iškeptas	200–300 g	56 - 60	60 - 120
		gerai iškepta		64 - 68	65 - 120

Maisto tipas	Gaminimo metodas	Paruošimo lygis	Maisto storis / kiekis	Vidinė temperatūra / gaminimo temperatūra (°C)	Gaminimo trukmė (min.)
Lašiša	Sous-vide	permatomos	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Troškimas	permatomos	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tunas	Sous-vide	permatomos	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krevetės	Sous-vide	permatomos	1–2 cm	50 - 56	25 - 45
Kiaušiniai	Sous-vide	minkštas <b>1)</b>	M dydžio	63 - 64	45 - 70
		vidutiniškai iškeptas <b>1)</b>		65 - 67	45 - 70
		kietas <b>1)</b>		68 - 70	45 - 70
	Virimas	minkštas		virimas	<b>4)2)</b>
		vidutiniškai iškeptas		virimas	<b>7)2)</b>
		kietas		virimas	<b>10)2)</b>
Ryžiai	Brinkinimas	keptos	-	-	10 - 30
Bulvės	Virimas	keptos	-	-	15 - 30
Daržovės (šviežios)	Sous-vide	keptos	-	85	30 - 40
Šparagai	Sous-vide	keptos	-	85	30 - 40

**1)** Kiaušinio baltymas lieka skystas.

**2)** Trukmė nurodyta vidutinio dydžio kiaušiniams. Dideliems kiaušiniams ir kiaušiniams iš šaldytuvo prie gaminimo trukmės pridėkite vieną minutę.

#### Papildomi patarimai dėl Kepimo vadovas:

- Prieš gamindami įpilkite į puodą skysčio (1–3 litrus). Virdami stenkitės daugiau nepilti.
- Uždenkite dangčiu, kad taupytumėte energiją ir greičiau pasiektumėte temperatūrą (taip pat ir vandeniui pašildyti).
- Gamindami reguliariai pamašykite savo patiekalą, kad užtikrintumėte vienodą temperatūrą.
- Pačioje gaminimo pradžioje įdėkite druskos.
- Prieš ruošdami maistą atšildykite.

- Kai vanduo pasiekia numatytą temperatūrą ir rodomas išskylantysis langas, įdėkite daržovių (pvz., brokolių, žiedinių kopūstų, šparaginių pupelių, briuselinių kopūstų).
- Prieš įjungdami funkciją, sudėkite bulves ar ryžius į šaltą vandenį.
- Troškiniams, padažams, sriuboms, kariams, ragu, guliašams ir sultiniams galite naudoti funkciją Pašildymas arba Lėtas virimas. Prieš įjungdami funkciją Lėtas virimas, pakepinkite maisto produktus (be Maisto termometras) ir įpilkite šalto skysčio; po to įjunkite funkciją iš Kepimo vadovas.

- Mažoms jūrų gėrybių porcijoms, pvz., aštuonkojo gabalėliams / čiuptuvėliams ar vėžiagyviams galima naudoti Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“.

### Papildomi patarimai dėl Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“:



#### ĮSPĖJIMAS!

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu.



#### DĖMESIO

Mažiems kaitinimo lygiams naudokite tik laminuotas keptuves, kad apsaugotumėte nuo prikaistuvių perkaitimo ir pažeidimo.

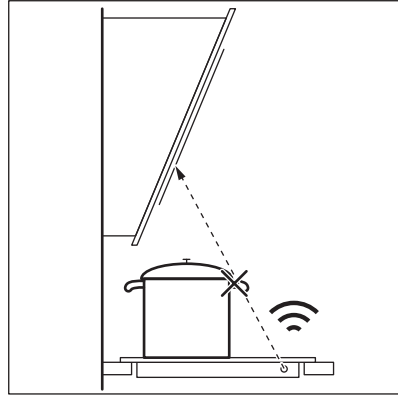
- Įjunkite funkciją neįkaitinę kaitlentės (išankstinis įkaitinimas nereikalingas).
- Naudokite nerūdijančiojo plieno prikaistuvius su daugiasluoksniu dugnu.
- Nenaudokite prikaistuvio su įspaudais dugno viduryje.
- Skirtingo dydžio prikaistuvių įkaitimo laikas taip pat skiriasi. Sunkios keptuvės išlaiko daugiau šilumos nei lengvos, bet joms reikia daugiau laiko įkaisti.
- Apverskite maistą, kai jis pasiekia pusę norimos temperatūros. Labai storas maisto porcijas reikia dažniau apversti (t. y. kartą kas dvi minutes). Jei norite pasiekti geriausių rezultatų, pirmiausiai rekomenduojame naudoti Sous-vide. Gaminimo pabaigoje, paruoštas porcijas sudėkite ant įkaitintos keptuvės ir greitai jas apkepkite iš abiejų pusių.
- Prieš apversdami maistą visada išimkite Maisto termometras.

## 7.9 Naudingi Hob<sup>2</sup>Hood patarimai

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.

### Paveikslėlyje parodytas gartraukis yra tik pavyzdys.




Neužblokuokite Hob<sup>2</sup>Hood infraraudonųjų spindulių signalų.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kai įjungta „Hob<sup>2</sup>Hood“ funkcija.

### Gartraukiai su Hob<sup>2</sup>Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „AEG“ gartraukiai žymimi simboliu .

## 8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



#### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.

- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

## 8.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens

dėmės, riebalų dėmės, metalo spalvos dėmės. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkštu audiniu.

- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.
- Kaitlentės paviršiuje yra horizontalūs grioveliai. Valykite kaitlentę drėgna šluoste ir plovikliu, lygiai šluostydami iš kairės į dešinę. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkšta šluoste iš kairės į dešinę.

## 9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!



Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	60 s nepasirinkote kaitinimo lygio.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 s pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pauzė.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekranas nereaguoja į palietimą.	Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai. Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas.	Nuimkite daiktus. Patraukite puodus nuo ekrano. Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę.

<b>Triktis</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Veiksmai</b>
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 pernelyg trumpai, arba sugedęs po kaitlente esantis jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Kai aktyvinate Kepimo vadovas, kaitlentė pradeda kaisti, išsijungia ir vėl įsijungia.	Tai yra saugos patikra, skirta patikrinti, ar Maisto termometras su įjungta funkcija Kepimo vadovas įdėtas į prikaistuvį.	Tai normalus procesas, nereiškiantis jokios trikties.
Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitai kaitvietei jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Pirmiausia sumažinkite kitos kaitvietės galią.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Ekrane matysite pranešimą, kad Maisto termometras nerastas.	Netinkama Maisto termometras padėtis. Kažkas blokuoja signalą (pvz., indai, keptuvės rankena ar kitas puodas).	Pasirūpinkite tinkama Maisto termometras padėtimi. Žr. skyrių „Patarimai“. Nuimkite bet kokius metalinius ar kitus daiktus, galinčius blokuoti signalą.
Ekrane rodoma, kad vandens temperatūra yra aukštesnė kaip 100 °C.	Nesukalibravote arba netinkamai sukulibravote Maisto termometras. Jūs perkėlėte kaitlentę į kitą vietą.	Sukulibravkite Maisto termometras dar kartą. Žr. „Kalibravimas“. Jums taip pat gali prireikti patikrinti, ar teisingas kalibravimo kodas. Žr. „Susiejimas“.
	Nedėkite per daug druskos į vandenį.	Nesūdykite verdančio vandens.
Ekrane nerodoma temperatūra. Ekrane rodoma įspėjamoji piktograma.	Maisto termometras neužmezgė ryšio su kaitlente; per silpnas signalas.	Padėkite Maisto termometras šalia antenos ir kaitlentės centro. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Kažkas blokuoja Maisto termometras arba kaitlentės anteną, pvz., metalinis stalo įrankis.	Nuimkite anteną dengiantį daiktą. Įsitinkite, kad prikaistuvį uždėjote tiesiai ant kaitvietės vidurio. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prarastas ryšys tarp Maisto termometras ir antenos.	Įsitinkite, kad niekas neblokuoja signalo. Stumkite Maisto termometras palei puodo kraštą, kad sureguliuotumėte jo padėtį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Kiti prietaisai veikia tuo pačiu dažniu ir trukdo ryšiui.	Pašalinkite visus prietaisus, kurie gali trukdyti ryšiui. Žr. „Techniniai duomenys“.

<b>Trikitis</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Veiksmai</b>
Maisto temperatūra skiriasi nuo tikėtinos.	Maisto termometras įdėtas netinkamai.	Išitinkinkite, kad matavimo taškas būtų storiausioje patiekalo dalyje. Žr. skyrių „Patarimai“.
Kaitlentė aptinka reikšmingus temperatūros „šuolius“.	Jūs gamindami įpylėte šiek tiek vandens arba pakeitėte puodą.	Ijungę 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 kaitvieteje tinkamo dydžio puodus. Žr. „Techniniai duomenys“.
Jūs negalite aktyvinti funkcijos.	Tai pačiai kaitvieteje įjungta kita funkcija, neleidžianti aktyvinti.	Išjunkite funkciją, prieš aktyvindami kitą funkciją.
Kepimo vadovas arba Sous-vide išsijungia.	Maisto gaminimo seanso pradžioje skysčio temperatūra puode yra aukštesnė kaip 40 °C. Naudojamas prikaistuvis yra karštas.	Naudokite tik šaltus skysčius. Iš anksto neįkaitinkite prikaistuvio.
Hob <sup>2</sup> Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
Hob <sup>2</sup> Hood veikia, bet šviečia tik lemputė.	Jūs aktyvinote H1 režimą.	Pakeiskite režimą į H2–H6 arba palaukite, kol bus paleistas automatinis režimas.
Veikia Hob <sup>2</sup> Hood režimai H1–H6, bet apšvietimas išjungtas.	Gali būti perdegusi lemputė.	Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Nustatyta netinkama kalba.	Jūs per klaidą pakeitėte kalbą.	Atkurkite visas funkcijas į gamyklinės nuostatos. Pasirinkite Atkurti visus nustatymus iš Meniu. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę. Nustatykite Kalba, Ekranų ryškumas ir [spėjamo signalo garsas].
Kaitvietė išsijungia. Rodomas [išsijungimo] ir pranešimas, kad kaitvietė išsijungė.	Automatinis išsijungimas išjungia kaitvietę.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma [išsijungimo] ir pranešimas.	Veikia Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma O – X – A.	Veikia Vaikų saugos užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Mirksi [išsijungimo].	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistema patikrintų profesionalus elektrikas.
Prikaistuviai kaista ilgiau kaip 5 min.	Prikaistuvio dugnas netinka indukcinei kaitlentei.	Naudokite prikaistuvį tinkamu (plokščiu, magnetiniu) dugnu. Žr. skyrių „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 IAE84881FB  
Tipas 62 D4A 01 CA  
Indukcija 7.35 kW  
Serijos nr. ....  
AEG

PNC 949 597 485 00  
220–240 V / 400 V 2 N 50–60 Hz  
Pagaminta Vokietijoje  
7.35 kW



### 10.2 Programinės įrangos licencijos

Šios kaitlentės programinėje įrangoje yra programinės įrangos, kuri yra saugoma autorių teisių ir naudojama pagal BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY, ISC, Apache 2,0 ir kt. licencijas.

Visą licenciją rasite Meniu > Nustatymai > Aptarnavimas > Licencija.

Atvirojo šaltinio programinės įrangos šaltinio kodą galite parsisiųsti pagal nuorodą, pateiktą gaminio interneto svetainės puslapyje.

## 10.3 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitros lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min.]	Gaminimo indo skersmuo [mm]
Kairysis priekinis	2300	3200	10	125 - 210
Kairysis galinis	2300	3200	10	125 - 210
Vidurinis priekinis	1400	2500	4	125 - 145
Dešinysis galinis	2300	3600	10	205 - 240

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

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

## 10.4 Maisto termometras techninės charakteristikos

Maisto termometras yra patvirtintas naudoti su maistu.

Darbinis dažnis	433,05–434,73 MHz
-----------------	-------------------

Maksimali perdavimo galia	5 dBm
---------------------------	-------

Temperatūros diapazonas	0–120 °C
-------------------------	----------

Matavimo ciklas	3 sekundės
-----------------	------------

## 11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 11.1 Informacija apie gaminį\*

Modelio identifikatorius	IAE84881FB	
Kaitlentės tipas	Integruota kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	„Induction“	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairysis priekinis	21,0 cm
	Kairysis galinis	21,0 cm
	Vidurinis priekinis	14,5 cm
	Dešinysis galinis	24,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairysis priekinis	179,6 Wh/kg
	Kairysis galinis	189,1 Wh/kg
	Vidurinis priekinis	180,2 Wh/kg
	Dešinysis galinis	185,2 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

\* Europos sąjungai, vadovaujantis EU 66/2014. Baltarusijai, vadovaujantis STB 2477-2017, A priedas. Ukrainai, vadovaujantis 742/2019.



Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.


## 11.2 Energijos taupymas


Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistus uždenkite dangčiais.

- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistus dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

## 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.

## PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname, et valisite selle AEG toote. Töötasime selle välja, et saaksite palju aastaid nautida laitmatuid tulemusi, ning lasime elu lihtsustavaid uuenduslikke funktsioone, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

### Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)




Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	258
2. OHUTUSJUHISED.....	260
3. PAIGALDAMINE.....	263
4. TOOTE KIRJELDUS.....	264
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	267
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	268
7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	275
8. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	281
9. VEAOTSING.....	282
10. TEHNILISED ANDMED.....	285
11. ENERGIATÕHUSUS.....	286
12. JÄÄTMEKÄITLUS.....	286

## 1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust

vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

## **1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus**

- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, meelte või tajumisega seotud või vaimse puudega isikud (kaasa arvatud lapsed) või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelvalve või juhendamise all.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- 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**

- 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.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.

- **ETTEVAATUST:** Valmival toidul tuleb silm peal hoida. 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 aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. 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!**

Seadme vigastamise või 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.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- 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 sahtlis 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 teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaablil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuumu 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: kaitseüliliteid, 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.

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati asendisse "väljas".
- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna 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 induktiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuumu õlisse, võib see hakata pritsima.



### HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju 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 aaurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge pange pange kuum nõukaant pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidi liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

## 2.4 Toidusensor

- 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.

- Toidusensor suudab lugeda temperatuure kuni 120 °C.
- Veenduge, et Toidusensor oleks toidu või vedeliku sees alati vähemalt kuni minimaalse tähistuseni.
- Puhastage Toidusensor enne esimest kasutamist. 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 tööd.
- Kasutage Toidusensor hoiustamiseks originaalpakendit.
- Toidusensor asendamisel hoiustage vana tarvikut vähemalt 3 m kaugusel. Vana Toidusensor võib mõjutada uue tarviku tööd.

## 2.5 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

## 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 majapidamiseseadmete 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!

Lämbumis- või vigastusohu!

- Seadme utiliseerimise kohta teabe saamiseks pöörduge edasimüüja, tootja

volitatud isiku või kohaliku tahkete jäätmete käitleja poole.

- Eemaldage 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 pliigid

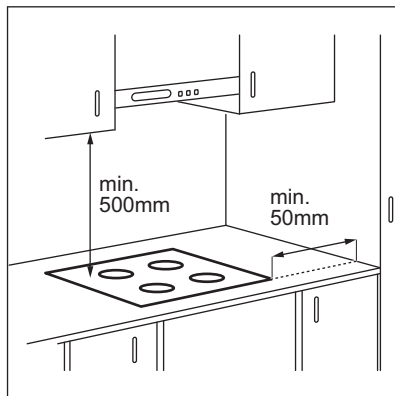
Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

### 3.3 Ühenduskaabel

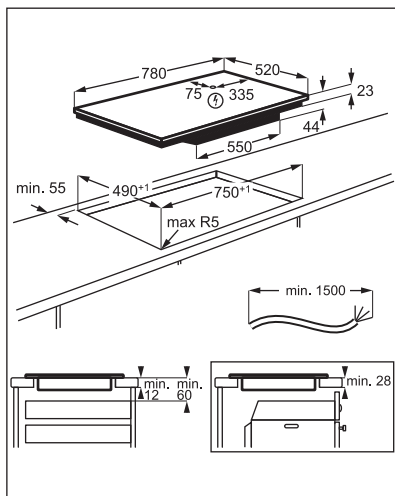
- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

### 3.4 Monteerimine

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




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



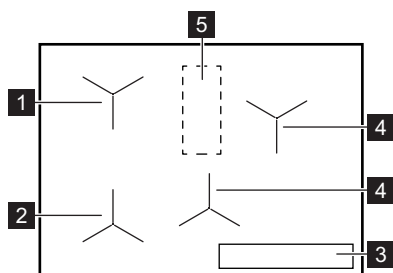
Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada AEG induksioonpliiti – töölauda paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation 

## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Pliidipinna skeem

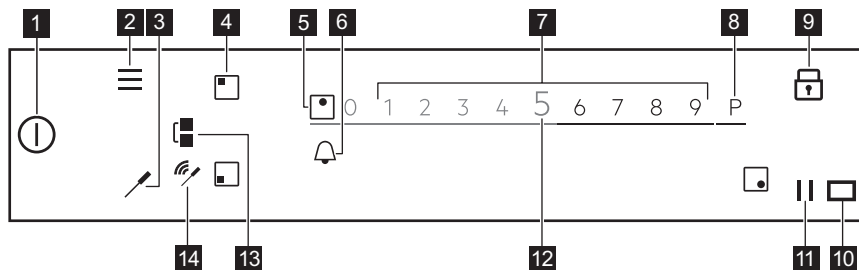


- 1** Induksiooniala koos Juhendatud kúpsetamine
- 2** Induksiooniala koos Juhendatud kúpsetamine ja Praadimine pannil
- 3** Juhtpaneel
- 4** Induksioonkeeduala
- 5** Antenniga ala







**ETTEVAATUST!**  
 Ärge pange midagi sellele pliidiialale.







### 4.2 Juhtpaneeli paigutus



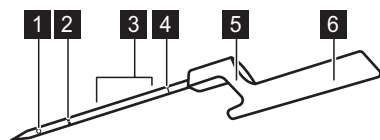
Saadaolevate seadete nägemiseks puudutage sobivat sümbolit.

Sümbol	Kommentaar	
<b>1</b> 	SEES/VÄLJAS	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
<b>2</b> 	Menüü	Menüü avamiseks ja sulgemiseks.
<b>3</b> 	Toidusensor	Menüü Toidusensor avamiseks.
<b>4</b> 	Ala valik	Valitud ala liugriba avamiseks.



Sümbol	Kommentaar
5 -	Ala indikaator Näitab, millise ala liugriba on aktiivne.
6 	- Taimerifunktsioonide valimiseks.
7 -	Liugriba Soojusastme reguleerimiseks.
8 	PowerBoost Funktsiooni aktiveerimine.
9 	Lukk Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
10 	- Hob²Hood infrapuna signaali andmesideterminali aken. Ärge seda kinni katke.
11 	Paus Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
12 0 - 9	- Näitavad praegust soojusastet.
13 	Bridge Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
14 	Signaali indikaatorid Täielik ühendus / signaal puudub. Näitab Toidusensor ja antenni vahelise ühendussignaali tugevust.

### 4.3 Toidusensor

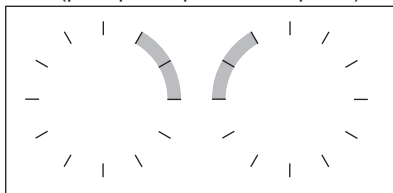


- Mõõtmispunkt
- Minimaalne tähistus
- Soovitav sissekastmisvahemik (vedelikele)
- Kalibreerimiskood
- Klamber Toidusensor asetamiseks servale
- Käepide koos sisemise antenniga





Toidusensor on juhtmeta, ilma patareideta töötav temperatuurimõõdik, mille leiata pliidi pakendist. Tarviku käepideme sees asub antenn. Teine antenn asub pliidi pinna all, kahe tagumise keeduvälja vahelisel alal. Tagamaks Toidusensor ja pliidi vahelist õiget ühendust, ärge pliidi sellele alale midagi asetage.

Mõõtmispunkt asub tarviku tipu ja minimaalse tähistuskoha vahelises kohas. Pange Toidusensor toidu sisse vähemalt kuni minimaalse tähistuseni. Vedelike puhul parima tulemuse saamiseks kastke Toidusensor vedelikku kuni 2-5 cm tasemeni ülalpool minimaalset tähistuskohta. Pange Toidusensor klambri abil poti või panni ääre

külge antenni lähedusse kella 1 - 3 alale (pliidi vasakpoolse osa puhul) või kella 9 - 11 alale (pliidi parempoolse osa puhul).



Järgmised indikaatorid näitavad ekraanil pliidi ja Toidusensor vahelise ühenduse tugevust:

  . Kui pliit ei suuda ühendust luua, süttib . Ühenduse loomiseks või

tugevdamiseks proovige nõu serval Toidusensor liigutada. Pliit värskendab ühenduse olekut iga 3 sekundi järel.




Lisateavet leiate jaotisest "Toidusensor vihjed ja näpunäited".


## 4.4 Pliidi põhifunktsioonid

Teie uus **SensePro®** pliit annab teile asjatundlikku nõu kogu toiduvalmistamise ajal. Lugege alltoodud infot ja avastage selle parimad omadused.


Sõltuvalt valmistatavast toidust võite kasutada Juhendatud küpsetamine koos või ilma Toidusensor. Paljude toitude jaoks on saadaval mitmeid erinevaid funktsioone.

**Toidusensor**  – saab kasutada kahel viisil. See mõõdab temperatuuri funktsioonidega nagu Termomeeter ja Praadimine pannil ning aitab teil eri toidutüüpide valmistamisel säilitada õiget temperatuuri Sous-vide või kasutada funktsioone Pošeerimine, Tasasel tulel keetmine või Soojendamine.

**Juhendatud küpsetamine** – hõlbustab toiduvalmistamist, pakkudes retsepte paljude toitude jaoks, kindlaid küpsetusparameetreid ja sammammulisi juhiseid. Võite seda kasutada koos Toidusensor, näiteks steigi valmistamisel, või ilma, näiteks pannkookide valmistamisel. Saadaolevad valikud olenevad valmistatava toidu tüübist. Selles režiimis võite kasutada funktsioone Sous-vide, Praadimine pannil, Tasasel tulel keetmine, Soojendamine ja ka palju muid. Hüpikaknad ja helid informeerivad teid määratud temperatuuri saavutamisest. Valikusse Juhendatud küpsetamine pääsete Menüü kaudu.


**Sous-vide**  – meetod vaakumpakendatud toidu küpsetamiseks madalal temperatuuril pikema valmistamisajaga, aidates säilitada vitamiine ja maitseid. Teie pliit pakub teile selgeid seadeid ja juhiseid, mida järgida. Kui funktsioon on Juhendatud küpsetamine

kaudu aktiveeritud, määratakse temperatuurid vastavalt toidu tüübile. Temperatuure saate ka ise valida, kui käivitate funktsiooni Sous-vide kaudu valikus Menüü.


**Praadimine pannil**  – praadimismeetod automaatselt juhitud kuumustasemetega, mis on mõeldud eri tüüpi toitudele. See aitab vältida toidu või õli ülekuumutamist. Saate selle aktiveerida, valides Juhendatud küpsetamine valikust Menüü.


**Termomeeter** – selle funktsiooniga mõõdab Toidusensor valmistamise ajal temperatuuri. Seda ei saa kasutada, kui töötab funktsioon Juhendatud küpsetamine.

**Pliidi muud kasulikud funktsioonid:**


**Sulatus**  – see funktsioon sobib hästi šokolaadi või või sulatamiseks.

**PowerBoost P** – see funktsioon ajab kiiresti keema suure koguse vett.

**Paus**  – see funktsioon alandab kõigi keeduväljade kuumuse 1. tasemele, võimaldades toitu pikemalt soojana hoida.

**Bridge**  – selle funktsiooniga saate vasakpoolsed keeduväljad ühendada ja kasutada suuremat nõud. Saab kasutada koos Praadimine pannil.

**Hob²Hood** – see funktsioon võimaldab ühendada pliidi ja õhupuhasti ning reguleerida vastavalt ventilaatori kiirust.

**Lukk**  – selle funktsiooniga saab juhtpaneeli toiduvalmistamise ajal ajutiselt välja lülitada.

**Lapselukk** – selle funktsiooniga saab juhtpaneeli välja lülitada, kui pliit ei tööta, et ära hoida kogemata sisselülitamist.

**Stopper, Pöördloendur, ja Minutilugeja** – kolm võimalikku funktsiooni, mille abil saate paremini jälgida küpsetusaega.

Lisateavet vt "Igapäevane kasutamine".

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Ekraani kasutamine

- Kasutada saab ainult valgustatud sümboleid.
- Valiku aktiveerimiseks puudutage ekraanil vastavat sümboolit.
- Valitud funktsioon lülitub sisse, kui eemaldate sõrme ekraanilt.
- Saadaolevates valikutest liikumiseks kasutage kiireid liigutusi või tõmmake sõrmega üle ekraani. Liigutuste kiirus sõltub sellest, kui kiiresti ekraaniobjektid liiguvad.
- Kerimine võib peatuda ise või saate selle ise kohe peatada, kui puudutate ekraani.
- Enamikk ekraanil kuvatavaid parameetreid saate muuta, kui vastavaid sümboleid puudutate.
- Sobiva funktsiooni või aja valimiseks võite liikuda läbi loendi ja/või puudutada soovitud valikut.
- Kui pliit on sisse lülitatud ja mõned sümboolid ekraanilt kaovad, puudutage uuesti ekraani. Kõik sümboolid kuvatakse uuesti.
- Mõne funktsiooni käivitamisel ilmub ekraanile hüpikaken täiendava teabega. Hüpikakna püsivaks väljalülitamiseks kontrollige , enne kui funktsiooni aktiveerite.
- Taimerifunktsioonide aktiveerimiseks valige esmalt ala.

#### Ekraanil liikumiseks vajalikud sümboolid

OK	Valiku või seade kinnitamiseks.
	Menüüs Menüü ühe tasandi võrra edasi / tagasi liikumiseks.
	Ekraanil kuvatavates juhistes üles / alla kerimiseks.
	Valikute aktiveerimiseks / deaktiveerimiseks.
	Hüpikakna sulgemiseks.

#### Ekraanil liikumiseks vajalikud sümboolid

Seade tühistamiseks.

### 5.2 Esmakordne ühendamine vooluvõrku

Pliidi vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada Keel, Ekraani heledus ja Helitugevus.

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

### 5.3 Toidusensor kalibreerimine

Enne Toidusensor kasutama hakkamist tuleb see kalibreerida, et temperatuuri näidud oleksid õigeid.

Kui Toidusensor on kalibreeritud õigesti, mõõdab see keemispunkti täpsusega + / - 2 °C.

Järgige toimingut:

- paigaldades pliidi esimest korda;
- viies pliidi teise asukohta (kõrguste vahe);
- asendage Toidusensor.



Kasutage nõud, mille põhja läbimõõt on 180 mm ja täitke see 1 - 1,5 l veega. Ärge pange vette soola, sest see võib toimingut mõjutada.

1. Funktsiooni kalibreerimiseks või uuesti kalibreerimiseks asetage Toidusensor kööginõu servale. Täitke pott külma veega vähemalt kuni minimaalse tähistuseni ja asetage see vasakpoolsele esmisele keedualale.

2. Vajutage

Valige loendist Seaded > Toidusensor > Kalibreerimine.

3. Vajutage Kalibreerimine.


Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage nuppu või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa.


## 5.4 Toidusensor sidumine

Algselt on pliit ja Toidusensor seotud juba tarnimisel.


Kui asendate Toidusensor uuega, tuleb see omakorda pliidiga siduda.




1. Puudutage .  
Valige loendist Seaded >Toidusensor > Sidumine.
2. Puudutage Lülita välja, et ühendada lahti eelmine Toidusensor.
3. Puudutage Paar keeduala kõrval. Ilmub hüpikaken.
4. Sisestage numbriklahvistiku abil uuel seadmel olev viiekohaline numbrikood Toidusensor.
5. Valiku kinnitamiseks puudutage OK. Teie Toidusensor on nüüd pliidiga seotud.

Kalibreerige Toidusensor alati pärast sidumist.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa.

## 5.5 Menüü struktuur

Puudutage , et avada ja muuta pliidi seadeid või aktiveerida mõned funktsioonid.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage nuppu  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Menüü-üksuses liikumiseks kasutage nuppu  või .

Tabelis on näha Menüü põhistruktuur.

Juhendatud küpsetamine

Pliidi funktsioonid	Sous-vide	
	Termomeeter	
	Sulatus	
Seaded	Lapselukk	
	Stopper	
	Hob?Hood	
	Toidusensor	Ühendused Kalibreerimine Sidumine
	Seadistamine	Juhendatud küpsetamine Keel Nuputoonid Helitugevus Ekraani heledus
Hooldus	Demorežiim Litsents Kuva tarkvaraversioon Hoiatuste ajalugu Lähtesta kõik seaded	


## 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 seiskab pliidi automaatselt, kui:

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keelal maha jahtuda.
- kasutate vale nõud või puudub sellel alal nõu hoopis. Keeduala valge sümbol vilgub ja induktsioonkeeduala lülitub automaatselt 2 minuti pärast välja.
- Te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes ilmub teade ja pliit lülitub välja.

**Soojusaste ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
1 - 2	6 tundi
3 - 5	5 tundi
6	4 tundi
7 - 9	1,5 tundi



Kasutades Praadimine pannil, lülitub pliit välja 1,5 tunni pärast. Valides Sous-vide, lülitub pliit välja 4 tunni pärast.

## 6.3 Keeduväljade kasutamine

Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Kui olete nõu valitud keedualale asetanud, tuvastab pliit selle automaatselt ja ekraanile ilmub vastav liugriba. Liugriba kuvatakse 8 sekundit, pärast mida läheb ekraan tagasi põhiolekusse. Liugriba kiiremaks eemaldamiseks koputage ekraani väljaspool seda.

Kui teised alad on aktiivsed, võib soovitud keeduala kuumustase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

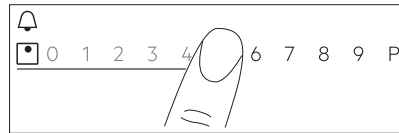


Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivat kööginõud. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiate jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid". Nõu suurust kontrollige jaotisest "Tehnilised andmed".

## 6.4 Soojusaste

1. Lülitage pliit sisse.
2. Pange keedunõu valitud keeduväljale. Ekraanile ilmub aktiivse keeduala liugriba, mis on aktiivne 8 sekundit.
3. Puudutage või libistage sõrme, et valida sobiv soojusaste.

Sümbol muutub punaseks ja läheb suuremaks.



Soojusastet saate muuta ka toiduvalmistamise ajal. Puudutage juhtpaneeli põhivaates ala valiku sümbolit ja liigutage sõrme vasakule või paremale (et soojusastet suurendada või vähendada).

## 6.5 PowerBoost

See funktsioon aktiveerib suurema võimsuse sobiva induktsioon-keeduala jaoks; see sõltub nõu suurusest. Seda funktsiooni saab kasutada ainult piiratud aja jooksul.

1. Puudutage kõigepealt soovitud ala sümbolit.
2. Puudutage **P** või libistage sõrme paremale, et aktiveerida funktsioon valitud keeduala puhul.

Sümbol muutub punaseks ja läheb suuremaks.

Funktsioon lülitub automaatselt välja.

Funktsiooni käsitsi väljalülitamiseks valige ala ja muutke selle soojusastet.



Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".

## 6.6 OptiHeat Control(3-astmeline jääkuumuse indikaator)



### HOIATUS!

III / II / I Seni kui indikaator on sees, kaasneb põletusohv jääkuumuse tõttu.

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

Indikaatorid III / II / I lülituvad sisse, kui keeduala on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkuumuse taset.

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.


## 6.7 Taimer



### Pöördloendur


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

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. Tähistage , et funktsioon aktiveerida.


Sümbolid muutuvad  .

5. Sobiva aja valimiseks libistage oma sõrme vasakule või paremale (nt tunnid ja/või minutid).
6. Valiku kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida **X**, et valik tühistada.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja vilgub. Signaali peatamiseks puudutage nuppu .

Funktsiooni välja lülitamiseks seadke kuumusaste väärtuseks **0**. Teise võimalusena puudutage taimeri väärtusest

vasakul , puudutage **X** selle kõrval ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

### Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada, kui pliit on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta.

See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

1. Valige mõni keeduala.


Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.


2. Vajutage .

Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

3. Sobiva aja valimiseks libistage oma sõrme vasakule või paremale (nt tunnid ja minutid).
4. Valiku kinnitamiseks puudutage nuppu OK.


Soovi korral võite valida **X**, et valik tühistada.



Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja vilgub. Signaali peatamiseks puudutage nuppu .

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage taimeri väärtusest vasakul , puudutage **X** selle kõrval ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

### Stopper

Funktsioon alustab automaatselt loendust, kui olete keeduala sisse lülitanud. Selle funktsiooniga saate jälgida, kui kaua see töötab.


1.  juurdepääsuks puudutage ekraanil nuppu Menüü.
2. Seaded > Stopper valimiseks kerige Menüü.
3. Puudutage lülitit, et funktsioon sisse/välja lülitada.

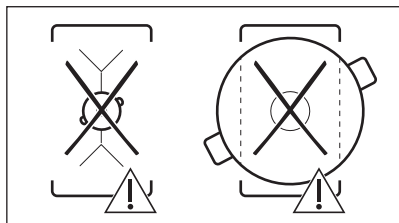
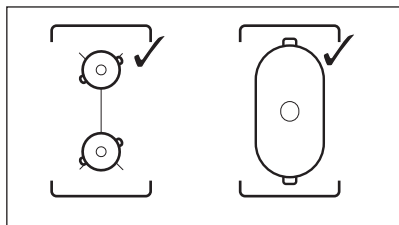
Funktsioon ei peatu, kui te nõu eemaldate. Funktsiooni uuesti valimiseks ja käsitsi käivitamiseks puudutage nuppu , valige hüpikaknast Lähtesta. Funktsioon alustab loendamist alates 0. Toiduvalmistamise ajal Paus funktsiooni sisse lülitamiseks puudutage nuppu  ja valige hüpikaknast Paus. Loenduse jätkamiseks valige Start.


## 6.8 Bridge funktsioon

See funktsioon ühendab kaks keeduala ja need töötavad ühe, sama kuumustaset kasutava alana.

Seda funktsiooni on hea kasutada suurte nõude puhul.

1. Asetage nõu kahele keedualale. Nõu peab katma mõlema ala keskpunkte.
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu . Ala sümbol muutub.
3. Seadke kuumusaste. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid, kuid ei tohi ületada tähistatud ala.





Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage nuppu . Kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.


## 6.9 || Paus


See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.


Teil pole võimalik funktsiooni aktiveerida, kui Juhendatud küpsetamine või Sous-vide töötavad.


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

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .

 hakkab tööle. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage nuppu .


Funktsioon peatub PowerBoost. Kõrgeim kuumusaste lülitub taas sisse, kui puudutate uuesti nuppu .

## 6.10 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumusastme kogemata muutmise.

Valige kõigepealt kuumusaste.


Puudutage , et funktsioon aktiveerida.




Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage  3 sekundit.

 Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 6.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Lapselukk.
3. Keerake lüliti sisse ja puudutage tähestikulises järjekorras tähti A-O-X, et funktsioon sisse lülitada. Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

## 6.12 Juhendatud küpsetamine

See funktsioon reguleerib parameetreid vastavalt valmivale roale ja hoiab neid kogu küpsemise aja.

Selle funktsiooniga saate valmistada laia valikut roogasid, näiteks Liha, Kala ja mereannid, Köögiviljad, Supid, Kastmed, Pasta või Piim. Erinevat tüüpi toiduainete jaoks on saadaval erinevad toiduvalmistusviisid, nt kana jaoks saate valida Praadimine pannil, Sous-vide või Pošeerimine vahel.

Funktsiooni saate aktiveerida ainult pliidi vasakul küljel. Juhendatud küpsetamine koos funktsiooniga Sous-vide saab sisse lülitada ainult vasakpoolsele eesmisele või tagumisele keedualale. Kui soovite kasutada Praadimine pannil, saate selle aktiveerida vasakpoolse eesmise keeduala jaoks või sildühenduse abil mõlema ala jaoks.

Kui Juhendatud küpsetamine töötab vasakpoolsel eesmisel keedualal, kasutage ilma funktsioonita toiduvalmistamiseks paremal pool olevaid alasisid.

Kui kasutate funktsiooni vasakpoolsel eesmisel keedualal, siis ärge vasakpoolsel tagumisel alal kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt on üle 200 mm. See võib mõjutada ühendust Toidusensor ja pliidi pinna all oleva antenni vahel.





Ärge enne valmistamist nõusid kuumutage. Võimalusel kasutage ainult külma kraanivett või külma vedelikku. Soojendage ainult külmi toite.



Praadimine pannil puhul järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Lisage õli, kui pann on kuum.





Koos Juhendatud küpsetamine-ga töötab taimer kui Minutilugeja. See ei peata funktsiooni, kui määratud aeg saab otsa.

1. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu  või  ja valige Juhendatud küpsetamine.

2. Valige loendist toidu tüüp, mida soovite valmistada.  
Iga toidutüübi puhul on saadaval mõned valikud. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.


- Võite puudutada nuppu OK hüpikakna ülaosas, et kasutada vaikeseadeid.
- Praadimine pannil puhul saab muuta kuumuse vaikseadistust. Kasutades Toidusensor, saate mõne roa puhul kontrollida selle sisetemperatuuri.
- Enamiku valikute puhul, nt Sous-vide ja Pošeerimine puhul, saate muuta vaiketemperatuuri.
- Võite muuta ka vaikeaega või ise aja valida. Minimaalne vaikeaeg on määratud ainult Sous-vide puhul.

Täpsemat teavet ja täiendavaid juhiseid võite näha ekraanil. Võite neid sirvida, kasutades

 ja .



3. Puudutage nuppu OK. Järgige hüpikakendes toodud juhiseid. Mõned valikud algavad eelkuumutamisega. Toidu valmimist võite jälgida juhtribal.
4. Kui ilmub juhistega hüpikaken, puudutage esmalt nuppu OK ja seejärel jätkamiseks nuppu Start.

Funktsioon töötab eelnevalt määratud seadetega.

Hüpikakna püsivaks väljalülitamiseks kontrollige , enne kui funktsiooni aktiveerite.

5. Kui aeg saab täis, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub hüpikaken. Akna sulgemiseks puudutage nuppu OK.

Funktsioon ei peatu automaatselt. Sous-vide puhul lülitub pliit automaatselt maksimaalselt nelja tunni pärast välja.

Funktsiooni peatamiseks või kohandamiseks puudutage nuppu  või  või aktiivse ala sümbolit ja seejärel valige Stop.

Kinnitamiseks puudutage hüpikaknas nuppu Jah.

## 6.13 Sous-vide

Funktsiooni abil liha, kala või juurviljade valmistamiseks läheb tarvis sobivaid tõmbelukuga kotte või kilekotte ja vaakumsulgurit. Pange maitsestatud toiduained kottidesse ja sulgege need. Selle



meetodi kasutamiseks võite osta ka juba k psetusvalmis toiduportsjoneid.



### HOIATUS!



Järgige kindlasti toiduohutusp him tteid. Vt "Vihjeid ja näpunäiteid".

Selle funktsiooni puhul saate vabalt valida meelep rarse aja ja temperatuuri (35 kuni 85  C), mis sobivad valmistatava toiduga. Kasutage maksimaalselt 4 liitrit vett; katke pott kaanega. Lisateavet k psetusparameetrite kohta leiate k psetustabelist jaotises "Vihjed ja näpunäiteid". Enne valmistamist sulatage toit.

Funktsiooni saab sisse lülitada ainult vasakpoolse eesmise ja tagumise keedualaga. Kui Sous-vide t otab, kasutage ilma funktsioonita toiduvalmistamiseks parempoolseid alasid.





Koos Sous-vide-ga t otab taimer kui Minutilugeja. Funktsioon lülitub automaatselt välja alles maksimaalselt nelja tunni pärast.


1. Valmistage toiduportsjonid vastavalt ülaltoodud juhistele.
2. Pange pott külma veega eesmisele või tagumisele vasakpoolsele keedualale.
3. Puudutage nuppe  > Sous-vide. Võite ka puudutada nuppe  > Pliidi funktsioonid > Sous-vide.
4. Valige õige temperatuur. Valige aeg (valikuliselt). Valmimisaeg oleneb toidu paksusest ja t uibist.
5. Jätkamiseks puudutage nuppu OK.
6. Asetage Toidusensor k ogin u servale.
7. Hüpikakna sulgemiseks puudutage nuppu OK.
8. Eelkuumutamise aktiveerimiseks puudutage nuppu Start .

Kui nõu saavutab m aratud temperatuuri, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub hüpikaken. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

9. Asetage kotis toiduained vertikaalselt k ogin usse (võite kasutada ka Sous-vide resti). Vajutage Start. Valides Minutilugeja, alustab see t od koos funktsiooniga.

10. Kui valitud aeg saab täis, kõlab



helisignaal ja  vilgub. Signaali peatamiseks puudutage .

Funktsiooni peatamiseks või kohandamiseks puudutage nuppu  või aktiivse ala sümbolit ja seejärel nuppu Stop. Kinnitamiseks puudutage h pikaknas nuppu Jah.

## KeepTemperature

Funktsiooni Sous-vide võite kasutada toiduvalmistamiseks, samal ajal kui Toidusensor kontrollib ja säilitab täpselt valitud temperatuuri (täpsusega + / - 1  C ). Teil on võimalik valmistada väga erinevaid toite, näiteks v rtsikaid hautisi või kastmeid (nt eri t upi karrid või kalahautised). Võite valida oma parameetrid või vaadata k psetustabelit jaotises "Vihjed ja näpunäiteid".



Funktsiooni saab sisse lülitada ainult vasakpoolse eesmise ja tagumise keedualaga.


1. Puudutage nuppu  > Pliidi funktsioonid > Sous-vide või funktsioonile juurdep asuks puudutage nuppe  > Sous-vide.
2. Valige õige temperatuur. Valige aeg (valikuliselt).
3. Jätkamiseks puudutage nuppu OK.
4. Asetage Toidusensor k ogin u servale või toiduaine sisse.
5. Eelkuumutamise aktiveerimiseks puudutage nuppu Start .

Kui nõu saavutab m aratud temperatuuri, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub hüpikaken.

6. Hüpikakna sulgemiseks puudutage nuppu OK.
7. Vajutage Start.

Valides Minutilugeja, alustab see t od koos funktsiooniga.

8. Kui valitud aeg saab täis, kõlab helisignaal ja  vilgub. Signaali peatamiseks puudutage .


Funktsiooni peatamiseks või kohandamiseks puudutage nuppu  või aktiivse ala sümbolit ja seejärel nuppu Stop. Kinnitamiseks puudutage h pikaknas nuppu Jah.


## 6.14 Termomeeter

Selle funktsiooniga toimib Toidusensor termomeetrina, aidates teil valmistamise ajal toidu või vedeliku temperatuuri jälgida. Näiteks on sellest palju kasu piima kuumutamisel või beebitoidu temperatuuri jälgimisel.


Selle funktsiooni kasutamiseks peab vähemalt üks keeduala olema aktiivne.

Funktsiooni võib aktiveerida kõigi keedualadega, kuid korraga saab seda kasutada ainult ühel alal.

1. Pange Toidusensor toidu või vedeliku sisse kuni minimaalse tähistuseni.
2. Puudutage ekraanil , et avada menüü Toidusensor ja valida Termomeeter.


Võite puudutada ka  > Pliidi funktsioonid > Termomeeter.




3. Puudutage Start. Aktiivsel keedualal algab mõõtmine. Kui ükski keeduala ei ole aktiivne, ilmub info-hüplikaken.

Funktsiooni peatamiseks puudutage temperatuuri tähistavaid numbreid või  ja valige Stop.

## 6.15 Sulatus


Seda funktsiooni võite kasutada toidu sulatamiseks (nt šokolaad, või). Funktsiooni saate korraga kasutada ainult ühel keedualal.


1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Pliidi funktsioonid > Sulatus.
3. Puudutage Start. Teil tuleb valida sobiv keeduala. Kui keeduala on juba aktiivne, ilmub hüplikaken. Funktsiooni aktiveerimiseks tühistage eelmine soojusaste.




Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüplikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

Funktsiooni peatamiseks puudutage ala valiku sümbolit ja siis puudutage Stop.

## 6.16 Keel


1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine > Keel.
3. Valige loendist sobiv keel.




Kui valite vale keele, puudutage . Ilmub loend. Valige ülevalt kolmas valik ja seejärel eelviimane valik. Edasi valige teine valik. Kerige loendis allapoole, et leida sobiv keel. Lõpuks valige õige valik paremalt poolt.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüplikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

## 6.17 Nuputoonid / Helitugevus

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


1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine > Nuputoonid / Helitugevus.
3. Valige sobiv valik.




Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüplikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

## 6.18 Ekraani heledus

Saate muuta ekraani heledust.

Valida saate 4 heledusastme vahel, kusjuures 1 on madalaim ja 4 kõrgeim.

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine > Ekraani heledus.
3. Valige sobiv tase.

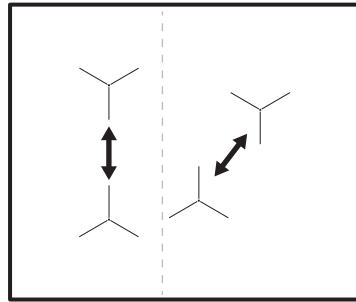
Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüplikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

## 6.19 Toitehaldus

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

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680 W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsuse piirmäära ühel faasil, vähendatakse automaatselt keedualade võimsust.
- Maksimaalne kuumusaste on liugribal näha. Aktiivsed on ainult valged numbrid.
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.

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



## 7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kooiginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Kriimustuste vältimiseks ärge libistage ega hõõruge nõusid keraamilisel klaasil.

#### Keedunõu materjal

- **soviv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesoviv:** 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.

- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistlemuste 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.

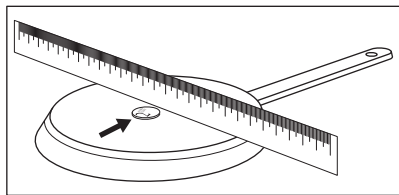


Vt jaotist "Tehnilised andmed".

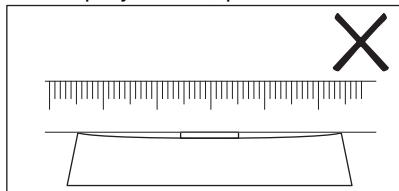
### 7.2 Sobivad nõud Praadimine pannil funktsiooni jaoks

Kasutage ainult sileda põhjaga nõusid. Et teada saada, kas nõu on sobiv:

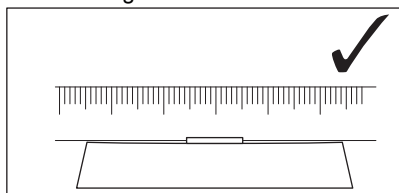
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pange nõu põhja vastu joonlaud.
3. Proovige joonlauda ja nõu põhja vahele panna ühe-, kahe- või viiesendine euromünt (või muu sama paksusega münt).



a. Kui münt mahub joonlaua ja nõu põhja vahele, pole see nõu sobiv.



b. Kui münt joonlaua ja nõu põhja vahele ei mahu, on tegemist sobiva nõuga.



### 7.3 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).

- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused, nõu on tuvastatud pärast selle pliidi asetamist tuvastatud.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

**Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.**

### 7.4 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

### 7.5 Toiduvalmistamise rakenduste näited

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
1 - 2	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamiseks.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedetainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole valmistusaja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Pöörake poole valmistusaja möödudes.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		
<b>P</b>	Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.		

## 7.6 Vihjed ja näpunäited: Toidusensor

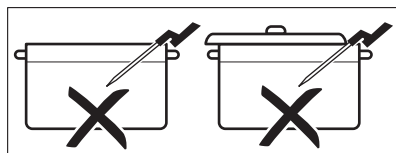
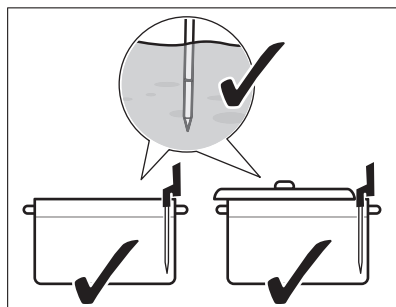


Funktsioonide juhendatud küpsetamine ja Sous-vide kasutamisel saate kasutada ainult pliidi vasakpoolset Toidusensor. Funktsiooniga Termomeeter saate Toidusensor kasutada ka pliidi parempoolsel küljel.

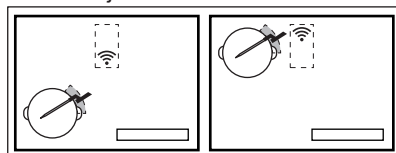
Parima ühenduse tagamiseks (🔪, 🍴) Toidusensor ja pliidi vahel:

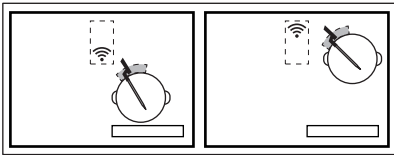
### Vedelikud

- Kastke Toidusensor vedelikku soovitud sissekastmisulatuses. Minimaalse tähistuse taset ei tohi ületada.
- Pange Toidusensor poti servale. Võimalusel hoidke seda vertikaalasendis. Jälgige, et tarviku ots puutuks vastu nõu põhja. Toidusensor käepide peab alati jääma potist või pannist väljapoole.



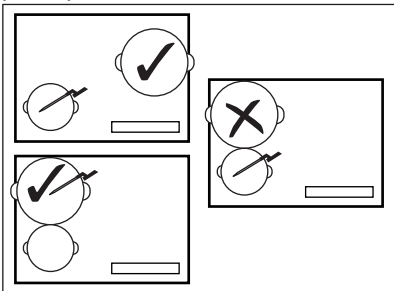
- Kui soovite kasutada Toidusensor pliidi vasakpoolsel osal, siis jälgige, et see asetseks pliidi keskosas, kella 1 - 3 asendis. Kui soovite seda kasutada paremal pool (funktsiooniga Termomeeter), siis jälgige, et see asetseks kella 9 - 11 asendis. Vt allolevaid jooniseid.





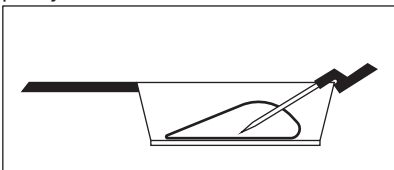
Kui ühenduse loomine ei õnnestu, proovige poti serval Toidusensor liigutada.

- Poti võib osaliselt kaanega katta.
- Kasutades seda vasakpoolsel eesmisel keeduväljal, ärge asetage vasakpoolsel tagumisele alale suuri nõusid. Tagumisel vasakpoolsel alal olevad suured nõud võivad signaali tõkestada. Asetage suuremad nõud tagumisele parempoolsel alale.

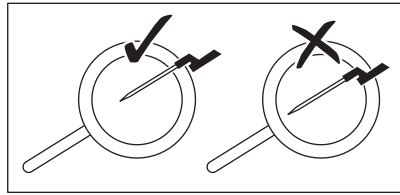


### Tahketele toitudele (sisetemperatuuri mõõtmiseks)

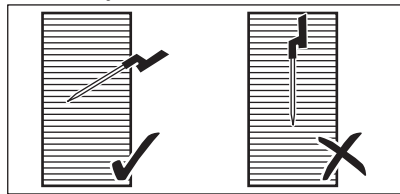
- Sisestage Toidusensor risti toidu kõige paksemasse ossa kuni minimaalse tähistuseni. Mõõtmiskoht peaks asetsema portsjoni keskosas.



- Jälgige, et Toidusensor oleks kindlalt toidu sees. Toidusensor metallosad ei tohiks puutuda vastu poti / panni serva. Käepideme konks peab olema suunaga allapoole.



- 2 - 3 cm paksuste liha- või kalatükkide puhul peaks Toidusensor ots ulatuma vastu nõu põhja.
- Enne toidu pööramist eemaldage Toidusensor.
- Kui kasutate plancha-plaati, tuleks jälgida, et Toidusensor käepide jääks sellest paremale, plaadi pinna kohalt eemale. Vt allolevaid jooniseid.



### 7.7 Toiduvalmistamine madalal temperatuuril – toiduohutuspõhimõtted

Madalal temperatuuril toitu valmistades, nt Sous-vide, järgige kindlasti järgmisi reegleid.

- Enne toiduvalmistamist peske / desinfitseerige käed. Kasutage ühekordseid kindaid.
- Kasutage ainult õigesti säilitatud kvaliteetseid värsked toiduaineid.
- Peske ja koorige puuvilju ja juurvilju põhjalikult.
- Hoidke tööpind ja lõikelauad puhtad. Eri tüüpi toiduainete jaoks kasutage erinevaid lõikelaudu.
- Pöörake erilist tähelepanu hügieenile, kui kasutate linnuliha, mune või kala. Linnuliha valmistamisel peab temperatuur olema vähemalt 65 °C juures vähemalt 50 minutit.
- Kui valmistate Sous-vide kasutades kala, peab see olema eriti värske.
- Valmistoitut võib külmikus hoida maksimaalselt 24 tundi.
- Nõrgenenud immuunsüsteemiga või kroonilisi haigusi põdevate inimeste jaoks

tuleks toitu enne tarvitamist pastöriseerida. Pastöriseerige toitu 60 °C juure vähemalt üks tund.

## 7.8 Toiduvalmistamise juhend

Alljärgnevas tabelis on näidatud toiduainete tüübid ning optimaalsed temperatuurid ja soovitatud toiduvalmistusajad. Parameetrid võivad muutuda sõltuvalt toiduaine temperatuurist, kvaliteedist, konsistentsist ja kogusest.

Toiduvalmistusaja pikkus sõltub rohkem toiduaine paksusest kui selle kaalust. Nt

mida paksem on lihalõik, seda rohkem aega kulub etteantud sisetemperatuuri saavutamiseks. 2 cm paksune lihalõik vajab 58 °C saavutamiseks umbes 1 tunni, samal ajal 5 cm tükk vajab umbes 4 tundi.

Jälgige esimest toiduvalmistamiskorda, et veenduda alltoodud parameetrite vastavuses teie toiduvalmistamise harjumustele ja kööginõudele. Neid parameetreid saate muuta vastavalt oma isiklikele eelistustele.

Toiduaine tüüp	Söögivalmistamise meetod	Küpsusaste	Paksus/toiduaine kogus	Sisemuse temperatuur / toiduvalmistamise temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Biifsteek	Sous-vid	pooltoores	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
	keskm		2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
	küps		2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Kanafilee	Sous-vid	täisküps	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Pošeerimine	täisküps		68 - 74	35 - 45
Kanakoivad	Pošeerimine	täisküps	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Sealiha steik	Sous-vid	täisküps	2 cm	60 - 66	35 - 60
Sea sisefilee	Sous-vid	täisküps	4-5 cm	62 - 66	60 - 120
Lambafilee	Sous-vid	keskm	2 cm	56 - 60	35 - 60
		täisküps		64 - 68	40 - 65
Lamba ristluutükk (ilma kondita)	Sous-vid	keskm	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		täisküps		64 - 68	65 - 120

Toiduaine tüüp	Söögivalmistamise meetod	Küpsusaste	Paksus/toiduaine kogus	Sisemuse temperatuur / toiduvalmistamise temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Lõhe	Sous-vide	poolläbipaistev	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pošeerimine	poolläbipaistev	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuunikala	Sous-vide	poolläbipaistev	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krevetid	Sous-vide	poolläbipaistev	1–2 cm	50 - 56	25 - 45
Munad	Sous-vide	pehme <sup>1)</sup>	M – suurus	63 - 64	45 - 70
		keskmise <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		kõva <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Keetmine	pehme	keetmine	4 <sup>2)</sup>	
		keskmise	keetmine	7 <sup>2)</sup>	
		kõva	keetmine	10 <sup>2)</sup>	
Riis	Paisumine	valmis	-	-	10 - 30
Kartulid	Keetmine	valmis	-	-	15 - 30
Köögiviljad (värsked)	Sous-vide	valmis	-	85	30 - 40
Spargel	Sous-vide	valmis	-	85	30 - 40

1) Poolvedelad munad.

2) Aeg keskmise suurusega munadele. Suurte munade ja külmkapis olnud munade puhul lisage keetmisajale üks minut.

### Täiendavad soovitused Juhendatud küpsetamine:

- Enne toiduvalmistamist täitke nõu sobivas koguses vedelikuga (nt 1 –3 liitrit). Vältige vedeliku lisamist söögi valmistamise käigus.
  - Kasutage energia säästmiseks ja soovitud temperatuuri kiiremaks saavutamiseks kaant (samuti vee eelkuumutamiseks).
  - Segage oma toitu korrapäraselt kogu söögivalmistamise jooksul, et tagada ühtlane temperatuuri jaotumine.
  - Lisage soola söögivalmistamise alguses.
  - Enne valmistamist sulatage toit.
- Lisage köögiviljad (nt spargelkapsas, lillkapsas, aedoad, rooskapsas) siis, kui vesi saavutab soovitud temperatuuri ja ilmub hüpinkaken.
  - Enne funktsiooni käivitamist pange kartulid või riis külma vette.
  - Hautiste, kastmete, suppide, karri, raguu, guljaši ja puljongite jaoks võite kasutada Soojendamise või Tasasel tulel keetmine. Enne funktsiooni Tasasel tulel keetmine käivitamist praadige koostisosad (ilma Toidusensor) ja lisage külm vedelik; seejärel aktiveerige funktsioon alates Juhendatud küpsetamine.



- Väikese suurusega mereandide valmistamisel (nt kaheksajala lõigud / kombitsad või koorikloomad) võite kasutada funktsiooni Praadimine pannil.

### Täiendavad soovitused Praadimine pannil:



#### HOIATUS!

Kasutage ainult sileda põhjaga panne.



#### ETTEVAATUST!

Kasutage lamineeritud panne alati madalal kuumussastmel, et vältida nõude ülekuumenemist ja kahjustamist.

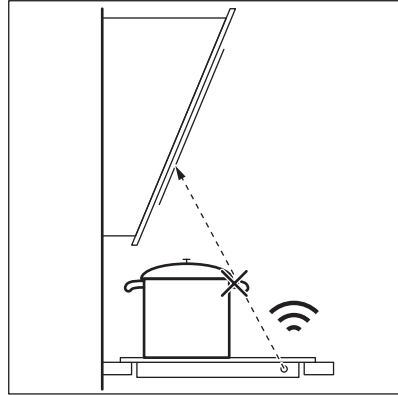
- Käivitage funktsioon siis, kui pliit on külm (eelkuumutamine pole vajalik).
- Kasutage roostevabast terasest valmistatud kihilisi kööginõusid.
- Ärge kasutage nõusid, mille põhja keskosa on reljeefne.
- Erineva suurusega pannidel on erinev kuumenemisaeg. Raskemad pannid hoiavad paremini kuumust kui kerged pannid ja kuumenevad aeglasemalt.
- Pöörake toiduaine ümber, kui see saavutab poole soovitud temperatuurist. Väga paksusid toiduportsjoneid tuleks pöörata palju tihedamini (nt iga kahe minuti järel). Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame kõigepealt kasutada Sous-vide meetodit. Viimase lihvi andmiseks asetage ettevalmistatud portsjonid eelsoojendatud pannile ja praadige neid kiiresti mõlemalt poolt.
- Enne toiduaine ümberpööramist eemaldage alati Toidusensor.

## 7.9 Näpunäiteid Hob<sup>2</sup>Hood 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 kaepideme või kõrge keedunõuga). Vt pilti.

### Pildil olev õhupuhasti on illustratiivne.




Hoidke Hob<sup>2</sup>Hood infrapunsignaali kommunikaatori aken puhtana.



Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage selliseid seadmeid pliidi läheduses, kui Hob<sup>2</sup>Hood on sees.

### Õhupuhastid Hob<sup>2</sup>Hood-funktsiooniga

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

## 8. PUHASTUS 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 spetsiaalse klaasikaabitsat.

## 8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, 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:** katlakiviplekid, veeplekid,

- rasvuplekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.
- Pliidi pinnal on horisontaalsed süvendid. Puhastage pliiti niiske lapi ja veidikese nõudepesuvahendiga, pühkides õrnalt vasakult paremale. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga vasakult paremale.

## 9. VEAOTSING







### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Mida teha, kui...

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

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale ①.	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkuumuse 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 funktsiooni Juhendatud küpsetamine sisselülitamist alustab pliiti kuumenemist, peatub ja käivitub seejärel uuesti.	Tegemist on ohutuskontrolliga, mille eesmärk on tagada, et Toidusensor on potis, mille jaoks funktsioon Juhendatud küpsetamine 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.
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Ekraan näitab, et Toidusensor ei leiutud.	Toidusensor asend ei ole õige. Miski tõkestab signaali (nt söögiriistad, panni käepide või mõni teine nõu).	Paigutage Toidusensor õigesti. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". Eemaldage kõik metall- või muud esemed, mis võivad signaali tõkestada.
Ekraan näitab, et vee temperatuur on kõrgem kui 100°C.	Te ei kalibreerinud Toidusensor või ei teinud seda õigesti. Olete viinud pliidi teise asukohta.	Kalibreerige Toidusensor uuesti. Vt jaotist "Kalibreerimine". Kontrollige ka seda, kas kalibreerimiskood on õige. Vt jaotist "Sidumine".
	Olete pannud vette liiga palju soola.	Ärge pange keevasse vette soola.
Ekraanil pole näha temperatuuri. Ekraanil on hoiatusikoon.	Toidusensor ei suutnud pliidiga ühendust luua, sest signaal on liiga nõrk.	Asetage Toidusensor pliidi keskosas asuva antenni lähedusse. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Miski katab Toidusensor või antenni pliidi pinnal, näiteks mõni metallist köögiriist.	Eemaldage kõik antenni katvad esemed. Jälgige, et nõud asetseksid keeduala keskosas. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Toidusensor ja antenni vaheline ühendus on katkenud.	Kontrollige, ega miski ei tõkesta signaali. Liigutage Toidusensor piki poti serva, et kohandada selle asendit. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	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 "Vihjeid ja näpunäiteid".
Pliit tuvastab tugevaid temperatuurikõikumisi.	Lisasite vett või vahetasite valmistamise ajal keedunõud.	Vältige vee lisamist või nõu vahetamist pärast funktsiooni käivitamist.
	Nõus olev kuumus ei ole ühtlaselt jaotunud, eriti paksemate vedelike puhul.	Segage toitu aeg-ajalt.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Nõud lähevad liiga kuumaks või toit valmib liiga kiiresti.	Kasutasite liiga väikest potti.	Kasutage potte, milles suurus vastab antud keedualale. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Funktsiooni ei saa sisse lülitada.	Samal keedualal töötab teine funktsioon, mis takistab sisselülitamist.	Peatage see funktsioon enne järgmise valimist.
Juhendatud küpsetamine või Sous-vide peatub.	Nõus oleva vedeliku temperatuur on toiduvalmistamise alustamisel kõrgem kui 40 °C. Kasutatakse nõu on liiga kuum.	Kasutage ainult külma vedelikku. Ärge nõusid eelkuumutage.
Hob <sup>2</sup> Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Hob <sup>2</sup> Hood töötab, kuid ainult tuli põleb.	Olete sisse lülitanud H1 režiimi.	Valige režiimiks H2 - H6 või oodake, kuni käivitub automaatne režiim.
Hob <sup>2</sup> Hood režiimid H1 – H6 töötavad, kuid tuli ei põle.	Probleem võib olla ka valgusti pirnis.	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Kui puudutate paneeli andurallasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“.
Valitud on vale keel.	Keelt on kogemata muudetud.	Lähtestage kõigi funktsioonide tehaseseaded. Valige Lähtesta kõik seaded-st Menüü. Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast. Seadistage Keel, Ekraani heledus ja Helitugevus.
Keeduala lülitub välja. Ilmub hoiatusteade keeduala väljalülitamise kohta.	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".
Ilmub O - X - A.	Lapselukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
 vilgub.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginõu.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
 ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskuse.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Kööginõu kuumeneb kauem kui 5 minutit.	Kööginõu põhi ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil.	Kasutage nõuetekohase põhjaga (lame, magnetiline) kööginõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

## 9.2 Kui te ei leia lahendust ...

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

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

## 10. TEHNILISED ANDMED

### 10.1 Andmesilt

Mudel IAE84881FB  
Tüüp 62 D4A 01 CA  
Induktsioon 7.35 kW  
Seerianr .....  
AEG

Tootenumber PNC 949 597 485 00  
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz  
Valmistatud Saksamaal  
7.35 kW



### 10.2 Tarkvaralitsentsid

Käesolevas pliidis sisalduv tarkvara sisaldab autoriõigusega kaitstud tarkvara, millel on BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 ja teised litsentsid.

Tutvuge litsentsi täistekstiga jaotises: Menüü > Seaded > Hooldus > Litsents.

Avatud lähtekoodiga tarkvara lähtekoodi võite alla laadida, klõpsates toote veebilehel olevat hüperlinki.

### 10.3 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (max soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Keskmine eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parem tagumine	2300	3600	10	205 - 240

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

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole tabelis toodust suurem.

## 10.4 Toidusensor tehnilised andmed

Toidusensor on lubatud kasutamiseks toiduainetega.

Töösagedus 433,05 – 434,73 MHz

Maksimaalne saatevõimsus	5 dBm
Temperatuurivahemik	0 – 120 °C
Mõõtmistsükkel	3 sekundit

## 11. ENERGIATÕHUSUS

### 11.1 Tooteteave\*

Mudeli tunnus	IAE84881FB	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Keedualade arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine	21,0 cm
	Vasak tagumine	21,0 cm
	Keskmine eesmine	14,5 cm
	Parem tagumine	24,0 cm
Energiatarbimine keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak eesmine	179,6 Wh/kg
	Vasak tagumine	189,1 Wh/kg
	Keskmine eesmine	180,2 Wh/kg
	Parem tagumine	185,2 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

\* Euroopa Liidu puhul vastavalt EU 66/2014. Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2477-2017, liisa A. Ukraina puhul vastavalt määrusele 742/2019.

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidid – Toimivuse mõõtemeetodid

Keeduala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate keeduväljade tähistega.

### 11.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.


- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.

- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkuumust.

## 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 kohaliku ringluspunkti või

pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nespíš nenajdete. Aby vám sloužil co nejlépe, stačí věnovat pár minut čtení.

### Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:


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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	288
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	290
3. INSTALACE.....	293
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	294
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	297
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	299
7. TIPY A RADY.....	306
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	312
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	313
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	316
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	317
12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	317

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete 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 není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud tak nečiní pod dozorem nebo pokud neobdrželi instrukce ohledně provozu spotřebiče od osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- 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**

- **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.
- Oheň se **NIKDY** nesnažte uhasit vodou. Místo toho vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- **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:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. 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, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čistící zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.

- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu 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.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
  - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
  - Mezi dnem 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, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Použití spotřebiče



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- Neměňte technické parametry spotřebiče.

- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- 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.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo 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 hořlavými.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespady varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.

- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

## **2.4 Pečicí sonda**

- 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.
- Pečicí sonda může snímat teploty až do 120 °C.
- Ujistěte se, že je Pečicí sonda uvnitř jídla či tekutiny až po minimální označenou úroveň.
- 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.
- Silikonové držadlo se může zbarvit, což nemá žádný vliv na to, jak Pečicí sonda funguje.
- K uložení Pečicí sonda použijte původní obal.
- Pokud vyměníte Pečicí sonda, uložte starou sondu minimálně 3 m daleko od nové. Stará Pečicí sonda může ovlivňovat funkci nové sondy.

## **2.5 Čištění a údržba**

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s

drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

## 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 svého prodejce, autorizovanou osobu výrobce, případně na místní středisko pro sběr pevného odpadu.
- Odpojte spotřebič 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

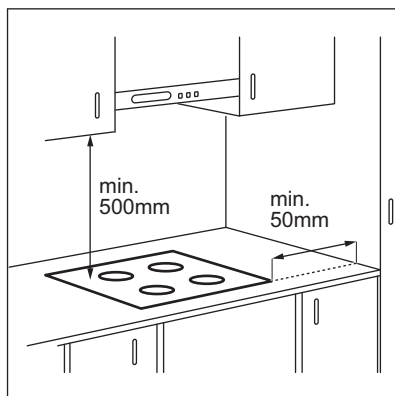
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

### 3.3 Připojovací kabel

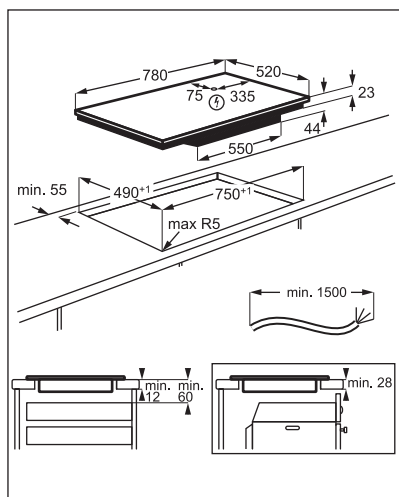
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte tento typ síťového kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Obraťte se na autorizované servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

### 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.



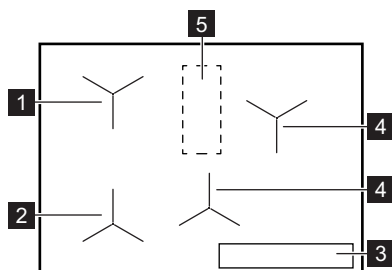
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné desky



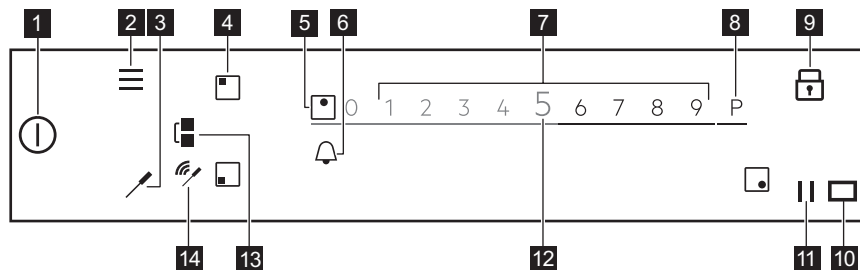
- 1 Indukční zóna s Podporované Vaření
- 2 Indukční zóna s Podporované Vaření a Smažit
- 3 Ovládací panel
- 4 Indukční varná zóna
- 5 Oblast s anténou



**POZOR!**

Na tuto oblast varné desky  
 nic nepokládejte.

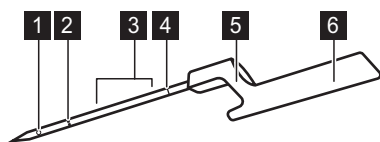
## 4.2 Uspořádání ovládacího panelu



K zobrazení dostupných nastavení stiskněte příslušný symbol.

Symbol	Poznámka	
1		ZAP/VYP Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2		Nabídka Slouží k otevření a zavření Nabídka.
3		Pečící sonda K otevření nabídky Pečící sonda.
4		Volba zóny Slouží k otevření posuvníku pro zvolenou zónu.
5	-	Ukazatel zóny Slouží k zobrazení, pro kterou zónu je posuvník aktivní.
6		- Slouží k nastavení funkcí časovače.
7	-	Posuvník Slouží k upravení tepelného výkonu.
8		PowerBoost Chcete-li funkci zapnout:
9		Zámek Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
10		- Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob®Hood. Nezakrývejte ho.
11		Pauza Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
12	0 - 9	- Slouží k zobrazení aktuálního nastavení teploty.
13		Bridge Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
14		Ukazatele signálu Plné spojení / žádný signál. K zobrazení kvality signálu spojení mezi Pečící sonda a anténou.

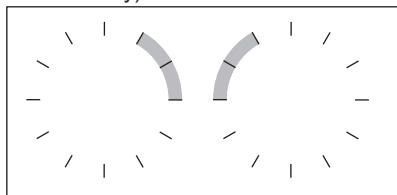
### 4.3 Pečicí sonda





- 1 Bod měření
- 2 Značka minimální úrovně
- 3 Doporučený rozsah ponoření (u tekutin)
- 4 Kalibrační kód
- 5 Háček pro umístění Pečicí sonda na okraji
- 6 Držadlo s vnitřní anténou

Pečicí sonda je bezdrátová teplotní sonda, která funguje bez baterie a dodává se v balení spolu s varnou deskou. Uvnitř držadla se nachází anténa. Další anténa se nachází pod povrchem varné desky v oblasti mezi dvěma zadními varnými zónami. Pro zajištění správné komunikace mezi Pečicí sonda a varnou deskou nepokládejte nic do této oblasti varné desky.

Bod měření se nachází v polovině mezi špičkou a značkou minimální úrovně. Vložte Pečicí sonda do pokrmu alespoň po značku minimální úrovně. U tekutin dosáhnete nejlepších výsledků, když ponoříte Pečicí sonda do tekutiny 2-5 cm nad značkou minimální úrovně. Položte Pečicí sonda na okraj hrnce nebo pánve za háček; uzavřete oblast s anténou, v poloze jedné až třetí hodiny (pro levou stranu varné desky) nebo deváté až jedenácté hodiny (pro pravou stranu desky).



Tyto ukazatele signalizují kvalitu spojení mezi varnou deskou a Pečicí sonda na displeji: . Pokud varná deska nenaváže spojení, zobrazí se . Pečicí sonda můžete pohybovat podél okraje hrnce, abyste navázali nebo zkvalitnili spojení. Varná deska obnovuje stav spojení každé tři sekundy.




Více informací o Pečicí sonda naleznete v kapitole „Tipy a rady“.


### 4.4 Klíčové funkce vaší varné desky

Vaše nová **SensePro®** varná deska vás profesionálně provede celým průběhem vaření. Informace o několika jejich nejlepších funkcích naleznete níže.

V závislosti na druhu jídla můžete použít Podporované Vaření s nebo bez Pečicí sonda. Pro různé pokrmy máte k dispozici různé sady funkcí.


**Pečicí sonda**  - lze použít dvěma způsoby. Měří teplotu funkcí, jako např. Rozpouštění a Smažit, stejně jako pomáhá přesně udržovat teplotu různých druhů jídel při vaření Sous-vide nebo pomocí funkcí, jako jsou Poširovat, Dušení nebo Ohřívání.

**Podporované Vaření** - usnadňuje vaření tím, že vám nabízí předpřipravené recepty na různá jídla, předem definované parametry vaření a pokyny krok za krokem. Můžete jej použít spolu s Pečicí sonda, např. k přípravě steaku, nebo bez např. k přípravě palačinek. Dostupné funkce závisí na druhu jídla, které chcete připravit. V tomto režimu můžete použít funkce, jako např. Sous-vide, Smažit, Dušení, Ohřívání a mnoho dalších. Vyskakovací okna a zvuky vás informují, když bylo dosaženo předdefinované teploty. Podporované Vaření můžete vyvolat z Nábídka.

**Sous-vide**  - způsob přípravy vakuově balených pokrmů při nízké teplotě delší dobu, což pomáhá uchovat vitamíny a chuť. Vaše



varná deska vám nabízí přehledná nastavení a pokyny, kterými se řídit. Jakmile jste zvolili funkci pomocí Podporované Vaření, teploty jsou nadefinovány pro různé druhy jídel. Také si můžete zvolit vlastní teploty, pokud funkci zapnete přes Sous-vide v rámci Nabídka.


**Smažit**  - způsob smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla vyhrazený pro různé druhy jídel. Pomáhá vám vyvarovat se přehřátí jídla nebo oleje. Můžete jej zapnout volbou Podporované Vaření v rámci Nabídka.


**Rozpouštění** - pomocí této funkce měří Pečící sonda teplotu během vaření. Nemůžete ji použít, když běží funkce Podporované Vaření.

**Ostatní užitečné funkce a vlastnosti vaší varné desky:**

**Rozmrazování**  - tato funkce se skvěle hodí k rozpouštění čokolády nebo másla.

**PowerBoost P** - tato funkce rychle uvaří větší množství vody.

**Pauza**  - tato funkce sníží tepelné nastavení na 1 u všech varných zón, čímž vám umožní udržet jídlo teplé dlouhou dobu.

**Bridge**  - tato funkce vám umožňuje kombinovat obě levé zóny a použít větší varné nádoby. Můžete ji použít spolu s Smažit.

**Hob®Hood** - tato funkce propojí varnou desku se speciálním odsavačem par a upraví příslušně rychlost ventilátoru.

**Zámek**  - tato funkce dočasně vypne ovládací panel během vaření.

**Dětská bezp. pojistka** - tato funkce vypne ovládací panel, zatímco varná deska nepracuje, čímž brání náhodnému použití.

**Stopky, Odpočítávání času a Minutka** - jsou tři funkce, ze kterých si můžete zvolit pro sledování doby přípravy.

Více informací naleznete v kapitole „Denní používání“.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM




### VAROVÁNÍ!





Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Použití displeje




- Lze použít pouze podsvícené symboly.
- K zapnutí dané funkce stiskněte příslušný symbol na displeji.
- Zvolená funkce se zapne, když uvolníte prst z displeje.
- K procházení dostupných funkcí použijte rychlé gesto nebo přejeďte prstem přes displej. Rychlost gesta určuje rychlost pohybu obrazovky.
- Procházení se může samo zastavit nebo jej lze okamžitě přerušit dotykem displeje.
- Lze změnit většinu parametrů zobrazených na displeji, když stisknete příslušné symboly.
- Ke zvolení požadované funkce nebo času můžete procházet seznamem nebo se dotknout funkce, kterou chcete zvolit.

- Když je varná deska zapnutá a některé symboly se přestanou na displeji zobrazovat, opět se jej dotkněte. Všechny symboly se opět zobrazí.
- U některých funkcí se při jejich spuštění zobrazí vyskakovací okno s dodatečnými informacemi. Pro trvalé vypnutí vyskakovacího okna zkontrolujte , než funkci zapnete.
- Nejprve zvolte zónu při zapnutí funkce časovače.

### Symboly užitečné k navigaci na displeji

	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.
	Slouží k přechodu zpět / vpřed o jednu nabídku v rámci Nabídka.
	Slouží k procházení nahoru / dolů pokyny na displeji.
	

## Symbole užitečné k navigaci na displeji

-  Slouží k zapnutí / vypnutí funkcí.
-  Slouží k zavření vyskakovacího okna.
-  Slouží ke zrušení nastavení.

## 5.2 První připojení k síti

Po zapojení varné desky do sítě musíte nastavit Jazyk, Jas displeje a Hlasitost zvuk. signalizace.

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

## 5.3 Kalibrace Pečicí sonda

Předtím, než začnete používat Pečicí sonda, musíte ji nakalibrovat, abyste zajistili, že je měření teploty správné.


Jakmile je Pečicí sonda správně nakalibrována, měří teplotu při bodu varu s tolerančním rozsahem +/- 2 °C.

Řiďte se postupem, když:

- při první instalaci varné desky;
- přesunutí varné desky na jiné místo (změna výšky);
- výměně Pečicí sonda.




Použijte nádobu s průměrem dna 180 mm a nalijte do ní 1 - 1,5 l vody. Nepřidávejte sůl do vody, jelikož to může postup ovlivnit.

1. Chcete-li provést kalibraci nebo opětovnou kalibraci funkce, položte Pečicí sonda na okraj hrnce. Naplňte hrnec studenou vodou, alespoň po značku minimální hladiny, a položte jej na levou přední varnou zónu.
2. Stiskněte .

Ze seznamu zvolte Nastavení > Pečicí sonda > Kalibrace.

3. Stiskněte Kalibrovat.

Řiďte se pokyny na obrazovce.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna.

## 5.4 Spárování Pečicí sonda

Původně je vaše varná deska spárována s Pečicí sonda od dodání.

Pokud vyměníte Pečicí sonda za novou, musíte ji spárovat s vaší varnou deskou.

1. Stiskněte .

Ze seznamu zvolte Nastavení > Pečicí sonda > Spárování .


2. Stisknutím Odpojit odpojíte předchozí Pečicí sonda.

3. Stiskněte Spárovat vedle varné zóny. Zobrazí se vyskakovací okno.


4. Zadejte pětimístný číselný kód vyrytý na vaší nové Pečicí sonda pomocí číselníku.


5. Nastavení potvrďte stisknutím OK. Vaše Pečicí sonda je nyní spárována s varnou deskou.

Pečicí sonda po spárování vždy nakalibrujte.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna.

## 5.5 Nabídka struktura

Stisknutím  vyvoláte a změníte nastavení varné desky nebo zapnete některé funkce.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

Tabulka zobrazuje základní strukturu Nabídka.

Funkce varné desky	Sous-vide	
	Rozpouštění	
	Rozmrazování	
Nastavení	Dětská bezp. pojistka	
	Stopky	
	Hob?Hood	
	Pečicí sonda	Připojení Kalibrace Spárování
	Nastavení	Podporované Vaření Jazyk Tóny tlačítek Hlasitost zvuk. signalizace Jas displeje
	Obsluha	Režim demo Licence Zobrazit verzi softwaru Historie výstrah Zrušit všechna nastavení


## 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.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- používáte nesprávný typ varné nádoby nebo se na dané zóně nenachází žádná

varná nádoba. Bílý symbol varné zóny bliká a indukční varná zóna se automaticky vypne po dvou minutách.

- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se zobrazí hlášení a varná deska se vypne.

**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**

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



Při použití funkce Smažit se varná deska vypne po 1,5 hodině. Při použití funkce Sous-vide se varná deska vypne po 4 hodinách.

## 6.3 Používání varných zón

Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

Jakmile položíte nádobu zvolenou varnou zónu varná deska ji automaticky detekuje a na displeji se zobrazí příslušný posuvník. Tento posuvník je viditelný po osm sekund a poté se displej přejde zpět na hlavní zobrazení. Pro rychlejší uzavření posuvníku poklepejte na obrazovku vně oblast posuvníku.

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



Ujistěte se, že je nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“. Zkontrolujte velikost nádoby v části „Technické údaje“.

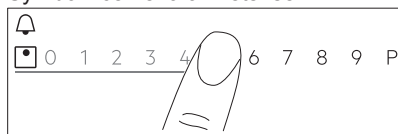
## 6.4 Nastavení teploty

1. Zapněte varnou desku.
2. Postavte nádobu na zvolenou varnou zónu.

Na displeji se zobrazí posuvník pro aktivní varnou zónu a bude aktivní po osm sekund.

3. Stiskněte nebo posuňte prstem k nastavení požadovaného tepelného výkonu.

Symbol zčervená a zvětší se.



Nastavení tepelného výkonu můžete rovněž změnit během přípravy jídla. Stiskněte symbol volby zóny na hlavním zobrazení ovládacího panelu a posuňte prstem doleva nebo doprava (pro snížení nebo zvýšení tepelného výkonu).

## 6.5 PowerBoost

Tato funkce zapne více výkonu příslušné indukční varné zóny a závisí na velikosti

varné nádoby. Funkci lze zapnout pouze na omezenou dobu.

1. Stiskněte nejprve symbol požadované zóny.
2. Stiskněte **P** nebo posuňte prstem doprava k zapnutí funkce pro zvolenou varnou zónu.

Symbol zčervená a zvětší se.

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



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

## 6.6 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



### VAROVÁNÍ!

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

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.

## 6.7 Časovač



### ✓ Odpočítávání času

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

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. K zapnutí této funkce zaškrtněte .

Symbole se změni na .

5. Posuňte prstem doleva nebo doprava pro volbu požadovaného času (např. hodin anebo minut).

6. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat . Zvukový signál vypnete stisknutím .

Funkci vypnete změnou nastavení tepelného

výkonu na **0**. Alternativně, stiskněte 

nalevo od hodnoty časovače, stiskněte **X** vedle a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.

## Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna.

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

1. Zvolte kteroukoliv varnou zónu.

Na displeji se zobrazí příslušný posuvník.



2. Stiskněte .


Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.

3. Posuňte prstem doleva nebo doprava pro volbu požadovaného času (např. hodin a minut).

4. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat . Zvukový signál vypnete stisknutím .

K vypnutí funkce stiskněte  nalevo od hodnoty časovače, stiskněte **X** vedle a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.



## Stopky

Funkce se automaticky spustí s okamžitým odpočítáváním po aktivaci varné zóny. Tato funkce slouží ke sledování doby jejího provozu.

1. Stisknutím  přejdete na Nabídka.

2. Posunutím Nabídka vyberte Nastavení > Stopky.

3. Stiskněte spínač k zapnutí/vypnutí funkce.


Tato funkce se nezastaví, když zdvihnete nádobu. K resetování této funkce a jejímu opětovnému spuštění ručně stiskněte  a v místním okně zvolte Reset. Funkce začne počítat od **0**. K pozastavení funkce pomocí Pauza pro jedno vaření stiskněte  a v místním okně zvolte Pauza. K pokračování počítání zvolte Spustit.

## 6.8 Funkce Bridge

Tato funkce spojí dvě varné zóny, které pak fungují jako jedna se stejným nastavením tepelného výkonu.

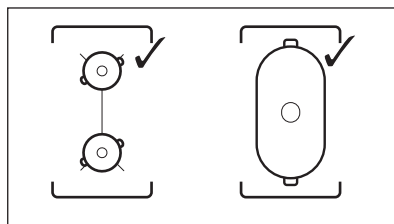
Tuto funkci můžete použít s velkými varnými nádobami.

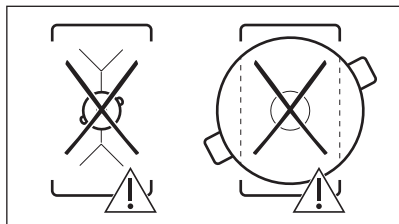
1. Položte varnou nádobu na dvě varné zóny. Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón.

2. Funkci zapnete stisknutím symbolu . Symbol zóny se změni.

3. Nastavte tepelný výkon.

Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje.





Funkci vypnete stisknutím . Varné zóny fungují nezávisle.

## 6.9 || Pauza

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

Tuto funkci nelze zapnout, když běží Podporované Vaření nebo Sous-vide.

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

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Funkci zapnete stisknutím symbolu .

se rozsvítí. Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

Tuto funkci vypnete stisknutím .

Funkce se PowerBoost vypne. Nejvyšší nastavení teploty se znovu zapne, když se opět dotknete.

## 6.10 Zámek

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Stisknutím zapnete danou funkci.

Tuto funkci vypnete stisknutím na tři sekundy.

Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 6.11 Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

1. Stisknutím na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Dětská bezp. pojistka.
3. Zapněte spínač a stiskněte písmena A-O-X v abecedním pořadí pro zapnutí této funkce. Funkci vypnete vypnutím spínače.

K opuštění Nabídka stiskněte nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte nebo .

## 6.12 Podporované Vaření

Tato funkce upravuje parametry pro různé druhy potravin a udržuje je během vaření.


S touto funkcí můžete připravovat širokou řadu pokrmů, jako např. Maso, Ryby / mořské plody, zeleninu, Polévky, Omáčky, Těstoviny nebo Mléko. Existují různé způsoby přípravy pro různé druhy potravin, např. pro kuřecí můžete zvolit mezi Smažit, Sous-vide nebo Poširovat.


Funkci můžete zapnout pouze na levé straně varné desky. Podporované Vaření s funkcí Sous-vide lze aktivovat pro levou přední nebo zadní varnou zónou. Pokud chcete použít funkci Smažit, lze ji aktivovat pro levou přední varnou zónu nebo obě varné zóny, jsou-li spojeny.



Pokud běží funkce Podporované Vaření na levé přední varné zóně, použijte k vaření bez této funkce zóny napravo.

Nepoužívejte varné nádoby s průměrem dna větším než 200 mm na levé zadní varné zóně, když funkce běží na levé přední zóně. To může ovlivnit spojení mezi Pečící sonda a anténou, která se nachází pod povrchem varné desky.

Neohřívajte varné nádoby před vařením. Používejte pouze studenou vodu z kohoutku nebo studené tekutiny, dle možnosti. Ohřívajte opět pouze studené pokrmy.

 Ohledně funkce Smažit se řiďte pokyny na displeji. Olej přidejte, jakmile je pánev horká.

 S funkcí Podporované Vaření funguje časovač jako Minutka. Nezastaví funkci, když vyprší nastavený čas.


1. Tuto funkci zapnete stisknutím  nebo  a volbou Podporované Vaření.
2. Ze seznamu vyberte druh jídla, který byste chtěli připravit.  
U každého druhu jídla je k dispozici několik možností. Řiďte se pokyny zobrazenými na displeji.
  - Můžete stisknout OK v horní části vyskakovacího okna, aby se použila výchozí nastavení.
  - U funkce Smažit můžete změnit výchozí úroveň tepelného výkonu. U některých jídel můžete kontrolovat teplotu středu jídla, pokud použijete Pečicí sonda.
  - U většiny funkcí, např. Sous-vide a Poširovat, můžete změnit výchozí teplotu.
  - Můžete změnit výchozí čas nebo nastavit vlastní. Minimální délka je předdefinována pouze u Sous-vide.

Dodatečné pokyny s podrobnými informacemi jsou dostupné na obrazovce.

Můžete je procházet pomocí  a .

3. Stiskněte OK. Řiďte se pokyny ve vyskakovacích oknech.  
Některé funkce začínají s předehřátím. Postup můžete sledovat na ovládací liště.
4. Pokud se zobrazí vyskakovací okno s pokyny, pokračujte stisknutím OK a poté Spustit.



Tato funkce běží s předem definovanými nastaveními.

Pro trvalé vypnutí vyskakovacího okna zkontrolujte , než funkci zapnete.

5. Jakmile uplyne nastavená doba, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. Okno zavřete stisknutím OK.

Tato funkce se nevypne automaticky.

U funkce Sous-vide se varná deska automaticky vypne po maximálně čtyřech hodinách.

K zastavení funkce stiskněte  nebo  nebo symbol na aktivní zóně a zvolte Vypnout. Potvrďte stisknutím Ano ve vyskakovacím oknu.

## 6.13 Sous-vide

K přípravě masa, ryb nebo zeleniny pomocí této funkce potřebujete vhodné těsně uzavíratelné sáčky nebo plastové sáčky a vakuový přístroj na zatavování. Vložte okořeněné potraviny do sáčků a vakuově je zatavte. Také můžete zakoupit porce jídla připravené k vaření tímto způsobem.



### VAROVÁNÍ!



Ujistěte se, že se řídíte zásadami bezpečné přípravy jídel. Viz část „Tipy a rady“.

S touto funkcí můžete libovolně zvolit vaši vlastní délku a teplotu přípravy (mezi 35 a 85 °C) vhodnou pro druh pokrmu, který chcete připravit. Použijte maximálně čtyři litry vody; zakryjte hrnec pokličkou. Více podrobností ohledně parametrů vaření naleznete v tabulce příručky k vaření v rámci „Tipů a rad“. Před přípravou jídlo potraviny rozmrazte.

Tuto funkci lze zapnout pouze pro levou přední nebo levou zadní varnou zónu. Pokud běží funkce Sous-vide, používejte k vaření bez této funkce zóny napravo.





S funkcí Sous-vide funguje časovač jako Minutka. Tato funkce se vypne automaticky pouze po max. čtyřech hodinách.


1. Připravte porce jídla podle výše uvedených pokynů.
2. Položte hrnec plný studené vody na levou přední nebo zadní varnou zónu.
3. Stiskněte  > Sous-vide. Můžete také stisknout  > Funkce varné desky > Sous-vide.
4. Zvolte správnou teplotu. Nastavte čas (volitelně). Délka vaření závisí na síle a druhu potravin.
5. Pokračujte stisknutím OK.
6. Položte Pečicí sonda na okraj hrnce.
7. Stisknutím OK zavřete vyskakovací okno.

8. Stisknutím Spustit zapnete předeřhřívání. Jakmile nádoba dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. Potvrďte stisknutím OK.

9. Vložte porce jídla v sáčcích svisle do hrnce (můžete použít stojan Sous-vide). Stiskněte Spustit.

Pokud nastavíte Minutka, začne pracovat spolu s touto funkcí.





10. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál a bude blikat . Zvukový signál vypnete stisknutím .


K zastavení nebo úpravě funkce stiskněte  nebo symbol na aktivní zóně a poté stiskněte Vypnout. Potvrďte stisknutím Ano ve vyskakovacím okně.

## KeepTemperature

Funkci Sous-vide můžete použít při vaření, zatímco Pečicí sonda přesně kontroluje a udržuje teplotu (s přesností +/- 1 °C). Můžete připravovat širokou řadu pokrmů, jako jsou kořeněné omáčky či polévky (např. různé druhy karí nebo bujabézy). Můžete nastavit své vlastní parametry nebo si prostudovat tabulku příručky k vaření v rámci „Tipů a rad“.

Tuto funkci lze zapnout pouze pro levou přední nebo levou zadní varnou zónu.

1. Stiskněte  > Funkce varné desky > Sous-vide nebo vyvolejte funkci stisknutím  > Sous-vide.
2. Zvolte správnou teplotu. Nastavte čas (volitelně).
3. Pokračujte stisknutím OK.
4. Položte Pečicí sonda na okraj hrnce nebo ji vložte do pokrmu.
5. Stisknutím Spustit zapnete předeřhřívání. Jakmile nádoba dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno.
6. Stisknutím OK zavřete vyskakovací okno.
7. Stiskněte Spustit. Pokud nastavíte Minutka, začne pracovat spolu s touto funkcí.
8. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál a bude blikat . Zvukový signál vypnete stisknutím .




K zastavení nebo úpravě funkce stiskněte  nebo symbol na aktivní zóně a poté stiskněte Vypnout. Potvrďte stisknutím Ano ve vyskakovacím okně.

## 6.14 Rozpouštění

Pomocí této funkce Pečicí sonda funguje jako teploměr, který vám při vaření pomáhá monitorovat teplotu pokrmu nebo tekutin. Například, na tuto funkci se můžete spolehnout, když ohříváte mléko nebo kontrolujete teplotu dětské stravy.


Alespoň jedna varná zóna musí být aktivní, aby šla použít tato funkce.

Tuto funkci můžete zapnout pro všechny varné zóny, ale najednou pouze pro jedinou varnou zónu.




1. Vsunejte Pečicí sonda hlouběji do pokrmu nebo tekutiny až po značku minimální úrovně.
2. Stisknutím  na displeji otevřete nabídku Pečicí sonda a zvolte Rozpouštění. Také můžete stisknout  > Funkce varné desky > Rozpouštění.
3. Stiskněte Spustit. Měření začne po zapnutí varné zóny. Pokud není aktivní žádná varná zóna, zobrazí se informační vyskakovací okno. Funkci zastavíte stisknutím číslic značících teplotu nebo  a volbou Vypnout.

## 6.15 Rozmrazování

Tuto funkci můžete použít k rozpouštění různých potravin, např. čokolády nebo másla. Tuto funkci můžete použít pouze pro jednu varnou zónu najednou.


1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Funkce varné desky > Rozmrazování.
3. Stiskněte Spustit. Musíte zvolit požadovanou varnou zónu. Pokud je varná zóna již zapnutá, zobrazí se vyskakovací okno. Funkci zapnete zrušením předchozího nastavení tepelného výkonu.







K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte  nebo .

K zastavení funkce stiskněte symbol volby zóny a poté stiskněte Vypnout.

## 6.16 Jazyk


1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Nastavení > Jazyk.
3. Ze seznamu zvolte vhodný jazyk.




Zvolíte-li nesprávný jazyk, stiskněte . Zobrazí se seznam. Zvolte třetí možnost odshora, poté předposlední možnost. Následně zvolte druhou možnost. Procházejte seznam a zvolte vhodný jazyk. Nakonec zvolte možnost vpravo.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte  nebo .

## 6.17 Tóny tlačítek / Hlasitost zvuk. signalizace

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


1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Nastavení> Tóny tlačítek / Hlasitost zvuk. signalizace.
3. Zvolte příslušnou možnost.




K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte  nebo .

## 6.18 Jas displeje

Můžete změnit jas displeje.

Lze zvolit čtyři stupně jasu, 1 je nejnižší a 4 je nejvyšší.

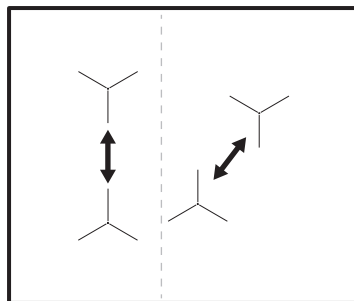
1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Nastavení > Jas displeje.
3. Zvolte příslušnou úroveň.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte  nebo .

## 6.19 Řízení výkonu

Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. 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.
- Maximální nastavení tepelného výkonu je viditelné na posuvníku. Aktivní jsou pouze bílé číslice.
- Pokud není vyšší tepelný výkon dostupný, snížíte jej nejprve pro ostatní varné zóny. Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázky.



## 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.

- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Nádobu po sklokeramické desce neposouvajte, abyste ji nepoškrábali.

#### 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.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.
- 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.

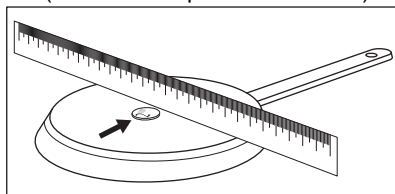


Viz „Technické údaje“.

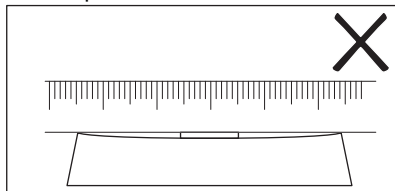
### 7.2 Správné pánve pro funkci Smažit

Používejte pouze pánve s rovným dnem. Při kontrole, zda se jedná o správný typ pánve:

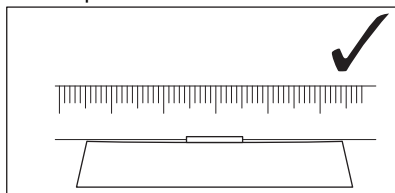
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte pravítko.
3. Zkuste mezi pravítko a dno pánve vložit minci Euro o hodnotě 1, 2 nebo 5 centů (nebo minci o podobné tloušťce).



- a. Pokud se jedná o nesprávný typ pánve, lze minci mezi pravítko a dno pánve vložit.



- b. Pokud se jedná o správný typ pánve, minci nelze mezi pravítko a dno pánve vložit.



### 7.3 Zvuky během používání

#### Jestliže slyšíte:

- 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.

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

**Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.**

## 7.4 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

## 7.5 Příklady použití při vaření

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.





Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Teplotní výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Příprava zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
4 - 5	Příprava brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jiška, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steak z roštence, steak.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
<b>P</b>	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

## 7.6 Tipy a rady pro Pečicí sonda

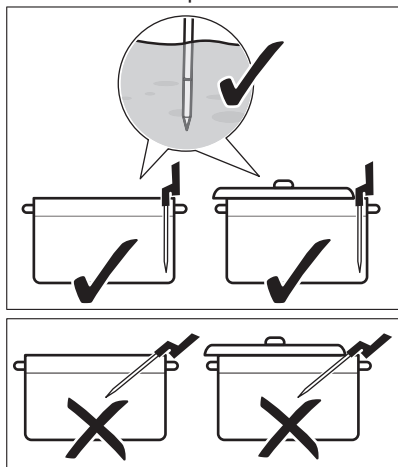


Pro funkce, jako je Podporované Vaření a Sous-vide, můžete použít pouze Pečicí sonda na levé straně varné desky. S funkcí Rozpouštění můžete Pečicí sonda použít také na pravé straně varné desky.

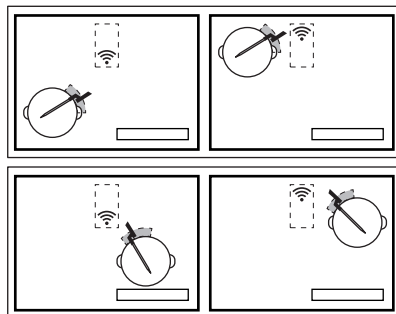
K zajištění kvalitního spojení ( ,  ) mezi Pečicí sonda a varnou deskou:

### Pro tekutiny

- Ponořte Pečicí sonda do tekutiny v rámci doporučeného rozsahu ponoření. Minimální označená úroveň musí být zakrytá.
- Položte Pečicí sonda na okraj hrnce. Je-li to možné držte ji ve svislé poloze. Ujistěte se, že špička se dotýká dna nádoby. Držadlo Pečicí sonda by vždy mělo být mimo hrnec nebo pánev.

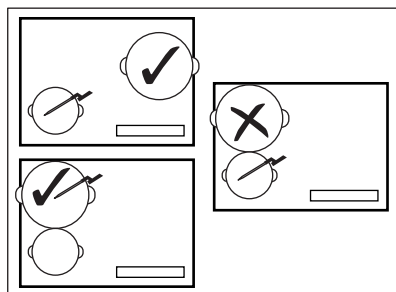


- Pokud chcete použít Pečicí sonda na levé straně varné desky, ujistěte se, že je poblíž středu varné desky v poloze 1. až 3. hodiny. Pokud ji chcete použít napravo (s funkcí Rozpouštění), ujistěte se, že je umístěna v poloze 9. až 11. hodiny. Řiďte se níže uvedenými obrázky.



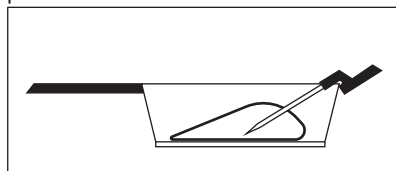
Pečicí sonda můžete pohybovat podél okraje hrnce, pokud se nepodaří navázat spojení.

- Hrnec můžete částečně zakrýt pokličkou.
- Pokud používáte levou přední varnou zónu, nepokládejte žádné velké hrnce na levou zadní zónu. Velké hrnce na levé zadní varné zóně mohou blokovat signál. Přesuňte velký hrnec na pravou zadní varnou zónu.

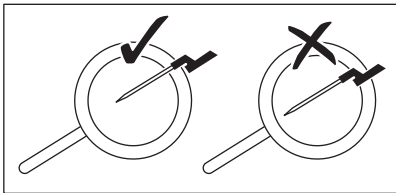


### U tuhých jídel (měření teploty středu)

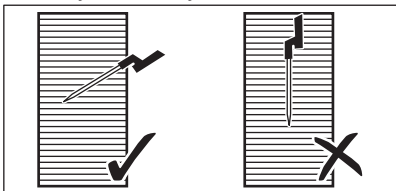
- Zasuňte Pečicí sonda do nejsilnější části jídla až po značku minimální úrovně. Bod měření by měl být ve středové části porce.



- Ujistěte se, že je Pečicí sonda pevně zasunutá do jídla. Kovové části Pečicí sonda by se neměly dotýkat stěn hrnce / pánve. Háček držadla musí směřovat dolů.



- U masa / ryb o tloušťce 2 - 3 cm by špička Pečicí sonda měla dosáhnout dna pánve.
- Před otočením jídla vyjměte Pečicí sonda.
- Při použití grilu plancha se ujistěte, že držadlo Pečicí sonda zůstane na pravé straně mimo jeho povrch. Řiďte se níže uvedenými obrázky.



## 7.7 Vaření při nízkých teplotách - zásady bezpečné přípravy jídel

Ujistěte se, že se řídíte následujícími pokyny, když vaříte při nízkých teplotách, např. Sous-vide.

- Před přípravou jídla si umyjte / dezinfikujte ruce. Používejte jednorázové rukavice.
- Používejte čerstvé potraviny vysoké kvality uchovávané ve vhodných podmínkách.
- Ovoce a zeleninu vždy důkladně omyjte a oloupejte.
- Udržujte pracovní plochu a prkénka čistá. Používejte různá prkénka na různé druhy potravin.

- Věnujte zvláštní pozornost hygieně při přípravě drůbeže, vajec a ryb. Drůbež by měla být vždy připravená při teplotě nejméně 65 °C po dobu alespoň 50 minut.
- Ujistěte se, že ryby, které chcete připravovat pomocí Sous-vide, jsou v kvalitě sashimi, např. jsou mimořádně čerstvé.
- Uchovávejte připravené potraviny v chladničce po dobu maximálně 24 hodin.
- U osob s oslabeným imunitním systémem nebo chronickými zdravotními potížemi se doporučuje potraviny před konzumací pasterizovat. Pasterizujte potraviny při 60 °C po dobu minimálně jedné hodiny.

## 7.8 Průvodce vařením

Níže uvedená tabulka zobrazuje příklady druhů jídla a nabízí vám optimální teploty a navrhované doby vaření. Parametry se mohou lišit v závislosti na teplotě, kvalitě, konzistenci a množství jídla.

Délka doby pečení závisí více na tloušťce jídla než na jeho hmotnosti. Např. pro steaky, čím silnější kousek, tím více času trvá, než jádro dosáhne předem nastavené teploty. 2 cm silný steak vyžaduje přibližně jednu hodinu, než dosáhne 58 °C, zatímco 5 cm silnému steaku to trvá asi čtyři hodiny.

Sledujte první vaření, abyste se ujistili, že níže uvedené parametry vyhovují vašim návykům při vaření a nádobí. Tyto parametry můžete měnit v závislosti na vašich osobních preferencích.

Druh jídla	Způsob přípravy	Stupeň přípravy	Tloušťka / množství potravin	Teplota středu / teplota přípravy (°C)	Čas pečení (minuty)
Hovězí - steak	Sous-vide	Nepropečené	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
	střední	2 cm	55 - 60	45 - 240	
		4 cm		120 - 240	
		6 cm		180 - 240	
	propečený	2 cm	61 - 68	45 - 240	
		4 cm		120 - 240	
		6 cm		180 - 240	
Kuřecí - prsa	Sous-vide	propečený	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Pošírovat	propečený		68 - 74	35 - 45
Kuřecí - stehno	Pošírovat	propečený	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Vepřové - řízek	Sous-vide	propečený	2 cm	60 - 66	35 - 60
Vepřové - panenka	Sous-vide	propečený	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Jehněčí filet	Sous-vide	střední	2 cm	56 - 60	35 - 60
		propečený		64 - 68	40 - 65
Jehněčí hřbet (bez kostí)	Sous-vide	střední	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		propečený		64 - 68	65 - 120
Losos	Sous-vide	průsvitné	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pošírovat	průsvitné	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuňák	Sous-vide	průsvitné	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krevety	Sous-vide	průsvitné	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Vejce	Sous-vide	měkká <sup>1)</sup>	velikost M	63 - 64	45 - 70
		střední <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		tvrdá <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Vaření	měkká		vaření	4 <sup>2)</sup>
		střední		vaření	7 <sup>2)</sup>
		tvrdá		vaření	10 <sup>2)</sup>

Druh jídla	Způsob přípravy	Stupeň přípravy	Tloušťka / množství potravin	Teplota středu / teplota přípravy (°C)	Čas pečení (minuty)
Rýže	Nabobtnaná	vařený	-	-	10 - 30
Brambory	Vaření	vařený	-	-	15 - 30
Zelenina (čerstvá)	Sous-vide	vařený	-	85	30 - 40
Chřest	Sous-vide	vařený	-	85	30 - 40

1) Vaječný bílek zůstane tekutý.

2) Časy jsou uvedeny pro středně velká vejce. Pro velká vejce a vejce z chladničky přidejte jednu minutu doby přípravy.

### Dodatečné tipy pro Podporované Vaření:

- Před vařením naplňte hrncem vhodným množstvím tekutiny (např. 1 – 3 litru). Pokuste se vyvarovat dalšímu dolévání během vaření.
- Použití pokličky šetří energii a zajistí rychlejší dosažení teploty (také k předehřátí vody).
- Pokrm během vaření pravidelně míchejte, abyste zajistili jednotné rozložení teploty.
- Sůl přidejte na samém začátku vaření.
- Před přípravou jídlo potraviny rozmrazte.
- Zeleninu (např. brokolici, květák, zelené fazolky, růžičkovou kapustu) přidejte, když voda dosáhne zamýšlené teploty a zobrazí se vyskakovací okno.
- Brambory a rýži přidejte do studené vody před spuštěním funkce.
- Pro dušené pokrmy, omáčky, polévky, kari, ragú, guláš a vývary, které můžete použít Ohřívání nebo Dušení. Před spuštěním Dušení funkce smažte přísady (bez Pečicí sonda) a přidejte studenou tekutinu; poté funkci zapněte pomocí Podporované Vaření.
- Na malé mořské plody, jako např. plátky / chapadla chobotnice nebo korýše, můžete použít Smažit.

### Dodatečné tipy pro Smažit:



#### VAROVÁNÍ!

Používejte pouze pánve s rovným dnem.



#### POZOR!

Laminované pánve používejte pouze u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.

- Spustíte funkci, když je varná deska chladná (není zapotřebí žádné předehřívání).
- Používejte varné nádoby z nerezové oceli se sendvičovým dnem.
- Nepoužívejte varné nádoby s vlisem ve středu dna.
- Různé velikosti pánví mohou způsobit různé doby ohřevu. Těžké pánve uchovávají více tepla než lehčí pánve, ale déle se zahřívají.
- Jídlo jednou otočte, jakmile dosáhne poloviny požadované teploty. Velmi silné porce jídla by se měly obracet častěji (např. jednou za dvě minuty). Doporučujeme nejprve použít způsob Sous-vide, abyste získali nejlepší výsledky. Chcete-li zajistit finální úpravu, připravené porce vložte do předehřáté pánve a krátce je opečte po obou stranách.
- Před otočením jídla vždy vyjměte Pečicí sonda.

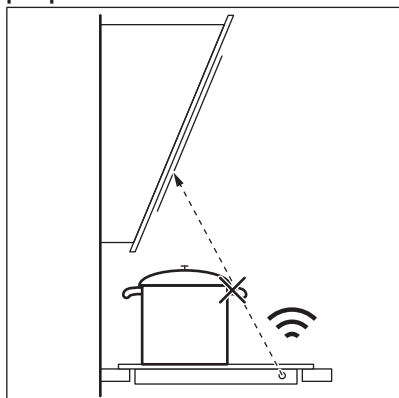
## 7.9 Tipy a rady pro funkci Hob<sup>2</sup>Hood

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.

**Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.**




Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob<sup>2</sup>Hood udržujte čisté.



Ostatní dálkově ovládané spotřebiče mohou blokovat signál. Nepoužívejte v blízkosti varné desky žádné takové spotřebiče, dokud je funkce Hob<sup>2</sup>Hood zapnutá.

### **Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob<sup>2</sup>Hood**

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.
- Na sklo použijte speciální škrabku.

### 8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může

varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.
- Povrch varné desky je vybaven horizontálními drážkami. Varnou desku vyčistěte vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku jemnými tahy zleva doprava. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem zleva doprava.



## 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.
	Tepelný výkon nenastavíte 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 Pauza.	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 Podporované Vaření se začne varná deska zahřívát, přestane a poté opět začne.	Jedná se o bezpečnostní kontrolu, která má zajistit, že je Pečící sonda v hrnci, pro který byla zapnuta funkce Podporované Vaření.	Jedná se o běžný postup, který neznačí žádnou poruchu.
Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon.	Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna.	Nejprve snižte výkon druhé zóny.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.

<b>Problém</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Řešení</b>
Displej zobrazuje, že nebyla nalezena Pečicí sonda.	Poloha Pečicí sonda je nesprávná. Něco blokuje její signál (např. příbor, držadlo pánve nebo další hrnec).	Umístěte Pečicí sonda správně. Viz část „Tipy a rady“. Odstraňte veškeré kovové nebo jiné předměty, které mohou blokovat signál.
Na displeji se zobrazí údaj, že teplota vody je vyšší než 100 °C.	Neprovedli jste kalibraci Pečicí sonda nebo jste kalibraci provedli nesprávně. Varnou desku jste přemístili.	Znovu nakalibrujte Pečicí sonda. Viz „Kalibrace“. Může být také zapotřebí, abyste zkontrolovali, zda je kalibrační kód správný. Viz „Párování“.
	Do vody jste dali příliš mnoho soli.	Vroucí vodu nesolte.
Na displeji se nezobrazuje teplota. Na displeji se zobrazuje výstražný symbol.	Pečicí sonda nenavázala spojení s varnou deskou, protože je síla signálu příliš nízká.	Umístěte Pečicí sonda do blízkosti antény na povrchu varné desky, poblíž jejího středu. Viz část „Tipy a rady“.
	Pečicí sonda nebo anténa na povrchu varné desky je něčím zakryta, např. kovovým přiborem.	Odstraňte předmět, který anténu zakrývá. Postavte nádobu přímo na střed varné zóny. Viz část „Tipy a rady“.
	Spojení mezi Pečicí sonda a anténou bylo ztraceno.	Ujistěte se, že nic nezakrývá signál. Posuňte Pečicí sonda podél okraje hrnce a upravte její polohu. Viz část „Tipy a rady“.
	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 část „Tipy a rady“.
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.
	Teplou se v hrnci nešířilo rovnoměrně, obzvláště u hustých tekutin.	Pokrm pravidelně míchejte.
Hrnec je příliš horký nebo se pokrm příliš rychle převařil.	Použili jste příliš malý hrnec.	Používejte hrnce, jejichž velikost odpovídá dané varné zóně. Viz „Technické údaje“.
Funkci nelze zapnout.	Na stejné varné zóně již běží jiná funkce, která brání spuštění.	Zastavte tuto funkci, než zapnete jinou.
Podporované Vaření nebo Sous-vide přestalo fungovat.	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 Hob®Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
Funkce Hob®Hood pracuje, ale pouze svítí osvětlení.	Zapnuli jste režim H1.	Změňte režim na H2 - H6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu.

Problém	Možná příčina	Řešení
Režimy H1 - H6 funkce Hob <sup>2</sup> Hood fungují, ale osvětlení nesvítí.	Může být problém s žárovkou.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Když se dotknete sensorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Je nastaven nesprávný jazyk.	Omylem jste změnili jazyk.	Resetujte všechny funkce na nastavení z výroby. V Nabídka zvolte funkci Zrušit všechna nastavení. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte. Nastavte Jazyk, Jas displeje a Hlasitost zvuk. signalizace.
Varná zóna se vypne. Zobrazí se výstražné hlášení, které říká, že se varná zóna vypne.	Automatické vypnutí vypne varnou zónu.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte. Viz „Denní používání“.
Zobrazí se  a hlášení.	Je zapnutá funkce Zámek.	Viz „Denní používání“.
Zobrazí se O - X - A.	Je zapnutá funkce Dětská bezp. pojistka.	Viz „Denní používání“.
 bliká.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud 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 nádoby se správným (plochým, magnetickým) dnem. Viz část „Tipy a rady“.

## 9.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

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

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

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 10.1 Typový štítek

Model IAE84881FB  
Typ 62 D4A 01 CA  
Indukce 7.35 kW  
Sériové č. ....  
AEG

PNC 949 597 485 00  
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz  
Vyrobeno v Německu  
7.35 kW



### 10.2 Softwarové licence

Software dodávaný spolu s touto varnou deskou obsahuje software chráněný autorským právem, který je licencován v rámci systémů BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 a dalších.

Kompletní kopii licence lze zobrazit zde:  
Nabídka > Nastavení > Obsluha > Licence.

Zdrojový kód open source softwaru můžete stáhnout pomocí hypertextového odkazu na webových stránkách výrobku.

### 10.3 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální doba trvání [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Prostřední přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	2300	3600	10	205 - 240

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

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby, které nejsou větší než průměr uvedený v tabulce.

### 10.4 Pečicí sondatechnické parametry

Pečicí sonda je schválena pro použití v kontaktu s potravinami.

Pracovní frekvence	433,05 až 434,73 MHz
Maximální vysílací výkon	5 dBm
Rozsah teploty	0 až 120 °C
Měřicí cyklus	3 sekundy

## 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 11.1 Informace o výrobku\*

Označení modelu	IAE84881FB	
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
	Prostřední přední	14,5 cm
	Pravá zadní	24,0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	179,6 Wh / kg
	Levá zadní	189,1 Wh / kg
	Prostřední přední	180,2 Wh / kg
	Pravá zadní	185,2 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	183,5 Wh / kg	

\* Pro Evropskou unii podle EU 66/2014. Pro Bělorusko podle STB 2477-2017, příloha A. Pro Ukrajinu podle 742/2019.

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

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné zóně jsou označeny značkami daných varných zón.

### 11.2 Úspora energie


Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.


- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

## 12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem

 Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným

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

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	319
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	321
3. INSTALACJA.....	324
4. OPIS URZĄDZENIA.....	325
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	328
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	330
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	337
8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	344
9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	344
10. DANE TECHNICZNE.....	348
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	349
12. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	349

## 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

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- 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

- **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.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasiląć przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. 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.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, 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 określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne 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 blatu przed wilgocią 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, uszkadzając wentylatory chłodzące

lub obniżając wydajność układu chłodzenia.

- Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

### 2.2 Podłączenie elektryczne



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- 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 obłożone, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
  - Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
  - Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
  - W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

### 2.3 Użytkowanie



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- 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 zasilania. Zapobiega to porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- 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.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie stawiać gorących naczyń na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

## 2.4 Termosonda

- 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.
- Termosonda może odczytywać temperaturę do 120°C.
- Upewnić się, że Termosonda jest zagłębiona w potrawie lub zanurzona płynnie do oznaczenia minimalnej głębokości.
- Przed pierwszym użyciem wyczyścić Termosonda. 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.
- Przechowywać Termosonda w oryginalnym opakowaniu.

- W przypadku wymiany Termosonda na nową należy przechowywać starą w odległości co najmniej 3 m. Stara Termosonda może zakłócać działanie nowej.

## 2.5 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## 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.

- W celu uzyskania informacji na temat utylizacji urządzenia należy skontaktować się ze sprzedawcą, autoryzowanym serwisem lub lokalnym autoryzowanym zarządcą odpadów.
- Odłączyć urządzenie od źródła 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

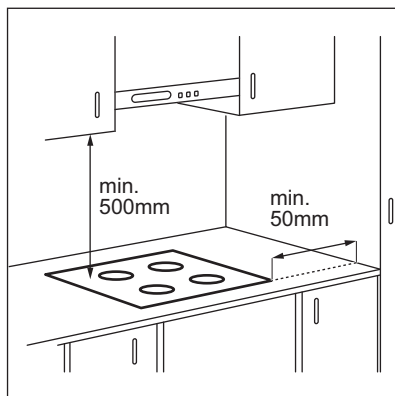
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

#### 3.3 Przewód zasilający

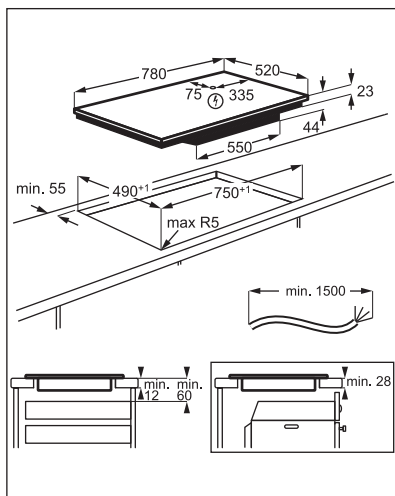
- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F które wytrzyma temperaturę co najmniej 90°C. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

#### 3.4 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.

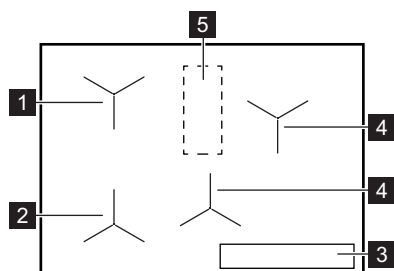


Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej AEG – instalacja na blacie roboczym”, wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania



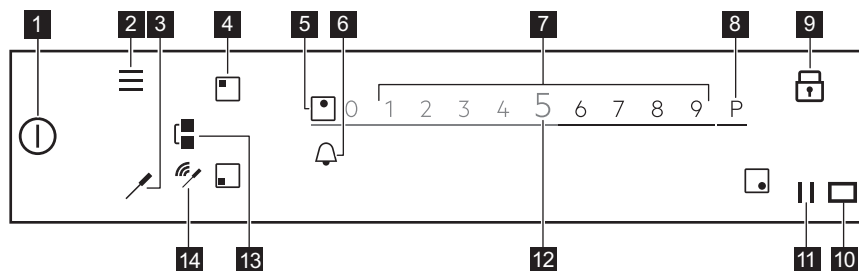
- 1 Indukcyjne pole grzejne z funkcją Gotowanie wspomagane
- 2 Indukcyjne pole grzejne z funkcją Gotowanie wspomagane i Smażenie
- 3 Panel sterowania
- 4 Indukcyjne pole grzejne
- 5 Obszar z anteną



#### UWAGA!









Nie umieszczaj w tym obszarze płyty grzejnej żadnych przedmiotów.

### 4.2 Układ panelu sterowania

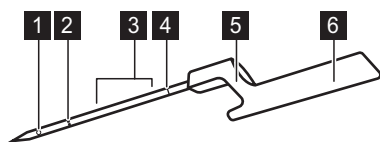


Aby wyświetlić dostępne ustawienia, należy dotknąć odpowiedniego symbolu.

Symbol	Komentarz	
1	WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	Menu	Otwieranie i zamykanie Menu.
3	Termosonda	Otwieranie menu Termosonda.

Symbol	Komentarz
4 	Wybór pola grzejnego Wyświetlanie suwaka dla wybranego pola grzejnego.
5 -	Wskaźnik pola grzejnego Wskazanie pola grzejnego, dla którego włączony jest suwak.
6 	- Ustawianie funkcji zegara.
7 -	Suwak Regulacja mocy grzania.
8 	PowerBoost Aby włączyć funkcję, należy:
9 	Blokada Włączanie i wyłączanie funkcji.
10 	- Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob <sup>2</sup> Hood. Nie należy go zakrywać.
11 	Pauza Włączanie i wyłączanie funkcji.
12 0 - 9	- Wyświetlanie aktualnego ustawienia mocy grzania.
13 	Bridge Włączanie i wyłączanie funkcji.
14 	Wskaźniki sygnału Najmocniejszy sygnał/brak sygnału. Pokazuje siłę sygnału połączenia między Termosonda a anteną.

### 4.3 Termosonda



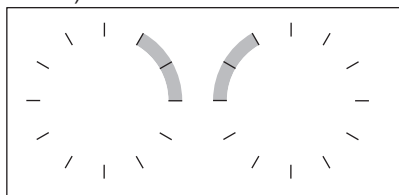
- 1 Punkt pomiarowy
- 2 Oznaczenie minimalnej głębokości
- 3 Zalecany zakres głębokości zanurzenia (w płynach)
- 4 Kod kalibracji
- 5 Zaczep do zawieszenia Termosonda na krawędzi naczynia
- 6 Uchwyt z wbudowaną anteną





Termosonda to bezprzewodowy czujnik temperatury bez zasilania bateryjnego, dołączony w komplecie do płyty grzejnej. W uchwycie znajduje się wbudowana antena. Druga antena jest umieszczona pod powierzchnią płyty grzejnej, między dwoma tylnymi polami grzejnymi. Aby zapewnić prawidłową komunikację między Termosonda a płytą grzejną, nie należy umieszczać w tym obszarze płyty żadnych przedmiotów.

Punkt pomiarowy znajduje się w połowie odległości między końcem termosondy a

oznaczeniem minimalnej głębokości. Zagłębić Termosonda w potrawie co najmniej do oznaczenia minimalnej głębokości. W przypadku płynów najlepsze efekty gotowania zapewnia zanurzenie Termosonda w płynie na 2-5 cm powyżej oznaczenia minimalnej głębokości. Korzystając z zaczepu, zawiesić Termosonda na krawędzi naczynia, jak najbliżej anteny: w położeniu między godziną 1 a 3 (jeśli znajduje się po lewej stronie płyty grzejnej) lub między godziną 9 a 11 (jeśli znajduje się po prawej

stronie).



Jakość połączenia między płytą grzejną a Termosonda pokazują następujące wskaźniki na wyświetlaczu: , , . Jeśli płyta grzejna nie może nawiązać połączenia, wyświetla się . Aby nawiązać połączenie lub poprawić jego jakość, można przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia. Płyta grzejna odświeża informacje o stanie połączenia co 3 sekundy.




Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Wskazówki i porady dotyczące korzystania z Termosonda”.

#### 4.4 Najważniejsze cechy płyty grzejnej


Płyta grzejna **SensePro®** udziela użytkownikowi pomocnych wskazówek podczas całego procesu gotowania. Poniżej opisano jej najważniejsze funkcje.


Zależnie od rodzaju potrawy, można korzystać z funkcji Gotowanie wspomagane z Termosonda lub bez niej. Z myślą o różnych potrawach dostępne są różne zestawy funkcji.

**Termosonda**  może być wykorzystywana na dwa sposoby. Mierzy ona temperaturę na potrzeby takich funkcji, jak Roztopianie i Smażenie, a także umożliwia utrzymywanie stałej temperatury potraw przyrządzanych metodą Sous Vide lub z wykorzystaniem funkcji Parzenie, Powolne gotowanie lub Odgrzewanie.

Funkcja **Gotowanie wspomagane** ułatwia gotowanie, zapewniając gotowe przepisy na różne potrawy, zaprogramowane parametry gotowania oraz wskazówki dotyczące kolejnych etapów przyrządzania potrawy. Można korzystać z niej, używając Termosonda (np. aby przyrządzić stek), lub

bez jej użycia (np. aby usmażyć naleśniki). Dostępność opcji zależy od rodzaju przyrządzanej potrawy. W tym trybie można korzystać z takich funkcji, jak Sous Vide, Smażenie, Powolne gotowanie, Odgrzewanie, oraz wielu innych. Wyskakujące okienka i sygnały dźwiękowe informują o osiągnięciu zaprogramowanej temperatury. Funkcja Gotowanie wspomagane jest dostępna w Menu.

**Sous Vide**  – metoda gotowania zapakowanych próżniowo potraw w niskiej temperaturze przez długi czas, która pozwala zachować witaminy i walory smakowe. Płyta grzejna oferuje przejrzyste ustawienia i instrukcje postępowania. Po wybraniu funkcji w menu Gotowanie wspomagane należy ustawić proponowaną temperaturę dla danego rodzaju potrawy. Można również ustawić własną temperaturę, jeśli uruchomiono funkcję poprzez wybór opcji Sous Vide w Menu.


**Smażenie**  – metoda smażenia z automatyczną regulacją temperatury, przeznaczona do przyrządzania różnych rodzajów potraw. Pomaga uniknąć smażenia potrawy w zbyt wysokiej temperaturze lub nadmiernego rozgrzania oleju. W celu włączenia funkcji należy wybrać opcję Gotowanie wspomagane w Menu.


**Roztopianie** – włączenie tej funkcji umożliwia pomiar temperatury podczas gotowania za pomocą Termosonda. Nie można jej użyć, gdy działa funkcja Gotowanie wspomagane.

**Inne przydatne funkcje płyty grzejnej:**


**Roztopianie**  – funkcja służąca do roztopiania czekolady lub masła.

**PowerBoost P** – umożliwia szybkie zagotowanie dużej ilości wody.

**Paauza**  – wybór tej funkcji powoduje zmniejszenie mocy grzania wszystkich pól grzejnych do poziomu 1, co pozwala na długie utrzymywanie temperatury potraw.

**Bridge**  – umożliwia połączenie obu lewych pól grzejnych w celu gotowania w większym naczyniu. Można używać jej wraz z funkcją Smażenie.

**Hob²Hood** – umożliwia połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem w celu automatycznej regulacji siły wyciągu okapu.

**Blokada**  – umożliwia czasowe zablokowanie panelu sterowania podczas gotowania.

**Blokada uruchomienia** – umożliwia zablokowanie panelu sterowania, gdy płyta

grzejna nie jest używana, aby zapobiec jej przypadkowemu włączeniu.

**Stoper, Wyłącznik czasowy i Minutnik** – trzy funkcje, które umożliwiają lepsze kontrolowanie i monitorowanie czasu gotowania.

Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM









### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Korzystanie z wyświetlacza

- Aktywne są tylko podświetlone symbole.
- Aby włączyć daną opcję, należy dotknąć odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu.
- Wybrana funkcja włączy się po zdjęciu palca z wyświetlacza.
- Aby przewinąć dostępne opcje, należy użyć szybkiego gestu lub przesunąć palcem po wyświetlaczu. Szybkość gestu wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może zatrzymać się samoistnie lub można je przerwać, dotykając wyświetlacza.
- Dotykając odpowiednich symboli, można zmienić większość parametrów widocznych na wyświetlaczu.
- Aby wybrać żadaną funkcję lub czas, można przewinąć listę i/lub dotknąć wybranej opcji.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy ponownie go dotknąć. Wszystkie symbole zostaną ponownie wyświetlone.
- Przy uruchamianiu niektórych funkcji na wyświetlaczu pojawia się wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami. Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć  przed włączeniem funkcji.
- Aby włączyć funkcję zegara, należy najpierw wybrać pole grzejne.

### Symbole przydatne podczas korzystania z wyświetlacza

	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
	Przejdź do poprzedniego/następnego poziomu Menu.
	Przewijanie w górę/w dół instrukcji na wyświetlaczu.
	Włączenie/wyłączenie opcji.
	Zamknięcie wyskakującego okienka.
	Anulowanie ustawienia.

### 5.2 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić następujące parametry: Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.

Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienna eksploatacja”.

### 5.3 Kalibracja Termosonda

Przed pierwszym użyciem Termosonda należy ją skalibrować, aby zapewnić prawidłowe odczyty temperatury.

Prawidłowo skalibrowana Termosonda mierzy temperaturę punktu wrzenia z dokładnością do +/-2 °C.

Przeprowadzić poniższą procedurę:

- po zainstalowaniu płyty grzejnej po raz pierwszy;



- po przeniesieniu płyty grzejnej w inne miejsce (zmiana wysokości n.p.m.);
- po wymianie Termosonda.



Użyć naczynia z dnem o średnicy 180 mm i napęlić je 1-1,5 l wody. Nie solić wody, ponieważ może to zakłócić przebieg procedury.

1. Aby skalibrować lub ponownie skalibrować funkcję, należy umieścić Termosonda na krawędzi naczynia. Napęlić naczynie zimną wodą, co najmniej do oznaczenia minimalnego poziomu, i umieścić je na lewym przednim polu grzejnym.

2. Dotknąć .  
Wybrać Ustawienia > Termosonda > Kalibracja z listy.

3. Dotknąć Kalibracja.  
Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.

## 5.4 Parowanie Termosonda

Płyta grzejna jest sparowana fabrycznie z Termosonda.

W przypadku wymiany Termosonda na nową należy sparować ją w płytą grzejną.

1. Dotknąć .

Wybrać Ustawienia > Termosonda > Parowanie z listy.

2. Dotknąć Odlączyć, aby odłączyć dotychczasową Termosonda.

3. Dotknąć Para obok pola grzejnego. Pojawi się wyskakujące okienko.

4. Wprowadzić pięciocyfrowy kod wygrawerowany na nowej Termosonda, używając klawiatury numerycznej.

5. Dotknąć Ok, aby potwierdzić.

Termosonda jest teraz sparowana z płytą grzejną.

Po sparowaniu należy zawsze skalibrować Termosonda.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.

## 5.5 Menu – struktura

Dotknąć , aby uzyskać dostęp i zmienić ustawienia płyty grzejnej lub włączyć niektóre funkcje.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

W tabeli przedstawiono podstawową strukturę Menu.

Gotowanie wspomagane

Funkcje płyty grzejnej	Sous Vide
	Roztapianie
	Roztapianie

Ustawienia	Blokada uruchomienia	
	Stoper	
	Hob®Hood	
	Termosonda	Połączenie Kalibracja Parowanie
	Konfiguracja	Gotowanie wspomagane Język Dźwięki przycisków Głośność sygnału Jasność wyświetlacza
Serwis	Tryb demonstracyjny Licencja Wyświetl. wer. oprogr. Historia alarmów Zresetuj wszystkie ustawienia	


## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

### 6.2 Samoczynne wyłączenie

**Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:**

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Zaczyna migać biały symbol pola

grzejnego i po upływie 2 minut indukcyjne pole grzejne wyłącza się samoczynnie.

- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:**

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.



Jeśli włączona jest funkcja Smażenie, płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz. W przypadku funkcji Sous Vide płyta wyłącza się samoczynnie po 4 godzinach.

### 6.3 Używanie pola grzejnego

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne

dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczynia.

Po ustawieniu naczynia na polu grzejnym płyta grzejna automatycznie wykrywa jego obecność i na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni suwak. Jest on widoczny przez 8 sekund, po czym wyświetlacz powraca do widoku głównego. Aby szybciej ukryć suwak, należy dotknąć ekranu poza obszarem suwaka.

Jeśli włączone są inne pola grzejne, zakres ustawień mocy kolejnego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.



Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”. Sprawdzić wielkość naczynia w rozdziale „Dane techniczne”.

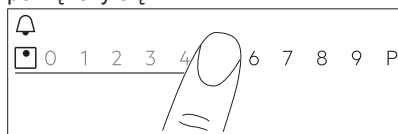
## 6.4 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Ustawić naczynie na wybranym polu grzejnym.

Na wyświetlaczu pojawi się suwak dla aktywnego pola grzejnego i pozostanie widoczny przez 8 sekund.

3. Dotknąć przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić żądaną moc grzania.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.



Ustawienie mocy grzania można zmienić również podczas gotowania. Dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego na głównym ekranie panelu sterowania i przesunąć palcem w lewą lub prawą stronę (aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania).

## 6.5 PowerBoost

Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego w zależności od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

1. Najpierw dotknąć symbolu wybranego pola grzejnego.
2. Dotknąć **P** lub przesunąć palcem w prawo, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.

Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić ustawienie mocy grzania.



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.

## 6.6 OptiHeat Control(3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



### OSTRZEŻENIE!

**III / II / I** Gdy świeci się wskaźnik, 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 **III / II / I** pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

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.


## 6.7 Timer



### Wylłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

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 , aby włączyć funkcję.



Symbole zmieniają się na  .

5. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i/lub minuty).
6. Dotknąć Ok, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Można także wybrać , aby anulować wybór.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał.


Aby wyłączyć funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania na **0**. Ewentualnie


dotknąć  po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć  obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

## Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne.



Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.

1. Wybrać dowolne pole grzejne. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.
  2. Dotknąć .
- Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.
3. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i minuty).
  4. Dotknąć Ok, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Można także wybrać , aby anulować wybór.


Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie

migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał.



Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć  obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

## Stoper

Funkcja automatycznie rozpoczyna odliczanie czasu po włączeniu pola grzejnego. Umożliwia ona kontrolowanie czasu jego pracy.

1. Dotknąć , aby przejść do Menu.
2. Przewinąć Menu, aby wybrać Ustawienia > Stoper.
3. Dotknąć przełącznika, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.


Funkcja nie wyłącza się po zdjęciu naczynia z pola grzejnego. Aby ręcznie zresetować i ponownie uruchomić funkcję, należy dotknąć

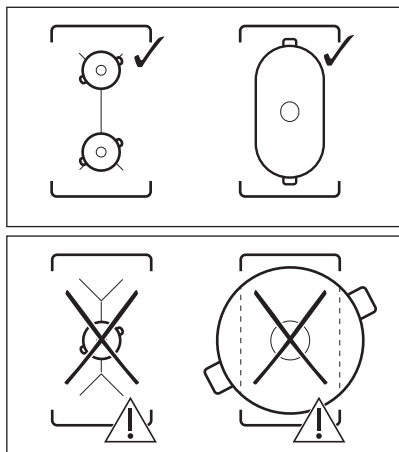
 i wybrać Resetuj w wyskakującym okienku. Funkcja rozpocznie odliczanie od **0**. Aby wybrać opcję Pauza dla funkcji w ciągu jednego cyklu gotowania, należy dotknąć  i wybrać Pauza w wyskakującym okienku. Wybrać Start, aby kontynuować odliczanie.


## 6.8 Funkcja Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne z tym samym ustawieniem mocy grzania.

Umożliwia ona gotowanie w dużych naczyniach.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Naczynie powinno zakrywać środką obu pól grzejnych.
2. Dotknąć , aby włączyć funkcję. Symbol pola zmieni się.
3. Ustawić moc grzania. Naczynie musi zakrywać środką obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego.





Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Pola grzejne działają niezależnie.


## 6.9 || Pauza


Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Funkcji nie można włączyć, gdy działa funkcja Gotowanie wspomagane lub Sous Vide.


Gdy funkcja jest włączona, można używać tylko symboli  i . Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

Dotknij , aby włączyć funkcję.

Włączy się . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć .


Funkcja wyłącza się PowerBoost. Największe ustawienie mocy grzania włącza się ponownie po dotknięciu przycisku .

## 6.10 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  i przytrzymać przez 3 sekundy.




Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

## 6.11 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Blokada uruchomienia z listy.
3. Ustawić przełącznik w położeniu włączenia i dotknąć liter A-O-X w kolejności alfabetycznej, aby włączyć lub funkcję. Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 6.12 Gotowanie wspomagane

Funkcja ta dostosowuje parametry do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją podczas gotowania.

Dzięki tej funkcji można przyrządzać różne potrawy, takie jak Mięso, Ryby/owoce morza, warzywa, Zupy Sosy, Makaron lub Mleko. Dostępne są różne metody pieczenia dla różnych rodzajów potraw, np. dla kurczaka można wybrać pomiędzy lub Smażenie, Sous Vide lub Parzenie.

Funkcję można włączyć tylko po lewej stronie płyty grzejnej. Funkcję Sous Vide wraz z funkcją Gotowanie wspomagane można włączyć tylko dla lewego przedniego lub tylnego pola grzejnego. Funkcję Smażenie można włączyć dla lewego przedniego pola grzejnego lub obu połączonych pól grzejnych.

Po włączeniu funkcji Gotowanie wspomagane dla lewego przedniego pola

grzejnego, należy korzystać z pól grzejnych po prawej stronie do tradycyjnego gotowania.

Gdy funkcja działa na lewym przednim polu grzejnym, nie należy używać na lewym tylnym polu grzejnym naczyń o średnicy dna przekraczającej 200 mm. W przeciwnym razie może dojść do zakłócenia połączenia między Termosonda a anteną umieszczoną pod powierzchnią płyty grzejnej.





Nie nagrzewać naczyń przed rozpoczęciem gotowania. Używać tylko zimnej wody z kranu lub zimnych płynów (jeśli dotyczy). Odgrzewać tylko zimne potrawy.





W przypadku korzystania z funkcji Smażenie postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Wlewać olej na rozgrzaną patelnię.




Funkcja Gotowanie wspomagane zegara działa jako Minutnik. Funkcja nie wyłącza się, gdy upłynie ustawiony czas.

1. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć  lub  i wybrać Gotowanie wspomagane.
2. Wybrać z listy rodzaj potrawy, która będzie przyrządzana. Dla każdego rodzaju potrawy dostępnych jest kilka opcji. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
  - Aby użyć ustawień domyślnych, należy dotknąć Ok w górnej części wyskakującego okienka.
  - Funkcja Smażenie umożliwia zmianę domyślnego ustawienia mocy grzania. W przypadku niektórych potraw możliwe jest kontrolowanie temperatury wewnętrznej za pomocą Termosonda.
  - Większość funkcji, np. Sous Vide i Parzenie, umożliwia zmianę domyślnej temperatury.
  - Można zmienić domyślny czas lub ustawić własny. Minimalny czas jest zaprogramowany tylko dla funkcji Sous Vide.

Dodatkowe wskazówki i szczegółowe informacje są dostępne na ekranie. Można je przewijać za pomocą  i .



3. Dotknąć Ok. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w wyskakujących okienkach. Niektóre z opcji obejmują wstępne nagrzewanie. Postęp można śledzić na pasku regulacji.
4. Jeśli pojawi się wyskakujące okienko ze wskazówkami, należy dotknąć Ok, a następnie Start, aby kontynuować.

Funkcja będzie działać z zaprogramowanymi ustawieniami.

Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć  przed włączeniem funkcji.

5. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Aby zamknąć okienko, należy dotknąć Ok.

Funkcja nie wyłącza się automatycznie. Jeśli uruchomiono funkcję Sous Vide, płyta grzejna wyłączy się samoczynnie po upływie maksymalnie czterech godzin.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  lub , lub symbolu aktywnego pola grzejnego i wybrać Stop. Aby potwierdzić, należy dotknąć Tak w wyskakującym oknie.

## 6.13 Sous Vide

Aby przyrządzić z użyciem tej funkcji mięso, rybę lub warzywa, niezbędne są odpowiednie woreczki strunowe lub woreczki foliowe oraz pakowarka próżniowa. Umieścić przyprawione składniki w woreczkach i zapakować je próżniowo. W handlu dostępne są również gotowe porcje produktów przygotowane do przyrządzenia tą metodą.



### OSTRZEŻENIE!

Należy pamiętać o przestrzeganiu zasad dotyczących bezpieczeństwa żywności. Patrz „Wskazówki i porady”.

Funkcja umożliwia wybór czasu i temperatury (od 35°C do 85°C) odpowiednio do rodzaju przyrządzanej potrawy. Napełnić naczynie maksymalnie 4 litrami wody i przykryć

pokrywką. Więcej informacji na temat parametrów gotowania znajduje się w tabeli „Przewodnik gotowania” w rozdziale „Wskazówki i porady”. Przed przygotowaniem należy rozmrozić produkty.

Funkcję można włączyć tylko dla lewego przedniego lub lewego tylnego pola grzejnego. Jeśli działa funkcja Sous Vide, użyj stref po prawej stronie do gotowania bez tej funkcji.



Funkcja Sous Vide zegara działa jako Minutnik. Funkcja wyłącza się automatycznie po upływie maksymalnie czterech godzin.

1. Przygotować porcje potrawy zgodnie z podanymi wyżej wskazówkami.
2. Umieścić naczynie z zimną wodą na lewym przednim lub tylnym polu grzejnym.
3. Dotknąć przycisku > Sous Vide.  
Można również nacisnąć przycisk > Funkcje płyty grzejnej > Sous Vide.
4. Wybrać odpowiednią temperaturę. Ustawić czas (opcjonalnie). Czas cyklu gotowania zależy od grubości i rodzaju potrawy.
5. Dotknąć Ok, aby kontynuować.
6. Umieścić Termosonda na krawędzi naczynia.
7. Dotknąć Ok, aby zamknąć wyskakujące okienko.
8. Dotknąć Start, aby włączyć wstępne nagrzewanie.

Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Dotknąć Ok, aby potwierdzić.

9. Umieścić porcje potrawy w woreczkach pionowo w naczyniu (można użyć wkładki Sous Vide). Dotknąć Start.

Jeśli ustawiono Minutnik, uruchomi się on wraz z funkcją.

10. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .

Aby zatrzymać lub ponownie wyregulować funkcję, dotknąć lub symbol aktywnej strefy, a następnie Stop. Aby potwierdzić, dotknij Tak w wyskakującym okienku.

## KeepTemperature

Podczas używania funkcji Sous Vide do gotowania Termosonda precyzyjnie kontroluje i utrzymuje temperaturę (z dokładnością do +/-1°C). Umożliwia to przyrządzanie wielu potraw, takich jak aromatyczne potrawki lub sosy (np. różne rodzaje curry, zupa bouillabaisse itp.). Można ustawić własne parametry lub skorzystać z tabeli „Przewodnik gotowania” w rozdziale „Wskazówki i porady”.

Funkcję można włączyć tylko dla lewego przedniego lub lewego tylnego pola grzejnego.

1. Dotknąć > Funkcje płyty grzejnej > Sous Vide lub uzyskać dostęp do funkcji, naciskając > Sous Vide.
2. Wybrać odpowiednią temperaturę. Ustawić czas (opcjonalnie).
3. Dotknąć Ok, aby kontynuować.
4. Umieścić Termosonda na krawędzi naczynia lub w potrawie.
5. Dotknąć Start, aby włączyć wstępne nagrzewanie.

Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko.

6. Dotknąć Ok, aby zamknąć wyskakujące okienko.
7. Dotknąć Start.

Jeśli ustawiono Minutnik, uruchomi się on wraz z funkcją.

8. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .



Aby zatrzymać lub ponownie wyregulować funkcję, dotknąć lub symbol aktywnej strefy, a następnie Stop. Aby potwierdzić, dotknij Tak w wyskakującym okienku.


## 6.14 Roztopianie

Włączenie tej funkcji powoduje, że Termosonda działa termometr, co umożliwia monitorowanie temperatury potrawy lub płynu podczas gotowania. Jest to pomocne np. podczas gotowania mleka lub podgrzewania jedzenia dla niemowląt.

Aby możliwe było użycie tej funkcji, musi być włączone co najmniej jedno pole grzejne.


Funkcję można włączyć dla wszystkich pól grzejnych, ale tylko dla jednego w danym czasie.


1. Umieścić Termosonda w potrawie lub zanurzyć płynnie do oznaczenia minimalnej głębokości.
2. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć menu Termosonda, a następnie wybrać Roztapianie. Można również dotknąć  > Funkcje płyty grzejnej > Roztapianie.
3. Dotknąć Start. Rozpocznie się pomiar temperatury dla aktywnego pola grzejnego. Jeśli nie jest aktywne żadne pole grzejne, pojawi się wyskakujące okienko.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć cyfr wskazania temperatury lub  i wybrać Stop.

## 6.15 Roztapianie


Funkcji tej można używać do roztopienia różnych produktów, np. czekolady lub masła. Funkcję można włączyć w danym czasie tylko dla jednego pola grzejnego.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Funkcje płyty grzejnej > Roztapianie z listy.
3. Dotknąć Start. Wybrać żądane pole grzejne. Jeśli pole grzejne jest już aktywne, pojawi się wyskakujące okienko. Anulować poprzednie ustawienie mocy grzania, aby włączyć funkcję.


Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego, a następnie dotknąć Stop.

## 6.16 Język

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.


2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język z listy.


3. Wybrać odpowiedni język z listy. Jeśli wybrano niewłaściwy język, należy dotknąć . Wyświetli się lista. Wybrać trzecią opcję od góry, po czym przedostatnią opcję. Następnie wybrać drugą opcję. Przewinąć w dół, aby wybrać odpowiedni język z listy. Na koniec wybrać opcję po prawej stronie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 6.17 Dźwięki przycisków / Głośność sygnału

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność sygnału z listy.
3. Wybrać odpowiednią opcję.


Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 6.18 Jasność wyświetlacza

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są cztery jasności wyświetlacza – od najniższej 1 do najwyższej 4.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność wyświetlacza z listy.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

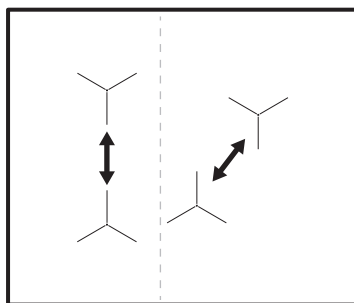


## 6.19 Zarządzanie energią

Jeśli włączone są różne pola grzejne, a zużyta moc przekracza ograniczenia zasilania, ta funkcja dzieli dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki 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 automatycznie zmniejszy się.
- Maksymalna wartość mocy grzania jest widoczna na suwaku. Aktywne są tylko wartości wyświetlane na biało.

- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych. Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



## 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.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwac na nie naczyń.

#### 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.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja 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.

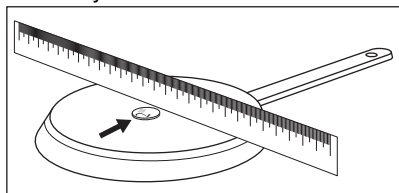


Patrz „Dane techniczne”.

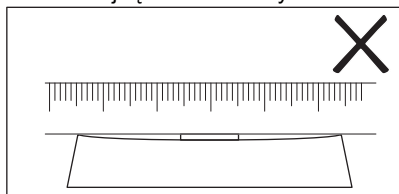
## 7.2 Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie

Należy stosować wyłącznie naczynia z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy:

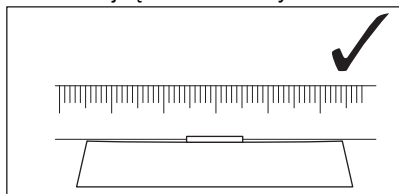
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Przyłożyć linijkę do dna naczynia.
3. Spróbować umieścić monetę 1-, 2- lub 5-groszową (lub monetę o podobnej grubości) między linijką a dnem naczynia.



- a. Naczynie jest nieodpowiednie, jeśli można umieścić monetę między linijką a dnem naczynia.



- b. Naczynie jest odpowiednie, jeśli nie można umieścić monety między linijką a dnem naczynia.



## 7.3 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słysząc:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych, płyta grzejna wykrywa ustawione na niej naczynie.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

## 7.4 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

## 7.5 Przykłady zastosowań związanych z gotowaniem

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.




Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masło, czekolada, żelatyna.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszyste omelety, smażone jajka.	10 - 40	Gotuj z założoną pokrywką.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Warzywa, ryby, mięso na parze.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Ziemniaki na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 litrów wody plus składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
<b>P</b>	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

## 7.6 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z Termosonda

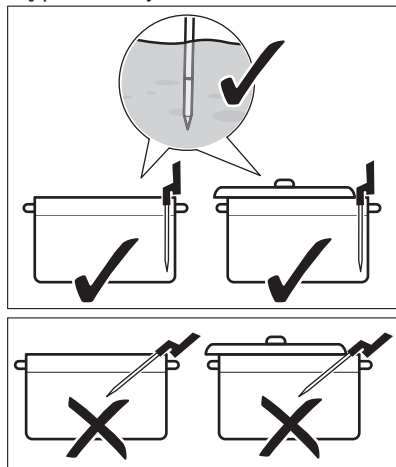
- i** Podczas korzystania z funkcji Gotowanie wspomagane i Sous Vide, można używać Termosonda tylko po prawej stronie płyty grzejnej. Podczas korzystania z funkcji Roztopianie, można używać Termosonda również po prawej stronie płyty grzejnej.

Aby zapewnić stabilne połączenie  między Termosonda a płytą grzejną:

### W przypadku płynów

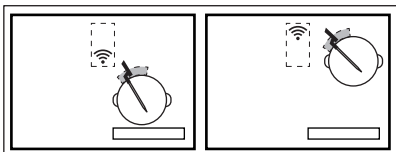
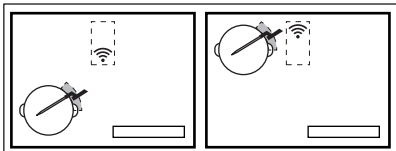
- Zanurzyć Termosonda w płynie na zalecaną głębokość. Powinno być zakryte oznaczenie minimalnej głębokości.
- Umieścić Termosonda na krawędzi naczynia. Jeśli to możliwe, utrzymać ją w pionowym położeniu. Upewnić się, że jej koniec dotyka dna naczynia. Uchwyt

Termosonda powinien zawsze znajdować się poza naczyniem.



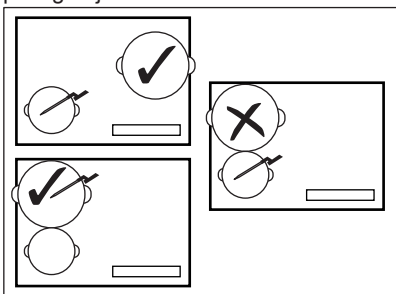
- W przypadku użycia Termosonda po lewej stronie płyty grzejnej należy umieścić ją w pobliżu środka płyty, tj. w położeniu między godziną 1 a 3. W

przypadku użycia po prawej stronie płyty grzejnej (wraz z funkcją Roztapianie) należy umieścić termosondę w położeniu między godziną 9 a 11. Patrz ilustracje poniżej.



Jeśli występują problemy z połączeniem, można przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia.

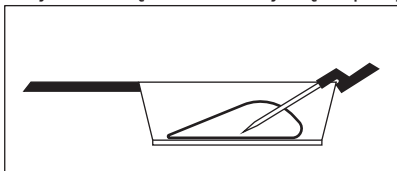
- Można częściowo przykryć naczynie pokrywką.
- W przypadku użycia lewego przedniego pola grzejnego nie należy stawiać dużych naczyń na lewym tylnym polu grzejnym. Duże naczynie stojące na lewym tylnym polu grzejnym może blokować sygnał. Przenieść duże naczynie na prawe tylne pole grzejne.



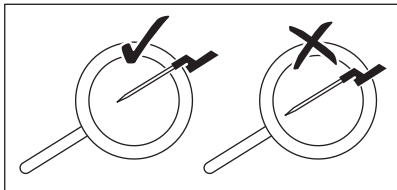
**W przypadku potraw o stałej konsystencji (pomiar temperatury wewnątrz potrawy)**

- Wsunąć Termosonda w najgrubszą część potrawy, do oznaczenia minimalnej głębokości. Punkt pomiaru powinien

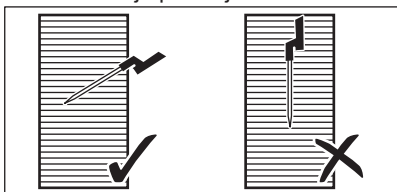
znajdować się w środkowej części porcji.



- Upewnić się, że Termosonda jest stabilnie umieszczona w potrawie. Metalowe części Termosonda nie powinny dotykać metalowych ścianek naczynia. Zaczep uchwyty powinien być skierowany w dół.



- Jeśli mięso lub ryba ma grubość 2-3 cm, koniec Termosonda powinien dotknąć dna naczynia.
- Przed obróceniem potrawy należy wyjąć z niej Termosonda.
- Podczas korzystania z płyty plancha uchwyt Termosonda powinien znajdować z prawej strony, poza obrębem płyty. Patrz ilustracje poniżej.



## 7.7 Gotowanie w niskich temperaturach – zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności

Gotując w niskich temperaturach, np. metodą Sous Vide, należy przestrzegać poniższych zasad.

- Przed przystąpieniem do przyrządzania potrawy umyć lub zdezynfekować ręce. Używać rękawiczek jednorazowych.
- Używać tylko świeżych produktów wysokiej jakości, przechowywanych w odpowiednich warunkach.
- Zawsze dokładnie myć i obierać warzywa i owoce.

- Utrzymywać w czystości blat kuchenny i deski do krojenia. Używać różnych desek do krojenia do różnych rodzajów produktów.
- Zwracać szczególną uwagę na higienę podczas przyrządzania potraw z drobiu, jajek i ryb. Drób należy zawsze przyrządzać w temperaturze co najmniej 65°C przez minimum 50 minut.
- Upewnić się, że ryba, która będzie przyrządzana metodą Sous Vide, jest najwyższej świeżości.
- Przyrządzone potrawy przechowywać w chłodziarce nie dłużej niż przez 24 godziny.
- W przypadku osób z osłabionym układem odpornościowym lub cierpiących na przewlekłe choroby zaleca się przed spożyciem potraw poddanie ich pasteryzacji. Pasteryzować potrawy w temperaturze 60°C przez co najmniej godzinę.

## 7.8 Poradnik gotowania

W poniższej tabeli podano przykłady potraw, optymalną temperaturę oraz zalecany czas gotowania. Parametry mogą się różnić zależnie od temperatury, jakości, konsystencji i ilości potrawy.

Czas gotowania zależy w większym stopniu od grubości produktu, niż od jego ciężaru. Na przykład im grubszy jest stek, tym więcej potrzeba czasu, aby osiągnął w środku wymaganą temperaturę. Aby stek o grubości 2 cm osiągnął temperaturę ok. 58°C, potrzeba ok. godziny, a w przypadku steku o grubości 5 cm – ok. czterech godzin.

Zaleca się nadzorowanie pierwszego cyklu gotowania, aby sprawdzić, czy podane niżej parametry odpowiadają oczekiwaniom użytkownika. W razie potrzeby można je zmienić odpowiednio do własnych preferencji.

Rodzaj potrawy	Sposób przyrządzania	Stopień ugotowania	Grubość/porcja potrawy	Temp. wewn./temp. gotowania (°C)	Czas gotowania (min)
Stek wołowy	Sous Vide	Lekko wypieczony	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		średnio wypieczony	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		dobrze ugotow.	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Pierś kurczaka	Sous Vide	dobrze ugotow.	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Parzenie	dobrze ugotow.		68 - 74	35 - 45
Udko kurczaka	Parzenie	dobrze ugotow.	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Stek wieprzowy	Sous Vide	dobrze ugotow.	2 cm	60 - 66	35 - 60
Połędwica wieprzowa	Sous Vide	dobrze ugotow.	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120

Rodzaj potrawy	Sposób przygotowania	Stopień ugotowania	Grubość/porcja potrawy	Temp. wewn./temp. gotowania (°C)	Czas gotowania (min)
Filet z jagnięciny	Sous Vide	średnio wypieczone	2 cm	56 - 60	35 - 60
		dobrze ugotow.		64 - 68	40 - 65
Comber jagnięcy (bez kości)	Sous Vide	średnio wypieczone	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		dobrze ugotow.		64 - 68	65 - 120
Łosoś	Sous Vide	półprzezroc.	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Parzenie	półprzezroc.	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuńczyk	Sous Vide	półprzezroc.	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krewetki	Sous Vide	półprzezroc.	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Jajka	Sous Vide	na miękko <sup>1)</sup>	Rozmiar M	63 - 64	45 - 70
		średnio wypieczone <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		na twardo <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Gotowanie	miętka	temp. wrzenia	4 <sup>2)</sup>	
		średnio wypieczone	temp. wrzenia	7 <sup>2)</sup>	
		twarda	temp. wrzenia	10 <sup>2)</sup>	
Ryż	Gotow. w małej il. wody	ugotow.	-	-	10 - 30
Ziemniaki	Gotowanie	ugotow.	-	-	15 - 30
Warzywa (świeże)	Sous Vide	ugotow.	-	85	30 - 40
Szparagi	Sous Vide	ugotow.	-	85	30 - 40

1) Białko jajka pozostaje płynne.

2) Czas dla jajek średniej wielkości. W przypadku dużych jajek lub jajek wyjętych z lodówki należy wydłużyć czas gotowania o minutę.

#### **Dodatkowe wskazówki dotyczące korzystania z funkcji Gotowanie wspomagane:**

- Przed rozpoczęciem gotowania napełnić naczynie odpowiednią ilością płynu (od 1

do 3 litrów). Unikać dolewania płynu podczas gotowania.

- Przykryć naczynie, aby zaoszczędzić energię i szybciej uzyskać docelową temperaturę (dotyczy również podgrzewania wody).

- Regularnie mieszać potrawę podczas procesu gotowania, aby zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Dodać sól na samym początku procesu gotowania.
- Przed przygotowaniem należy rozmrozić produkty.
- Dodać warzywa (np. brokuły, kalafiora, zielony groszek, brukselkę), gdy woda osiągnie odpowiednią temperaturę i wyświetli się wyskakujące okienko.
- Ziemniaki i ryż należy zalać zimną wodą przed uruchomieniem funkcji.
- Do gulaszu, sosów, zup, curry, szmat, gulaszu i bulionu, których możesz użyć Odgrzewanie lub Powolne gotowanie. Przed uruchomieniem Powolne gotowanie funkcji należy podsmażyć składniki (bez Termosonda) i dodać zimny płyn; następnie włączyć funkcję z poziomu Gotowanie wspomagane.
- Do smażenia drobnych owoców morza, np. pokrojonej na kawałki ośmiornicy lub małży, można użyć funkcji Smażenie.

#### Dodatkowe wskazówki dotyczące korzystania z funkcji Smażenie:



#### **OSTRZEŻENIE!**

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.



#### **UWAGA!**

Naczyn wielowarstwowych należy używać wyłącznie przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.

- Uruchomić funkcję, gdy płyta grzejna jest zimna (nie jest konieczne wstępne nagrzewanie).
- Używać naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej z wielowarstwowym dnem.
- Nie używać naczyń z wypukłością na środku dna.
- Różne rozmiary naczyń mogą powodować różne czasy nagrzewania. Ciężkie patelnie lepiej akumulują ciepło niż lekkie i dłużej się nagzewają.
- Obrócić potrawę, gdy jej temperatura osiągnie połowę żądanej wartości. Bardzo grube porcje należy obracać częściej (tj. co dwie minuty). Aby uzyskać najlepsze efekty, zaleca się najpierw użycie metody Sous Vide. Aby

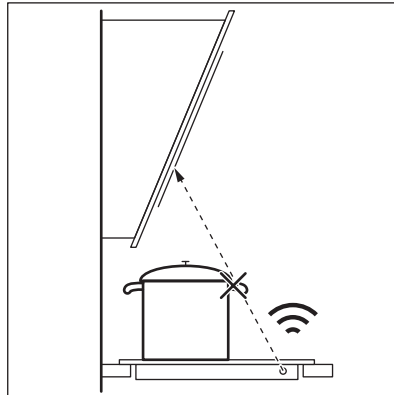
- ukoronować pracę, umieścić przygotowane porcje na wstępnie podgrzanej patelni i upiec je szybko z obu stron.
- Przed obróceniem potrawy należy zawsze wyjąć z niej Termosonda.

## 7.9 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob<sup>2</sup>Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

**Okap na rysunku jest tylko przykładowy.**



Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob<sup>2</sup>Hood.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob<sup>2</sup>Hood.

### Okapy kuchenne z funkcją Hob<sup>2</sup>Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można



## 8. KONSERWACJA 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 odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Użyć specjalnego skrobaka do szkła.

### 8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego

skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuując po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się bieżące poziomo rowki. Czyścić płytę grzejną wilgotną ściereczką z dodatkiem detergentu, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony.

## 9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.





### 9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika 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.



<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot 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 uruchomieniu funkcji Gotowanie wspomaganie płyty grzejna rozpoczyna nagrzewanie, przerywa je, a następnie ponownie wznawia.	Jest to związane z kontrolą bezpieczeństwa, mającą na celu zapewnienie, że w naczyniu, dla którego włączono funkcję Gotowanie wspomaganie, znajduje się Termosonda.	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.
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.
Wyświetlacz sygnalizuje, że Termosonda nie została wykryta.	Położenie Termosonda jest nieprawidłowe. Jakiś przedmiot blokuje jej sygnał (np. sztućiec, uchwyt naczynia lub inne naczynie).	Umieścić Termosonda w prawidłowym położeniu. Patrz „Wskazówki i porady”. Usunąć wszelkie metalowe lub inne przedmioty, które mogą blokować sygnał.
Wyświetlacz pokazuje, że temperatura wody przekracza wartość 100°C.	Termosonda nie została skalibrowana lub skalibrowano ją nieprawidłowo. Przeniesiono płytę grzejną w inne miejsce.	Ponownie skalibrować Termosonda. Patrz „Kalibracja”. Być może należy również sprawdzić poprawność kodu kalibracji. Patrz „Parowanie”.
	Woda została nadmiernie posolona.	Nie solić wody do gotowania.

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
Wyświetlacz nie pokazuje temperatury. Na wyświetlaczu pojawił się symbol ostrzegawczy.	Termosonda nie nawiązała połączenia z płytą grzejną z powodu zbyt słabego sygnału.	Umieścić Termosonda blisko anteny na powierzchni płyty grzejnej, w pobliżu środka płyty grzejnej. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Coś zasłania Termosonda lub antenę na powierzchni płyty grzejnej (np. metalowy sztuciec).	Usunąć wszelkie przedmioty zasłaniające antenę. Upewnić się, że naczynie stoi na środku pola grzejnego. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Termosonda utraciła połączenie z anteną.	Upewnić się, czy nic nie blokuje sygnału. Przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia, aby zmienić jej położenie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	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 „Wskazówki i porady”.
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.
Funkcja Sous Vide lub Gotowanie wspomagane wyłącza się.	Na początku cyklu gotowania temperatura płynu w naczyniu przekroczyła 40°C. Użyte naczynie było gorące.	Używać wyłącznie zimnych płynów. Nie nagrzewać wstępnie naczyń.
Hob <sup>2</sup> Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
Funkcja Hob <sup>2</sup> Hood jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono tryb H1.	Zmienić tryb na H2-H6 lub zaccakać, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Funkcja Hob <sup>2</sup> Hood działa w trybie H1-H6, ale działa oświetlenie.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Przywrócić ustawienia fabryczne wszystkich funkcji. Wybrać opcję Zresetuj wszystkie ustawienia w Menu. Odłączyć płytę grzejącą od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejącą. Ustawić Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.
Pole grzejne wyłącza się. Pojawia się komunikat ostrzegawczy informujący o tym, że pole grzejne się wyłączy.	Samoczynne wyłączenie wyłączza strefy gotowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejącą. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Działa funkcja Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się O - X - A.	Działa funkcja Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Miga  .	Brak naczyń na polu grzejącym.	Postawić naczynie na polu grzejącym.
	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”.
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejącej.	Wyłączyć płytę grzejącą i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejącą od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągle sygnał dzwinkowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejącą 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”.

## 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 grzejąca 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 IAE84881FB  
Typ 62 D4A 01 CA  
Indukcja 7.35 kW  
Nr seryjny.....  
AEG

Numer produktu 949 597 485 00  
220–240 V/400 V, 2N, 50–60 Hz  
Wyprodukowano w Niemczech  
7.35 kW



### 10.2 Licencja na oprogramowanie

Oprogramowanie piekarnika wykorzystuje chronione prawem autorskim oprogramowanie licencjonowane, m.in. pod nazwami BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2.0.

Pełna treść licencji znajduje się w: Menu > Ustawienia > Serwis > Licencja.

Kod źródłowy oprogramowania open source można pobrać, używając hiperłącza na stronie internetowej produktu.

### 10.3 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	2300	3600	10	205 - 240

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

### 10.4 Termosonda – dane techniczne

Termosonda spełnia wymogi dotyczące kontaktu z żywnością.

Częstotliwość robocza	433,05-434,73 MHz
Maksymalna moc emisji	5 dBm
Zakres temperatury	0-120°C
Cykl pomiarowy	3 sekundy

## 11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 11.1 Informacje o produkcie\*

Dane identyfikacyjne modelu	IAE84881FB	
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
	Środkowe przednie	14,5 cm
	Prawe tylne	24,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	179,6 Wh/kg
	Lewe tylne	189,1 Wh/kg
	Środkowe przednie	180,2 Wh/kg
	Prawe tylne	185,2 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z normą EU 66/2014. Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2477-2017, załącznik A. Dla Ukrainy zgodnie z normą 742/2019.

EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności

Parametry elektryczne pola grzejnego są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.


### 11.2 Oszczędzanie energii


Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.

- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło reszkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

## 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.

## NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inováčné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využijete tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	351
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	353
3. INŠTALÁCIA.....	355
4. POPIS VÝROBKU.....	356
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	359
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	361
7. TIPY A RADY.....	368
8. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	374
9. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	375
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	378
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	379
12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	380

# 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 nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom inej osoby, alebo ak neboli inou osobou zodpovednou za ich bezpečnosť poučené o používaní spotrebiča.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- 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

- 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.

- NIKDY sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- VÝSTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. 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 parné čističe.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky 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 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
  - Neskladujte v nej malé kúsky alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vťahovať, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
  - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.

- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## 2.3 Používanie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi 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, používateľia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý 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 kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespádli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte allobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškrabanie skla/sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

## 2.4 Teplotná sonda

- Teplotná sonda používajte len na určený účel. Nepoužívajte ju na otváranie ani nadvihovanie.
- Používajte iba sondu Teplotná sonda odporúčanú pre varný panel, vždy len jednu.
- Tiež ju nepoužívajte, keď je chybná alebo poškodená.
- Teplotná sonda nepoužívajte v rúre alebo mikrovlnnej rúre.
- Teplotná sonda dokáže rozpoznať teploty až do 120 °C.

- Uistite sa, že je Teplotná sonda vždy vnútri jedla alebo kvapaliny aspoň po minimálnu vyznačenú úroveň.
- Pred prvým použitím Teplotná sonda vyčistite. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety. Teplotná sonda neumývajte v umývačke. Silikónová rukoväť sa môže sfarbiť. Na účinnosť Teplotná sonda to nemá žiaden vplyv.
- Na uskladnenie Teplotná sonda použite originálny obal.
- Ak vymeníte Teplotná sonda, uskladnite starú sondu vo vzdialenosti minimálne 3 m. Stará Teplotná sonda môže ovplyvniť fungovanie novej teplotnej sondy.

## 2.5 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, 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!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Informácie o likvidácii spotrebiča vám poskytne váš predajca, oprávnená osoba výrobcu alebo váš miestny prevádzkovateľ skládky pevného odpadu.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

# 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne 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

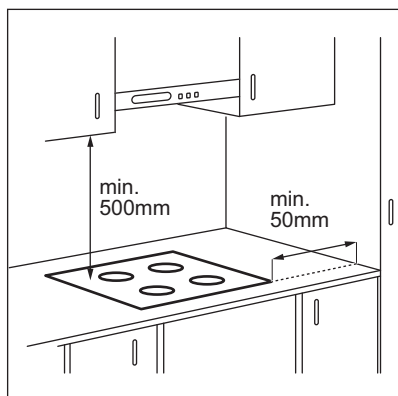
Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

## 3.3 Pripájací kábel

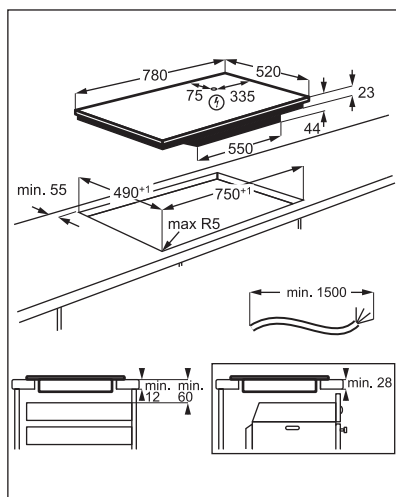
- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného siet'ového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F, pričom sa vyžaduje odolnosť voči teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

### 3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



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



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadáním celého názvu uvedené na obrázku nižšie.



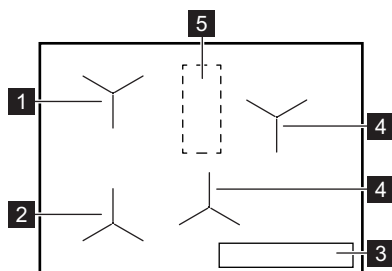
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Rozloženie varného povrchu



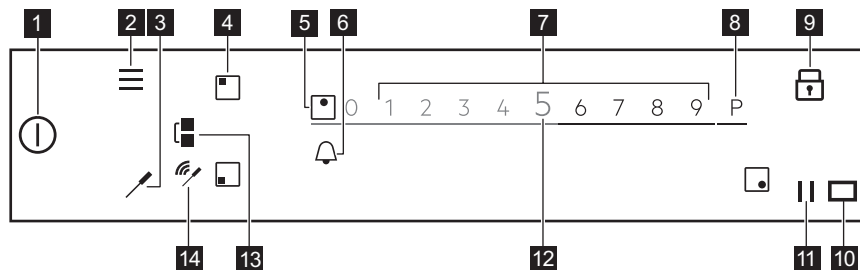
- 1 Indukčná zóna s Sprievodca pečením
- 2 Indukčná zóna s Sprievodca pečením a Piecť na panvici
- 3 Ovládací panel
- 4 Indukčná varná zóna
- 5 Oblasť s anténou



#### UPOZORNENIE!

Nekladte nič na varný panel v tejto oblasti.

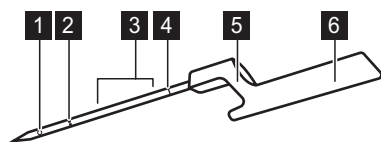
## 4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela



Ak chcete vidieť dostupné nastavenia, dotknite sa príslušného symbolu.

Symbol	Komentár	
1	⊞	Zap./Vyp. Zapnutie a vypnutie varného panela.
2	≡	Ponuka Otvorenie a zatvorenie časti Ponuka.
3	🔍	Teplotná sonda Otvorenie ponuky Teplotná sonda.
4	◼●	Výber zóny Na aktivovanie posuvného ovládača pre zvolenú zónu.
5	-	Ukazovateľ zóny Zobrazuje, pre ktorú zónu je posuvný ovládač aktívny.
6	🔔	- Na nastavenie funkcií časovača.
7	-	Posuvný ovládač Na úpravu varného stupňa.
8	P	PowerBoost Zapnutie funkcie.
9	🔒	Blokovanie Aktivácia a deaktivácia funkcie.
10	◻	- Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob <sup>®</sup> Hood. Neprikrývajte.
11		Prestávka Aktivácia a deaktivácia funkcie.
12	0 - 9	- Na zobrazenie aktuálneho varného stupňa.
13	◼●	Bridge Aktivácia a deaktivácia funkcie.
14	🔍 / 📡	Ukazovatele signálu Plné spojenie / Žiadny signál. Zobrazenie kvality signálu pripojenia medzi zariadením Teplotná sonda a anténou.

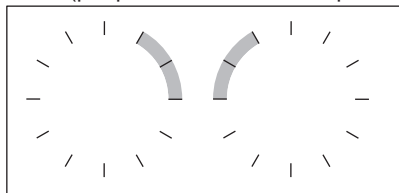
### 4.3 Teplotná sonda



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

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

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



Nasledovné ukazovatele zobrazujú silu spojenia medzi varným panelom a Teplotná sonda na displeji: . Ak varný panel nedokáže vytvoriť pripojenie, zobrazí sa . Teplotná sonda môžete premiestniť po okraji hrnca, aby ste vytvorili alebo zosilnili spojenie. Varný panel zisťuje stav spojenia každé 3 sekundy.



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


### 4.4 Kľúčové funkcie vášho varného panela


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

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

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


**Sprievodca pečením** – uľahčuje varenie tak, že vám ponúkne osvedčené recepty na rôzne jedlá s preddefinovanými parametrami varenia a podrobnými pokynmi. Môžete ho použiť s Teplotná sonda, napr. na prípravu steaku, alebo bez, napr. na prípravu palacinek. Dostupné voliteľné funkcie závisia od druhu pokrmu, ktorý chcete pripraviť. V tomto režime môžete použiť funkcie ako Sous-vide, Piecť na panvici, Pomaly variť, Zohrievanie a mnohé ďalšie. Automaticky otvárané okná a zvuky vás informujú, keď pokrm dosiahne prednastavenú teplotu. K Sprievodca pečením máte prístup z Ponuka.

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


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


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

**Ostatné užitočné funkcie vášho varného panela:**


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

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

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

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

**Hob®Hood** – táto funkcia pripojí varný panel k špeciálnemu odsávaču pár a náležite reguluje rýchlosť ventilátora.

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

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

**Stopy, Časovač odpočítavania, a Časomer** – sú tri funkcie na monitorovanie času varenia, medzi ktorými si môžete vybrať.

Bližšie informácie nájdete v časti „Každodenné používanie“.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Používanie displeja


- Môžu byť použité iba podsvietené symboly.
- Na zapnutie danej voliteľnej funkcie sa dotknite príslušného symbolu na displeji.
- Zvolená funkcia sa zapne, keď zdvihnete prst z displeja.
- Na posúvanie dostupnými funkciami použijete rýchly pohyb alebo potiahnite prst po displeji. Rýchlosť pohybu určuje rýchlosť posúvania obrazovky.
- Posúvanie sa zastaví samovoľne alebo ho môžete zastaviť okamžite dotykom displeja.
- Môžete zmeniť väčšinu parametrov zobrazených na displeji dotykom príslušných symbolov.
- Požadovanú funkciu alebo čas môžete nastaviť posúvaním zoznamu alebo dotknutím sa voliteľnej funkcie, ktorú chcete vybrať.
- Keď je varný panel zapnutý a niektoré zo symbolov sa na displeji prestanú zobrazovať, dotknite sa ho opäť. Všetky symboly sa znovu zobrazia.
- U niektorých funkcií sa pri spustení zobrazí automaticky otvárané okno s dodatočnými informáciami. Na trvalé vypnutie automaticky otváraného okna

natrvalo začiarknite  než zapnete funkciu.

- Najprv zvolíte zónu, aby ste zapli funkcie časovača.

### Symbole užitočné pre navigáciu na displeji

 Potvrdenie výberu alebo nastavenia.

 Návrat/posunutie dopredu o jednu úroveň v ponuke Ponuka.

 Listovanie nahor/nadol pokynmi na displeji.



 Zapnutie/vypnutie voliteľných funkcií.

 Zatvorenie automaticky otváraného okna.

 Výber nastavenia.

## 5.2 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení varného panela do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas displeja a Hlasitosť zvuk. signalizácie.

Nastavenie môžete zmeniť v časti Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Prečítajte si časť Každodenné používanie.


## 5.3 Kalibrácia Teplotná sonda

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

Po správnom nakalibrovaní Teplotná sonda meria teplotu v bode varu s toleranciou +/-2 °C.

Tento postup vykonajte, keď:

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

 Použite hrniec s priemerom dna 180 mm a naplňte ho s 1 – 1,5 l vody. Do vody nedávajte soľ, môže to ovplyvniť postup.

1. Ak chcete nakalibrovať alebo prekalibrovať funkciu, položte Teplotná sonda na okraj hrnca. Hrnec naplňte


studenou vodou, minimálne po minimálnu vyznačenú úroveň, a položte ho na ľavú prednú varnú zónu.

2. Dotknite sa .

Vyberte Nastavenia > Teplotná sonda > Kalibrácia zo zoznamu.

3. Dotknite sa Kalibrovať.

Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

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

## 5.4 Teplotná sonda párovanie

Varný panel je z výroby spárovaný s Teplotná sonda.

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

1. Dotknite sa .

Vyberte Nastavenia > Teplotná sonda > Párovanie zo zoznamu.

2. Dotknite sa Odpojiť pre odpojenie predošlej Teplotná sonda.


3. Dotknite sa Párovať vedľa varnej zóny. Zobrazí sa automaticky otvárané okno.

4. Zadať päťčíselný kód vyrytý na vašej novej Teplotná sonda pomocou numerickej klávesnice.


5. Dotykom Ok potvrdte nastavenie.




Vaša Teplotná sonda je teraz spárovaná s varným panelom.

Teplotná sonda po spárovaní vždy nakalibruje.

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

## 5.5 Ponuka štruktúra

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

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

Tabuľka zobrazuje základnú štruktúru Ponuka.



Funkcie varného panela	Sous-vide	
	Teplomer	
	Roztopenie	
Nastavenia	Detská poistka	
	Stopky	
	Hob?Hood	
	Teplotná sonda	Pripojenie Kalibrácia Párovanie
	Nastavenie	Sprievodca pečením Jazyk Tóny tlačidiel Hlasitosť zvuk. signalizácie Jas displeja
	Servis	Režim Demo Licencia Zobraziť verziu softvéru História upozornení Obnoviť nastavenia


## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

### 6.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.

- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Biely symbol varnej zóny bliká a indukčná varná zóna sa automaticky vypne po 2 minútach.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodine



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

### 6.3 Používanie varných zón

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

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

Keď sú zapnuté iné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Prečítajte si časť Riadenie výkonu.



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

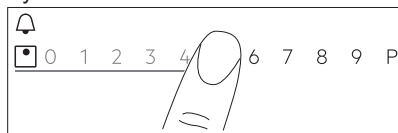
### 6.4 Varný stupeň

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

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

3. Nastavte želaný varný stupeň dotykom alebo posunom prsta.

Symbol sa sfarbí načerveno a zväčší sa.



Varný stupeň môžete zmeniť aj počas varenia. Dotknite sa symbolu výberu zóny na hlavnom náhlade ovládacieho panela a posuňte prst doľava alebo doprava (na zníženie alebo zvýšenie varného stupňa).

### 6.5 PowerBoost

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

1. Najprv sa dotknite želaného symbolu zóny.

2. Dotknite sa **P** alebo posuňte prst doprava, aby ste zapli funkciu pre zvolenú varnú zónu. Symbol sa sfarbí načerveno a zväčší sa. Funkcia sa vypne automaticky. Na vypnutie funkcie ručne vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň.



Maximálne hodnoty trvania nájdete v tabuľke „Technické údaje“.

### 6.6 OptiHeat Control(3-krokový indikátor zvyškového tepla)



#### VAROVANIE!

**III / II / I** Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, existuje riziko popálenia zvyškovým teplom.

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

Ukazovatele **III / II / I** sa zobrazujú, keď je varná zóna horúca. Tie zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré práve používate.

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.

### 6.7 Časovač



#### Časovač odpočítavania

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

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. Funkciu zapnete začiarknutím .



Symbol sa zmení na  .

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


6. Dotknite sa tlačidla Ok a potvrdte výber.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolte **X**.

Po uplynutí nastaveného času zaznie

zvukový signál a bude blikať . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa .

Ak chcete funkciu deaktivovať, nastavte varný stupeň **0**. Alternatívne sa na vypnutie

funkcie dotknite  naľavo od hodnoty časovača, dotknite sa **X** vedľa a potvrdte váš výber keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

## Časomer

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

Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

1. Zvoľte ľubovoľnú varnú zónu.

Na displeji sa zobrazí príslušný posuvný ovládač.

2. Dotknite sa .



Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.


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

4. Dotknite sa tlačidla Ok a potvrdte výber.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolte **X**.


Po uplynutí nastaveného času zaznie

zvukový signál a bude blikať . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa .

Ak chcete funkciu vypnúť, dotknite sa  naľavo od hodnoty časovača, dotknite sa **X** a potvrdte, keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

## Stopky

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

1. Dotknite sa tlačidla . Zobrazí sa Ponuka.

2. Posúvajte sa v časti Ponuka a vyberte položku Nastavenia > Stopky.


3. Dotykom spínača funkciu zapnete/ vypnete.

Keď nadvihnete hrniec, funkcia sa nepreruší.

Ak chcete funkciu obnoviť a manuálne ju

znova spustiť, dotknite sa tlačidla .

a v automaticky otváranom okne vyberte položku Obnoviť. Funkcia začne počítat' od **0**. Prestávka funkcie počas jedného varenia sa aktivuje tak, že sa dotknete


tlačidla  a v automaticky otváranom okne vyberiete položku Prestávka. Ak chcete pokračovať v počítaní, vyberte položku Štart.

## 6.8 Funkcia Bridge

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

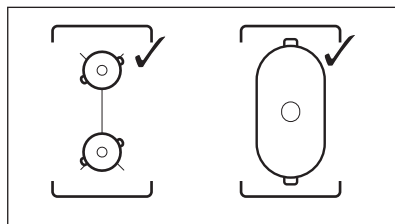
Môžete ju použiť u veľkého kuchynského riadu.

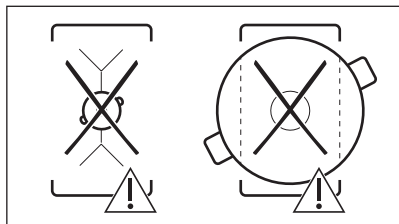
1. Položte kuchynský riad na obe varné zóny. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón.

2. Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Symbol zóny sa zmení.

3. Nastavte varný stupeň.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať označenú oblasť.





Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla . Varné zóny fungujú samostatne.

## 6.9 || Prestávka

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

Funkcia sa nedá aktivovať, ak je spustená funkcia Sprievodca pečením alebo Sous-vide.

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

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Funkciu zapnete dotykom tlačidla .

sa rozsvieti. Varný stupeň sa zníži na 1. Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla .

Funkcia zastaví funkciu PowerBoost. Keď sa znova dotknete tlačidla , znova sa aktivuje najvyšší varný stupeň.

## 6.10 Blokovanie

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

Najprv nastavte varný stupeň.

Dotykom tlačidla zapnete funkciu. Ak chcete túto funkciu vypnúť, podržte tlačidlo 3 sekundy.

Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

## 6.11 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

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

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

## 6.12 Sprievodca pečením

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


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


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



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

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

Kuchynský riad pred varením neohrievajte. V prípade potreby používajte iba studenú vodu alebo tekutinu. Zohrievajte iba studené pokrmy.

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

 S Sprievodca pečením funguje funkcia časovača ako Časomer. Nezastaví funkciu, keď uplynie nastavený čas.

1. Ak chcete zapnúť funkciu, dotknite sa  alebo  a vyberte Sprievodca pečením.

2. Vyberte zo zoznamu typ pokrmu, ktorý chcete pripraviť.

Pre každý typ pokrmu je k dispozícii niekoľko voliteľných funkcií. Postupujte podľa pokynov zobrazených na displeji.

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

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

prechádzať prostredníctvom  a .


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

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

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

Funkcia pracuje so štandardnými nastaveniami.


Ak chcete automaticky otvárané okno

natrvalo vypnúť, začiarňte , skôr než zapnete funkciu.

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

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

Ak chcete funkciu vypnúť, dotknite sa 

alebo , alebo symbolu aktívnej zóny a vyberte Zastaviť. Na potvrdenie sa dotknite Áno v kontextovom okne.

## 6.13 Sous-vide

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



### VAROVANIE!

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

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



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



S funkciou Sous-vide funguje časovač ako Časomer. Funkcia sa automaticky vypne len maximálne po štyroch hodinách.

1. Pripravte porcie pokrmu podľa pokynov vyššie.

2. Hrniec so studenou vodou položte na ľavú prednú alebo zadnú varnú zónu.

3. Dotknite sa  > Sous-vide. Môžete sa tiež dotknúť  > Funkcie varného panela > Sous-vide.

4. Nastavte správnu teplotu.

Nastavte čas (voliteľne). Čas varenia závisí od hrúbky a druhu pokrmu.



5. Ak chcete pokračovať, dotknite sa Ok.


6. Teplotná sonda umiestnite na okraj hrnca.
7. Dotknite sa Ok, aby ste zatvorili automaticky otvárané okno.
8. Dotknite sa Štart, aby ste zapli predohrev.

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

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

Ak nastavíte Časomer, spustí sa spolu s funkciou.



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

Ak chcete funkciu vypnúť, dotknite sa  alebo symbolu aktívnej zóny a potom Zastaviť. Na potvrdenie sa dotknite Áno v kontextovom okne.

## KeepTemperature

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

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



1. Dotknite sa  > Funkcie varného panela > Sous-vide alebo sa dotknite  > Sous-vide, aby ste prešli na funkciu.
2. Nastavte správnu teplotu. Nastavte čas (voliteľne).
3. Ak chcete pokračovať, dotknite sa Ok.
4. Teplotná sonda umiestnite na okraj hrnca alebo ju zasuňte do pokrmu.
5. Dotknite sa Štart, aby ste zapli predohrev.


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

6. Dotknite sa Ok, aby ste zatvorili automaticky otvárané okno.

7. Dotknite sa Štart.

Ak nastavíte Časomer, spustí sa spolu s funkciou.

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



Ak chcete funkciu vypnúť, dotknite sa  alebo symbolu aktívnej zóny a potom Zastaviť. Na potvrdenie sa dotknite Áno v kontextovom okne.


## 6.14 Teplomer

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

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


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

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


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

## 6.15 Roztopenie

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


1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.


2. Zo zoznamu zvolíte Funkcie varného panela > Roztopenie.
3. Dotknite sa Štart.  
Potom treba vybrať požadovanú varnú zónu.  
Ak je už varná zóna aktívna, zobrazí sa rozbaľovacie okno. Funkciu aktivujete zrušením predchádzajúceho varného stupňa.


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

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

## 6.16 Jazyk


1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Jazyk zo zoznamu.
3. Vyberte vhodný jazyk.


Ak vyberiete nesprávny jazyk, dotknite sa . Zobrazí sa zoznam. Vyberte tretiu položku zhora, potom predposlednú položku. Následne vyberte druhú položku. Posuňte sa dole a vyberte vhodný jazyk zo zoznamu. Nakoniec zvolíte položku vpravo.

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

## 6.17 Tóny tlačidiel / Hlasitosť zvuk. signalizácie

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

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť zvuk. signalizácie zo zoznamu.
3. Vyberte vhodnú voľiteľnú funkciu.


Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo


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

## 6.18 Jas displeja

Môžete zmeniť jas displeja.

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

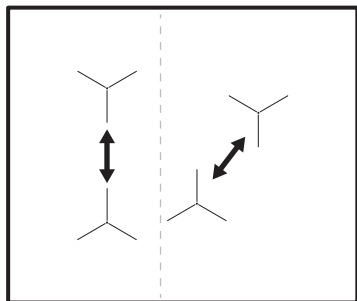
1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Jas displeja zo zoznamu.
3. Vyberte vhodnú úroveň.

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

## 6.19 Riadenie výkonu

Ak je aktívnych viacero zón, pričom požadovaný výkon je vyšší než možnosti napájacej sústavy, pomocou tejto funkcie sa dostupný výkon rozloží medzi jednotlivé varné zóny. Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany potiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálne výkonové zaťaženie 3 680 W. Ak varný panel dosiahne limit maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon varných zón sa automaticky zníži.
- Maximálny varný stupeň je viditeľný na posúvači. Sú aktívne iba číslice zobrazené nabiele.
- 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.



## 7. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhľadne 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.

- Dno kuchynského riadku musí byť čo najhrubšie a najplochšie.
- Pred položením panvice na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.
- Aby ste predišli škrabancom, neposúvajte ani neodierajte hrniec po keramickom skle.

#### 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 prispôsobujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- 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.



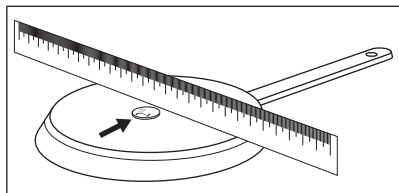
Pozrite si časť „Technické údaje“.

### 7.2 Vhodné panvice pre funkciu Piecť na panvici

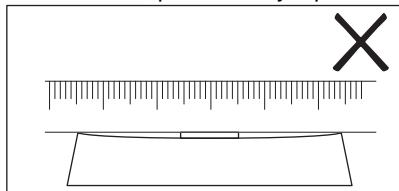
Používajte iba panvice s plochým dnom. Vhodnosť panvice overíte takto:

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

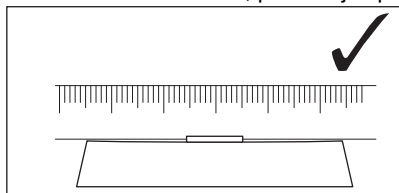




a. Ak medzi pravítko a panvicu vložíte mincu, panvica nie je správna.



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



### 7.3 Zvuky počas prevádzky

**Ak je počuť:**

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je

vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).

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

**Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.**

### 7.4 Ōko Timer (Eko časovač)

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

### 7.5 Príklady použitia pri príprave jedál

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



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
1	Hotové jedlo uchovávaťe teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
4 - 5	Dusenie zemiakov.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečenie, zäsmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steak.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		
<b>P</b>	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

## 7.6 Rady a tipy pre Teplotná sonda

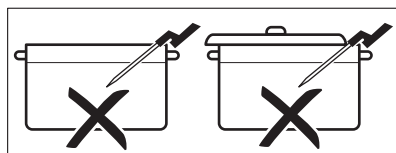
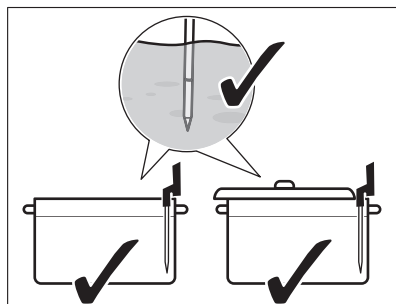


Pri funkciách ako Sprievodca pečením a Sous-vide môžete použiť Teplotná sonda iba na ľavej strane varného panela. S funkciou Teplomer môžete použiť Teplotná sonda aj na pravej strane varného panela.

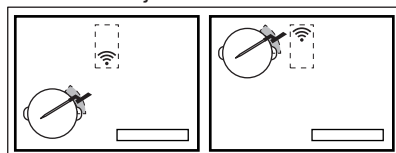
V záujme silného spojenia (☎, 📶) medzi Teplotná sonda a varným panelom:

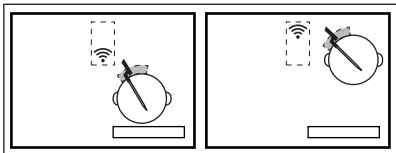
### Tekutiny

- Teplotná sonda ponorte do tekutiny v rámci odporúčaného rozpätia ponorenia. Značka minimálnej úrovne musí byť zakrytá.
- Teplotná sonda umiestnite na okraj hrnca. Ak je to možné, dajte ju do zvislej polohy. Uistite sa, že špička príde do kontaktu s dnom hrnca. Rukoväť Teplotná sonda musí byť vždy mimo hrnca alebo panvice.



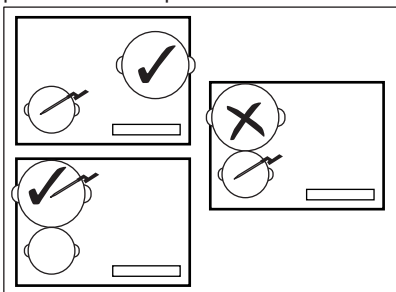
- Ak chcete používať Teplotná sonda na ľavej strane varného panela, zaistite, aby bola blízko stredu varného panela, v polohe 1 – 3 hodín. Ak ju chcete používať napravo (s funkciou Teplomer), uistite sa, že je umiestnená v polohe 9 – 11 hodín. Informácie nájdete na obrázku nižšie.





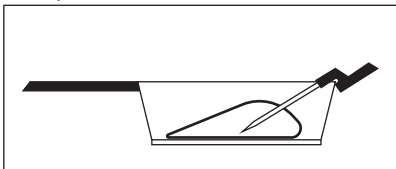
Ak sa nepodarí vytvoriť spojenie, Teplotná sonda môžete premiestniť po okraji hrnca.

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

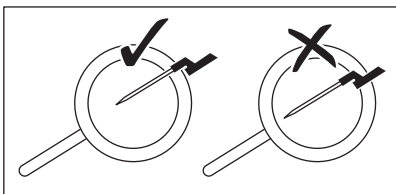


### Pevné pokrmy (meranie vnútornej teploty)

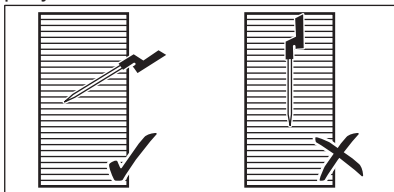
- Teplotná sonda zastrčte do najhrubšej časti pokrmu, až po značku minimálnej úrovne. Bod merania má byť v strednej časti porcie.



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



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



### 7.7 Chladenie pri nízkych teplotách – Princípy potravinovej bezpečnosti

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

- Pred prípravou jedla si umyte/dezinfikujte ruky. Použite jednorazové rukavice.
- Použite iba vysoko kvalitné čerstvé potraviny uložené vo vhodných podmienkach.
- Vždy dôkladne umyte a ošúpte ovocie a zeleninu.
- Uchovajte váš pracovný povrch a dosky na rezanie čisté. Použite rôzne dosky na rezanie pre rôzne druhy potravín.
- Dávajte mimoriadny pozor na hygienu potravín pri príprave hydiny, vajec a ryby. Hydinu treba vždy pripraviť pri teplote minimálne 65 °C po dobu minimálne 50 minút.
- Uistite sa, že ryba, ktorú chcete pripraviť pomocou Sous-vide, má kvalitu sashimi, t.j. je extra čerstvá.
- Pripravené potraviny uskladnite v chladničke na maximálne 24 hodín.
- U ľudí s oslabeným imúnnym systémom alebo chronickými zdravotnými problémami sa odporúča potraviny pred konzumáciou pasterizovať. Potraviny pasterizujte pri 60 °C po dobu minimálne jednej hodiny.

## 7.8 Sprievodca varením

V nasledujúcej tabuľke nájdete príklady potravín, optimálne teploty a odporúčaný čas varenia. Parametre sa môžu líšiť v závislosti od teploty, kvality, konzistencie a množstva potravín.

Čas varenia závisí viac od hrúbky jedla než od jeho hmotnosti. Čím je napríklad hrubší kus steaku, tým dlhšie trvá, kým jeho vnútro

dosiahne preddefinovanú teplotu. 2 cm hrubý steak dosiahne 58 °C približne za hodinu, zatiaľ čo 5 cm hrubý steak potrebuje až štyri hodiny.

Prvé mesiace venujte vareniu väčšiu pozornosť, aby ste zistili, aké nastavenia vyhovujú vám a vášmu kuchynskému riadu. Tieto parametre môžete zmeniť v závislosti od svojich osobných preferencií.

Druh potravín	Spôsob varenia	Úroveň prípravy	Hrúbka/množstvo potravín	Stredová teplota/teplota varenia (°C)	Čas varenia (min.)
Hovädzí steak	Sous-vide	neprepečený	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
	stredne		2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
	prepečený		2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Kuracie prsia	Sous-vide	prepečený	200 – 300 g	64 - 72	45- 60
	Poširovať	prepečený		68 - 74	35 - 45
Kuracie stehno	Poširovať	prepečený	200 – 300 g	78 - 85	30 - 60
Bravčový steak	Sous-vide	prepečený	2 cm	60 - 66	35 - 60
Bravčové – sviečkovica	Sous-vide	prepečený	4 – 5 cm	62 - 66	60 - 120
Jahňacie filé	Sous-vide	stredne	2 cm	56 - 60	35 - 60
		prepečený		64 - 68	40 - 65
Jahňací chrbát (bez kostí)	Sous-vide	stredne	200 – 300 g	56 - 60	60 - 120
		prepečený		64 - 68	65 - 120
Losos	Sous-vide	priesvitné	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Poširovať	priesvitné	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuniak	Sous-vide	priesvitné	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krevety	Sous-vide	priesvitné	1 – 2 cm	50 - 56	25 - 45

Druh potravín	Spôsob varenia	Úroveň prípravy	Hrúbka/množstvo potravín	Stredová teplota/teplota varenia (°C)	Čas varenia (min.)
Vajcia	Sous-vide	namätko <sup>1)</sup>	veľkosť M	63 - 64	45 - 70
		stredne <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		natvrdo <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Varenie	mäkká	varenie	4 <sup>2)</sup>	
		stredne	varenie	7 <sup>2)</sup>	
		tvrdá	varenie	10 <sup>2)</sup>	
Ryža	Napučanie	uvarená	-	-	10 - 30
Zemiaky	Varenie	uvarená	-	-	15 - 30
Zelenina (čerstvá)	Sous-vide	uvarená	-	85	30 - 40
Špargľa	Sous-vide	uvarená	-	85	30 - 40

1) Bielok vajca zostane tekutý.

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

### Ďalšie tipy týkajúce sa funkcie Sprievodca pečením:

- Pred varením dajte do hrnca vhodné množstvo tekutiny (1 – 3 litre). Snažte sa vyhnúť pridávaniu vody počas varenia.
- V záujme úspory energie a rýchlejšieho zohriatia použite pokrievku (aj na predohrev vody).
- Pokrm počas varenia pravidelne miešajte, aby ste zabezpečili rovnomernú teplotu.
- Na samom začiatku varenia pridajte soľ.
- Pokrm pred prípravou rozmrazte.
- Keď voda dosiahne určenú teplotu a zobrazí sa automaticky otvárané okno, pridajte zeleninu (napr. brokolicu, karfiol, luský, ružičkový kel).
- Zemiaky alebo ryžu pridajte do studenej vody pred spustením funkcie.
- Pri hustých omáčkach, omáčkach, polievkach, karí omáčkach, ragú, guláši a vývaroch môžete použiť funkciu Zohrievanie alebo Pomaly variť. Pred spustením funkcie Pomaly variť prísady prudko opečte (bez zariadenia Teplotná sonda) a pridajte studenú vodu. Potom

funkciu aktivujte v časti Sprievodca pečením.

- Pri malých morských plodoch, ako sú napríklad kúsok alebo chápädla chobotnice, prípadne mäkkýše, môžete použiť funkciu Piecť na panvici.

### Ďalšie tipy týkajúce sa funkcie Piecť na panvici:



#### **VAROVANIE!**

Používajte iba panvice s plochým dnom.



#### **UPOZORNENIE!**

Viacvrstvové panvice používajte len pri nízkom výkone, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.

- Funkciu zapnite, keď je varný panel studený (nie je potrebný predohrev).
- Používajte varné nádoby z nehrdzavejúcej ocele s dvojitém dnom.
- Nepoužívajte varné nádoby s reliéfom v strede dna.
- Rôzne veľkosti panvice môžu spôsobiť, že čas zohrievania sa bude líšiť. Ťažké

panvice uchovávajú viac tepla ako ľahké panvice, ale dlhšie sa zohrievajú.

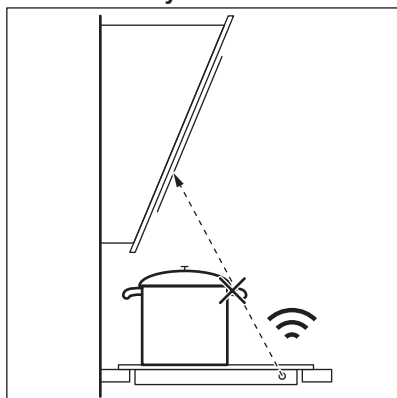
- Pokrm obráťte, keď dosiahne polovicu požadovanej teploty. Veľmi hrubé kusy jedla treba obracať častejšie (napr. každé dve minúty). Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky, najskôr sa odporúča použiť spôsob Sous-vide. Pred servírovaním dajte pokrm na predhriatu panvicu a rýchlo ho opečte z oboch strán.
- Pred obrátením pokrmu vždy vyberte zariadenie Teplotná sonda.

## 7.9 Rady a tipy pre Hob<sup>2</sup>Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďte 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 na obrázku slúži iba na ilustračné účely.**




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



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

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

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár od spoločnosti AEG, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol .

## 8. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhľadne 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 čistič určený na povrch varného panela.
- Použite špeciálnu škrabku na sklo.

## 8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepel posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného

kameňa, škvrny od vody, mastné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistíte sklenený povrch handričkou.
- Povrch varného panela má horizontálne drážky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku plynulým pohybom zľava doprava. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou zľava doprava.

## 9. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!



Pozrite si kapitoly o hľadne 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.
	Nenastavili ste varný stupeň počas 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.
	Prestávka je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Displej nereaguje na dotyk.	Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet.	Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.

Problém	Možná příčina	Náprava
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 zohrial, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Po aktivácii funkcie Sprievodca pečením varný panel spustí, zastaví a potom znova spustí zohrievanie.	Ide o bezpečnostnú kontrolu, či sa Teplotná sonda nachádza v hrnci, pre ktorý bola aktivovaná funkcia Sprievodca pečením.	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.
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.
Displej zobrazuje, že Teplotná sonda sa nenašla.	Poloha zariadenia Teplotná sonda je nesprávna. Niečo blokuje signál (napr. príbor, rukoväť panvice alebo iný hrniec).	Umiestnite zariadenie Teplotná sonda správne. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. Odstráňte akékoľvek kovové predmety alebo iné predmety, ktoré môžu blokovat' signál.
Displej ukazuje, že teplota vody je vyššia ako 100 °C.	Teplotná sonda nie je nakalibrovaná alebo je nakalibrovaná nesprávne. Varný panel ste premiestnili na iné miesto.	Nakalibrujte zariadenie Teplotná sonda znova. Pozrite si časť „Kalibrácia“. Možno bude treba skontrolovať aj kód kalibrácie. Pozrite si časť „Správanie“.
	Do vody ste dali príliš veľa soli.	Vriacu vodu nesoľte.
Na displeji nie je zobrazená teplota. Na displeji sa zobrazí výstražná ikona.	Teplotná sonda sa nepripojila k varnému panelu, pretože kvalita signálu je príliš nízka.	Umiestnite zariadenie Teplotná sonda k anténe na povrchu varného panela v blízkosti jeho stredu. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Niečo, napríklad kovový príbor, zakrýva zariadenie Teplotná sonda alebo anténu na povrchu varného panela.	Predmet zakrývajúci anténu odstráňte. Uistite sa, že je kuchynský riad uprostred varnej zóny. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Pripojenie medzi zariadením Teplotná sonda a anténou sa stratilo.	Uistite sa, že signálu nič neprekáža. Premiestnite zariadenie Teplotná sonda pozdĺž okraja hrnca, aby ste upravili jeho polohu. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Nejaké spotrebiče pracujú na rovnakej frekvencii a rušia spojenie.	Odstráňte spotrebiče, ktoré by mohli rušiť spojenie. Pozrite si časť „Technické údaje“.



Problém	Možná příčina	Náprava
Jedlo má inú než očakávanú teplotu.	Teplotná sonda je vložená nesprávne.	Uistite sa, že je merací bod umiestnený v najhrubšej časti pokrmu. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Varný panel zaznamená výrazné teplotné skoky.	Počas varenia ste pridali ste vodu alebo vymenili hrniec.	Počas varenia s funkciou nepridávajte vodu a nevymieňajte hrniec.
	Teplota v hrnci nie je rovnomerne rozložená, predovšetkým pri hustých tekutých pokrmoch.	Pokrmu často miešajte.
Hrniec sa príliš zohreje alebo pokrm sa uvarí príliš rýchlo.	Použili ste príliš malý hrniec.	Použite hrniec s veľkosťou zodpovedajúcou varnej zóne. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Funkciu nie je možné zapnúť.	Na varnej zóne je spustená iná funkcia, ktorá zabraňuje zapnutiu.	Skôr než zapnete jednu funkciu, vypnite predchádzajúcu.
Sprivodca pečením alebo Sous-vide sa zastaví.	Na začiatku varenia je teplota kvapaliny v hrnci vyššia ako 40 °C. Použitý kuchynský riad je horúci.	Používajte iba studené kvapaliny. Kuchynský riad nepredhrievajte.
Hob <sup>2</sup> Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstraňte daný predmet z ovládacieho panela.
Hob <sup>2</sup> Hood je v prevádzke, ale je zapnuté len osvetlenie.	Aktivovali ste H1 režim.	Zmeňte režim na H2 – H6 alebo počkajte na spustenie automatického režimu.
V prevádzke sú režimy Hob <sup>2</sup> Hood H1 – H6, 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.	Obnovte všetky funkcie na nastavenia z výroby. Vyberte položku Obnoviť nastavenia v časti Ponuka. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel. Nastavte Jazyk, Jas displeja a Hlasitosť zvuk. signalizácie.
Varná zóna sa vypne. Zobrazí sa výstražné hlásenie, že sa varná zóna 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 O - X - A.	Detická poisťka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

Problém	Možná příčina	Náprava
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
 a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušené 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 so správnym (plochým magnetickým) dnom. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

## 9.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 10.1 Typový štítok

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

Č. výrobku (PNC) 949 597 485 00  
 220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz  
 Vyrobené v Nemecku  
 7.35 kW



### 10.2 Licencia na softvér

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

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

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

## 10.3 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Stredný predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	2300	3600	10	205 - 240

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

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

### 10.4 Technické údaje zariadenia Teplotná sonda

Teplotná sonda je schválená na použitie v kontakte s potravinami.

Pracovná frekvencia	433,05 – 434,73 MHz
---------------------	---------------------

Maximálna vysielacia sila	5 dBm
---------------------------	-------

Teplotný rozsah	0 – 120 °C
-----------------	------------

Merací cyklus	3 sekundy
---------------	-----------

## 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 11.1 Informácie o výrobku\*

Identifikácia modelu	IAE84881FB	
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
	Stredný predný	14,5 cm
	Pravý zadný	24,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	179,6 Wh/kg
	Ľavý zadný	189,1 Wh/kg
	Stredný predný	180,2 Wh/kg
	Pravý zadný	185,2 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

\* Pre Európsku úniu podľa EU 66/2014. Pre Bielorusko podľa STB 2477-2017, príloha A. Pre Ukrajinu podľa 742/2019.


## 11.2 Úspora energie


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

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.

- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

## 12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

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

**Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:**



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

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


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


## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	382
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....	384
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	386
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	387
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	390
6. NAPI HASZNÁLAT.....	392
7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	400
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	406
9. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	407
10. MŰSZAKI ADATOK.....	410
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	411
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	412

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (ideértve a gyerekeket), illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

### 1.2 Általános biztonság

- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.

- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
  - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítsa el.

### 2.2 Elektromos csatlakozás



#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnector közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy fűzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelen. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a



hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- Ez a készülék kizárólag háztartási (beltéri) célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.

- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

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



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üveggerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Hűshőmérő szenzor

- A Hűshőmérő szenzor-t az eredeti céljának megfelelően használja. Ne használja nyitásra vagy emelésre.

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

## 2.5 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vizsgarat vagy gőzt.

- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bizza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a forgalmazóval, a gyártó meghatalmazottjával vagy a helyi hulladékgazdálkodási vállalattal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám .....

## 3.2 Beépített főzőlapok

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

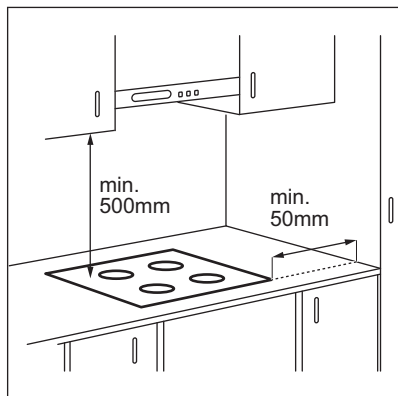
## 3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetékípust: H05V2V2-F mely ellenáll a 90°C-os vagy magasabb hőmérsékletnek. Vegye fel a

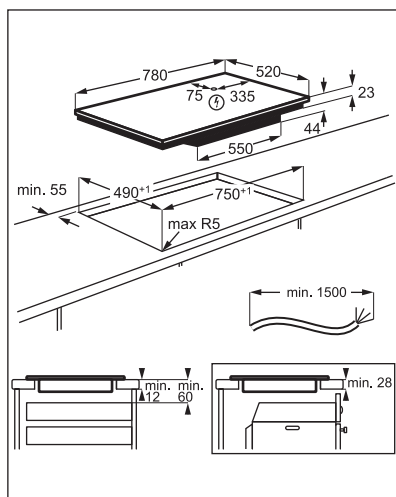
kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanszerelő végezheti.

### 3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.



Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.



Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



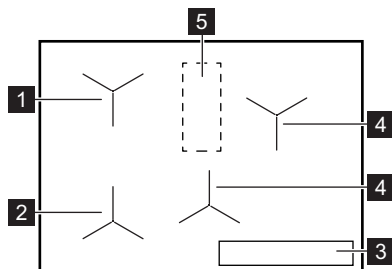
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Főzőfelület elrendezése

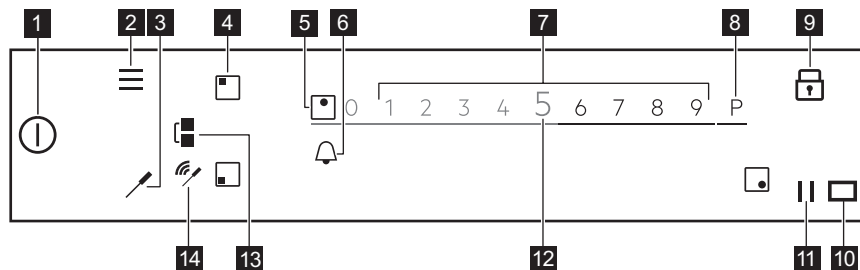


- 1 Indukciós főzőzóna Előre programozott sütés funkcióval
- 2 Indukciós főzőzóna Előre programozott sütés és Sütés serpenyőben funkcióval
- 3 Kezelőpanel
- 4 Indukciós főzőzóna
- 5 Terület antennával



**VIGYÁZAT!**  
Semmit ne tegyen rá a főzőlapon erre a területre.

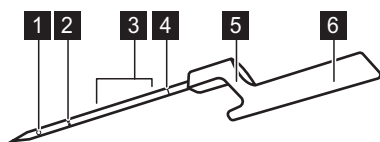
## 4.2 Kezelőpanel elrendezés



A rendelkezésre álló beállítások megtekintéséhez érintse meg a megfelelő szimbólumot.

Szimbólum	Megjegyzés
1	BE / KI A főzõlap be- és kikapcsolása.
2	Menü A Menü megnyitása és bezárása.
3	Hûshõmérõ szenzor A Hûshõmérõ szenzor menü megnyitása.
4	Fõzõzóna-választás A csúsztatás megnyitása a kiválasztott fõzõzónához.
5 -	Fõzõzóna visszajelzõje Jelzi, hogy a csúsztatás melyik fõzõzónánál aktív.
6	- Az idõzítõ funkciók beállítása.
7 -	Csúsztatás A hõfok beállítása.
8 P	PowerBoost A funkció bekapcsolása.
9	Funkciózár A funkció be- és kikapcsolása.
10	- A Hob®Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
11	Szünet A funkció be- és kikapcsolása.
12 0 - 9	- Megjeleníti az aktuális hõfokbeállítást.
13	Bridge A funkció be- és kikapcsolása.
14	Jelerõsség mutatók Teljes kapcsolat / nincs jel. A Hûshõmérõ szenzor és az antenna közötti kapcsolat jelerõsségének kijelzése.

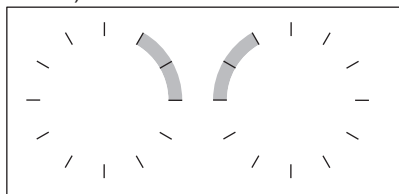
### 4.3 Hűshőmérő szenzor







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

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

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



Az alábbi visszajelzők a főzőlap és a Hűshőmérő szenzor közötti kapcsolat erősségét jelzik a kijelzőn: , , . Ha a főzőlap nem tudja létrehozni a kapcsolatot,  jelenik meg. A Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja a

kapcsolat megteremtéséhez vagy megerősítéséhez. A kapcsolat állapotát a főzőlap 3 másodpercenként frissíti.




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

### 4.4 A főzőlap fő funkciói


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


A Előre programozott sütés funkciót az étel fajtájától függően használhatja Hűshőmérő szenzor-ral vagy anélkül. A különböző fogásokhoz különböző funkciókészletek állnak rendelkezésre.

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

**Előre programozott sütés** - különböző fogások főzését könnyíti meg kész receptekkel, előre megadott főzési paraméterekkel és folyamatos utasításokkal. Használhatja a Hűshőmérő szenzor-ral pl. hússzelet elkészítéséhez, vagy anélkül, pl. palacsinta elkészítéséhez. Az elérhető kiegészítő funkciók az elkészítendő ételfajtától függenek. Ennél az üzemmódnál pl. a Sous-vide, Sütés serpenyőben,


Forralás, Újramelegítés és számos egyéb funkció használható. Előugró ablakok és hangjelzések tájékoztatják, ha az előre megadott hőmérsékletet elérte. Az Előre programozott sütés a Menü-ből érhető el.

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


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


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

**A főzőlap egyéb hasznos funkciói:**


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

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

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

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

**Hob<sup>2</sup>Hood** - a funkció a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval, és annak ventilátorát igény szerint vezérli.

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

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

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

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

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 A kijelző használata

- Csak a háttérvilágítással rendelkező szimbólumok használhatók.
- Egy adott kiegészítő funkció bekapcsolásához érintse meg a megfelelő szimbólumot a kijelzőn.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.

- A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók közötti görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn. A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kijelzőn megjelent paraméterek többségét módosíthatja, ha megérinti az adott paraméterhez tartozó szimbólumot.
- A kívánt funkció vagy idő beállításához végiggörgethet a listán, és/vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.

- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg ismét a kijelzőt. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció elindítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a  mezőt.
- Először válasszon egy főzőzónát az időzítő funkciók aktiválásához.

### Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz

	Választás vagy beállítás megerősítése.
	Vissza- / előre lépés egy szinttel a Menüben.
	Az utasítások felfele vagy lefele görgetése a kijelzőn.
	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
	Az előugró ablak bezárása.
	Beállítás törlése.

## 5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, be kell állítania a következőket: Nyelv, Kijelző fényerő és Figyelmeztető hangerő.

A beállításokat itt módosíthatja: Menü > Beállítások > Beállítás. Lásd a „Napi használat” című részt.

## 5.3 Hűshőmérő szenzor kalibrálása

Használatba vétel előtt kalibrálni kell a Hűshőmérő szenzor-t annak érdekében, hogy a mért hőmérsékleti értékek helyesek legyenek.

Megfelelő kalibrálás után a Hűshőmérő szenzor a forrásponton a hőmérsékletet + / - 2 °C-os tűréshatárral méri.

Kövesse az eljárást az alábbi esetekben:

- a főzőlap első üzembe helyezésekor;

- a főzőlapot más helyre költöztette át (a magasság változott);
- a Hűshőmérő szenzor cseréje után.



Készítsen elő egy 180 mm átmérőjű aljjal rendelkező főzőedényt, és töltsen fel 1 - 1,5 l vízzel. Ne tegyen sót a vízbe, mert ez befolyásolhatja az eljárást.

1. A funkció kalibrálásához vagy újra-kalibrálásához helyezze a Hűshőmérő szenzor-t az edény peremére. Töltsen fel a főzőedényt hideg vízzel legalább a minimum jelzésig, majd helyezze a bal első főzőzónára.

2. Érintse meg a gombot. Válassza a Beállítások > Hűshőmérő szenzor > Kalibrálás lehetőséget a listából.

3. Érintse meg a Kalibrálás gombot. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

A Menü elhagyásához érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró ablakon kívül.

## 5.4 Hűshőmérő szenzor társítás

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

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

1. Érintse meg a gombot. Válassza a Beállítások > Hűshőmérő szenzor > Társítás lehetőséget a listából.

2. Érintse meg a(z) Elfelejt gombot az előző Hűshőmérő szenzor leválasztásához.

3. Érintse meg a főzőzóna mellett levő Társítás gombot.

Egy előugró ablak jelenik meg.

4. A numerikus billentyűzet segítségével adja meg az új Hűshőmérő szenzor-re gravírozott ötjegyű kódot.


5. Megerősítéshez érintse meg az Ok gombot.


A Hűshőmérő szenzor most már társítva van a főzőlaphoz.



Társítás után mindig kalibrálja a Hűshőmérő szenzor-t.

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

## 5.5 Menü szerkezet

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

A Menü elhagyásához érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró

ablakon kívül. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a  vagy  gombot.

A táblázat a Menü alapszerkezetét mutatja be.

Előre programozott sütés

Főzőlapfunkciók	Sous-vide	
	Hőmérő	
	Olvasztás	
Beállítások	Gyerekszár	
	Stopperóra	
	Hob <sup>2</sup> Hood	
	Hűhőmérő szenzor	Csatlakoztatás Kalibrálás Társítás
	Beállítás	Előre programozott sütés Nyelv Nyomógomb hangok Figyelmeztető hangerő Kijelző fényerő
	Szervíz	Demo üzemmód Licenc Szoftver verzió kijelzése Riasztási előzmények Összes beállítás törlése

## 6. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

### 6.2 Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:**

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,

- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. A fehér főzőzóna szimbólum villog, és 2 perc múlva az indukciós főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos



idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra



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

### 6.3 A főzőzónák használata

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

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

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



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

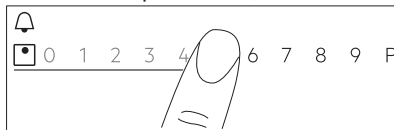
### 6.4 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze a főzőedényt a kiválasztott főzőzónára.

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

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

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.



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

### 6.5 PowerBoost

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

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

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő. A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását.



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

### 6.6 OptiHeat Control(3 lépéses maradékhő visszajelző)



#### FIGYELMEZTETÉS!

III / II / I Amíg a visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A III / II / I visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.



## 6.7 Időzítő





### Visszaszámláló időzítő

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

A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.

1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
  2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
  3. Érintse meg a  gombot. Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
  4. Jelölje be a  mezőt a funkció aktiválásához.
- A szimbólumok  jelzésre változnak.
5. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és/perc) kiválasztásához.
  6. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

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

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.

A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást 0 értékre. Másik


lehetőségként érintse meg az időzítés

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



## Percszámláló


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

A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét. A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.
2. Érintse meg a  gombot. Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
3. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és perc) kiválasztásához.
4. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.


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



Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.

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

## Stopperóra

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


1. Érintse meg a  gombot a Menü eléréséhez.
2. A Menü görgetésével válassza ki a Beállítások > Stopperóra lehetőséget.
3. A funkció be- / kikapcsolásához érintse meg a kapcsolót.

A funkció nem áll le a főzőedény felemelésekor. A funkció manuális visszaállításához és újraindításához érintse meg a  gombot, majd válassza a Törlés lehetőséget a felugró ablakból. A funkció 0 értéktől kezd a számlálást. Ha egy főzési ciklusra Szünet szeretné a funkciót, érintse meg a  gombot, majd válassza a Szünet lehetőséget a felugró ablakból. A számlálás folytatásához válassza a START gombot.

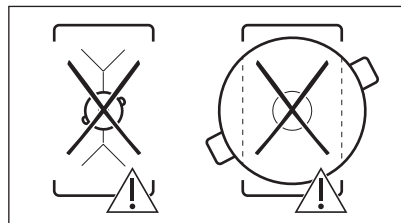
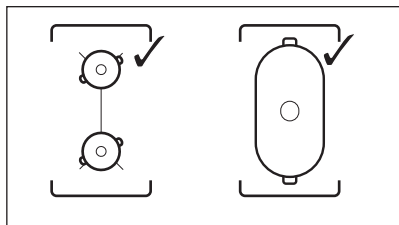
## 6.8 Bridge funkció


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

Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.

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

A főzőedénynek le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját, de nem nyúlhat túl a területhatár-jelölésen.





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


## 6.9 || Szünet


Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.


A funkciót nem lehet bekapcsolni az Előre programozott sütés vagy Sous-vide működése közben.


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

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

 visszajelző világítani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.


A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot.


A funkció leállítja a PowerBoost funkciót. A legmagasabb hőfokbeállítás ismét bekapcsolja, ha újra megérinti a  gombot.


## 6.10 Funkciózár

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

Először végezze el a hőfokbeállítást.


A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot 3 másodpercre.




 A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 6.11 Gyerekzár

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Gyerekzár lehetőséget a listából.
3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg a A-O-X betűket ábécé

sorrendben. A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

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

## 6.12 Előre programozott sütés


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


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


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



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



Ne használjon 200 mm átmérőnél nagyobb aljjal rendelkező főzőedényt a bal hátsó főzőzónán, amikor a funkció a bal első főzőzónán működik. Ez befolyásolhatja a kapcsolatot a Hűshőmérő szenzor és a főzőlap felülete alatt található antenna között.

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

 Sütés serpenyőben esetén kövesse a kijelzőn látható utasításokat. Az olajat felforrósított főzőedénybe töltsen.

 Előre programozott sütés esetén az időzítő funkció Percszámoló módban működik. Ez nem állítja le a funkciót, ha a beállított időtartam lejár.

1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  vagy  gombot, majd válassza a Előre programozott sütés lehetőséget.
2. Válassza ki a listából az elkészítendő ételfajtát.  
Néhány beállítás áll rendelkezésre minden egyes ételfajtahoz. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
  - A felugró ablak felső részén levő Ok megérintésével az alapértelmezés szerinti beállításokat használhatja.
  - Sütés serpenyőben esetén módosíthatja az alapértelmezés szerinti hő szintjét. Egyes fogásoknál az Hűshőmérő szenzor használatával ellenőrizheti az étel maghőmérsékletét.
  - A kiegészítő funkciók, pl. Sous-vide és Párolás többségénél módosítható az alapértelmezés szerinti hőmérséklet.
  - Az alapértelmezett időtartamot módosíthatja, vagy saját értéket állíthat hozzá. Csak a Sous-vide esetében van a minimális idő előre meghatározva.

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

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



A funkció az előre meghatározott beállításokkal működik.

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

mezőt.

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

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

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

### 6.13 Sous-vide

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



#### FIGYELMEZTETÉS!



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

A funkcióval szabadon kiválaszthatja az egyéni időtartamot és hőmérsékletet (35 és 85 °C között), mely megfelel az elkészítendő ételfajtához. Legfeljebb 4 liter vizet használjon, és a főzőedényt fedővel fedje le. A főzési paraméterekre vonatkozó további részletekért nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatot. Elkészítés előtt olvassa ki az élelmiszereket.

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





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


1. Az ételadagokat a fenti utasítások szerint készítse el.
2. Helyezze a hideg vízzel megtöltött főzőedényt a bal első vagy hátsó főzőzónára.
3. Érintse meg a  > Sous-vide gombokat. A  > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombokat is megérintheti.
4. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet. Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint). A főzési ciklus időtartama az étel vastagságától és fajtájától függ.
5. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
6. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t az edény peremére.
7. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
8. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a START gombot.

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

9. A tasakos ételadagokat függőlegesen helyezze a főzőedénybe (használhatja a Sous-vide állványt). Érintse meg a START gombot.

Ha az Percszámláló be van állítva, az a funkcióval együtt kezd működni.

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



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

### KeepTemperature



A Sous-vide funkciót főzéshez használhatja, miközben a Hűshőmérő szenzor pontosan szabályozza és fenntartja a hőmérsékletet


(+ / - 1 °C-os pontossággal). Az ételek széles körét készítheti el, úgymint fűszeres alapokat és szószokat (pl. különböző típusú curry-eket vagy francia hallevest). Saját paramétereket állíthat be, vagy nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatát.

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

1. A funkció a  > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombok vagy a  > Sous-vide gombok megérintésével érhető el.
2. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet. Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint).
3. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
4. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t az edény peremére, vagy szűrje az ételbe.
5. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a START gombot.

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

6. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
7. Érintse meg a START gombot. Ha az Percszámláló be van állítva, az a funkcióval együtt kezd működni.
8. Amikor a beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.



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

## 6.14 Hőmérő

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


A funkció használatához legalább egy főzőzónának aktívnak kell lennie.

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

1. Szűrje a Hűshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, vagy helyezze a folyadékba legalább a minimum jelzésig.
2. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Hűshőmérő szenzor megnyitásához, majd válassza a Hőmérő lehetőséget. A  > Főzőlapfunkciók > Hőmérő gombot is megérintheti.
3. Érintse meg a START gombot. Az aktív főzőzónánál megkezdődik a mérés.


Ha egyik főzőzóna sem aktív, egy tájékoztató előugró ablak jelenik meg.


A funkció leállításához érintse meg a

hőmérsékletet jelző számjegyeket vagy a  gombot, majd válassza a LEÁLLÍTÁS lehetőséget.

## 6.15 Olvasztás


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

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


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




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

## 6.16 Nyelv

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


3. Válassza ki a megfelelő nyelvet a listából.




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

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

## 6.17 Nyomógomb hangok / Figyelmeztető hangerő

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


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

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




## 6.18 Kijelző fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

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

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Kijelző fényerő lehetőséget a listából.

3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.

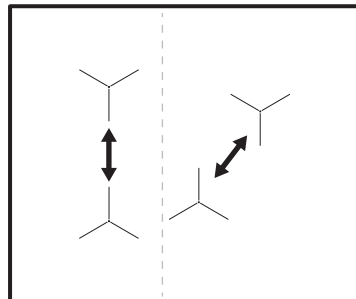
A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a  vagy  gombot.

## 6.19 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális felvehető teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- A maximális hőfokbeállítás a csúszkán látható. Csak a fehér színű számjegyek aktívak.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



## 7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljlen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- A karcolódás elkerülése érdekében ne csúsztassa és ne húzza az edényt az üvegkerámián.

#### A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többretegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

#### A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

#### Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a

kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.

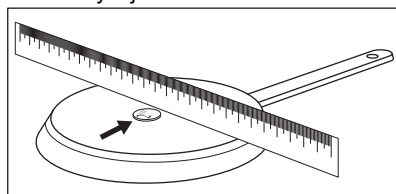


Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

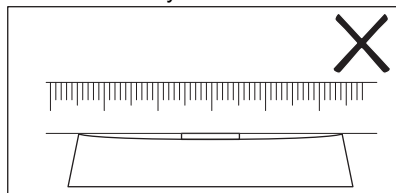
### 7.2 A Sütés serpenyőben funkcióhoz megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

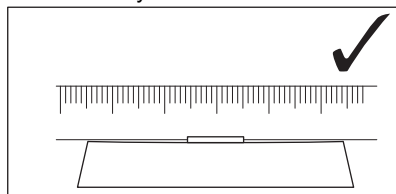
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót a főzőedény aljára.
3. Próbáljon meg behelyezni egy 1, 2 vagy 5 eurócentes érmét (vagy hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.



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



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





## 7.3 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

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

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

## 7.4 Öko Timer (Eco időzítő)

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

## 7.5 Példák a főzési alkalmazásokra

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





A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés felidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldség, hal, hús gőzölése.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanányi folyadékot.
4 - 5	Burgonya gőzölése.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Féldőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		

## 7.6 JavaslatoK és tanácsok - Hűshőmérő szenzor

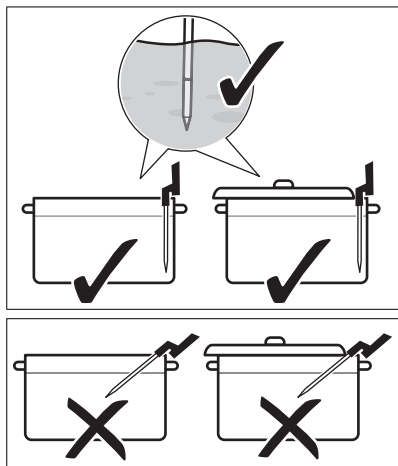


Az olyan funkciókhoz, mint például a Előre programozott sűtés és Sous-vide, kizárólag a főzőlap bal oldalán levő Hűshőmérő szenzor használható. A Hőmérő funkcióval a Hűshőmérő szenzor a főzőlap jobb oldalán is használható.

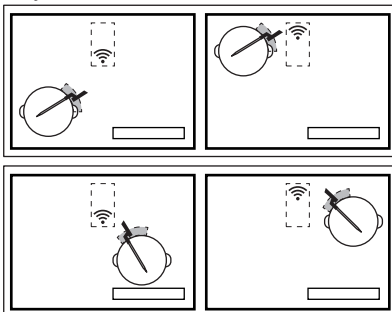
A Hűshőmérő szenzor és a főzőlap közötti stabil kapcsolat ( ,  ) biztosítása:

### Folyadékok esetén

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

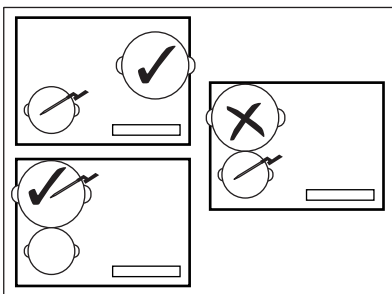


- Ha a főzőlap bal oldalán szeretné használni a Hűshőmérő szenzor-t, ügyeljen arra, hogy az közel legyen a főzőlap közepéhez, az 1 - 3 óra helyzetben. Ha a jobb oldalon szeretné használni (a Hőmérő funkcióval), ügyeljen arra, hogy 9 - 11 óra pozícióba legyen helyezve. Lásd az alábbi ábrákat.



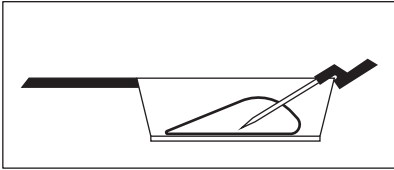
A Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja, ha a kapcsolat nem jön létre.

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

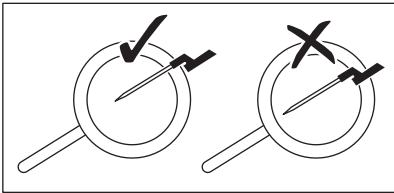


**Szilárd ételek esetén (maghőmérséklet mérése)**

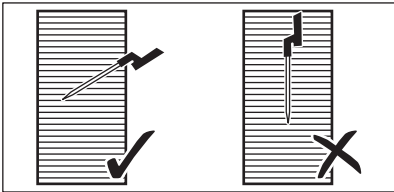
- Szűrje a Hűshőmérő szenzor-t az étel legvastagabb részébe, legalább a minimum jelzésig. A mérési pontnak az étel közepében kell lennie.



- Ellenőrizze, hogy a Hűshőmérő szenzor szilárdan áll-e az ételben. A Hűshőmérő szenzor fém részei nem érintkezhetnek a főzőedény / tepsi falával. A nyél kampós részének lefelé kell néznie.



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



## 7.7 Főzés alacsony hőmérsékleten - Élelmiszerbiztonsági elvek

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

- Az étel elkészítése előtt mossa meg / fertőtlenítsa a kezét. Használjon eldobható kesztyűt.

- Csak első osztályú, friss és megfelelő körülmények között tárolt élelmiszereket használjon fel.
- Mindig alaposan mossa és hámozza meg a gyümölcsöket és zöldségeket.
- Tartsa tisztán a munkafelületet és a vágódeszkákat. Külön vágódeszkát használjon minden élelmiszer fajtához.
- Fokozottan ügyeljen az étel higiéniájára szárnyas, tojás és hal elkészítésekor. A szárnyasokat mindig legalább 65 °C-on és minimum 50 perc főzési időtartam mellett kell elkészíteni.
- Ügyeljen arra, hogy a Sous-vide segítségével elkészítendő hal sashimi minőségű, azaz extra friss legyen.
- Az elkészült ételt hűtőszekrényben tárolja, legfeljebb 24 óráig.
- A legyengült immunrendszerű vagy krónikus betegségben szenvedő személyek számára ajánlott az étel pasztőrizálása fogyasztás előtt. Az ételt 60 °C-on, legalább 1 órán keresztül pasztőrizálja.

## 7.8 Főzési útmutató

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

A főzési idő hossza inkább az étel vastagságától, mint a súlyától függ. Például egy steak esetében minél vastagabb a darab, annál több időbe telik, amíg a belseje eléri az előre meghatározott hőmérsékletet. Egy 2 cm vastag hússzeletnél kb. egy óra szükséges, hogy elérje az 58 °C-ot, míg egy 5 cm vastag szeletnél ez kb. négy órát igényel.

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

Étel típusa	Sütési mód	Elkészítés szintje	Étel vastagsága / mennyisége	Maghőmérséklet / ételkészítés hőfoka (°C)	Sütési idő (perc)
Bifsztek	Sous-vide	véres	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
	közepesen	2 cm	55 - 60	45 - 240	
		4 cm		120 - 240	
		6 cm		180 - 240	
	Kész	2 cm	61 - 68	45 - 240	
		4 cm		120 - 240	
		6 cm		180 - 240	
Jércemell	Sous-vide	jól átsütve	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Párolás	jól átsütve		68 - 74	35 - 45
Csirkecomb	Párolás	jól átsütve	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Sertésszelet	Sous-vide	jól átsütve	2 cm	60 - 66	35 - 60
Sertés vesepecsenye	Sous-vide	jól átsütve	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Bárányszelet	Sous-vide	közepesen	2 cm	56 - 60	35 - 60
		jól átsütve		64 - 68	40 - 65
Báránygerinc (csont nélkül)	Sous-vide	közepesen	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		jól átsütve		64 - 68	65 - 120
Lazac	Sous-vide	áttetsző	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Párolás	áttetsző	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tonhal	Sous-vide	áttetsző	2 cm	45 - 50	35 - 50
Garnélarák	Sous-vide	áttetsző	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

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

1) A tojásfehérje folyékony marad.

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

### További ötletek a Előre programozott sütés funkcióhoz:

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

húsleveshez használhatja a Úramelegítés vagy a Forralás funkciót. A Forralás funkció elindítása előtt pirítsa meg a hozzávalókat (a Hűshőmérő szenzor nélkül), és adjon hozzá hideg folyadékot; ezt követően aktiválja a funkciót a Előre programozott sütés használatával.

- Kis adag tenger gyümölcsei, pl. polip szeletek / karok vagy kagyló esetén használhatja a Sütés serpenyőben funkciót.

### További ötletek a Sütés serpenyőben funkcióhoz:



#### FIGYELMEZTETÉS!

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon.



#### VIGYÁZAT!

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

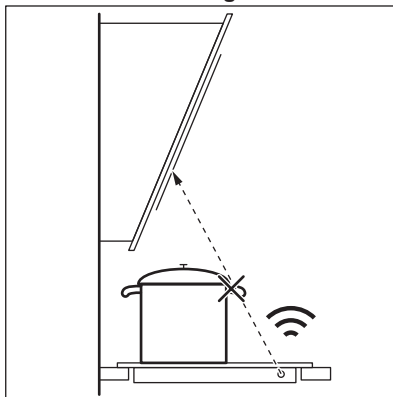
- A funkció bekapcsolásakor a főzőlapnak hidegnek kell lennie (előmelegítés nem szükséges).
- Rozsdamentes acélból készült, szendvics szerkezetű aljjal rendelkező főzőedényeket használjon.
- Az aljuk közepén domborulattal rendelkező edényeket ne használjon.
- A különböző méretű serpenyők felfűtési ideje eltérő lehet. A nehéz főzőedények több hőt tárolnak, mint a könnyű edények, azonban több időbe telik az átmelegedésük.
- A kívánt hőmérséklet felének elérésekor fordítsa meg az ételt.  
A nagyon vastag ételeket gyakrabban kell megfordítani (pl. kétpercenként). A legjobb eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy elsőként a Sous-vide eljárást alkalmazza. Az utolsó műveletekhez helyezze az elkészített adagokat előmelegített serpenyőbe, és gyorsan süsse át az étel mindkét oldalát.
- Az étel megfordítása előtt mindig távolítsa el belőle a Hűshőmérő szenzor-t.

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

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:


- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

### A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.



- i** Tartsa a Hob<sup>2</sup>Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.
- i** Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, amikor a Hob<sup>2</sup>Hood funkció be van kapcsolva.

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

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő AEG páraelszívóknak  szimbólummal kell rendelkezniük.

## 8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Általános információ

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

- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószert használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

## 8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával

tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

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

## 9. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.





### 9.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.

<b>Probléma</b>	<b>Lehetséges ok</b>	<b>Megoldás</b>
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a ① érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A Előre programozott sütés bekapcsolása után a főzőlap megkezd a felfűtést, leáll, majd ismét elindul.	Ez egy biztonsági lépés, és azt ellenőrzi, hogy a Hűshőmérő szenzor abban a főzőedényben van, melyhez a Előre programozott sütés funkciót bekapcsolták.	Ez normális eljárás, és nem jelent semmilyen meghibásodást.
A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
A kijelző azt mutatja, hogy a Hűshőmérő szenzor nem található.	A Hűshőmérő szenzor pozíciója nem megfelelő. Valami elzárja a jel útját (pl. egy evőeszköz, edény fogantyú vagy egy másik főzőedény).	Állítsa megfelelő helyzetbe a Hűshőmérő szenzor-t. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Távolítsa el minden olyan fém- vagy egyéb tárgyat, mely akadályozhatja a jelet.
A kijelzőn az látható, hogy a víz hőmérséklete 100 °C-nál magasabb.	A Hűshőmérő szenzor nincs kalibrálva vagy nem megfelelően van kalibrálva. A főzőlapot más helyre költöztette át.	Kalibrálja újra a Hűshőmérő szenzor-t. Lásd a „Kalibrálás” című szakaszt. Előfordulhat, hogy a kalibrálás kódjának helyességét is ellenőriznie kell. Lásd a „Társítás” című szakaszt.
	Túl sok sót tett a vízbe.	Ne tegyen sót forrásban levő vízbe.
A hőmérséklet nem látható a kijelzőn. A kijelzőn figyelmeztető ikon jelenik meg.	Nincs kapcsolódás a Hűshőmérő szenzor és a főzőlap között, mivel a jelerősség túl alacsony.	Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőlap felületén az antenna közelébe, a főzőlap közepéhez közel. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	Valami, pl. egy fém evőeszköz takarja a Hűshőmérő szenzor-t, vagy az antennát a főzőlap felületén.	Távolítsa el az antennát eltakaró tárgyat. Ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.



Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A Hűshőmérő szenzor és az antenna közötti kapcsolódás megszakadt.	Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a jel terjedését. Mozgassa a Hűshőmérő szenzort az edény pereme mentén, hogy beállítsa a pozícióját. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	Más készülékek ugyanezen a frekvencián működnek, és zavarják a kapcsolatot.	Távolítsa el azokat a készülékeket, melyek zavarhatják a kapcsolatot. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
Az étel hőmérséklete eltér a várttól.	A Hűshőmérő szenzor helytelenül lett behelyezve.	Ügyeljen arra, hogy a mérési pont az étel legvastagabb részében legyen. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A főzőlap jelentős hőmérsékleti ugrást észlelt.	Vizet öntött az ételhez, vagy főzés közben edényt cserélt.	Ne adjon vizet az ételhez, és ne cserélje meg az edényt a funkció elindítása után.
	A hő az edényben egyenetlenül oszlik el, különösen sűrű folyadékok esetén.	Gyakran keverje meg az ételt.
A főzőedény túl forróvá válik, vagy az étel túl gyorsan túlfőtté válik.	Túl kicsi főzőedényt használ.	Az adott főzőzónához megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A funkciót nem sikerül bekapcsolni.	Egy másik funkció már működik ugyanannál a főzőzónánál, és megakadályozza a bekapcsolást.	Állítsa le a funkciót, mielőtt egy másikat bekapcsolna.
Előre programozott sütés vagy Sous-vide leáll.	A főzési ciklus kezdetén a főzőedényben levő folyadék hőmérséklete 40 °C-nál magasabb. Az éppen használt főzőedény forró.	Kizárólag hideg folyadékot használjon. A főzőedényt nem kell előmelegíteni.
A Hob <sup>2</sup> Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpaneltől.
A Hob <sup>2</sup> Hood működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A H1 üzemmódot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot H2 - H6-ra, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
A Hob <sup>2</sup> Hood H1 - H6 üzemmódok működnek, de a világítás nem.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőt.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	Minden funkció visszaállítása a gyári beállításra. Válassza a Összes beállítás törlése lehetőséget a Menü-ben. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Állítsa be a Nyelv, Kijelző fényerő és a Figyelmeztető hangerő értékeit.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőzóna kikapcsol. Egy figyelmeztető üzenet jelenik meg, és azt jelzi, hogy a főzőzóna kikapcsol.	Az Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra. Lásd a „Napi használat” című részt.
 és egy üzenet jelenik meg.	A Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
O - X - A jelenik meg.	A Gyerekzár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
 villog.	Nincs főzőedény a zónán.  A főzőedény nem megfelelő típusú.	Tegyen főzőedényt a zónára.  Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
 és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A főzőedény felfűtése 5 percnél tovább tart.	A főzőedény alja nem kompatibilis az indukciós főzőlapokkal.	Használjon megfelelő (lapos, mágneses) aljú edényeket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

## 9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a

készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

## 10. MŰSZAKI ADATOK

### 10.1 Adattábla

Modell: IAE84881FB  
Típus: 62 D4A 01 CA

Termékszám: 949 597 485 00  
220 - 240 V / 400 V, 2 N, 50 - 60 Hz

Indukció 7.35 kW  
Sorozatszám .....  
AEG

Gyártási hely: Németország  
7.35 kW



## 10.2 Szoftver licenzek

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

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

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

## 10.3 Főzőzónák jellemzői

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

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

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

Üzemi frekvencia 433,05 - 434,73 MHz

Legnagyobb sugárzott teljesítmény 5 dBm

Hőmérsékleti tartomány 0 - 120 °C

Mérési ciklus 3 másodperc

## 10.4 Hűshőmérő szenzor műszaki jellemzők

A Hűshőmérő szenzor élelmiszerekkel való érintkezése hivatalosan jóváhagyott.

# 11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

## 11.1 Termékismertető\*

Modellazonosító	IAE84881FB
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap

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

\*Az Európai Unió számára a következő szerint: EU 66/2014. Fehéroroszország számára a következő szerint: STB 2477-2017, „A” melléklet. Ukrajna számára a következő szerint: 742/2019.

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei

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



## 11.2 Energiatakarékosság

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

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.

- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

## 12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott

készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на AEG. Ние го създадохме, за да Ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години, с иновативни технологии, които правят живота по-лесен – функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Моля, отделете няколко минути за четене, за да извлечете най-доброто.

**Посетете нашия уебсайт за:**



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

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


## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	414
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	416
3. МОНТАЖ.....	419
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	420
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	423
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	425
7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	432
8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	439
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	440
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	444
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	445
12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	445

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

### 1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени възможности или такива без опит и знания, освен ако не са под наблюдение или бъдат инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

### 1.2 Обща безопасност

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен

център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Монтаж



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уредът е монтиран над чекмеджето:

- Не складирайте малки парченца или хартийки, които могат да бъдат всмукани и да наранят охлаждащите вентилатори или да повредят охлаждащата система.
- Пазете дистанция от минимум 2 cm между дъното на уреда и складираните части в чекмеджето.
- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

### 2.2 Електрическо свързване



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагриване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.



- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

## 2.3 Употреба



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Махнете всички опаковки, етикети и защитното фолио (ако има) преди първата употреба.

- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- След всяка употреба изключвайте зоната за готвене.
- Не разчитайте на детектора за тигани.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 cm от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от пожар или експлозия

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



## **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху контролното табло.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

## **2.4 Термосонда**

- Използвайте Термосонда според предназначението. Не я използвайте за отваряне или повдигане на предмети.
- Използвайте само Термосонда препоръчана за котлона и само за едно ястие при готвене.
- Не я използвайте при наличие на неизправност или повреда.
- Не използвайте Термосонда във фурната или микровълновата печка.
- Термосонда може да отчита температури до 120°C.
- Уверете се, че Термосонда е винаги поставена в ястието или течността до маркировката на минималното ниво.
- Почистете Термосонда преди първоначална употреба. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети. Не мийте Термосонда в съдомиялната. Силиконовата дръжка може да се обезцвети, което няма да

повлияе върху начина, по който работи Термосонда.

- Използвайте оригиналната опаковка за да съхранявате Термосонда.
- Ако подмените Термосонда, съхранявайте старата на най-малко 3 m разстояние. Старата Термосонда може да повлияе върху начина, по който работи новата.

## **2.5 Грижа и почистване**

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водоструйка или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

## **2.6 Обслужване**

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

## **2.7 Изхвърляне**



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

- За информация относно изхвърлянето на уреда се свържете с Вашия дилър, упълномощено лице от производителя

или местния оператор на твърди отпадъци.

- Изключете уреда от електрозахранването.

- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

## 3. МОНТАЖ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер .....

### 3.2 Вградени плочи

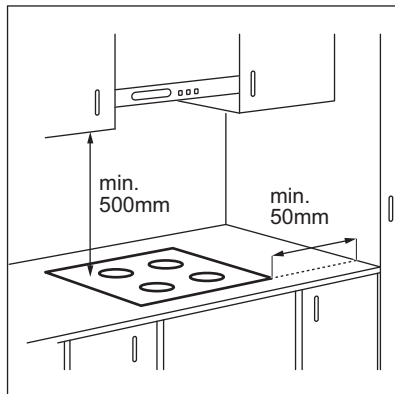
Вградените плочи могат да се използват само след като са монтирани в подходящи вградени единици и работни плотове, които отговарят на стандартите.

### 3.3 Свързващ кабел

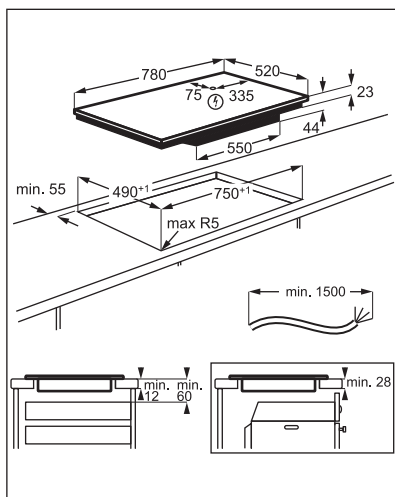
- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F която издържа на температура от 90°C или по-висока. Свържете се с упълномощен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

### 3.4 Сглобяване

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



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

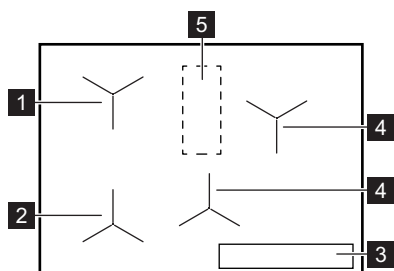


Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот AEG - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Разположение на повърхността за готвене



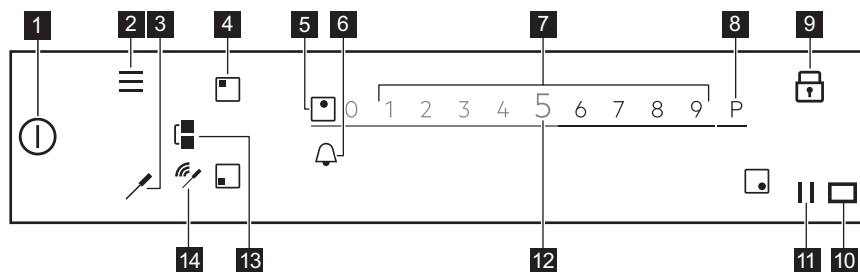
- 1 Индукционна зона с Помощ при готвене
- 2 Индукционна зона с Помощ при готвене и Пържене на тиган
- 3 Контролен панел
- 4 Индукционна зона за готвене
- 5 Зона с антена



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!








Не поставяйте нищо в тази зона на плота.

### 4.2 Оформление на контролния панел

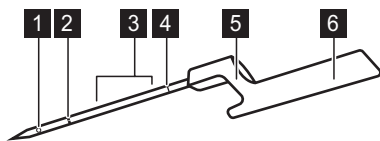


За да видите наличните настройки, докоснете съответния символ.

Символ	Забележка
1	ВКЛ. / ИЗКЛ. За активиране и деактивиране на плота.
2	Меню За да отворите и затворите Меню.
3	Термосонда За да отворите менюто Термосонда.
4	Избор на зона За да отворите плъзгача за избраната зона.

Символ	Забележка
5 -	Индикатор на зона За да се покаже за коя зона е активен плъзгачът.
6 	- За да зададете функциите на таймера.
7 -	Плъзгач За да регулирате степента на нагряване.
8 	PowerBoost За да активирате функцията.
9 	Заклучване За активиране и деактивиране на функцията.
10 	- Прозорецът на Hob <sup>2</sup> Hood инфрачервения приемо-предавател на сигнала. Не покривайте.
11 	Пауза За активиране и деактивиране на функцията.
12 0 - 9	- За показване текущата степен на нагряване.
13 	Bridge За активиране и деактивиране на функцията.
14 	Сигнални индикатори Добра връзка / Няма сигнал. За показване на силата на сигнала на връзката между Термосонда и антената.

### 4.3 Термосонда

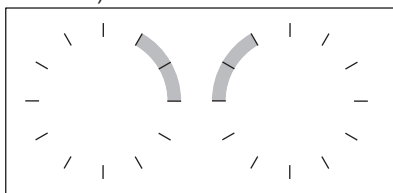






- 1 Точка за измерване
- 2 Маркировка на минимално ниво
- 3 Препоръчителен диапазон на потапяне (за течности)
- 4 Код за калибриране
- 5 Кукичка за поставяне на Термосонда върху ръба.
- 6 Дръжка с вътрешна антена

Термосонда е безжична температурна сонда, работеща без батерия, която се доставя заедно с плота. В дръжката има антена. Под повърхността на плота има друга антена, намираща се в зоната между двете задни зони за готвене. За да гарантирате правилна връзка между Термосонда и плота, не поставяйте нищо в тази зона на плота.

Точката за измерване се намира по средата между върха и маркировката на минималното ниво. Поставете Термосонда в храната, поне до маркировката на минималното ниво, ако е възможно. За най-добри резултати при приготвяне на течности потопете

Термосонда в течността на 2 – 5 cm над маркировката на минималното ниво. Поставете Термосонда на ръба на тенджерата или тигана с кукичката; в близост до зоната с антената, на позиция „1 – 3 часа“ (за лявата страна на плота) или позиция „9 – 11 часа“ (за дясната част на плота).



Следните индикатори показват силата на връзката между плота и Термосонда на дисплея: , , . Ако плотът не може да установи връзка, се появява . Можете да придвижите Термосонда по ръба на готварския съд, за да установите или усилите връзката. Плотът обновява статуса на връзката на всеки 3 секунди.




За повече информация вижте „Съвети и насоки за Термосонда“.


#### 4.4 Ключови функции на плочата


Вашата нова плоча **SensePro®** Ви направлява експертно през целия процес на готвене. Вижте информацията по-долу, за да откриете някои от най-добрите й функции.

В зависимост от вида храна можете да използвате Помощ при готвене със или без Термосонда. За различни ястия можете да използвате различен набор от функции.

**Термосонда**  – може да се използва по два начина. Измерва температурата при функции като Термометър и Пържене на тиган и спомага за точно поддържане на температурата за различни видове храна докато готвите СуВид или използвате функции като Пуширане, Къкрене или Затопляне.


**Помощ при готвене** – подпомага готвенето чрез осигуряване на готови рецепти за различни ястия, предварително зададени параметри на готвене и инструкции стъпка по стъпка. Можете да я използвате с Термосонда, напр. за приготвяне на стек, или без нея, напр. за приготвяне на палачинки. Наличните опции зависят от вида ястие, което желаете да пригответе. В този режим можете да използвате функции като СуВид, Пържене на тиган, Къкрене, Затопляне и много други. Изскачащите прозорци и звукове Ви уведомяват при достигане на предварително зададената температура. Можете да влезете в Помощ при готвене от Меню.

**СуВид**  – начин за готвене на вакуумирана храна на ниска температура за дълъг период от време, който Ви помага да запазите витамините и вкуса на храната. Вашата плоча Ви предлага ясни настройки и указания за следване. Щом изберете функцията чрез Помощ при готвене температурите са определени за различни видове храна. Също така можете да изберете температури по свой избор, ако активирате функцията чрез СуВид от Меню.


**Пържене на тиган**  – метод на пържене с автоматично контролирани нива на нагриване, предназначени за различни видове храна. Той Ви помага да избегнете изгаряне на храна или мазнина. Можете да я активирате чрез избиране на Помощ при готвене от Меню.


**Термометър** – с тази функция Термосонда измерва температура по време на готвене. Не можете да я използвате, докато функцията Помощ при готвене работи.

**Други полезни функции на Вашата плоча:**


**Топене**  – тази функция е перфектна за разтапяне на шоколад или масло.

**PowerBoost P** – тази функция бързо забира големи количества вода.

**Пауза**  – тази функция намалява степента на нагриване до 1 за всички зони за готвене, което Ви позволява да поддържате храната топла по-дълго време.

**Bridge**  – тази функция Ви позволява да комбинирате зоните отляво и да използвате по-големи готварски съдове. Можете да я използвате с Пържене на тиган.

**Hob²Hood** – тази функция свързва плочата със специален абсорбатор и регулира скоростта на вентилатора.

**Заклучване**  – тази функция временно деактивира контролния панел по време на готвене.

**Защита за деца** – тази функция деактивира контролния панел, докато плочата не работи, което предотвратява случайна употреба.

**Хронометър, Таймер за отброяване и Таймер** – три функции, между които

можете да избирате за да следите времето за готвене.

За повече информация вижте „Всекидневна употреба“.

## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Използване на дисплея

- Могат да се използват единствено символите с подсветка.
- За да активирате дадена опция, докоснете съответния бутон на дисплея.
- Избраната функция се активира, когато отделите пръста си от дисплея.
- За бързо преминаване през наличните опции използвайте бърз жест или плъзнете пръсти през дисплея. Скоростта на жеста определя колко бързо се движи екрана.
- Превъртането може да спре от самосебе си, или можете да го прекратите незабавно, с докосване на екрана.
- Можете да промените повечето параметри, които се показват на дисплея, с докосване на съответните символи.
- За избор на необходимата функция или време, превъртете списъка и/или докоснете опцията, която желаете да изберете.
- Когато плота е активирана и част от символите изчезнат от дисплея, го докоснете отново. Символите отново се показват.
- За определени функции се появява изскачаш прозорец с допълнителна информация при стартирането им. За да деактивирате изскачашия прозорец за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.
- Първо изберете зона, за да активирате функциите на таймера.

### Полезни символи за навигиране през дисплея

- |  |   |
|--|---|
|  | Потвърждава избора или настройката.                     |
|  | За връщане/преминаване напред с едно ниво в Меню.       |
|  | За плъзгане нагоре/надолу през инструкциите на дисплея. |
|  | За активиране/деактивиране на опциите.                  |
|  | За затваряне на изскачашия прозорец.                    |
|  | За отмяна на настройка.                                 |

### 5.2 Първо свързване към мрежата

Когато свързвате плота към мрежата, трябва да зададете Език, Яркост на екрана и Сила на звук. сигнал.

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

### 5.3 Калибриране на Термосонда

Преди да започнете да използвате Термосонда, трябва да я калибрирате, за да се уверите, че отчита правилно температурата.

Когато Термосонда се калибрира правилно, тя измерва температурата при точката на кипене с граници на отклонение + / - 2°C.

Следвайте процедурата в следните случаи:

- при инсталиране на плота за първи път;
- при местене на плота (смяна на надморската височина);
- при замяна на Термосонда.




Използвайте съд за готвене с диаметър 180 mm и го напълнете с 1 - 1,5 l вода. Не добавяйте сол във водата, тъй като това може да окаже влияние върху процедурата.

1. За да калибрирате или рекалибрирате функцията, поставете Термосонда на ръба на съда. Напълнете готварския съд със студена вода, поне до маркировката на минималното ниво, и го поставете върху предната лява зона за готвене.

2. Докоснете  Изберете Настройки > Термосонда > Калибриране от списъка.

3. Докоснете Калибрация. Следвайте инструкциите на екрана.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец.

## 5.4 сдвояване на Термосонда

Плочата е сдвоена по подразбиране с Термосонда при доставката.

Ако замените Термосонда с нова, трябва да я сдвоите с Вашата плоча.

1. Докоснете .

Изберете Настройки > Термосонда > Сдвояване на от списъка.

2. Докоснете Забрави, за да изключите предишната Термосонда.

3. Докоснете Сдвояване до зоната за готвене.


Появява се изскачащ прозорец.

4. Въведете петцифрения код, гравирани върху новата Термосонда, като използвате цифровата клавиатура.


5. Докоснете ОК, за да потвърдите.


Вашата Термосонда е вече сдвоена с плота.

Винаги калибрирайте Термосонда след сдвояване.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец.

## 5.5 Меню структура

Докоснете , за да получите достъп и да промените настройките на плота или да активирате някои функции.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

Таблицата показва основната структура на Меню.

Помощ при готвене

Функции на плотът

СуВид

Термометър

Топене



Настройки	Защита за деца	
	Хронометър	
	Hob®Hood	
Термосонда	Връзка	Калибриране
		Сдвояване на
Настройка	Помощ при готвене	Език
		Звук на бутоните
		Сила на звук. сигнал
		Яркост на екрана
Сервиз	Демо режим	Разрешително
		Покажи версията на софтуера
		Хронология аларми
		Нулиране вс.настройки


## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Активиране и деактивиране

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

### 6.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плота не зададете степен на нагриване,
- разлеее течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плотът се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.
- котлонът става много горещ (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плота.
- използвате неподходящ готварски съд или не е поставен такъв върху дадена зона. Белият символ за зона за готвене премигва и индукционната зона за

готвене се деактивира автоматично след 2 минута.

- не деактивирате зоната за готвене или не промените степента за нагриване. След известно време се появява съобщение и плота се деактивира.

**Връзката между степента за нагриване и времето, след като плотът е спрял:**

Степен на нагриване	Плотът се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 часа



Ако използвате Пържене на тиган, плотът се деактивира след 1.5 часа. За СуВид плотът се деактивира след 4 часа.

### 6.3 Използване на зоните за готвене

Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене

автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.

След като поставите готварски съд върху избраната зона за готвене плочата автоматично го засича и съответният плъзгач се появява на дисплея.

Слайдерът се вижда за 8 секунди, а след това време дисплеят се връща в основен изглед. За да затворите плъзгача по-бързо, докоснете екрана извън зоната на плъзгача.

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



Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукционни плотове. За повече информация относно видовете готварски съдове вижте „Препоръки и съвети“. Проверете размера на готварския съд в „Технически данни“.

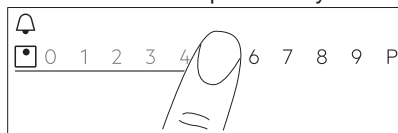
## 6.4 Степен на нагриване

1. Активирайте плота.
2. Поставете готварския съд върху зоната за готвене.

Плъзгачът за активна зона за готвене се появява на дисплея и е активен 8 секунди.

3. Докоснете или плъзнете с пръст, за да зададете желаната степен на нагриване.

Символът става червен и се уголемява.



Можете да смените степената на нагриване и докато готвите. Докоснете символа за избиране на зона на основния екран на контролното табло и преместете пръста си наляво или надясно (за да намалите или увеличите степената на нагриване).

## 6.5 PowerBoost

Тази функция активира повече мощност за подходящата индукционна зона за готвене; тя зависи от размера на съдовете. Функцията може да бъде активирана само за ограничен период от време.

1. Прво докоснете символа на желаната зона.
2. Докоснете **P** или плъзнете пръст надясно, за да активирате функцията за избраната зона за готвене.

Символът става червен и се уголемява. Функцията се деактивира автоматично. За да деактивирате функцията ръчно, изберете зоната и променете степената на нагриване.



За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

## 6.6 OptiHeat Control(3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)



### ВНИМАНИЕ!

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

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

Индикаторите III / II / I се появяват, когато дадена зона за готвене е гореща. Те показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента.

Индикаторът може също да се появи:

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



Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

## 6.7 Таймер



### Таймер за отброяване

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


Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.

1. Първо нагласете степента на нагриване на зоната за готвене, а след това и функцията.
  2. Докоснете символа на зоната.
  3. Докоснете .  
Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.
  4. Проверете , за да активирате функцията.
- Символите се сменят на  .
5. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и/или минути).
  6. Докоснете ОК, за да потвърдите избора си.

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

Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  премигва. Докоснете , за да спрете сигнала.

За да изключите функцията, настройте степента на нагриване на **0**. Или

докоснете  наляво от стойността на таймера, докоснете **X** до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

### Таймер

Можете да използвате тази функция, когато плотът е активиран, но зоните за готвене не работят.

Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.



1. Изберете зона за готвене.  
На дисплея се показва съответният плъзгач.


2. Докоснете .

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

3. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и минути).
4. Докоснете ОК, за да потвърдите избора си.


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



Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  премигва. Докоснете , за да спрете сигнала.

За да деактивирате функцията, докоснете  наляво от стойността на таймера, докоснете **X** до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

## Хронометър

Функцията стартира автоматично отброяване веднага след като сте активирали зона за готвене. Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.


1. Докоснете  за достъп до Меню.
2. Скролнете в Меню, за да изберете Настройки > Хронометър.
3. Докоснете превключвателя, за да включите/изключите функцията.

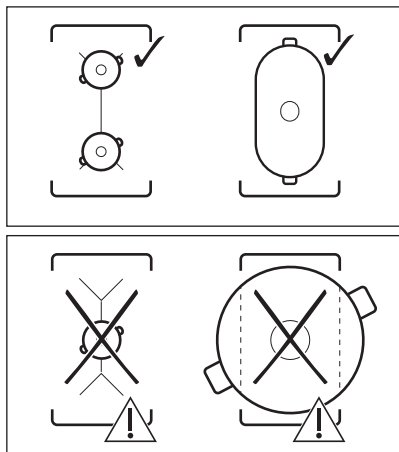
Функцията не спира, когато повдигнете готварския съд. За да нулирате функцията и да я рестартирате ръчно, докоснете , изберете Нулиране от изскачащия прозорец. Функцията започва отброяване от **0**. За да Пауза на функцията за една готварска сесия, докоснете  и изберете Пауза от изскачащия прозорец. Изберете Старт, за да продължите отброяване.


## 6.8 Функция Bridge

Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една, със същата степен на нагриване.

Можете да използвате функцията с големи съдове за готвене.

1. Поставете готварските съдове върху две зони за готвене. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони.
2. Докоснете , за да активирате функцията. Символът на зоната се променя.
3. Задайте степента на нагряване. Готварските съдове трябва да покриват средата на двете зони, но да не излизат извън маркировката.





За да деактивирате функцията, докоснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

## 6.9 || Пауза


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


Не можете да активирате функцията, когато работи Помощ при готвене или СуВид.


Когато функцията работи, можете да използвате единствено символите  и


. Всички останали символи на командното табло са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете , за да активирате функцията.

 светва. Степента на нагряване е намалена на 1.


За да деактивирате функцията, докоснете .


Функцията спира PowerBoost. Най-високата степен на нагряване се активира отново, когато докоснете  отново.

## 6.10 Заключване

Можете да заключите командното табло, докато плочата работи. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.

Първо настройте степента на нагряване.

Докоснете , за да активирате функцията.


За да деактивирате функцията, докоснете  за 3 секунди.






Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

## 6.11 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Защита за деца от списъка.
3. Включете превключвателя и докоснете буквите А-О-Х по азбучен ред, за да активирате функцията. За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте  или .

## 6.12 Помощ при готвене

Тази функция регулира параметрите за различни видове храна и ги поддържа по време на цялото готвене.

С функцията можете да пригответе широк набор от ястия, като например Месо, Рибa

и морски дарове, зеленчуци, Супи, Сосове, Паста или Мляко. Има различни методи на готвене, налични за различни видове ястия, напр. за пиле, можете да избирате между Пържене на тиган, СуВид или Пуширане.

Можете да активирате функцията само от лявата страна на плота. Помощ при готвене с функция СуВид може да се активира за предната или задната лява зона на готвене. Ако искате да използвате Пържене на тиган, тя може да се активира за лявата предна зона за готвене или и за двете зони за готвене, когато са свързани.

Ако Помощ при готвене е пусната на лявата предна зона за готвене, използвайте зоните отясно за готвене без функцията.

Не използвайте готварски съдове с диаметър на дъното над 200 mm от задната лява зона за готвене, когато функцията работи на предната лява. Това може да окаже влияние на връзката между Термосонда и антената под повърхността на плота.





Не затопляйте готварските съдове преди готвене. Използвайте само студена чешмяна вода или течности, ако е приложимо. Затопляйте повторно само студени ястия.



За Пържене на тиган следвайте инструкциите на екрана. Добавете мазнина, едва когато тиганът е нагорещен.



С функцията Помощ при готвене таймера работи като Таймер. Тя не спира функцията, когато зададеното време изтече.

1. За да активирате функцията, докоснете  или  и изберете Помощ при готвене.
2. Изберете от списъка вида храна, която желаете да пригответе.

За всеки вид храна има няколко налични опции. Следвайте инструкциите на дисплея.


- Можете да докоснете ОК в най-горната част на изскачащия прозорец, за да използвате настройките по подразбиране.
- За Пържене на тиган може да промените степента на нагряване по подразбиране. За някои ястия можете да проверите температурата в сърцевината на храната, ако използвате Термосонда.
- За повечето опции, напр. СуВид и Пуширане можете да промените температурата по подразбиране.
- Можете да промените времето по подразбиране или да зададете друго по свой избор. Минималното време е зададено предварително единствено за СуВид.

Допълнителни инструкции с подробна информация ще откриете на екрана.

Можете да ги превъртите с  и .



3. Докоснете ОК. Следвайте инструкциите в изскачащите прозорци. Някои опции започват с предварително загряване. Можете да следите напредъка върху контролната лента.
4. Ако се появи изскачащ прозорец с инструкции, докоснете ОК, а после Старт, за да продължите.

Функцията работи с предварително зададени настройки.

За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.

5. Когато зададеното време приключи, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. За да затворите прозореца, докоснете ОК.

Функцията не спира автоматично. За СуВид плота се деактивира автоматично след максимум четири часа.

За да спрете функцията, докоснете  или  или символа на активната зона и изберете Стоп. За да потвърдите, докоснете Да в изскачащия прозорец.

## 6.13 СуВид

За приготвяне на месо, риба или зеленчуци с функцията са Ви необходими подходящи торбички с цип или пластмасови торбички и вакуумна запечатваща машина. Поставете овкусената храна в торбички и ги вакуумирайте. Също така можете да закупите храна, която е готова за приготвяне с този метод за готвене.



### ВНИМАНИЕ!



Уверете се, че спазвате принципите за безопасност на храните. Вижте „Препоръки и съвети“.

С тази функция можете да избирате време и температура по свой избор (между 35 и 85°C), подходяща за вида храна, която желаете да пригответе. Използвайте максимум 4 литра вода; покрийте съда с капак. За повече подробности относно параметрите за готвене вижте таблицата за Готварско ръководство в „Съвети и насоки“. Размразете храната, преди да я пригответе.

Функцията може да бъде активирана само за предната или задната лява зона за готвене. Ако СуВид работи, използвайте зоните отдясно за готвене без функцията.



С СуВид функцията на таймера работи като Таймер. Функцията се деактивира автоматично след максимум четири часа.



1. Пригответе порции храна според инструкциите по-горе.
2. Поставете готвърския съд със студена вода на предната или задната лява зона.
3. Докоснете  > СуВид. Можете също да докоснете  > Функции на плотът > СуВид.
4. Изберете правилната температура. Задайте времето (по желание). Времето за готвене зависи от плътността и вида на храната.
5. Докоснете ОК, за да продължите.


6. Поставете Термосонда на ръба на готварския съд.
7. Докоснете ОК, за да затворите изскачащия прозорец.
8. Докоснете Старт за активиране на подгриването.

Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. Докоснете ОК, за да потвърдите.

9. Поставете храната в торбички и вертикално в готварския съд (може да използвате решетка СуВид). Докоснете Старт.

Ако зададете Таймер, той ще започне да работи заедно с функцията.



10. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал и се появява . За да спрете сигнала, докоснете .

За да спрете или регулирате функцията, докоснете  или символа на активната зона и след това Стоп. За да потвърдите, докоснете Да в изскачащия прозорец.

## KeepTemperature

Можете да използвате функцията СуВид за готвене докато Термосонда контролира и поддържа температурата с висока точност (точност от + / - 1°C). Можете да приготвяте широк набор от ястия, като например каши с подправки или сосове (напр. различни видове кърри и буябес). Можете да зададете свои собствени параметри за готвене или да направите справка с таблицата за Готварско ръководство в „Съвети и насоки“.

Функцията може да бъде активирана само за предната или задната лява зона за готвене.

1. Докоснете  > Функции на плотът > СуВид или влезте във функцията с докосване на  > СуВид.
2. Изберете правилната температура. Задайте времето (по желание).
3. Докоснете ОК, за да продължите.
4. Поставете Термосонда на ръба на готварския съд или я поставете в храната.

5. Докоснете Старт за активиране на подгриването.

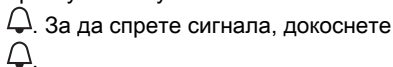
Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец.


6. Докоснете ОК, за да затворите изскачащия прозорец.

7. Докоснете Старт.

Ако зададете Таймер, той ще започне да работи заедно с функцията.

8. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал и се появява





За да спрете сигнала, докоснете  или символа на активната зона и след това Стоп. За да потвърдите, докоснете Да в изскачащия прозорец.


## 6.14 Термометър

С тази функция Термосонда функционира като термометър, което Ви помага да следите температурата на храната или течността по време на готвене. Например можете да разчитате на него за затопляне на мляко или за проверка на температурата на бебешки храни.

Най-малко една зона за готвене трябва да е активна, за да използвате функцията.


Можете да активирате функцията за всички зони за готвене, но само една по една.


1. Поставете Термосонда в храната или течността до маркировката на минималното ниво.
2. Докоснете  върху дисплея, за да отворите менюто Термосонда и изберете Термометър. Също така можете да докоснете  > Функции на плотът > Термометър.
3. Докоснете Старт. Измерването стартира върху активната зона за готвене. Ако нито една от зоните за готвене не е активна, се появява изскачащ прозорец с информация.

За да спрете функцията, докоснете цифрите, показващи температурата или  и изберете Стоп.

## 6.15 Топене



Може да използвате тази функция за разтапяне на различни продукти, напр. шоколад или масло. Функцията не може да се използва за повече от една зона за готвене по едно и също време.


1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Функции на плотът > Топене от списъка.
3. Докоснете Старт. Трябва да изберете желаната зона за готвене. Ако зоната за готвене е вече активна се появява изскачащ прозорец. Спрете предната степен на загряване и активирайте функцията.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

За да спрете функцията, докоснете символа за избиране на зона, след което докоснете Стоп.

## 6.16 Език


1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Език от списъка.
3. Изберете съответния език от списъка. Ако сте избрали грешен език, докоснете . Появява се списък. Изберете третата опция от горе надолу, после предпоследната. След това изберете втората опция. Превъртете надолу, за да изберете съответния език от списъка. Накрая изберете опцията отдясно.


За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

## 6.17 Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал

Може да изберете типа звук, който издава плота или да изключите всички звуци.

Може да избирате между кликане (по подразбиране) или „бипкац“ звук.


1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал от списъка.
3. Изберете съответната опция.


За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

## 6.18 Яркост на екрана

Можете да променяте яркостта на дисплея.

Има 4 нива на яркост, като 1 е най-ниското, а 4 – най-високото.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Яркост на екрана от списъка.
3. Изберете съответното ниво.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

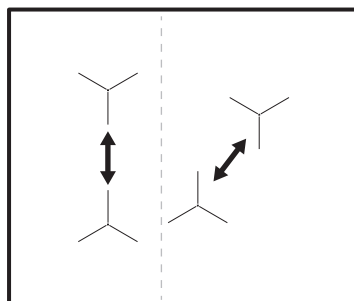
## 6.19 Управление на мощността

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава

ограничението на захранването, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене. Котлонът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 W. Ако котлонът достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Максималната степен на нагряване се вижда на плъзгача. Само цифрите в бяло са активни.
- Ако не е налична по-висока настройка за нагряване, намалете я първо за другите зони за готвене.

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



## 7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Готварски съдове



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



Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско.
- Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.
- За да избегнете одрасквания, не плъзгайте или трийте съда по керамичното стъкло.

#### Материал на готварските съдове

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

#### Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

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

#### Размери на готварски съдове

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.
- От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.

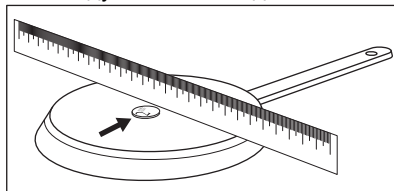


Вижте „Технически характеристики“.

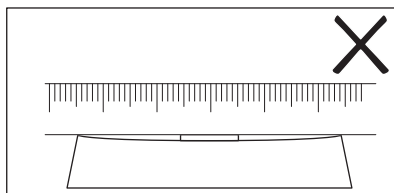
## 7.2 Подходящи тигани за функцията Пържене на тиган

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

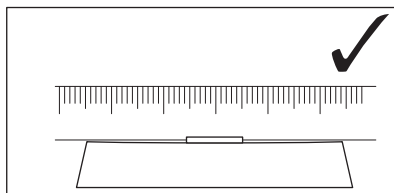
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линейка на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 цента (или със сходна дебелина) между линейката и дъното на тигана.



- a.** Тиганът е неправилен, ако можете да поставите монетата между линията и тигана.



- b.** Тиганът е подходящ ако не можете да поставите монетата между линията и тигана.



## 7.3 Шумовете по време на работа

### Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: Вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).

- бучене: Вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: електрическо превключване, готварският съд ще бъде засечен, след като го поставите на плота.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

**Шумовете са нормални и не показват неизправност.**

## 7.4 Öko Timer (Еко таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и времетраенето на готвенето.

## 7.5 Примери за готварски приложения

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия на зоната не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци, риба, месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 g картофи.
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфетета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете по средата на времето за приготвяне.
7 - 8	Силно пържене, картоф.кюфетета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете по средата на времето за приготвяне.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
<b>P</b>	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

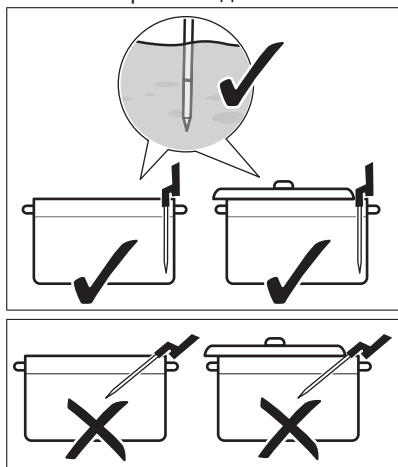
## 7.6 Препоръки и съвети за Термосонда

- i** За функции като Помощ при готвене и СуВид можете да използвате Термосонда единствено от лявата страна на плотта. С функцията Термометър можете да използвате Термосонда и от дясната страна на плотата.

За да гарантирате максимално добра връзка (🔌, 📶) между Термосонда и плота:

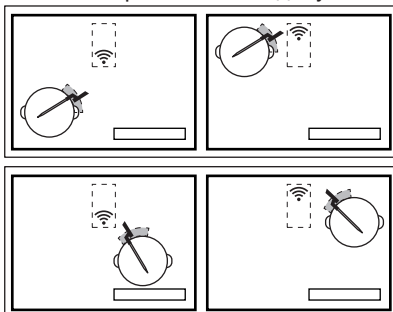
### За течности

- Потопете Термосонда в течността в рамките на диапазона на потапяне. Маркировката за минимално ниво трябва да бъде покрита.
- Поставете Термосонда на ръба на готварския съд. Ако е възможно я дръжте във вертикална позиция. Уверете се, че върха се намира в контакт с дъното на съда. Дръжката на Термосонда винаги трябва да попада извън готварския съд.



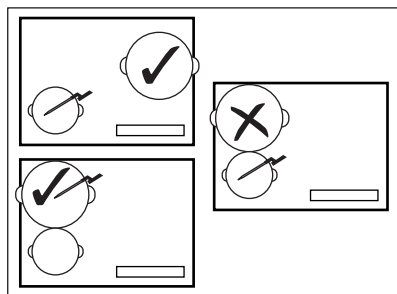
- Ако желаете да използвате Термосонда от лявата страна на плота, се уверете, че се намира в близост до центъра ѝ, на позиция „1 – 3 часа“. Ако желаете да я използвате от дясната страна (с функцията Термометър), я

поставете на позиция „9 – 11 часа“. Виджте изображенията по-долу.



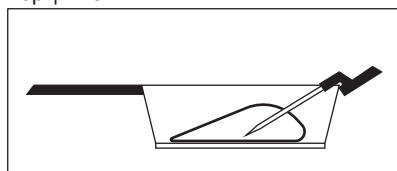
Можете да придвижите Термосонда по ръба на готварския съд, ако не бъде установена връзка.

- Можете да покриете частично готварския съд с капак.
- Ако използвате предната лява зона за готвене, не поставяйте обемни готварски съдове върху задната лява зона. Обемните готварски съдове върху задната лява зона за готвене могат да блокират сигнала. Преместете обемния съд върху задната дясна зона за готвене.

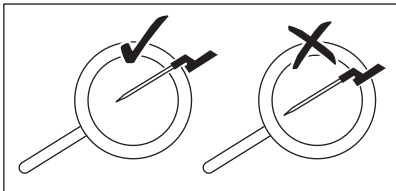


### За твърди храни (измерване на вътрешната температура)

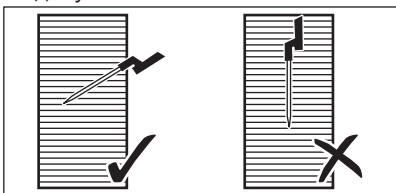
- Поставете Термосонда в най-плътната част на ястието, до маркировката за минимално ниво. Точката за измерване трябва да е в централната част на порцията.



- Уверете се, че Термосонда е стабилно поставена в храната. Металните части на Термосонда не трябва да докосват стените на готварския съд. Кукичката на дръжката трябва да сочи надолу.



- За месо/риба с дебелина от 2 – 3 cm върхът на Термосонда трябва да достига дъното на тигана.
- Извадете Термосонда, преди да обрънете храната.
- Когато използвате грил-плоча, се уверете, че дръжката на Термосонда остава от дясната страна, извън повърхността. Вижте изображенията по-долу.



## 7.7 Готвене на ниски температури – принципи за безопасност на храните

Уверете се, че спазвате следните инструкции при готвене на ниски температури, напр. СуВид.

- Измивайте/дезинфектирайте ръцете ви преди готвене. Използвайте ръкавици за еднократна употреба.
- Използвайте само висококачествена прясна храна, съхранявана при подходящи условия.
- Винаги измивайте обилно и белете плодовете и зеленчуците.
- Поддържайте работната повърхност и дъските за рязане чисти. Използвайте

различни дъски за рязане за различните видове храна.

- Обръщайте специално внимание на хигиената при приготвяне на птиче месо, яйца и риба. Птичето месо винаги трябва да се приготвя на температура от най-малко 65°C за минимум 50 минути.
- Уверете се, че рибата, която искате да пригответе с СуВид е с качество „сашими“, а именно изключително прясна.
- Съхранявайте приготвената храна в хладилник за максимум 24 часа.
- За хора със слаба имунна система или хронични заболявания е препоръчително да пастъоризират храната преди консумация. Пастъоризирайте храната на 60°C за минимум един час.

## 7.8 Упътване за готвене

Таблицата по-долу съдържа примери за видове храни и ви предоставя оптималните температури, както и препоръчителни времена за готвене. Параметрите могат да варират в зависимост от температурата, качеството, консистенцията и количеството на храната.

Продължителността на времето за готвене зависи повече от дебелината на храната, отколкото от нейното тегло. Напр. за пържола, колкото по-дебело е парчето, толкова повече време отнема на сърцевината да достигне предварително зададената температура. За да достигне една 2 cm пържола 58°C е необходим около час, а на една 5 cm пържола са й необходими около четири часа.

Наблюдавайте първото готвене, за да се уверите, че параметрите по-долу съвпадат с Вашите готварски навици и са подходящи за съдовете Ви за готвене. Можете да промените тези параметри в зависимост от личните си предпочитания.

Тип храна	Метод на приготвяне	Ниво на готовност	Плътност/ количество на храната	Температура в сърцевината/ температура на готвене (°C)	Време за готвене (мин)
Бифтек	СуВид	недопечено	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		средно сварени	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		добре изпечено	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Пилешки фенер	СуВид	добре изпечено	200 – 300 g	64 - 72	45- 60
	Пуширане	добре изпечено		68 - 74	35 - 45
Пилешко бутче	Пуширане	добре изпечено	200 – 300 g	78 - 85	30 - 60
Свински стек	СуВид	добре изпечено	2 cm	60 - 66	35 - 60
Свинско бонфиле	СуВид	добре изпечено	4 – 5 cm	62 - 66	60 - 120
Агнешко филе	СуВид	средно сварени	2 cm	56 - 60	35 - 60
		добре изпечено		64 - 68	40 - 65
Агнешка плешка (без кост)	СуВид	средно сварени	200 – 300 g	56 - 60	60 - 120
		добре изпечено		64 - 68	65 - 120
Сьомга	СуВид	полупрозрачност	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Пуширане	полупрозрачност	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Риба тон	СуВид	полупрозрачност	2 cm	45 - 50	35 - 50
Скариди	СуВид	полупрозрачност	1 – 2 cm	50 - 56	25 - 45

Тип храна	Метод на приготвяне	Ниво на готовност	Плътност/ количество на храната	Температура в сърцевината/ температура на готвене (°C)	Време за готвене (мин)
Яйца	СуВид	рохки <sup>1)</sup>	Размер М	63 - 64	45 - 70
		средно сварени <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		твърдо сварени <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Кипене	мека	варене	4 <sup>2)</sup>	
		средно сварени	варене	7 <sup>2)</sup>	
		твърда	варене	10 <sup>2)</sup>	
Ориз	Варене до набъбване	сварени	-	-	10 - 30
Картофи	Кипене	сварени	-	-	15 - 30
Зеленчуци (пресни)	СуВид	сварени	-	85	30 - 40
Аспержи	СуВид	сварени	-	85	30 - 40

1) Белтъкът остава течен.

2) Времената се отнасят за средно големи яйца. За големи яйца и яйца от хладилника добавете една минута към времето за готвене.

### Допълнителни съвети за Помощ при готвене:

- Напълнете готварския съд със съответното количество течност (т.е. между 1 – 3 литра), преди да пристъпите към готвене. Избягвайте добавянето на още вода по време на готвене.
- Използвайте капак, за да спестите електроенергия и да достигнете температурата по-бързо (също и за подгряване на вода).
- Разбърквайте ястието редовно по време на процеса на готвене, за да осигурите равномерно разпределение на температурата.
- Добавете сол в самото начало на готвенето.
- Размразете храната, преди да я пригответе.

- Добавете зеленчуци (напр. броколи, карфиол, зелен боб, брюкселско зеле), когато водата достигне предвидената температура и се появи изскачащ прозорец.
- Добавете картофи или ориз към студена вода, преди да стартирате функцията.
- За яхнии, сосове, супи, къри, рагу, гулаш и бульони можете да използвате Затопляне или Къкрене. Преди да стартирате функцията Къкрене, запържете съставките (без Термосонда) и добавете студена течност; след това активирайте функцията от Помощ при готвене.
- За малки морски дарове, напр. резени / пипала на октопод или миди, може да използвате Пържене на тиган.

### Допълнителни съвети за Пържене на тиган:

**ВНИМАНИЕ!**

Използвайте само тигани с плоско дъно.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Използвайте ламинирани тигани само при ниска степен на нагриване, за да предотвратите прегряване и повреда на готварските съдове.

- Стартирайте функцията, когато плочата е студена (не е необходимо предварително подгриване).
- Използвайте готварски съдове от неръждаема стомана с дъна тип „сандвич“.
- Не използвайте готварски съдове с релефно покритие в центъра на дъното.
- Различните размери тигани могат да причинят различно време за загреване. Тежките тигани съхраняват повече топлина от по-леките, но изискват повече време за загреване.
- Обърнете храната, когато достигне половината от желаната температура. По-плътните парчета храна трябва да се обръщат по-често (т.е. веднъж на две минути). Препоръчваме Ви първо да използвате метода СуВид за получаване на оптимални резултати. За да добавите завършителна нотка, поставете приготвените порции в предварително загрят тиган и ги запечете бързо от двете страни.
- Винаги изваждайте Термосонда преди обръщане на храната.

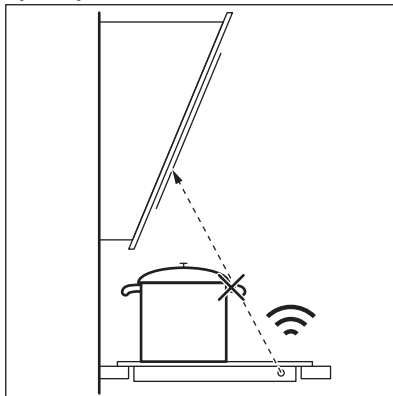
## 7.9 Препоръки и съвети за Hob<sup>2</sup>Hood

Когато управлявате плочата с функция:

- Пазете панела на аспиратора от пряка слънчева светлина.

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

**Аспираторът на картинката е само примерен.**




Поддържайте прозореца на инфрачервен сигнален комуникатор Hob<sup>2</sup>Hood чист.



Други дистанционно контролирани уреди могат да блокират сигнала. Не използвайте такива уреди в близост до плочата, докато Hob<sup>2</sup>Hood е включен.

### Абсорбатори за готвене с функция Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

**ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специално стъргало за стъклото.

## 8.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната

стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.
- Повърхността на поставката за греене е с хоризонтални жлебове. Почистете плочата с влажна кърпа и малко препарат с плавно движение отляво надясно. След почистване подсушете плочата с мека кърпа отляво надясно.

## 9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".




### 9.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. Направете справка със схемата за свързване.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не настройвате степента на нагряване на 60 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.



Проблем	Възможна причина	Корекция
Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него. Има течност или предмет върху дисплея.	Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея. Почистете дисплея, изчакайте докато уредът изстине. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 min свържете плота отново.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната не е гореща, защото е работила само за кратко време или сензорът под плота е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
След като активирате Помощ при готвене котлонът започва да загрява, спира и отново стартира.	Това е проверка за безопасност, целяща да гарантира, че Термосонда е в съд, за който е активирана функцията Помощ при готвене готвене.	Това е обичайна процедура, която не показва неизправност.
Не можете да активирате най-високата степен на нагряване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагряване.	Първо намалете мощността на другата зона.
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Дисплеят показва, че Термосонда не е открит.	Позицията на Термосонда е неправилна. Нещо блокира сигнала (напр. прибори за хранене, дръжка на тиган или друг съд).	Поставете Термосонда по правилния начин. Вижте „Препоръки и съвети“. Отстранете металните или други видове предмети, които биха могли да блокират сигнала.
Дисплеят показва, че температурата на водата е по-висока от 100°C.	Не сте калибрирали Термосонда или сте го направили неправилно. Преместили сте плота на друго място.	Калибрирайте Термосонда още веднъж. Вижте „Калибриране“. Също така може да се наложи да проверите дали сте въвели правилния код за калибриране. Вижте „Сдвояване“.
	Добавили сте прекалено много сол във водата.	Не поставяйте сол във вряща вода.
Температурата не се вижда на дисплея. Дисплеят показва иконка за предупреждение.	Термосонда не е установила връзка с плота, тъй като сигналът е прекалено слаб.	Поставете Термосонда близо до антената върху повърхността на плота, до центъра. Вижте „Препоръки и съвети“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
	Нещо покрива Термосонда или антената върху повърхността на плота, напр. метален прибор за хранене.	Отстранете всичко, което покрива антената. Уверете се, че поставяте готварския съд в центъра на зоната за готвене. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Загубена връзка между Термосонда и антената.	Уверете се, че нищо не пречи на сигнала. Придвигнете Термосонда по ръба на съда, за да регулирате позицията. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Има други уреди, които работят със същата честота и нарушават връзката.	Отстранете уредите, които биха могли да нарушават връзката. Вижте „Технически данни“.
Температурата на храната е различна от очакваната.	Термосонда е поставена неправилно.	Уверете се, че точката за измерване е в най-плътната част на храната. Вижте „Препоръки и съвети“.
Плочата засича значителни температурни скокове.	Добавили сте вода или сте сменили съда по време на готвене.	Избягвайте да добавяте вода или да сменяте съда след стартиране на функцията.
	Топлината в съда не се е разпределила равномерно, особено за гъсти течности.	Разбърквайте често.
Съдът се нагорещява прекалено много или храната се преварява прекалено бързо.	Използвали сте прекалено малък съд.	Използвайте съдове с подходящи размери за дадена зона за готвене. Вижте „Технически характеристики“.
Не може да активирате дадена функция.	Върху същата зона за готвене е включена друга функция, която предотвратява активирането ѝ.	Спрете дадена функция, преди да активирате друга.
Помощ при готвене или СуВид спира.	В началото на готвенето температурата на течността в съда е по-висока от 40°C. Използваният готварски съд е горещ.	Използвайте само студени течности. Не загрявайте готварския съд предварително.
Hov <sup>2</sup> Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
Hov <sup>2</sup> Hood работи, но само лампичката свети.	Активирали сте режим H1.	Сменете режима на H2 – H6 или изчакайте докато стартира автоматичният режим.
Hov <sup>2</sup> Hood режими H1 – H6 работят, но лампичката е изключена.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с упълномощен сервизен център.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуците са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Всекидневна употреба“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешка.	Върнете всички функции към фабричните настройки. Изберете Нулиране вс.настройки от Меню. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 min свържете плота отново. Задайте Език, Яркост на екрана и Сила на звук. сигнал.
Зоната за готвене се деактивира. Излиза предупреждение, че зоната за готвене ще се изключи.	Автоматично изключване деактивира зоната за готвене.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново. Вижте „Всекидневна употреба“.
Излизат  и съобщение.	Заклучване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Появява се О - Х - А.	Защита за деца работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
 премигва.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“.
 и число светят.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Готварските съдове загряват повече от 5 мин.	Дъното на готварския съд не е съвместимо с индукцията.	Използвайте готварски съдове с правилно (плоско, магнитно) дъно. Вижте „Препоръки и съвети“.

## 9.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът

не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

## 10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 10.1 Табелка с данни

Модел IAE84881FB  
Тип 62 D4A 01 CA  
Индукция 7.35 kW  
Сериен № .....  
AEG

PNC 949 597 485 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Произведено в Германия  
7.35 kW



### 10.2 Софтуерни лицензи

Софтуерът на този продукт съдържа защитен от авторски права софтуер, лицензиран според BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и други.

Проверете пълното копие на лиценза от:  
Меню > Настройки > Сервиз >  
Разрешително.

Можете да изтеглите изходния код на софтуера с отворен код, като последвате хиперлинка, който се намира на уеб страницата на продукта.

### 10.3 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин.]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна средна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	2300	3600	10	205 - 240

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

За оптимални резултати при готвене използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра, посочен в таблицата.

### 10.4 Термосонда технически спецификации

Термосонда е одобрена за употреба в контакт с храна.

Работна честота	433,05 – 434,73 MHz
Максимална мощност на изпращане	5 dBm
Температурен диапазон	0 – 120°C
Цикъл на измерване	3 секунди

## 11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 11.1 Информация за продукта\*

Идентификация на модела	IAE84881FB	
Вид на плота	Плот за вграждане	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загреване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 см
	Задна лява	21,0 см
	Предна средна	14,5 см
	Задна дясна	24,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	179,6 Wh / kg
	Задна лява	189,1 Wh / kg
	Предна средна	180,2 Wh / kg
	Задна дясна	185,2 Wh / kg
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)	183,5 Wh / kg	

\* За Европейския съюз съгласно EU 66/2014. За Беларус съгласно STB 2477-2017, Приложение А. За Украйна съгласно 742/2019.

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

Енергийните стойности, отнасящи се до зоната за готвене, са идентифицирани от маркировките на съответните зони за готвене.


### 11.2 Енергоспестяващи


Може да спестите енергия по време на ежедневно ви готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.

- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

## 12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## PËR REZULTATE PERFEKTE

Faleminderit që keni zgjedhur këtë produkt AEG. Ne e kemi krijuar atë për t'ju ofruar performancë të përsosur për shumë vite, me teknologji novatore që ndihmojnë në thjeshtimin e jetës - veçori që mund të mos i gjeni në pajisjet e zakonshme. Kushtojini pak minuta leximit për ta shfrytëzuar sa më mirë.

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

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



Blini aksesore, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:


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

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	446
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	448
3. INSTALIMI.....	451
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	452
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	455
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	457
7. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	464
8. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	470
9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	471
10. TË DHËNAT TEKNIKE.....	474
11. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	475
12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	476

## 1. INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi 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 nuk është ndërtuar për t'u përdorur nga persona (përfshirë fëmijët) aftësitë fizike, ndijore ose mendore të cilëve, ose mungesa e përvojës dhe njohurive i pengon ata të përdorin pajisjen me siguri pa mbikëqyrjen ose udhëzimet e një personi përgjegjës, për të siguruar që ata e përdorin pajisjen me siguri.
- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në punë ose që ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- 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**

- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Mos provoni ASNJËHERË ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbuloni flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.
- 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. 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 pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike/xhami kriset, fikeni pajisjen për dhe shkëputeni nga rryma 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.
- Ndiqni 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 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 duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- 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 lirit 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 electricist për ndërrimin e kabllos 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.

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Hiqni të gjithë paketimin, etiketat dhe veshjen mbrojtëse (nëse ka) përpara përdorimit për herë të parë.
- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak (të brendshëm).
- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.

- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Fikini zonat e gatimit pas çdo përdorimi.
- Mos u mbështesni në detektorin e tiganëve.
- Mos vendosni takëme dhe kapakë tenxheresh mbi zonat e gatimit. Ato mund të nxehen shumë.
- 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 e vendosni ushqimin në vaj të nxehtë, ai mund të spërkasë.



### **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 gatuni 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 dëmtimi i pajisjes.

- Mos mbani enë të nxehta mbi panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganin në një sipërfaqe të xhamit të pianurës.
- Mos vini enë bosh mbi pllakën e nxehtë.
- Bëni kujdes të mos lini objekte ose enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë të zbrazëta ose pa enë gatimi.

- Mos vendosni letër alumini mbi pajisje.
- Enët e gatimit prej gize ose alumini të derdhur ose enët me fund të dëmtuar mund ta gërvishin xhamin/qeramikën prej xhami. Gjithmonë ngrijini këto objekte peshë kur duhet t'i lëvizni në sipërfaqe të gatimit.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.

## **2.4 Sensori i ushqimit**

- Përdorni Sensori i ushqimit sipas qëllimit të vet. Mos e përdorni për të hapur ose ngritur diçka.
- Përdorni vetëm Sensori i ushqimit të rekomanduar për pianurën, një nga një.
- Mos e përdorni kur keqfunksionon ose është dëmtuar.
- Mos e përdorni Sensori i ushqimit në furrë ose mikrovalë.
- Sensori i ushqimit mund të lexojë temperatura deri në 120 °C.
- Sigurohuni që Sensori i ushqimit të jetë gjithmonë brenda ushqimit ose lëngut deri në nivelin minimal të shënuar.
- Pastrojeni Sensori i ushqimit 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 ushqimit në lavastovilje. Doreza prej silikoni mund të çngjyrosot, gjë që nuk ka efekt funksionimi i Sensori i ushqimit.
- Përdorni paketimin original për të ruajtur Sensori i ushqimit.
- Nëse zëvendësoni Sensori i ushqimit, ruajeni të vjetrin minimumi 3 m larg. Sensori i ushqimit i vjetër mund të ndikojë në funksionimin e të riut.

## **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.
- Mos përdorni ujë me spërkatje dhe avull për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente

neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.

## 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!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Për informacion se si ta hidhni pajisjen, kontaktoni shitësin tuaj, personin e autorizuar të prodhuesit ose operatorin tuaj lokal të mbetjeve të ngurta.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon 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

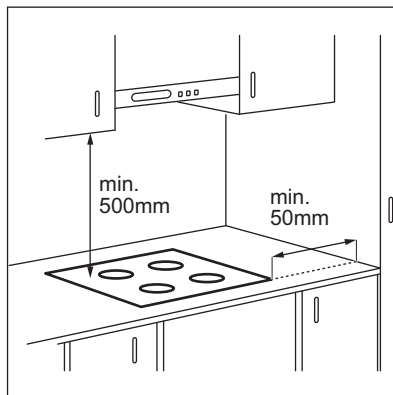
Pianurat inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

### 3.3 Kabloja e linjës

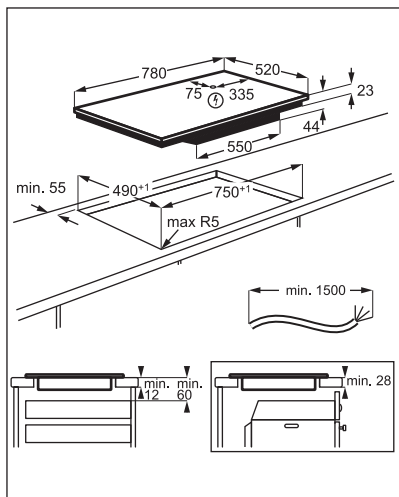
- Pianura vjen me një kablo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar elektrike, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F e cila duron temperaturën 90 °C ose më të lartë. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit. Kabloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një electricist i kualifikuar.

### 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.

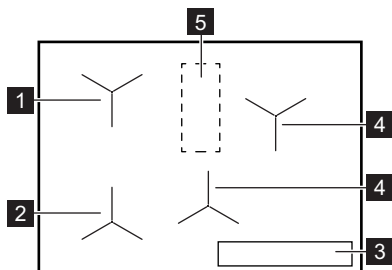
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



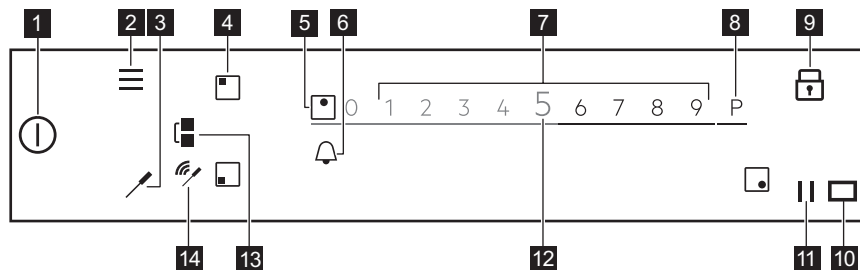
- 1 Zona e induksionit me Gatim i asistuar
- 2 Zona e induksionit me Gatim i asistuar dhe Skuq në tigan
- 3 Paneli i kontrollit
- 4 Zonë gatimi me induksion
- 5 Zona me antenë



#### KUJDES!

Mos vendosni mbi pianurë asgjë në këtë zonë.

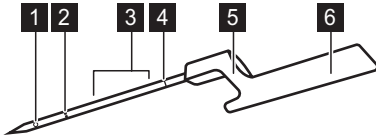
## 4.2 Skema e panelit të kontrollit



Për të parë cilësimet e disponueshme, prekni simbolin përkatës.

Simboli	Koment	
1	ON / OFF (aktiv/joaktiv)	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2	Menyja	Për të hapur dhe mbyllur Menyja.
3	Sensori i ushqimit	Për të hapur menyë Sensori i ushqimit.
4	Zgjedhja e zonës	Për të hapur rrëshqitësin për zonën e zgjedhur.
5 -	Treguesi i zonës	Për të treguar se për cilën zonë rrëshqitësi është aktiv.
6	-	Për të caktuar funksionet e kohëmatësit.
7 -	Rrëshqitësi	Për të rregulluar cilësimin e nxehtësisë.
8	PowerBoost	Për të aktivizuar funksionin.
9	Kyçje	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
10	-	Dritarja e komunikuesit të sinjalit me infra të kuqe të Hob²Hood. Mos e mbuloni.
11	Pauzë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
12 0 - 9	-	Për të treguar cilësimin aktual të nxehtësisë.
13	Bridge	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
14	Treguesit e sinjalit	Lidhja e plotë / Nuk ka sinjal. Për të shfaqur forcën e sinjalit të lidhjes mes Sensori i ushqimit dhe antenës.

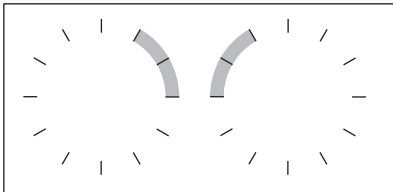
### 4.3 Sensori i ushqimit



- 1 Pika e matjes
- 2 Nivelin minimal i shënuar
- 3 Nivelin i rekomanduar për zhytje (për lëngjet)
- 4 Kodi i kalibrimit
- 5 Grepin për vendosjen e Sensori i ushqimit në buzë
- 6 Doreza me antenën brenda

Sensori i ushqimit është një sensor temperature me valë që funksionon pa bateri, i cili jepet në një paketim me pianurën. Brenda dorezës së tij ka një antenë. Poshtë sipërfaqes së pianurës ndodhet një antenë tjetër, në zonën mes dy zonave të pasme të gatimit. Për të garantuar komunikimin e duhur mes Sensori i ushqimit dhe pianurës mos vendosni asgjë mbi pianurë në këtë zonë.

Pika e matjes ndodhet në distancën në mes të majës dhe nivelin minimal të shënuar. Fusni Sensori i ushqimit brenda në ushqim të paktën deri në nivelin minimal të shënuar. Për lëngje, për të marrë rezultatet më të mira të gatimit, zhyteni Sensori i ushqimit në lëng 2-5 cm mbi nivelin minimal të shënuar. Vendoseni Sensori i ushqimit në buzë të tenxheres ose të tiganit nga gripin; pranë zonës me antenë, në pozicionin e akrepave të orës 1-3 (për anën e majtë të pianurës) ose në pozicionin e orës 9-11 (për anën e djathtë të pianurës).



Treguesit e mëposhtëm tregojnë forcën e lidhjes mes pianurës dhe Sensori i ushqimit në ekran: , , . Nëse pianura nuk mund të krijojë lidhjen, ndizet . Mund ta lëvizni Sensori i ushqimit përgjatë buzës së tenxheres për të krijuar ose forcuar lidhjen.

Pianura rifreskon statusin e lidhjes çdo 3 sekonda.

Për më shumë udhëzim, referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla për Sensori i ushqimit".

### 4.4 Funksionet kryesore të pianurës


Pianura juaj e re **SensePro®** ju udhëzon në mënyrë eksperte përmes të gjithë sesionit të gatimit. Referojuni informacionin më poshtë për të zbuluar disa prej funksioneve më të mira.


Në varësi të llojit të ushqimit, mund të përdorni Gatim i asistuar me ose pa Sensori i ushqimit. Për gatime të ndryshme merrni sete të ndryshme funksionesh.

**Sensori i ushqimit** - mund të përdoret në dy mënyra. Ai mat temperaturën në funksione si Termometri dhe Skuq në tigan si edhe ju ndihmon të ruani me saktësi temperaturën për lloje të ndryshme ushqimi gjatë gatimit të Sous-vide ose duke përdorur funksione si p.sh. Ziera , Ziej ose Ringrohje.

**Gatim i asistuar** - lehtëson gatimin duke ju ofruar receta të gatshme për gatime të ndryshme, parametra të paracaktuar gatimi dhe udhëzime hap pas hapi. Atë mund ta përdorni me Sensori i ushqimit, p.sh. për të përgatitur biftek ose pa të, p.sh. për të përgatitur petulla. Opsionet e disponueshme varen nga lloji i gatimit që doni të gatuar. Në këtë regjim mund të përdorni funksione të tilla si Sous-vide, Skuq në tigan, Ziej, Ringrohje dhe shumë të tjera. Dritaret që shfaqen dhe tingujt ju informojnë kur arrihet

temperatura e paracaktuar. Mund të hyni te Gatimi i asistuar nga Menyja.

**Sous-vide**  - një metodë për paketimin e ushqimit me vakum në temperaturë të ulët, për një periudhë kohe të gjatë, që ju ndihmon të ruani vitaminat dhe shijen. Pianura juaj ju jep qartë cilësime dhe udhëzime për t'i ndjekur. Pasi të zgjidhni funksionin përmes Gatimi i asistuar, temperaturat paracaktohen për lloje të ndryshme ushqimi. Gjithashtu mund të zgjidhni temperaturat tuaja nëse aktivizoni funksionin përmes Sous-vide në Menyja.


**Skuq në tigan**  - një metodë skuqjeje me nivele nxehtësie me kontroll automatik, e dedikuar për lloje të ndryshme ushqimi. Ju ndihmon të shmangni mbinxehjen e ushqimit ose vajit. Mund ta aktivizoni duke zgjedhur Gatimi i asistuar nga Menyja.


**Termometri** - me këtë funksion, Sensori i ushqimit mat temperaturën gjatë gatimit. Nuk mund ta përdorni atë kur është në punë funksioni Gatimi i asistuar.

**Funksione të tjera të dobishme të pianurës suaj:**


**Shkrijra**  - ky funksion është i përkryer për të shkruar çokolatën ose gjalpin.

**PowerBoost P** - ky funksion zien me shpejtësi sasi të mëdha uji.

**Paузë**  - ky funksion ul cilësimin e nxehtësisë në 1 për të gjitha zonat e gatimit, duke ju mundësuar ta mbani ushqimin të ngrorhtë për një kohë të gjatë.

**Bridge**  - ky funksion ju lejon të kombinoni të dyja zonat e majta dhe të përdorni një enë gatimi më të madhe. Mund ta përdorni me Skuq në tigan.

**Hob<sup>2</sup>Hood** - ky funksion lidh pianurën me një aspirator të veçantë dhe rregullon përkatësisht shpejtësinë e ventilatorit.

**Kyçje**  - ky funksion çaktivizon përkohësisht panelin e kontrollit gjatë gatimit.

**Bllokimi për fëmijët** - ky funksion çaktivizon panelin e kontrollit ndërkohë që pianura nuk është në punë, duke parandaluar përdorimin aksidental.

**Kronometri, Kohëmatësi me numërim mbrapsht, dhe Sinjalizuesi i minutave** - janë tre funksione mes të cilave mund të zgjidhni për të monitoruar kohën e gatimit.

Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".

## 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!


Referojuni kapitujve për sigurinë.


### 5.1 Përdorimi i ekranit

- Mund të përdoren vetëm simbolet me sfond të ndriçuar.
- Për të aktivizuar një opsion të caktuar, prekni simbolin përkatës në ekran.
- Funksioni i zgjedhur aktivizohet kur hiqni gishtin nga ekran.
- Për të lëvizur mes opsioneve të disponueshme, përdorni një gjest të shpejtë ose zvarrisni gishtin nëpër ekran. Shpejtësia e gjestit përcakton se sa shpejt lëviz ekran.
- Lëvizja mund të ndalojë vetë ose mund ta ndaloni menjëherë nëse prekni ekranin.

- Mund të ndryshoni shumicën e parametrave të treguar në ekran kur prekni simbolet përkatëse.
- Për të zgjedhur funksionin ose orën e kërkuar mund të lëvizni nëpër listë dhe/ose prekni opsionin që dëshironi të zgjidhni.
- Kur pianura aktivizohet dhe disa nga simbolet zhduken nga ekran, prekeni sërish. Të gjitha simbolet kthehen sërish.
- Për funksione të caktuara, kur i nisni, shfaqet një dritare me informacion shtesë. Për të çaktivizuar dritaren në mënyrë të përhershme, shënoni  përpara se të aktivizoni funksionin.
- Zgjidhni një zonë në fillim për të aktivizuar funksionet e kohëmatësit.


## Simbolet e dobishme për navigimin në ekran


 Për të konfirmuar përzgjedhjen ose cilësimin.


 Për të shkuar prapa/përpara një nivel në Menyja.

 Për të lëvizur lart/poshtë udhëzimeve të shfaqura në ekran.



 Për të aktivizuar/çaktivizuar opsionet.

 Për të mbyllur dritaren që shfaqet.

 Për të anuluar një cilësim.

## 5.2 Lidhja e parë me rrjetin elektrik

Kur lidhni pianurën me rrymën elektrike duhet të vendosni Gjuha, Ndryçimi i ekranit dhe Volumi i ziles.

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

## 5.3 kalibrimi Sensori i ushqimit

Përpara se të filloni përdorimin e Sensori i ushqimit duhet që ta kalibroni, për t’u siguruar se leximet e temperaturës janë të sakta.

Pasi Sensori i ushqimit të kalibrohet saktë, mat temperaturën në pikën e vlimit me tolerancë prej + / - 2 °C.

Ndiqni procedurën kur:

- instaloni pianurën për herë të parë;
- e zhvendosni pianurën në një vendndodhje tjetër (ndryshim lartësie);
- ndërtoni Sensori i ushqimit.



Përdorni një tenxhere me diametër 180 mm dhe mbusheni me 1 - 1,5 l ujë. Mos fusni kripë në ujë, kjo mund të ndikojë në procedurë.

1. Për të kalibruar ose rikalibruar funksionin, vendosni Sensori i ushqimit në buzë të një tenxhereje. Mbusheni tenxheren me


ujë të ftohtë, të paktën deri në nivelin minimal të shënuar, dhe vendoseni mbi zonën e përparme të majtë të gatimit.

### 2. Prekni .

Zgjidhni Cilësimet > Sensori i ushqimit > Kalibrimi nga lista.

### 3. Prekni Kalibrimi.

Ndiqni udhëzimet në ekran.

Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

## 5.4 Sensori i ushqimit çiftimi

Fillimisht, kur dorëzohet pianura juaj është e çiftuar me Sensori i ushqimit.

Nëse zëvendësoni Sensori i ushqimit me një të re, ju nevojitet ta çiftoni me pianurën.

### 1. Prekni .

Zgjidhni Cilësimet > Sensori i ushqimit > Bashkimi nga lista.

2. Prekni Shkëput për të shkëputur Sensori i ushqimit e mëparshme.


3. Prekni Çifto pranë zonës së gatimit. Shfaqet një dritare.

4. Fusni kodin me pesë shifra të gdhendur në Sensori i ushqimit e ri, duke përdorur tastierën.


5. Prekni Ok për ta konfirmuar.


Sensori i ushqimit tani është çiftuar me pianurën.

Gjithmonë kalibroni Sensori i ushqimit pas çiftimit.

Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

## 5.5 Menyja struktura

Prekni  për të aksesuar dhe ndryshuar cilësimet e pianurës ose për të aktivizuar disa funksione.

Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Për të lundruar përmes Menyja përdorni  ose .

Tabela tregon strukturën bazë Menyja .



Funksionet e pianurës	Sous-vide	
	Termometri	
	Shkrirja	
Cilësimet	Blokimi për fëmijët	
	Kronometri	
	Hob²Hood	
	Sensori i ushqimit	Lidhje Kalibrimi Bashkimi
	Konfigurimi	Gatim i asistuar Gjuha Tingujt e butonave Volumi i ziles Ndriçimi i ekranit
Servisi	Modaliteti demonstrues Licenca Trego versionin e softuerit Historiku i alarmeve Rivendos të gjitha cilësimet	


## 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni  për 1 sekondë për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën.

### 6.2 Fikja automatike

**Funksioni e çaktivizon pianurën automatikisht nëse:**

- të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara,
- nuk cilësoni nxehtësinë pasi aktivizoni pianurën,
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë etj.). Bie një sinjal akustik dhe pianura çaktivizohet. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pianura nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere zien pa ujë brenda). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni pianurën sërish.

- përdorni enë të gabuar ose nuk ka enë në një zonë të caktuar. Simboli i bardhë i zonës së gatimit pulson dhe zona e gatimit me induksion çaktivizohet automatikisht pas 2 minutash.
- nuk e çaktivizoni një zonë gatimi ose ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak kohe shfaqet një mesazh dhe pianura çaktivizohet.

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

Cilësimi i nxehtësisë	Pianura çaktivizohet pas
1 - 2	6 orësh
3 - 5	5 orësh
6	4 orësh
7 - 9	1,5 orësh



Kur përdorni Skuq në tigan pianura çaktivizohet pas 1,5 orësh. Për Sous-vide pianura çaktivizohet pas 4 orësh.

### 6.3 Përdorimi i zonave të gatimit

Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur të gatimit. Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.

Pasi të vendosni një enë në zonën e zgjedhur të gatimit, pianura e dallon atë automatikisht dhe shfaqet rrëshqitësi përkatës në ekran. Rrëshqitësi është i dukshëm për 8 sekonda, pas kësaj ekрани kthehet në pamjen kryesore. Për të mbyllur rrëshqitësin më shpejt, trokitni ekranin jashtë zonës së rrëshqitësit.

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



Sigurohuni që tenxherja të jetë e përshtatshme për pianurat me induksion. Për më shumë informacion rreth llojeve të enëve, referojuni "Udhëzime dhe këshilla". Kontrolloni madhësinë e enës të "Të dhënat teknike".

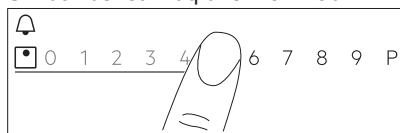
### 6.4 Cilësimi i nxehtësisë

1. Aktivizoni pianurën.
2. Vendosni enën në zonën e zgjedhur të gatimit.

Rrëshqitësi për zonën aktive të gatimit shfaqet në ekran dhe është aktiv për 8 sekonda.

3. Prekni ose rrëshqitni gishtin për të vendosur cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.

Simboli bëhet i kuq dhe më i madh.



Ju mund ta ndryshoni gjithashtu cilësimin e nxehtësisë ndërkohë që gatvani. Prekni

simbolin e zgjedhjes së zonës në pamjen kryesore të panelit të kontrollit dhe lëvizni gishtin në të majtë ose të djathtë (për të ulur ose rritur cilësimin e nxehtësisë).

### 6.5 PowerBoost

Funksioni aktivizon më shumë fuqi për zonën përkatëse të gatimit me induksion; ai varet nga madhësia e enës së gatimit. Funksioni mund të aktivizohet vetëm për një periudhë të kufizuar kohe.

1. Prekni në fillim zonën e dëshiruar.
2. Prekni **P** ose rrëshqitni gishtin në të djathtë për të aktivizuar funksionin për zonën e zgjedhur të gatimit.

Simboli bëhet i kuq dhe më i madh.

Funksioni çaktivizohet automatikisht. Për të çaktivizuar funksionin, zgjidhni manualisht zonën dhe ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.



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

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



#### PARALAJMËRIM!

III / II / I Për sa kohë që treguesi është i ndezur, ka rrezik djegjesh 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 III / II / I shfaqen kur një zonë gatimi është e nxehtë. Ata tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

## 6.7 Kohëmatësi

### Kohëmatësi me numërim mbapsht

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

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. Shënoni  për të aktivizuar funksionin.



Simbolet ndryshojnë në  .

5. Rrëshqiteni gishtin në të majtë ose në të djathtë për të zgjedhur kohën e dëshiruar (p.sh. orët dhe/ose minutat).
6. Prekni Ok për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu  që të anuloni përzgjedhjen.

Kur koha mbaron, dëgjohej një sinjal dhe pulson . Për të çaktivizuar sinjalin, prekni .


Për të çaktivizuar funksionin caktoni cilësimin

në 0. Si alternativë, prekni  në të majtë të vlerës së kohëmatësit, prekni  pranë tij dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

### Sinjalizuesi i minutave


Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet, por zonat e gatimit nuk funksionojnë.



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.



1. Zgjidhni një zonë gatimi. Rrëshqitësi përkatës do të shfaqet në ekran.
2. Prekni .

Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.

3. Rrëshqiteni gishtin në të majtë ose në të djathtë për të zgjedhur kohën e dëshiruar (p.sh. orët dhe minutat).
4. Prekni Ok për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.


Ju mund të zgjidhni gjithashtu  që të anuloni përzgjedhjen.



Kur koha mbaron, dëgjohej një sinjal dhe pulson . Për të çaktivizuar sinjalin, prekni .

Për të çaktivizuar funksionin, prekni  në të majtë të vlerës së kohëmatësit, prekni  pranë tij dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

## Kronometri

Funksioni fillon të numërojë automatikisht menjëherë pasi aktivizoni një zonë gatimi. Mund ta përdorni këtë funksion për të monitoruar kohëzgjatjen e punës.


1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Lëvizni Menyja për të zgjedhur Cilësimet > Kronometri.
3. Prekni çelësin për të aktivizuar/çaktivizuar funksionin.

Funksioni nuk ndalon kur ngrini enën. Për të rivendosur funksionin dhe për ta nisur sërish manualisht, prekni , zgjidhni Rivendos nga menuja që shfaqet. Funksioni fillon numërimin nga 0. Për Pauzë funksionin për një sesion gatimi, prekni  dhe zgjidhni Pauzë nga menyja që shfaqet. Zgjidhni Nisja për të vazhduar numërimin.

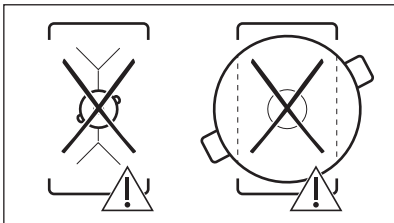
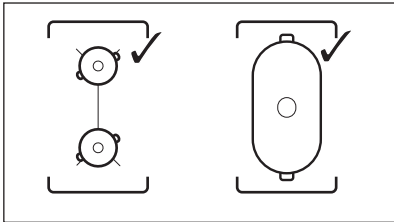
## 6.8 Funksioni Bridge

Ky funksion lidh dy zona gatimi dhe ato funksionojnë si një e vetme me të njëjtin cilësim nxehtësie.

Mund ta përdorni funksionin me enë të mëdha.

1. Vendosni enën e gatimit në dy zona gatimi. Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave.
2. Shtypni  për të aktivizuar funksionin. Simboli i zonës ndryshon.

**3. Vendosni cilësimin e nxehtësisë.**  
Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave, por nuk duhet të shkojë përtej shënimit të zonës.



Për të çaktivizuar funksionin, prekni . Zonat e gatimit punojnë të pavarura.

### 6.9 || Pauzë

Ky funksion i cakton të gjitha vatrat që janë në punë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.

Nuk mund ta aktivizoni funksionin kur Gatim i asistuar or Sous-vide është në punë.

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

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit:

Shtypni për të aktivizuar funksionin.

ndizet. Cilësimi i nxehtësisë është ulur në 1.

Për të çaktivizuar funksionin prekni .

Funksioni ndalon PowerBoost. Cilësimi më i lartë i nxehtësisë riaktivizohet kur prekni sërish .

### 6.10 Kyçje

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të pianurës. Ai pengon ndryshimin aksidental të cilësimeve të nxehtësisë.

Vendosni si fillim cilësimin e nxehtësisë.

Shtypni për të aktivizuar funksionin.

Për të çaktivizuar funksionin, prekni për 3 sekonda.



Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

### 6.11 Bllokimi për fëmijët

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.

1. Prekni në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Bllokimi për fëmijët nga lista.
3. Hapni çelësin dhe prekni shkronjat A-O-X në rend alfabetik për të aktivizuar funksionin. Fikni çelësin për të çaktivizuar funksionin.

Për të dalë nga Menyja, prekni ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni ose .

### 6.12 Gatim i asistuar

Ky funksion rregullon parametrat për lloje të ndryshme ushqimi dhe i ruan gjatë gjithë gatimit.

Me këtë funksion mund të përgatisni një gamë të gjerë ushqimesh, si Mish, Peshk dhe prodhime deti, zarzavate, Supat, Salca, Makarona ose Qumësht. Ka disa mënyra gatimi të disponueshme për ushqime të ndryshme si psh. për pulën mund të zgjidhni midis Skuq në tigan, Sous-vide apo Ziera .

Ju mund ta aktivizoni funksionin vetëm në anën e majtë të pianurës. Gatim i asistuar me Sous-vide funksioni mund të aktivizohet vetëm për zonën e majtë të përparme ose të pasme të gatimit. Nëse doni që të përdorni Skuq në tigan mund të aktivizohet për zonën

e majtë të përparme të gatimit ose për të dyja zonat e gatimit kur bashkohen.

Nëse Gatim i asistuar është në punë në zonën e majtë të përparme të gatimit, përdorni zonat në të djathtë për të gatuar pa funksionin.

Mos përdorni enë gatimi me diametër të poshtëm që tejkalon 200 mm në zonën e majtë të pasme të gatimit kur funksioni vihet në punë në zonën e përparme të majtë. Kjo mund të ndikojë të lidhja mes Sensori i ushqimit dhe antenës që ndodhet poshtë sipërfaqes së pianurës.



Mos e ngrohni enën e gatimit përpara gatimit. Përdorni vetëm ujë të ftohtë rubineti ose lëngje të ftohta, nëse aplikohet. Ringrohni vetëm gatimet e ftohta.



Për Skuq në tigan ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran. Shtoni vajin kur tiganin të nxehet.



Me Gatim i asistuar kohëmatësi funksionon si Sinjalizuesi i minutave. Funksioni nuk ndalon kur koha e përcaktuar mbaron.

1. Për të aktivizuar funksionin, prekni ose dhe zgjidhni Gatim i asistuar .
2. Zgjidhni llojin e ushqimit që dëshironi të përgatisni nga lista. Për çdo lloj ushqimi ka disa opsione të disponueshme. Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran.
  - Mund të prekni Ok dritaren që shfaqet për të përdorur cilësimet e parazgjedhura.
  - Për Skuq 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 ushqimit.
  - Për shumicën e opsioneve, p.sh. Sous-vide dhe Ziera , mund të ndryshoni temperaturën e parazgjedhur.
  - Mund ta ndryshoni kohën e parazgjedhur ose mund të vendosni

kohën tuaj. Vetëm për Sous-vide koha minimale është e paracaktuar.

Udhëzimet shtesë me informacionin e detajuar janë të disponueshme në ekran. Ju mund t'i lëvizni ato me dhe .

3. Shtypni Ok. Ndiqni udhëzimet që shfaqen në ekran.

Disa prej opsioneve fillojnë me ngrohjen paraprake. Progresin mund ta gjurmoni në shiritin e kontrollit.

4. Nëse shfaqet një dritare me udhëzime, shtypni Ok dhe më tej Nisja për të vazhduar.

Funksioni vihet në punë me cilësimet e paracaktuara.

Për të çaktivizuar dritaren në mënyrë të përhershme, shënoni  përpara se të aktivizoni funksionin.

5. Pasi të përfundojë koha, dëgjohet një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare. Për të mbyllur dritaren, prekni Ok.

Funksioni nuk ndalon automatikisht. Për Sous-vide pianura do të çaktivizohet automatikisht pas një maksimumi prej katër orësh.

Për të ndaluar funksionin, prekni ose ose simbolin e zonës aktive, dhe zgjidhni Stop. Për të konfirmuar shtypni Po në dritaren që del.

## 6.13 Sous-vide

Për të përgatitur mish, peshk ose zarzavate me përdorimin e funksionit ju nevojiten qese të përshtatshme me mbyllje me zinxhir ose qese plastike dhe një hermetizues me vakum. Futeni ushqimin me erëza në qese dhe paketojini me vakum. Mund të blini gjithashtu porcione ushqimi të gatshme për t'u përgatitur me këtë metodë gatimi.



### PARALAJMËRIM!

Sigurohuni që të zbatoni parimet e sigurisë ushqimore. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".



Me këtë funksion jeni të lirë të zgjidhni kohën dhe temperaturën e dëshiruar (mes 35 dhe 85 °C), të përshtatshme për llojin e ushqimit që dëshironi të përgatisni. Përdorni maksimumi 4 litra ujë; mbulojeni tenxheren

me kapak. Për më shumë detaje rreth parametrave të gatimit, referojuni tabelës “Udhëzuesi i gatimit” në kapitullin “Udhëzime dhe këshilla”. Shkrijeni ushqimin përpara se ta përgatisni.



Funksioni mund të aktivizohet vetëm për zonën e majtë të përparme ose të pasme të gatimit. Nëse është në punë Sous-vide, përdorni zonat në të djathtë për të gatuar pa funksionin.




Me Sous-vide funksioni i kohëmatësit shërbes si Sinjalizuesi i minutave. Funksioni çaktivizohet automatikisht vetëm pas një maksimumi prej katër orësh.

1. Përgatitni porcione ushqimi sipas udhëzimeve më lart.
  2. Vendosni tenxheren me ujë të ftohtë në zonën e përparme ose të pasme të majtë të gatimit.
  3. Shtypni  > Sous-vide. Gjithashtu mund të shtypni  > Funksionet e pianurës > Sous-vide
  4. Zgjidhni temperaturën e duhur. Vendosni kohën (opsionale). Koha e sesionit të gatimit varet nga trashësia e llojit të ushqimit.
  5. Shtypni Ok për të vazhduar.
  6. Vendoseni Sensori i ushqimit në buzë të tenxheres.
  7. Prekni Ok për të mbyllur dritaren që shfaqet.
  8. Shtypni Nisja për të aktivizuar ngrohjen paraprake.
- Pasi ena të arrijë temperaturën e synuar, dëgjohej një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare. Prekni Ok për ta konfirmuar.
9. Fusni porcione ushqimi në qese vertikalisht në tenxhere (mund të përdorni një Sous-videskarë). Prekni Nisja.

Nëse vendosni Sinjalizuesi i minutave, fillon të punojë bashkë me funksionin.



10. Pasi të përfundojë koha, dëgjohej një sinjal akustik dhe pulson . Për të çaktivizuar sinjalin, prekni .

Për të ndaluar ose rirregulluar funksionin, prekni  ose simbolin e zonës aktive dhe më pas StopStopPo.

## KeepTemperature

Mund të përdorni funksionin Sous-vide për gatim ndërkohë që Sensori i ushqimit kontrollon dhe ruan saktësisht temperaturën (me saktësi prej + / - 1 °C). Ju mund të përgatisni një sërë gatimesh si p.sh. gatime pikante ose salca (p.sh. lloje të ndryshme kërrri ose supë peshku). Ju mund t'i vendosni vetë parametrat e gatimit ose referojuni tabelës “Udhëzuesi i gatimit” në kapitullin “Udhëzime dhe këshilla”.



Funksioni mund të aktivizohet vetëm për zonën e majtë të përparme ose të pasme të gatimit.

1. Prekni  > Funksionet e pianurës > Sous-vide ose hyni te funksioni duke prekur  > Sous-vide.
2. Zgjidhni temperaturën e duhur. Vendosni kohën (opsionale).
3. Shtypni Ok për të vazhduar.
4. Vendoseni Sensori i ushqimit në buzë të tenxheres, ose futeni në ushqim.
5. Shtypni Nisja për të aktivizuar ngrohjen paraprake.


Pasi ena të arrijë temperaturën e synuar, dëgjohej një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare.

6. Prekni Ok për të mbyllur dritaren që shfaqet.
7. Prekni Nisja.

Nëse vendosni Sinjalizuesi i minutave, fillon të punojë bashkë me funksionin.

8. Pasi të përfundojë koha, dëgjohej një sinjal akustik dhe pulson . Për të çaktivizuar sinjalin, prekni .

Për të ndaluar ose rirregulluar funksionin,



prekni  ose simbolin e zonës aktive dhe më pas StopStopPo.


## 6.14 Termometri

Me këtë funksion, Sensori i ushqimit funksionon si termometër, që ju ndihmon të monitorojnë temperaturën e ushqimit ose lëngut gjatë gatimit. Për shembull, mund ta përdorni për të ngrohur qumështin ose për të kontrolluar temperaturën e ushqimit të fëmijës.

Të paktën një zonë gatimi duhet të jetë aktive për të përdorur funksionin.


Funksionin mund ta aktivizoni për të gjitha zonat e gatimit, por vetëm për një zonë gatimi njëkohësisht.


1. Fusni Sensori i ushqimit brenda në ushqim ose lëngjet deri në nivelin minimal të shënuar.
2. Prekni  në ekran për të hapur menunë Sensori i ushqimit dhe zgjidhni Termometri. Gjithashtu mund të prekni  > Funksionet e pianurës > Termometri.
3. Prekni Nisja. Matja fillon në zonën aktive të gatimit. Nëse asnjë prej zonave të gatimit nuk është aktive, shfaqet një dritare informuese.

Për të ndaluar funksionin, prekni shifrat që tregojnë temperaturën ose  dhe zgjidhni Stop.

## 6.15 Shkrija

Ju mund ta përdorni këtë funksion për të shkruar produkte të ndryshme, p.sh. çokollatë ose gjalpë. Mund ta përdorni funksionin vetëm për një zonë gatimi njëkohësisht.

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Funksionet e pianurës > Shkrija nga lista.
3. Prekni Nisja. Ju duhet të zgjidhni zonën e dëshiruar të gatimit. Nëse zona e gatimit është tashmë aktive, shfaqet një dritare informuese. Anuloni cilësimin e mëparshëm të nxehtësisë për të aktivizuar funksionin.

Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni < ose >.


Për të ndaluar funksionin, prekni simbolin e përzgjedhjes së zonës dhe më pas prekni Stop.


## 6.16 Gjuha

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.

2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Gjuha nga lista.


3. Zgjidhni gjuhën e duhur nga lista.


Nëse zgjidhni gjuhën e gabuar, prekni . Shfaqet një listë. Zgjidhni opsionin e tretë nga lart, më pas opsionin e parafundit. Më pas, zgjidhni opsionin e dytë. Lëvizni poshtë për të zgjedhur gjuhën e duhur nga lista. Në fund, zgjidhni opsionin në të djathtë.

Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni < ose >.

## 6.17 Tingujt e butonave / Volumi i ziles

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


1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Tingujt e butonave / Volumi i ziles nga lista.
3. Zgjidhni opsionin e duhur.


Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni < ose >.

## 6.18 Ndryçimi i ekranit

Ju mund të ndryshoni ndryçimin e ekranit.

Ka 4 nivele ndryçimi, 1 është më i ulët dhe 4 më i lart.

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Ndryçimi i ekranit nga lista.
3. Zgjidhni nivelin e duhur.

Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni < ose >.

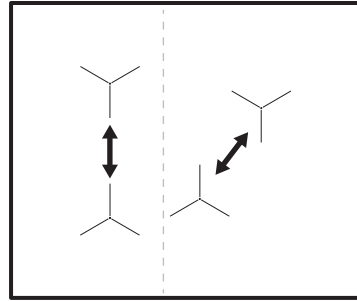
## 6.19 Menaxhimi i energjisë

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. 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 një ngarkesë maksimale eletriqe prej 3680W. Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.
- Në rreshqitës është i dukshëm cilësimi maksimal i nxehtësisë. Janë aktive vetëm shifrat e bardha.
- 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.



## 7. UDHËZIME DHE KËSHILLA



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Enë gatimi



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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

- Bazamenti i enës së gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe i sheshtë që mundet.
- Sigurohuni që bazamentet e tiganëve të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni mbi sipërfaqen e pianurës.
- Për të shmangur gërvishtjet, mos e rreshqisni ose fërkoni tenxheren nëpër xhamin qeramik.

#### 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.
- Efikasiteti i zonës së gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Enët me diametër më të vogël se diametri minimal thithin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.
- 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”.

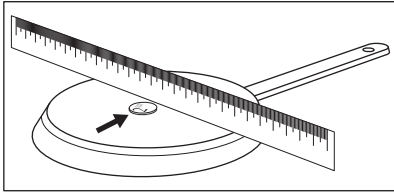
### 7.2 Tiganët e duhur për funksionin Skuq në tigan

Përdorni vetëm tiganë me bazament të sheshtë. Për të kontrolluar tiganin është ai i duhuri:

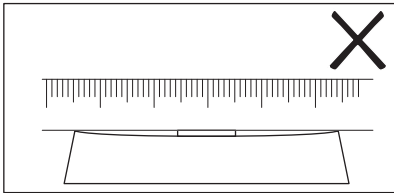
1. Vendoseni tiganin përmbys.



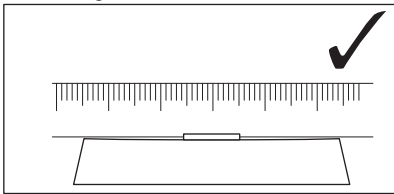
2. Vendosni një vizore në fund të tiganit.
3. Provoni të vendosni një monedhë 1, 2 ose 5 cent (ose me trashësi të ngjashme) ndërmjet vizores dhe fundit të tiganit.



- a. Nëse mund ta vendosni monedhën në hapësirën ndërmjet vizores dhe tiganit, atëherë nuk është tiganit i duhur.



- b. Nëse nuk mund ta vendosni monedhën në hapësirën ndërmjet vizores dhe tiganit, atëherë është tiganit i duhur.



### 7.3 Zhurmat gjatë punës

#### Nëse arrini të dëgjoni:

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).

- tingull fishkëllime: përdorni një zonë gatimi me nivel të lartë fuqie dhe ena është e përbërë nga materiale të ndryshme (një strukturë sandviç).
- gumëzhitje: po përdorni nivel të lartë fuqie.
- klikime: po ndodh një proces shkëmbimi elektrik, tenxherja zbulohet pasi e vendosni mbi pianurë.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.

**Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim.**

### 7.4 Öko Timer (Kohëmatësi Eco)

Për të kursyer energji, ngrohësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se të bjerë sinjali i kohëmatësit me numërim mbrapsht. Ndryshimi në kohën e punës varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e procesit të gatimit.

### 7.5 Shembuj të aplikacioneve të gatimit

Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë së një zone dhe konsumit të energjisë së zonës së gatimit nuk është lineare. Kur ju rritni cilësimin e nxehtësisë, rritja nuk është në proporcion me rritjen e konsumit të energjisë. Kjo do të thotë se një zonë gatimi me cilësim mesatar nxehtësie përdor më pak se gjysmën e fuqisë së saj.



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

Cilësimet e ngrohjes	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.	sipas nevojës	Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.
1 - 2	Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Përziejeni herë pas here.

Cilësimet e ngrohjes	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
1 - 2	Mpikeje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatvani me kapakun të vendosur.
2 - 3	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojni gatimet me qumësht në mes të kohës së gatimit.
3 - 4	Ngrohni zarzavatet, peshkun, mishin.	20 - 45	Shtoni disa lugë gjelle lëng.
4 - 5	Ngrohni patatet.	20 - 60	Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate.
4 - 5	Gatvani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 litra lëng plus përbërësit.
6 - 7	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.
7 - 8	Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.
9	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë.		
<b>P</b>	Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost është i aktivizuar.		

## 7.6 Udhëzime dhe këshilla për Sensori i ushqimit

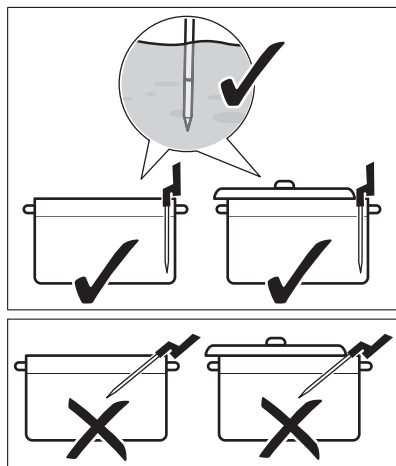


Për funksionet, p.sh. Gatim i asistuar dhe Sous-vide, mund ta përdorni Sensori i ushqimit vetëm në anën e majtë të pianurës. Me funksionin Termometri mund ta përdorni Sensori i ushqimit edhe në anën e djathtë të pianurës.

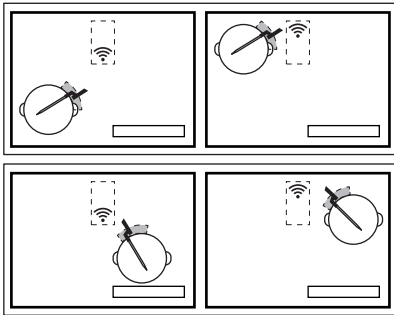
Për të siguruar lidhjen më të mirë (🔪, 🍴) mes Sensori i ushqimit dhe pianurës:

### Për lëngjet

- Zhyteni Sensori i ushqimit në lëng, brenda nivelit të rekomanduar të zhytjes. Niveli minimal i shënuar duhet të mbulohet.
- Vendoseni Sensori i ushqimit në buzë të tenxheres. Nëse është e mundur, mbajeni në pozicion vertikal. Sigurohuni që maja të vijë në kontakt me fundin e tenxheres. Doreza e Sensori i ushqimit duhet të jetë gjithmonë jashtë tenxheres ose tiganit.

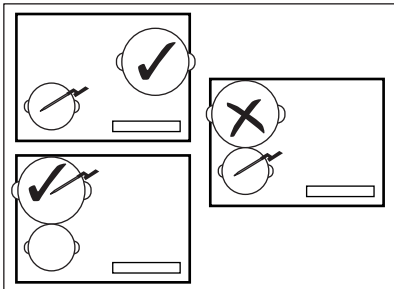


- Nëse doni ta përdorni Sensori i ushqimit në anën e majtë të pianurës, sigurohuni që të jetë pranë qendrës së pianurës, në pozicionin e akrepave të orës 1-3. Nëse doni ta përdorni në të djathtë (me funksionin Termometri), sigurohuni që ta vendosni në pozicionin e akrepave të orës 9-11. Referojuni ilustrimeve më poshtë.



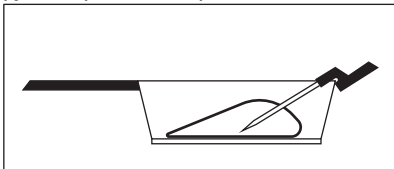
Mund ta lëvizni Sensori i ushqimit përgjatë buzës së tenxheres nëse nuk krijohet lidhja.

- Mund ta mbuloni pjesërisht tenxheren me kapak.
- Nëse përdorni zonën majtas të përparme të gatimit, mos vendosni tenxhere të mëdha në atë majtas prapa. Tenxheret e mëdha në zonën e gatimit majtas prapa mund të bllokojnë sinjalin. Lëvizeni tenxheren e madhe në zonën e gatimit djathtas prapa.



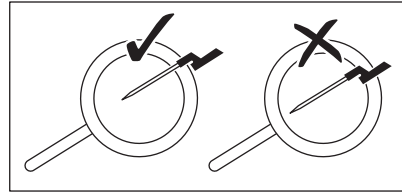
### Për ushqimet e forta (matja e temperaturës së brendshme)

- Fusni Sensori i ushqimit në pjesën më të trashë të ushqimit, deri në nivelin minimal të shënuar. Pika e matjes duhet të jetë në pjesën qendrore të porcionit.

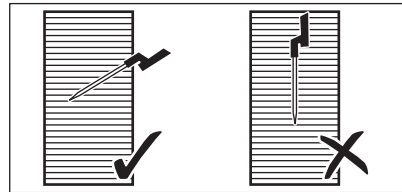


- Sigurohuni që Sensori i ushqimit të futet mirë në ushqim. Pjesët metalike të Sensori i ushqimit nuk duhet të prekin

paretet e tenxheres/tiganit. Grepit i dorezës duhet të jetë me drejtim poshtë.



- Për mish/peshk me trashësi 2-3 cm, maja e Sensori i ushqimit duhet të arrijë fundin e tiganit.
- Hiqni Sensori i ushqimit përpara se ta ktheni ushqimin nga ana tjetër.
- Kur përdorni një Plancha, sigurohuni që doreza e Sensori i ushqimit të qëndrojë në anë të djathtë, jashtë sipërfaqes së saj. Referojuni ilustrimeve më poshtë.



### 7.7 Gatimi në temperatura të ulëta - Parimet e sigurisë së ushqimeve

Sigurohuni që të pajtohemi me udhëzimet e mëposhtme kur gatueri në temperatura të ulëta, p.sh. Sous-vide.

- Lani/dezinfektoni duart përpara përgatitjes së ushqimit. Përdorni doreza njëpërdorimëshe.
- Përdorni vetëm ushqime të freskëta shumë cilësore, të ruajtura në kushtet e duhura.
- Gjithmonë lajini dhe qërojini frutat dhe zarzavatet plotësisht.
- Mbajeni të pastër sipërfaqen e planit të punës dhe dërrasat e prerjes. Përdorni dërrasa të ndryshme prerjeje për lloje të ndryshme ushqimi.
- Kushtojni vëmendje të veçantë higjienës së ushqimit kur përgatisni shpezë, vezë dhe peshk. Shpezët duhet të përgatiten gjithmonë në temperaturë prej të paktën 65 °C për një minimum prej 50 minutash.
- Sigurohuni që peshku që doni të gatueri duke përdorur Sous-vide të ketë cilësinë

“sashimi”, pra të jetë jashtëzakonisht i freskët.

- Ruani ushqimin e përgatitur në një frigorifer për maksimumi 24 orë.
- Për njerëzit me sistem imunitar të dobët ose sëmundje kronike është e këshillueshme që të pasterizoni ushqimin përpara se ta konsumoni. Pasterizoni ushqimin në 60 °C për minimumi një orë.

## 7.8 Udhëzuesi i gatimit

Tabela e mëposhtme tregon shembuj të llojeve të ushqimeve dhe ju jep temperaturat optimale dhe kohën e sugjeruar të gatimit. Parametrat mund të variojnë sipas temperaturës, cilësisë, konsistencës dhe cilësisë së ushqimit.

Kohëzgjatja e gatimit varet më shumë nga trashësia e ushqimit sesa pesha. P.sh. për biftekë, sa më e trashë copa e mishit, aq më shumë kohë duhet që të arrihet në mes të tij temperatura e paracaktuar. Një biftek 2 cm i trashë kërkon rreth një orë që të arrijë 58 °C, ndërsa një 5 cm i trashë kërkon rreth katër orë.

Monitoroni sesionin e parë të gatimit për t'u siguruar që parametrat e mëposhtëm t'u përshtaten zakoneve tuaja të gatimit dhe enëve të gatimit. Ju mund t'i ndryshoni këto parametra në varësi të preferencave tuaja personale.

Lloji i ushqimit	Metoda e gatimit	Niveli i përgatitjes	Trashësia/sasia e ushqimit	Temp. e brendshme / temp. e gatimit (°C)	Koha e gatimit (në minuta)
Mish viçi - biftek	Sous-vide	i pjekur pak	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
	mesatare		2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
	u krye		2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Pulë - gjoks	Sous-vide	i gatuar mirë	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Ziera	i gatuar mirë		68 - 74	35 - 45
Pulë - kofshë	Ziera	i gatuar mirë	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Mish derri - biftek	Sous-vide	i gatuar mirë	2 cm	60 - 66	35 - 60
Mish derri - filetë	Sous-vide	i gatuar mirë	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Filetë qengji	Sous-vide	mesatare	2 cm	56 - 60	35 - 60
		i gatuar mirë		64 - 68	40 - 65
Shpinë qengji (pa kocka)	Sous-vide	mesatare	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		i gatuar mirë		64 - 68	65 - 120

Lloji i ushqimit	Metoda e gatimit	Niveli i përgatitjes	Trashësia/sasia e ushqimit	Temp. e brendshme / temp. e gatimit (°C)	Koha e gatimit (në minuta)
Salmon	Sous-vide	translushente	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Ziera	translushente	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Ton	Sous-vide	translushente	2 cm	45 - 50	35 - 50
Karkaleca deti	Sous-vide	translushente	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Vezë	Sous-vide	i butë <sup>1)</sup>	Madhësia mesatare	63 - 64	45 - 70
		mesatare <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		i fortë <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Zierja	i butë	zierja	4 <sup>2)</sup>	
			mesatare	7 <sup>2)</sup>	
			i fortë	10 <sup>2)</sup>	
Oriz	Fryrja	i gatuar	-	-	10 - 30
Patate	Zierja	i gatuar	-	-	15 - 30
Zarzavate (të freskëta)	Sous-vide	i gatuar	-	85	30 - 40
Shparg	Sous-vide	i gatuar	-	85	30 - 40

1) E bardha e vezës qëndron e lëngshme.

2) Koha jepet për vezët e madhësisë mesatare. Për vezët e mëdha dhe vezët nga frigoriferi, i shtoni një minutë kohës së gatimit.

### Këshilla shtesë për Gatim i asistuar:

- Mbushni tenxheren me një sasi të përshtatshme lëngjesh (p.sh. mes 1-3 litrash) përpara gatimit. Përpquni të shmangni shtimin e mëtejshëm gjatë gatimit.
- Përdorni një kapak për të kursyer energji dhe për të arritur temperaturën më shpejt (gjithashtu edhe për ngrohjen paraprake të ujit).
- Trazojeni gatimin rregullisht gjatë procesit të gatimit për të garantuar shpërndarje uniforme të temperaturës.
- Shtoni kripë që në fillim të një sesioni gatimi.

- Shkrijeni ushqimin përpara se ta përgatisni.
- Shtoni zarzavatet (p.sh. brokoli, lulëlakër, bizele, lakra Brukseli) kur uji të arrijë temperaturën e synuar dhe të shfaqet dritarja.
- Shtoni patatet ose orizin në ujë të ftohtë përpara se të nisni funksionin.
- Për zierje, salca, supa, kerri, ragu, gulash dhe lëngje mishi mund të përdorni Ringrohje ose Ziej. Para se të filloni funksionin Ziej, skuqini përbërësit (pa Sensori i ushqimit) dhe shtoni lëng të ftohtë; pastaj, aktivizoni funksionin nga Gatim i asistuar.

- Për fruta deti të vogla, p.sh. copa/ tentakula oktapodi ose midhje mund të përdorni Skuq në tigan.

### Këshilla shtesë për Skuq në tigan:



#### PARALAJMËRIM!

Përdorni vetëm tiganë me bazamente të sheshta.



#### KUJDES!

Përdorini tiganët e hollë vetëm me nivele të ulëta nxehtësie për të parandaluar mbinxhjen dhe dëmtimin e enës së gatimit.

- Niseni funksionin kur pianura është e ftohtë (nuk nevojitet ngrohja manuale).
- Përdorni enë gatimi me fund sanduiç prej inoksi.
- Mos përdorni enë gatimi me dekorime në qendër të pjesës fundore.
- Madhësitë e ndryshme të enëve mund të shkaktojnë kohë të ndryshme nxehtësie. Tiganët e rëndë ruajnë më shumë nxehtësi se tiganët më të lehtë dhe kërkojnë më shumë kohë për t'u nxehur.
- Kthejeni ushqimin nga ana tjetër sapo të arrihet gjysma e temperaturës së dëshiruar.

Porcionet shumë të trasha të ushqimit duhet të kthehen më shpesh nga ana tjetër (p.sh. një herë në dy minuta). Rekomandojmë të përdorni metodën Sous-vide për të marrë rezultatet më të mira. Për të shtuar një prekje përfundimtare, vendosini porcionet e përgatitura në një tigan të nxehur paraprakisht dhe piqini shpejt në të dyja anët.

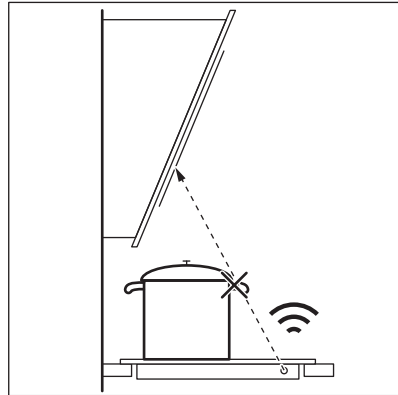
- Gjithmonë hiqni Sensori i ushqimit përpara se ta ktheni ushqimin nga ana tjetër.

## 7.9 Këshilla dhe sugjerime për Hob<sup>2</sup>Hood

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 në figurë është përdorur vetëm si shembull.




Mbajeni të pastër dritaren për komunikuesin e sinjalit me rreze infra të kuqe të Hob<sup>2</sup>Hood.



Pajisjet e tjera të komanduara në distancë mund të bllokojnë sinjalin. Mos përdorni pajisje të tilla pranë pianurës ndërkohë që Hob<sup>2</sup>Hood është ndezur.

### Aspiratorët me funksionin Hob<sup>2</sup>Hood

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

- Pastrojini 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 përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni një kruajtëse të veçantë për xhamin.

## 8.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehu mbi sipërfaqe.

- **Hiqni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.
- **Heqja e çngjyrosjeve të ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.
- Sipërfaqja e pianurës ka kanale horizontale. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe pak detergjent, duke e fërkuar lehtë nga e majta në të djathtë. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë nga e majta në të djathtë.

## 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.
	Mos e caktoni 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.
	Pauzë është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".

<b>Problemi</b>	<b>Shkaku i mundshëm</b>	<b>Ndreqja</b>
Ekranin nuk reagon ndaj prekjeve.	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  .	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 aktivizoni Gatim i asistuar, pianura fillon të nxehet, ndalon dhe më pas fillon sërish.	Ky është një kontroll sigurie për t'u siguruar që Sensori i ushqimit është në një tenxhere për të cilën është aktivizuar funksioni Gatim i asistuar.	Është një procedurë normale, nuk tregon keqfunksionim.
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.
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 enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Ekranin tregon se nuk gjendet Sensori i ushqimit.	Pozicioni i Sensori i ushqimit është i pasaktë. Diçka bllokoi sinjalin (p.sh. takëme, dorezë tigan ose tenxhere tjetër).	Pozicionojeni Sensori i ushqimit saktë. Drejtoju kapitullit "Udhëzime dhe këshilla". Hiqni çdo objekt metalik ose objekte të tjera që mund të bllokojnë sinjalin.
Ekranin tregon se temperatura e ujit është më e lartë se 100°C.	Nuk e keni kalibruar Sensori i ushqimit ose e keni bërë këtë në mënyrë të pasaktë. E zhvendosët pianurën në një vendndodhje tjetër.	Kalibrojeni Sensori i ushqimit sërish. Referojuni kapitullit "Kalibrimi". Mund t'ju nevojitet gjithashtu të kontrolloni nëse kodi i kalibrimit është i saktë. Referojuni kapitullit "Çiftimi".
	Keni futur shumë kripë në ujë.	Mos hidhni kripë në ujin që zien.
Temperatura nuk është e dukshme në ekran. Në ekran shfaqet një ikonë paralajmërimi.	Sensori i ushqimit nuk krijoi lidhje me pianurën sepse forca e sinjalit është tepër e dobët.	Vendosni Sensori i ushqimit pranë antenës në sipërfaqen e pianurës, pranë qendrës së pianurës. Drejtoju kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diçka e mbulon Sensori i ushqimit ose antenën në sipërfaqen e pianurës, p.sh. një copë takëmi metalik.	Hiqni çdo gjë që mbulon antenën. Vendosini enët në qendër të zonës së gatimit. Drejtoju kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".



<b>Problemi</b>	<b>Shkaku i mundshëm</b>	<b>Ndreqja</b>
	Humbi lidhja mes Sensori i ushqimit dhe antenës.	Sigurohuni që asgjë të mos e mbulojë sinjalin. Lëvizeni Sensori i ushqimit përgjatë buzës së tenxheres për të rregulluar pozicionin. Drejtojeni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	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 ushqimit është futur gabim.	Sigurohuni që pika e matjes të ndodhet në pjesën më të trashë të ushqimit. Drejtojeni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
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 nxehtet shumë ose ushqimi gatuhet shumë shpejt më shumë sesa duhet.	Përdorët një tenxhere shumë të vogël.	Përdorni tenxhere me përmasa të përshtatshme 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.
Gatim i asistuar ose Sous-vide ndalon.	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 paraprisht enën e gatimit.
Hob <sup>2</sup> Hood nuk punon.	Ju mbuluat panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.
Hob <sup>2</sup> Hood punon, por vetëm drita është e ndezur.	Keni aktivizuar regjimin H1.	Ndryshojeni regjimin në H2 - H6 ose prisni derisa të nisë regjimi automatik.
regjimet H1 - H6 Hob <sup>2</sup> Hood janë në punë, por drita është e fikur.	Mund të ketë një problem me llambën.	Kontaktoni 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".
Është vendosur gjuha e gabuar.	E keni ndryshuar gjuhën gabimisht.	Rivendosni të gjitha funksionet sipas cilësimeve të fabrikës. Zgjidhni Rivendos të gjitha cilësimet nga Menyja. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidhni sërish pianurën. Vendosni Gjuha, Ndryshimi i ekranit dhe Volumi i ziles.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Një zonë gatimi çaktivizohet. Shfaqet një mesazh paralajmërimi që thotë se zona e gatimit do të fiket.	Fikja automatike çaktivizon zonën e gatimit.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet  dhe një mesazh.	Kyçje është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet O - X - A.	Blokim i për fëmijët është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
 pulson.	Nuk ka enë mbi zonë.	Vendosni enë mbi zonë.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë të përshtatshme. Drejtojuni 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".
 dhe një numër afishohet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse  ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidhni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një electricist të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
Ena e gatimit nxehet më shumë se 5 min.	Fundi i enës së gatimit nuk është i përshtatshëm për induksion.	Përdorni enë gatimi me fund të saktë (të sheshtë, magnetike). Drejtojuni kapitullit "Udhëzime 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 IAE84881FB  
Lloji 62 D4A 01 CA  
Induksion 7.35 kW

PNC 949 597 485 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Prodhuar në Gjermani

Nr. i ser. ....  
AEG

7.35 kW



## 10.2 Licencat e softuerit

Softueri i përfshirë në pianurë përmban softuer të mbrojtur nga të drejtat e autorit, i licencuar sipas BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 dhe të tjera.

Kontrolloni kopjen e plotë të licencës në:  
Menyja > Cilësimet > Servisi > Licenca.

Mund të shkarkoni kodin burimor të softuerit "open source" duke ndjekur hiperlidhjen që ndodhet në faqen e uebit të produktit.

## 10.3 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatje maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas përpara	2300	3200	10	125 - 210
Majtas mbrapa	2300	3200	10	125 - 210
Mes përpara	1400	2500	4	125 - 145
Djathtas mbrapa	2300	3600	10	205 - 240

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 rezultate optimale gatimi, përdorni enë gatimi me diametër jo më të madh se ai i dhënë në tabelë.

## 10.4 Specifikimet teknike të Sensori i ushqimit

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

Frekuenca e punës	433,05 - 434,73 MHz
Fuqia maksimale e dërguar	5 dBm
Diapazoni i temperaturës	0 - 120°C
Cikli i matjes	3 sekonda

# 11. EFIKASITETI ENERGJETIK

## 11.1 Informacion mbi produktin\*

Identifikimi i modelit	IAE84881FB
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso
Numri i zonave të gatimit	4
Teknologji ngrohjeje	Induksion

Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas përpara	21.0 cm
	Majtas mbrapa	21.0 cm
	Mes përpara	14.5 cm
	Djathtas mbrapa	24.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara	179,6 Wh/kg
	Majtas mbrapa	189,1 Wh/kg
	Mes përpara	180,2 Wh/kg
	Djathtas mbrapa	185,2 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		183,5 Wh/kg

\* Për Bashkimin Evropian sipas EU 66/2014. Për Bjellorusinë sipas STB 2477-2017, shtojca A. Për Ukrainën sipas 742/2019.

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

Matjet e energjisë që i referohen sipërfaqes së gatimit identifikohen me shenjat e zonave përkatëse të gatimit.


## 11.2 Kursimi i energjisë


Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni këshillat në vijim.

- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm sasinë që ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.
- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara se ta aktivizoni.

- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.
- Vendosini enët direkt në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

## 12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni 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.

## ЗА СОВРШЕНИ РЕЗУЛТАТИ

Ви благодариме што го избравте овој AEG производ. Го создадовме за да ви обезбедиме долгогодишна беспрекорна работа, со иновативни технологии кои го прават животот поедноставен - функции што можеби нема да ги најдете кај обичните апарати. Ве молиме одвојте неколку минути за читање за да го добиете најдоброто од овој апарат.

**Посетете ја нашата страница за да:**



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


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


## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	478
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	480
3. МОНТАЖА.....	483
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	484
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	487
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	489
7. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	496
8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	504
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	504
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	508
11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	509
12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	510

## 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 не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, или лица без искуство и знаење, освен кога се под надзор или кога имаат добиено упатства за користење на апаратот од страна на лицето кое е одговорно за нивната безбедност.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- 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

- 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.

- НИКОГАШ не гаснете оган со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или со специјално противпожарно кебе.
- 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.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. 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 капаци, 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 на пареа за чистење на уредот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста 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 го монтира само квалификувано лице.



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик 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 внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини 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 копчето 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.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде 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.

### 2.3 Употреба



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар.

- Отстранете ја целата амбалажа, етикетата и заштината фолија (ако е применливо) пред првата употреба.
- Овој апарат е само за домашна употреба (внатре).
- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставајте ја ринглата на „исклучено“ („off“) по секоја употреба.
- Не потпирајте се на детекторот за тенџериња.
- Не ставајте прибор за јадење или капаці од тенџериња 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 ставате храна во жешко масло, може да прска.



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од пожар и изгореници

- 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 табла.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садовите за готвење да вријат на суво.
- Внимавајте предметите или садовите за готвење да не паднат на апаратот. Може да се оштети површината.
- Не вклучувајте ги ринглите со празни садови за готвење или без садови за готвење.
- Не ставајте алуминиумска фолија на апаратот.

- Садовите за готвење направени од лиено железо, алуминиум или со оштетено дно може да предизвика гребнатини на стаклото / стакло-керамиката. Овие предмети секогаш кревајте ги кога треба да ги преместувате на површината за готвење.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.

## 2.4 Сензор за храна

- Користете го Сензор за храна според својата улога. Не го користете за да отворите или да кренете нешто.
- Користете го само Сензор за храна 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 печката или во микробранови.
- Сензор за храна може да чита температури до 120 °C.
- Проверете дали Сензор за храна е секогаш во храната или течноста до минимално обележеното ниво.
- 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 перете ја Сензор за храна во печката за миене на садови. Силиконската рачка може да изгуби боја, но тоа не влијае врз тоа како работи Сензор за храна.
- Употребете го оригиналното пакување за да го зачувате Сензор за храна.
- Ако сте го замениле Сензор за храна, чувајте го стариот на минимум далечина од 3 м. Стариот Сензор за храна може да влијае врз функционирањето на новиот.

## 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.
- Не користете воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.

## 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 задушвање.

- За информации како да се ослободите од апаратот, контактирајте со вашиот дистрибутер, овластено лице од производителот, или локалниот оператор за цврст отпад.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

## 3. МОНТАЖА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 3.1 Пред монтажа

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

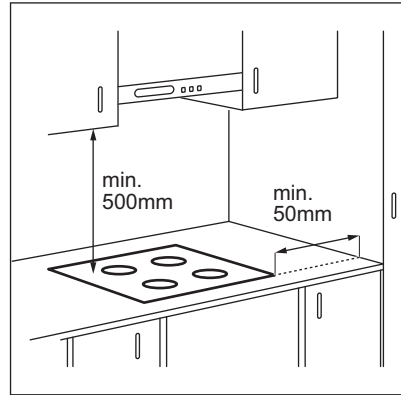
Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

### 3.3 Кабел за поврзување

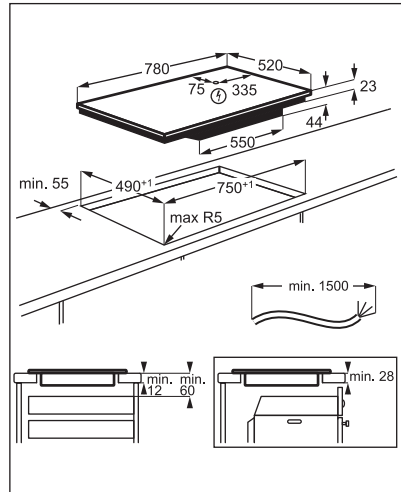
- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кое издржува температура од 90 °C или повисока. Контактирајте со овластен сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

### 3.4 Склопување

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видете 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.

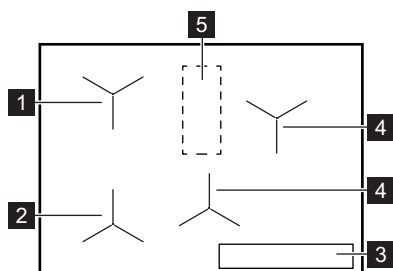


Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење AEG - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Распоред на површината за готвење



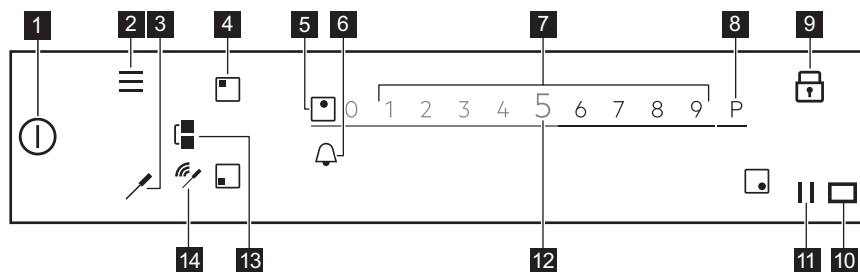
- 1 Рингла со Готвење со помош
- 2 Рингла со Готвење со помош и Пржење
- 3 Контролна плоча
- 4 Индукциска рингла
- 5 Област со антена



#### ВНИМАНИЕ!






Не ставајте ништо на површината за готвење во оваа област.

### 4.2 Распоред на контролната табла

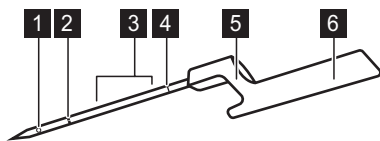


За да ги видите достапните поставки допрете на соодветниот симбол.

Симбол	Коментар	
1	ВКЛУЧЕНО / ИСКЛУЧЕНО	За вклучување и исклучување на плочата за готвење.
2	Мени	За отворање и затворање на Мени.
3	Сензор за храна	За да го отворите менито Сензор за храна.
4	Избирање на рингла	За отворање на лизгачот за одбраната зона.

Симбол	Коментар
<b>5</b> -	Показател за рингла За да прикаже за која рингла лизгачот е активен.
<b>6</b> 	- За поставување на функциите на тајмерот.
<b>7</b> -	Лизгач За прилагодување на поставката за јачина на топлина.
<b>8</b> <b>P</b>	PowerBoost За вклучување на функцијата.
<b>9</b> 	Заклучување За вклучување и исклучување на функцијата.
<b>10</b> 	- Прозорот за Hob <sup>2</sup> Hood инфра-црвениот сигнален комуникатор. Не покривајте ја.
<b>11</b>	Пауза За вклучување и исклучување на функцијата.
<b>12</b> <b>0 - 9</b>	- За прикажување на моменталната поставка за температура.
<b>13</b> 	Bridge За вклучување и исклучување на функцијата.
<b>14</b> 	Показатели за сигнал Целосно поврзување / Нема сигнал. Ја покажува јачината на сигналот на поврзувањето меѓу Сензор за храна и антената.

### 4.3 Сензор за храна

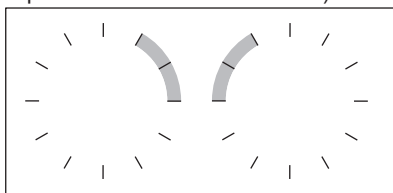






- 1** Шилец за мерење
- 2** Минимум обележано ниво
- 3** Препорачан опсег за потопување (за течности)
- 4** Код за калибрирање
- 5** Рачка за ставање на Сензор за храна на ивицата
- 6** Рачка со антена внатре

Сензор за храна е безжична температурна сонда која работи без батерија, испорачана во пакување со плочата за готвење. Внатре во рачката има антена. Друга антена се наоѓа под површината за готвење, во областа помеѓу двете задни рингли. За да се обезбеди правилна комуникација помеѓу Сензор за храна и плочата за готвење не ставајте ништо на плочата за готвење во оваа област.

Шилецот за мерење се наоѓа на половина пат помеѓу врвот и минималното означено ниво. Ставете го Сензор за храна во храната најмалку до минимално означеното ниво. За течности, за да ги добиете најдобрите резултати за готвење,

потопете ги Сензор за храна во течност 2-5 cm над минимално означеното ниво. Ставете го Сензор за храна на раб на садот или тавата со куката; во близина на површината со антената, во положба од 1 - 3 часот (за левата страна на плочата за готвење) или 9 - 11 часот (за десната страна на плочата за готвење).



Следнива показатели ја покажуваат силата на поврзувањето меѓу плочата за готвење и Сензор за храна на екранот: , , . Ако плочата за готвење не може да направи поврзување, се појавува . Може да ја движите Сензор за храна покрај работ на тенџерето за да направите или да го подобрите поврзувањето. Плочата за готвење го освежува статусот на поврзување на секои 3 секунди.




За повеќе информации видете во „Совети и препораки за Сензор за храна“.

#### 4.4 Главни одлики на плочата за готвење


Вашата нова плоча за готвење **SensePro®** стручно Ве води низ целато готвење. Погледнете ги информациите подолу за да откриете неколку од нејзините најдобри одлики.


Во зависност од видот на храната, можете да ја користите Готвење со помош со или без Сензор за храна. За различни јадења добивате различни групи на функции.

**Сензор за храна**  - може да се користи на два начини. Таа ја мери температурата во функции како што се Термометар и Пржење како и да ви помогне точно да ја одржувате температурата за различни типови на храна додека готвите Во пласт. ќеси или за користење на функции како Динстање, Крчкање или Повторно загревање.

**Готвење со помош** - го олеснува готвењето преку обезбедување на готови рецепти за различни јадења, претходно дефинирани параметри за готвење и чекор по чекор инструкции. Може да ја користите со Сензор за храна, на пр. да се подготви стек, или без неа, на пр. да се подготват палачинки. Достапните опции зависат од типот на јадење што сакате да го направите. Во овој режим може да ги користите функциите како Во пласт. ќеси, Пржење, Крчкање, Повторно загревање, и многу други. Прозорците кои се појавуваат и звуците ве известуваат кога ќе се


достигне однапред дефинираната температура. Може да пристапите до Готвење со помош од Мени.

**Во пласт. ќеси**  - метод за готвење на вакуум-спакувана храна на ниска температура, за подолг временски период, кој ви помага да заштедите витамини и да го задржите вкусот. Вашата плоча за готвење Ви дава јасни поставки и упатства за следење. Откако ќе ја изберете функцијата преку Готвење со помош, температурите се дефинирани за различни видови на храна. Можете исто така да изберете температура која Вие ја сакате ако ја активирате функцијата преку Во пласт. ќеси во Мени.


**Пржење**  - метод на пржење со автоматски контролирани нивоа на топлина, посветен на разни видови на храна. Тоа ви помага да избегнете прегревање на храната или маслото. Може да го активирате со избор на Готвење со помош од Мени.


**Термометар** - со оваа функција Сензор за храна ја мери температурата при готвењето. Не можете да ја користите кога работи функцијата Готвење со помош.

**Други корисни одлики на плочата за готвење:**


**Топење**  - оваа функција е совршена за топење на чоколадо или путер.

**PowerBoost P** - оваа функција брзо зоврива големи количества вода.

**Пауза**  - оваа функција ја намалува поставката за топлина на 1 за сите рингли, овозможувајќи ви да ја задржите храната топла долго време.

**Bridge**  - оваа функција ви овозможува да ги комбинирате двете леви рингли и да користите поголеми садови за готвење. Може да ја користите со Пржење.

**Hob²Hood** - оваа функција ја поврзува плочата за готвење со посебна хауба и соодветно ја прилагодува брзината на вентилаторот.

**Заклучување**  - оваа функција привремено ја блокира контролната плоча за време на готвењето.

**Блок. за безбедност на децата** - оваа функција ја оневозможува контролната плоча додека плочата за готвење не работи, спречувајќи случајно користење.

**Штоперица, Тајмер за одбројување, и Потсетник во минути** - се три функции кои можете да ги изберете за следење на времето за готвење.

За повеќе информации видете во „Секојдневна употреба“.


## 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА









### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 5.1 Користење на екранот

- Може да се користат само симболите со задни светла.
- За да ја вклучите дадената опција допрете го соодветниот симбол на екранот.
- Избраната функција се вклучува кога ќе го тргнете прстот од екранот.
- За да вртите низ достапните опции, користете брз потег или влечете го вашиот прст преку екранот. Јачината на потегот определува колку брзо ќе се движи екранот.
- Вртењето може само по себе да сопре или пак вие да го сопрете веднаш доколку го допрете екранот.
- Можете да ги смените повеќето параметри прикажани на екранот кога ќе допрете соодветни симболи.
- За да ја поставите потребната функција, време можете да вртите низ листата и/или да ја допрете опцијата што сакате да ја изберете.
- Кога апаратот е вклучен и некои симболи исчезнуваат од екранот, допрете го екранот каде било. Сите симболи се појавуваат повторно.
- За некои функции, кога ќе ги стартувате, се појавува прозорец со додатни информации кога ќе ги стартувате. За да го исклучите прозорецот трајно проверете ја  пред да ја вклучите функцијата.
- Прво одберете рингла за да ги вклучите функциите за тајмер.

### Корисни симболи за навигација на екран

	За потврда на изборот или на поставката.
	За враќање назад / напред едно ниво во Мени.
	За скролување горе / долу на упатствата на екранот.
	За да ги активирате / деактивирате опциите.
	За да го затворите прозорецот кој се појавува.
	За откажување на поставка.

### 5.2 Прво поврзување со приклучоците за струја

Кога ја поврзувате површината за готвење со струја, ќе треба да ги поставите Јазик, Осветленост на екранот и Јачина на звучен сигнал.

Можете да ја смените поставката во Мени > Нагодувања > Поставка. Погледнете во „Дневна употреба“.

### 5.3 Сензор за храна калибрирање

Пред да започнете со користење на Сензор за храна треба да го калибрирате, за да видите дали температурните отчитувања се точни.

Откако Сензор за храна е точно калибриран, ја мери температурата на точка на вриење со опсег на толеранција од +/- 2°C.

Следете ја процедурата кога:

- ја монтирате плочата за готвење првиот пат;
- кога ја ставате плочата за готвење на друга локација (промена на висина);
- сте ја смениле Сензор за храна.



Употребете тенцере со дијаметар на дно од 180 mm и наполнете го со 1 - 1,5 l вода. Не ставајте сол во водата, може да влијае врз процедурата.


1. За да калибрирате или повторно да ја калибрирате функцијата, ставете го Сензор за храна на работ од тенцерето. Наполнете го тенцерето со ладна вода, ставете го до минимум обележаното ниво и ставете го на левата предна рингла.

2. Допрете .

Одберете Нагодувања > Сензор за храна > Калибрирање од листата.

3. Допрете Калибрирај.

Следете ги упатствата на екранот.

За да излезете од Мени, допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува.

## 5.4 Сензор за храна спарување

На почеток, вашата плоча за готвење е во пар со Сензор за храна кога е испорачана.

Ако сте го замениле со нов Сензор за храна, треба да го спарите со новата плоча за готвење.

1. Допрете .

Одберете Нагодувања > Сензор за храна > Спарување од листата.

2. Допрете го Исклучи за да го прекинете претходното Сензор за храна.


3. Допрете на Спари одма до ринглата. Се појавува прозорец.

4. Внесете го кодот со пет бројки кој е врежан на Вашиот нов Сензор за храна, со помош на бројчаниот далечински управувач.


5. Допрете ОК за да потврдите.


Вашиот Сензор за храна е сега спарен со Вашата плоча за готвење.

Секогаш калабрирајте го Сензор за храна после спарување.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува.

## 5.5 Мени структура

Допрете на  за да пристапите и да ги промените поставките на површината за готвење и да вклучите некои функции.

За да излезете од Мени, допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

Табелата ја покажува основната структура на Мени.

Готвење со помош

Функции на површина за готвење

Во пласт. ќеси

Термометар

Топење



Нагодувања	Блок. за безбедност на децата	
	Штоперица	
	Ноб²Hood	
Сензор за храна	Врска	Калибрирање
		Спарување
Поставка	Готвење со помош	
	Јазик	
	Тоновите на копчиња	
	Јачина на звучен сигнал	
	Осветленост на екранот	
Сервисирање	Демо Режим	
	Лиценца	
	Прикажи верзија на софтвер	
	Историја на аларми	
	Ресетирај ги сите нагодувања	


## 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 сте ја наместиле јачината на топлината откако сте ја вклучиле површината за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната плоча повеќе од 10 секунди (тавче, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или исчистете ја контролната табла.
- површината за готвење станува премногу жешка (на пр. ако некој сад преврие и се исуши). Оставете ја ринглата да се олади пред да ја користите повторно површината за готвење.

- користите неправилен сад за готвење или нема сад за готвење на ринглата. Симболот за бела рингла трепка и индуктивната рингла се исклучува автоматски после 2 минути.
- не исклучувајте ја ринглата и не менувате ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се појавува порака и површината за готвење се исклучува.

**Врската помеѓу јачината на топлината и времето после кое се исклучува површината за готвење:**

Поставување температура	Плочата за готвење се исклучува после
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 Во пласт. кеси плочата за готвење се исклучува после 4 часа.

### 6.3 Користење на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла. Индукциските рингли се автоматски приспособуваат на димензиите на дното на садот.

Откако сте го ставиле тенџерето на одбраната рингла површината за готвење автоматски го детектира и на екранот се појавува соодветниот лизгач. Лизгачот е видлив 8 секунди, после тоа време екранот се враќа на главниот преглед. За да го затворите лизгачот допрете го екранот надвор од областа на лизгачот.

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



Проверете дали тенџерето егодно за индуктивни плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Грижа и совети“. Проверете ја големината на тенџерето во „Технички податоци“.

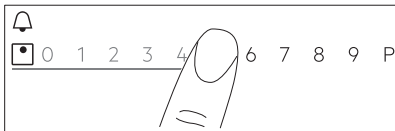
### 6.4 Поставување температура

1. Вклучете ја површината за готвење.
2. Ставете го тенџерето на одбраната рингла.

Лизгачот за активна рингла се појавува на екранот и е активен 8 секунди.

3. Допрете или лизгачте со прст за да ја поставите посакуваната поставка за јачина на топлина.

Симболот светнува црвено и станува поголем.



Исто така може да ја смените поставката за јачина додека готвите. Допрете го симболот за одбирање на рингла на главниот преглед на контролната плоча и движете го прстот налево или надесно (за

да ја намалите или зголемите поставката за јачина).

### 6.5 PowerBoost

Функцијата активира повеќе јачина за соодветната индукциска рингла; зависи од големината на садот за готвење. Функцијата може да се вклучи само на одредено време.

1. Прво допрете го симболот за посакуваната рингла.
2. Допрете го **P** или лизнете со Вашиот прст на десно за да ја вклучите функцијата за одбраната рингла.

Симболот светнува црвено и станува поголем.

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



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

### 6.6 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

III / II / I Се додека показателот 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 III / II / I се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите.

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.

## 6.7 Тајмер

### Тајмер за одбројување

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

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. Допрете го  за да ја вклучите функцијата.


Симболите се менуваат во  .

5. Движете го прстот на лево или на десно за да го одберете посакуваното време (на пр. часови и/или минути).
6. Допрете ОК за да го потврдите вашиот избор.

Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.

Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка . За да го запрете сигналот, допрете го .


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 **X** одма до него за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.



### Потсетник во минути


Можете да ја користите оваа функција кога плочата за готвење е вклучена и кога не работат ринглите.

Функцијата не влијае врз работата на ринглите.

1. Одберете било која рингла. Соодветниот лизгач се појавува на екранот.
2. Допрете .
3. Движете го прстот на лево или на десно за да го одберете посакуваното време (на пр. часови и минути).
4. Допрете ОК за да го потврдите вашиот избор.


Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.



Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка . За да го запрете сигналот, допрете го .

За да ја исклучите функцијата допрете на  на лево за вредност на тајмерот, допрете го **X** одма до него за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.

### Штоперица

Функцијата автоматски стартува со броењето одма откако ќе ја вклучите ринглата. Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.

1. Допрете го  за да стигнете до Мени.
2. Лизгајте го Мени за да одберете Нагодувања > Штоперица.
3. Допрете го прекинувачот за да ја вклучите / исклучите функцијата.


Функцијата не запира кога ќе го тргнете тенџерето. За да ја ресетирате функцијата и да ја стартувате одново рачно допрете на , одберете Ресетирај од прозорецот којшто се појавува. Функцијата почнува да брои од **0**. За да Пауза функцијата за една сесија на готвење допрете на  и

одберете Пауза од прозорецот. Одберете Почеток за да продолжете со броењето.

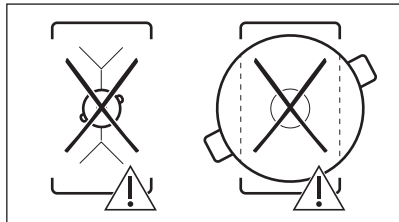
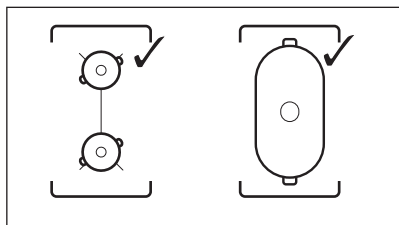
## 6.8 функција Bridge


Оваа функција поврзува две рингли и тие работат како една со иста јачина на топлина.

Можете да ја користите функцијата со голем сад за готвење.

1. Ставете го садот за готвење на две рингли. Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли.
2. Допрете го  за да ја вклучите функцијата. Символот на ринглата се менува.
3. Поставете ја поставката за подгревање.

Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли но не смее да оди надвор од маркираната област.





За да ја деактивирате функцијата: допрете . Ринглите работат независно.


## 6.9 || Пауза


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


Не можете да ја активирате функцијата кога Готвење со помош или Во пласт. кеси работат.


Кога функцијата е активна, само символите  и  може да се користат. Сите други симболи на контролната плоча се затворени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

 се вклучува. Поставката за јачина е намалена на 1.


За да ја исклучите функцијата, допрете го .


Функцијата запира PowerBoost. Највисоката поставка на јачина се вклучува повторно кога повторно ќе го допрете .

## 6.10 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставките за подгревање.

Поставете ја прво поставката за подгревање.

Допрете го  за да ја вклучите функцијата.


За да ја деактивирате функцијата, задржете го  за 3 секунди.




Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и функцијата.

## 6.11 Блок. за безбедност на децата

Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања > Блок. за безбедност на децата од листата.
3. Вклучете го прекинувачот и допрете ги буквите А-О-Х по азбучен ред за да ја вклучите функцијата. За да ја исклучите функцијата, исклучете го прекинувачот.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

## 6.12 Готвење со помош

Оваа функција ја приспособува температурата според различните видови храна и ја одржува за време на готвењето.

Со функцијата можете да подготвите широк спектар на јадења, како што се Месо, Риба и морска храна, зеленчук, Супи, Сосови, Тестенини или Млеко. Постојат различни процеси на готвење за различни видови јадење, на пр. за пилешко месо можете да изберете помеѓу Пржење, Во пласт. кеси или Динстање.

Функцијата можете да ја активирате само од левата страна на плочата за готвење. Готвење со помош со функцијата Во пласт. кеси може да биде вклучена само за левата предна рингла или левата задна рингла. Ако сакате да ја користите Пржење може да се активира за левата предна рингла или двете рингли кога се поврзани.

Ако работи Готвење со помош на левата предна рингла, употребете ги ринглите на десно за готвење без функција.

Не користете сад за готвење со дијаметар на дно поголем од 200 mm на левата задна рингла кога работи функцијата на левата предна рингла. Тоа може да влијае врз врската меѓу Сензор за храна и антената која се наоѓа под површината на плочата за готвење.





Не го загревајте садот за готвење пред готвењето. Користете само ладна вода од чешма или течност, ако е применливо. Загревајте ги само ладните јадења.






За Пржење следете ги упатствата на екранот. Додадете масло кога е жешка тавата.



Со Готвење со помош функцијата тајмер работи како Потсетник во минути. Не ја запира функцијата кога ќе истече поставеното време.



1. За да ја вклучите функцијата, допрете го  или  и одберете Готвење со помош.
2. Одберете и проверете го видот храна што сакате да го подготвите од листата.  
За секој вид храна има неколку достапни опции. Следете ги упатствата прикажани на екранот.
  - Може да го допрете ОК на горниот дел од прозорецот којшто се појавува за да ги користите стандардните поставки.
  - 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.
  - За повеќето опции, на пр. Во пласт. кеси и Динстање, може да ја смените стандардната температура.
  - Може да го смените почетното време или да поставите свое. Само за Во пласт. кеси минималното време е однапред дефинирано.

Додатни упатства со детални информации се достапни на екранот. Можете да ги скролате со  и .

3. Допрете ОК. Следете ги упатствата од прозорците кои се појавуваат. Некои од опциите започнуваат со претходно загревање. Може да го следите прогресот на контролната плоча.
4. Ако се појави појавувачки прозорец, допрете на ОК и потоа на Почеток за да продолжете.  
Функцијата работи со пре-дефинирани поставки.  
За да го исклучите прозорецот трајно проверете ја  пред да ја вклучите функцијата.
5. Откако че се постави времето, се огласува звучен сигнал и се појавува

прозорец. За затворање на прозорецот, допрете го ОК.

Функцијата не запира автоматски. Само за Во пласт. ќеси плочата за готвење автоматски се исклучува после максимум четири часа.

За да ја запрете функцијата, допрете  или  или симболот на ринглата која работи, а потоа одберете Крај. За да потврдите допрете Да во појавувачкиот прозорец.

### 6.13 Во пласт. ќеси

За да подгответе месо, риба или зеленчук со употреба на функцијата Ви требаат соодветни ќеси со вакуум, или пластични ќеси и вакуум затворач. Ставете ја зачинетата храна во ќеси и затворете ги со вакуум. Исто така може да купите порции храна која е подготвена со овој метод на готвење.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!



Мора да ги следите сите безбедносни принципи на подготовка на храна. Видете во поглавјето „Помош и совети“.

Со оваа функција може да одберете кое време и температура сакате (пomeѓу 35 и 85 °C), соодветно за видот на храна кој сакате да го подготвите. Употребете максимум 4 литри на вода; покријте го тенџерето со капак. За повеќе детали за параметрите на готвењето, видете во табелата за Упатство за готвење во „Препораки и совети“. Одмрзнете ја храната пред да ја подготвите.

Функцијата може да биде вклучена само за левата предна рингла или левата задна рингла. Ако работи Во пласт. ќеси употребете ги ринглите на десно за готвење без функција.





Со Во пласт. ќеси функцијата на тајмерот работи како Потсетник во минути. Функцијата се исклучува автоматски после максимум четири часа.


1. Подгответе порции храна според дадени упатства погоре.
2. Ставете тенџере наполнето со ладна вода на предната лева или задна рингла.
3. Допрете  > Во пласт. ќеси. Можете да допрете и  > Функции на површина за готвење > Во пласт. ќеси.
4. Одберете ја правилната температура. Поставете го времето (опционо). Времето на готвење зависи од дебелината и видот на храна.
5. Допрете на ОК за да продолжете.
6. Ставете го Сензор за храна на работ од тенџерето.
7. Допрете на ОК за да го затворите појавувачкиот прозорец.
8. Допрете на Почеток за да го вклучите предзагревање.

Откако тенџерето ќе ја достигне посакуваната температура се огласува звучен сигнал и се појавува прозорец. Допрете го ОК за да потврдите.

9. Ставете порции на храна во ќеси вертикално во тенџерето (исто може да ја користите полицата Во пласт. ќеси). Допрете Почеток.

Ако сте го поставиле Потсетник во минути, почнува да работи заедно со функцијата.

10. Кога поставеното време ќе заврши, се огласува звучен сигнал и  трепка. За да го запрете сигналот, допрете го .



За да ја запрете или поправите функцијата, допрете  или симболот на ринглата која работи, а потоа Крај. За да потврдите допрете го Да во прозорецот што се појавува.

### KeepTemperature



Може да користите функција за готвење Во пласт. ќеси додека Сензор за храна точно ја контролира и оддржува температурата (со прецизност од +/- 1°C). Може да приготвите голем број на јадења како зачинети бази или сосови (на пр. различни видови на кари или буљабез). Може да ставите свои параметри за готвењето, или видете во табелата за

Упатство за готвење во „Препораки и совети“.


Функцијата може да биде вклучена само за левата предна рингла или левата задна рингла.

1. Допрете на  > Функции на површина за готвење > Во пласт. кеси или пристапете до функцијата со допир на  > Во пласт. кеси.
2. Одберете ја правилната температура. Поставете го времето (опционо).
3. Допрете на ОК за да продолжете.
4. Ставете го Сензор за храна на работ од тенџерето, или ставете го во храната.
5. Допрете на Почеток за да го вклучите предзагревање.

Откако тенџерето ќе ја достигне посакуваната температура се огласува звучен сигнал и се појавува прозорец.

6. Допрете на ОК за да го затворите појавувачкиот прозорец.
  7. Допрете Почеток.
- Ако сте го поставиле Потсетник во минути, почнува да работи заедно со функцијата.
8. Кога поставеното време ќе заврши, се огласува звучен сигнал и  трепка. За да го запрете сигналот, допрете го .

За да ја запрете или поправите

функцијата, допрете  или симболот на ринглата која работи, а потоа Крај. За да потврдите допрете го Да во прозорецот што се појавува.




## 6.14 Термометар

Со оваа функција Сензор за храна работи како термометар, што Ви помага да ја следите температурата на храната или течноста додека се готви. На пример, може да Ви помогне за затоплување на млеко или да ја проверите температурата на бебешката храна.

Барем една рингла мора да биде активна за да се користи оваа функција.


Може да ја активирате функцијата за сите тингли но само за една истовремено.


1. Вметнете ја Сензор за храна длабоко во храната или течноста, до минимално обележеното ниво.

2. Допрете го  на екранот за да се отвори менито Сензор за храна и одберете Термометар . Исто така може да допрете  > Функции на површина за готвење > Термометар .
3. Допрете Почеток.  
Мерењето започнува на ринглата која работи.  
Ако не работи ниту една рингла се појавува прозорец со информации.  
За да ја запрете функцијата, допрете ги бројките кои покажуваат температура или  и одберете Крај.

## 6.15 Топење



Оваа функција може да ја користите за топење различни видови производи, на пр. чоколадо или путер. Може да ја користите функцијата само за една рингла истовремено.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Функции на површина за готвење > Топење од листата.
3. Допрете Почеток.  
Треба да ја одберете посакуваната рингла.  
Ако ринглат е веќе активна се појавува прозорец. Откажете ја претходно поставената поставка за да ја вклучите функцијата.


За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

За да ја запрете функцијата допрете го симболот за одбирање на ринглата и потоа допрете на Крај.

## 6.16 Јазик


1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
  2. Одберете Нагодувања >Поставка > Јазик од листата.
  3. Одберете соодветен јазик од листата.
- Ако изберете погрешен јазик, допрете . Се појавува листа. Одберете ја третата опција од горе, потоа претпоследната


опција. Потоа, одберете ја втората опција. Скролајте надолу за да одберете соодветен јазик од листата. На крај, изберете ја опцијата од десната страна.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

## 6.17 Тонови на копчиња / Јачина на звучен сигнал

Може да изберете тип на звук или површина за готвење којашто емитура или исклучува звуци. Можете да изберете помеѓу клик (стандард) или бип.


1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања > Поставка > Тонови на копчиња / Јачина на звучен сигнал од листата.
3. Одберете ја соодветната опција.


За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

## 6.18 Осветленост на екранот

Можете да ја смените светлината на екранот.

Има 4 нивоа на светлина, 1 е за најниско и 4 е за највисоко.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања > Поставка > Осветленост на екранот од листата.
3. Одберете го соодветното ниво.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од

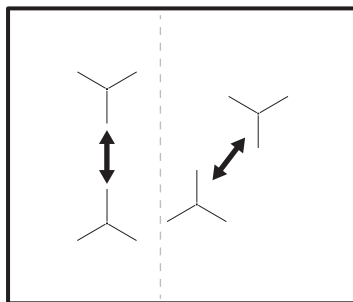
прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

## 6.19 Управ. со енергијата

Ако повеќе зони се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли. 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 оптоварување од 3680 W. Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Максималната поставка за јачина е видлива на лизгачот. Само бројките во бело се активни.
- 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.



## 7. ПОМОШ И 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.

- Дното на садовите за готвење мора да биде колку што може подебело и порамно.
- Осигурете се дека дното на тенџерето е чисто и суво пред да го ставите на површината на плочата за готвење.
- За да се избегнат гребнатини, не лизгајте ја или не тријте го тенџерето врз керамичкото стакло.

### Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не рѓосува, 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.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата.
- 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.

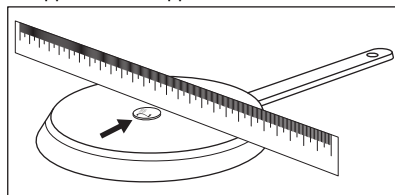


Видете во „Технички податоци“.

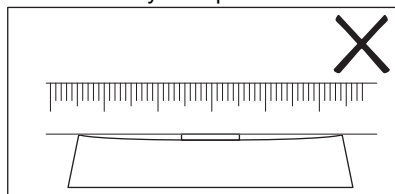
## 7.2 Правилни тави за Пржење функцијата

Користете само тавчиња со рамно дно. За да проверите дали тавчето е правилно:

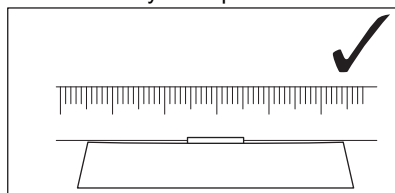
1. Ставете ја тавата наопаку.
2. Ставете ленир на дното на садот.
3. Обидете се да ставите паричка од 1, 2 или 5 Евро центи (или друга паричка со слична дебелина) помеѓу ленирот и дното на садот.



- a. Садот е несоодветен за користење ако можете да ставите паричка помеѓу ленирот и тавата.



- b. Тавата е правилна за користење ако не можете да ставите паричка помеѓу ленирот и тавата.



## 7.3 Звуци во текот на работата

Ако слушате:

- 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).
- сунење: користите високо енергетско ниво.
- кликање: се појавува електрично префрлување, тенџерото е откриено откако сте го ставиле на површината за готвење.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.

**Звучите се нормални и не се знак за неисправност.**

## 7.4 Ќо Timer (Еколошки тајмер)

За зачувување на енергија, грејачот за ринглата се исклучува пред да се огласи

програматорот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставената топлина и должината на готвењето.

## 7.5 Примери за апликации за готвење

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголемува пропорционално. Тоа значи дека рингла поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.



Податоците во табелата се само насоки.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (min)	Совети
1	Чувајте ја зготвената храна топла.	како што е неопходно	Ставете капак на садот за готвење.
1 - 2	Hollandaise сос, топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
1 - 2	Зацврстување: меки омлети, печени јајца.	10 - 40	Готвење покриено со капак.
2 - 3	Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
3 - 4	Гответе на пареа зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додајте неколку големи лажици течност.
4 - 5	Гответе компири на пареа.	20 - 60	Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компири.
4 - 5	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 литри течност плус состојки.
6 - 7	Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходно	Завртете на половина време.
7 - 8	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.	5 - 15	Завртете на половина време.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (min)	Совети
9	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.		
P	Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.		

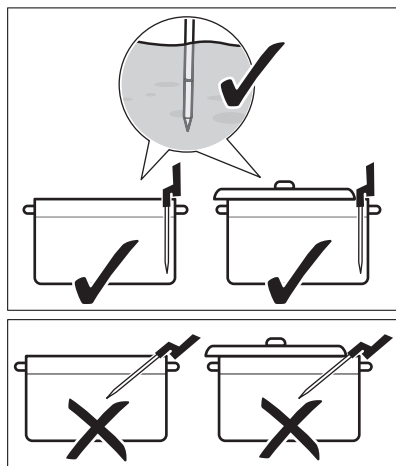
## 7.6 Препораки и совети за Сензор за храна

- i** За функциите како Готвење со помош и Во пласт. кеси, може да го користите Сензор за храна само на левата страна од површината за готвење. Со функцијата Термометар може да ја користите Сензор за храна исто на десната страна од површината за готвење.

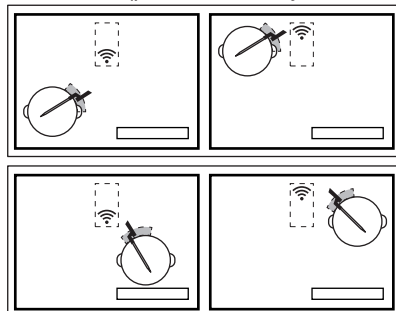
За да се уверите дека најдобро поврзување (📶, 📶) е направено помеѓу Сензор за храна и површината за готвење:

### За течности

- Натопете го Сензор за храна во течноста, во препорачаниот опсег на потопување. Минимално обележеното ниво треба да биде покриено.
- Ставете го Сензор за храна на работ од тенџерето. Држете го во вертикална положба. Проверете дали неговиот врв е во контакт со дното на тенџерето. Рачката на Сензор за храна секогаш треба да биде внатре во тенџерето или тавата.

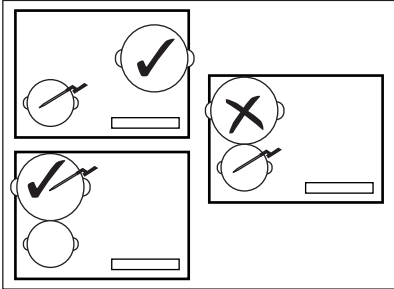


- Ако сакате да ја користите Сензор за храна на левата страна од површината за готвење, проверете дали е во близина на центарот на површината за готвење, во позија на часовник 1 - 3. Ако сакате да ја користите на десно (со функцијата Термометар), проверете дали е на позиција на часовник 9 - 11. Видете во цртежите подолу.



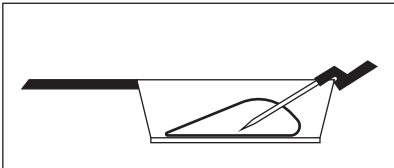
Може да ја движите Сензор за храна покрај работ на тенџерето ако не се направи поврзување.

- Може делумно да го покриете тенџерето со капак.
- Ако користите само лева предна рингла за готвење, не ставајте големи тенџериња на левата задна рингла. Големите тенџериња на левата задна рингла може да го блокираат сигналот. Тргнете ги големите тенџериња на десната задна рингла.

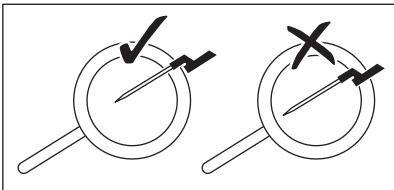


### За течни јадења (мерење на температура на средината)

- Вметнете ја Сензор за храна длабоко во најдебелиот дел од храната, до максимално обележеното ниво. Шилецот за мерење треба да биде во централниот дел од јадењето.

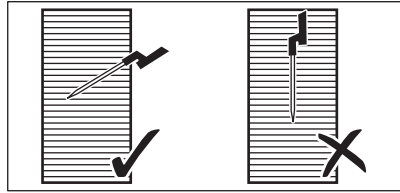


- Проверете дали Сензор за храна е цврсто ставен во храната. Металните делови од Сензор за храна не треба да се допираат со ѕидовите од тенџерето / тавата. Кваката на рачката треба да биде свртена надолу.



- За месо / риба со дебелина од 2 - 3 см, врвот од Сензор за храна треба да достигне до дното од тавата.
- Извадете го Сензор за храна пред да ја свртите храната.

- Кога ја користите тавата, проверете дали рачката на Сензор за храна е на десната страна, надвор од површината. Видете во цртежите подолу.



### 7.7 Готвење на ниски температури - Безбедносни принципи на храна

Проверете дали сте работите според следниве упатства кога готвите на ниски температури, на пр. Во пласт. ќеси.

- Измијте / дезинфицирајте ги рацете пред да ја подготвите храната. Користете ги приложените ракавици.
- Користете само високо квалитетна свежа храна, чувана во соодветни услови.
- Секогаш убаво мијте ги и лупете ги овошјата и зеленчукот.
- Одржувајте ги површината и даските за сечење чисти. Користете различни даски за сечење за различни видови на храна.
- Обрнете внимание на хигиената на храна кога подготвувате живина, јајца и риба. Живината треба секогаш да биде подготвена на температура не пониска од 65 °C минимум 50 минути.
- Проверете дали рибата којашто сакате да ја подготвите со помош на Во пласт. ќеси е високо квалитетна , односно дали е свежа.
- Чувајте ја подготвената риба во фрижидер максимум 24 часа.
- Луѓе кои имаат слаб имун систем или се хронично болни се препорачува да ја пастерираат храната пред да ја конумираат. Пастеризирајте ја храната на 60 °C миномум еден час.

### 7.8 Водич за готвење

Табелата подолу покажува примери на видови на храна и ви ги дава оптималните

температури и препочаното време за готвење. Параметрите може да варираат во зависност од температурата, квалитетот, истрајноста и количината на храна.

Должината на времето за готвење повеќе зависи од дебелината на храната отколку од нејзината тежина. На пр. за стек, колку е подебело парчето, толку повеќе време е потребно неговото јадро да ја достигне претходно дефинираната температура. За

бифтек со дебелина од 2 cm потребно е еден час да достигне 58 °C, додека за тој со 5 cm потребно е околу четири часа.

Следете го првото готвење за да видите дали параметрите дадени подолу одговараат на Вашите навики на готвење и садови за готвење. Може да ги смените овие параметри во зависност од Вашите лични преференци.

Вид на храна	Процес на готвење	Ниво на подготовка	Дебелина / количина на храна	Температура на средина / време на готвење (°C)	Време на готвење (мин.)
Говедски бифтек	Во пласт. ќеси	делумно печено	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
	средно		2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
	испечено		2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Пилешко - гради	Во пласт. ќеси	добро печено	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Динстање	добро печено		68 - 74	35 - 45
Пилешко - копани	Динстање	добро печено	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Свинко - бифтек	Во пласт. ќеси	добро печено	2 cm	60 - 66	35 - 60
Свинско - филе	Во пласт. ќеси	добро печено	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Јагнешки филети	Во пласт. ќеси	средно	2 cm	56 - 60	35 - 60
		добро печено		64 - 68	40 - 65
Јагнешки грб (без коски)	Во пласт. ќеси	средно	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		добро печено		64 - 68	65 - 120

Вид на храна	Процес на готвење	Ниво на подготовка	Дебелина / количина на храна	Температура на средина / време на готвење (°C)	Време на готвење (мин.)
Лосос	Во пласт. ќеси	просирен	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Динстање	просирен	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Туна	Во пласт. ќеси	просирен	2 cm	45 - 50	35 - 50
Шкампи	Во пласт. ќеси	просирен	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Јајца	Во пласт. ќеси	мека <sup>1)</sup>	М - големина	63 - 64	45 - 70
		средно <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		тврда <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Вриење	мека	варење	4 <sup>2)</sup>	
		средно	варење	7 <sup>2)</sup>	
		тврда	варење	10 <sup>2)</sup>	
Ориз	Дуење	испечено	-	-	10 - 30
Компири	Вриење	испечено	-	-	15 - 30
Зеленчук (свеж)	Во пласт. ќеси	испечено	-	85	30 - 40
Аспарагус	Во пласт. ќеси	испечено	-	85	30 - 40

1) Белката од јајцето останува течна.

2) Времето е за јајца со средна големина. За големи јајца и јајца од фрижидер додадете една минута на времето за готвење.

### Дополнителни совети за Готвење со помош:

- Наполнете го тенџерето со соодветна количина на течност (меѓу 1 - 3 литри) пред готвењето. Обидете се да избегнете додавање на течност за време на готвењето.
- Употребе капак за да зачувате енергија и да ја достигнете побрзо температурата (исто така за предзагревање на вода).
- Постојано мешајте го јадењето низ целото готвење за обезбедите подеднаква дистрибуција на температурата.
- Додадете сол на самиот почеток на готвењето.
- Одмрзнете ја храната пред да ја подготвите.
- Додадете зеленчук (на пр. броколи, карфиол, грашок, бриселско зелје) кога водата ќе ја достигне соодветната температура и се прикажува појавувачко мени.
- Додадете компири или ориз на ладната вода пред да ја стартувате функцијата.
- За ѓувеч, сосови, супи, кари, рагу, гулаш и чорби можете да користите Повторно загревање или Крчкање. Пред да ја започнете функцијата

Крчкање, испржете ги состојките (без Сензор за храна) и додадете студена течност; потоа активирајте ја функцијата од Готвење со помош.

- За мали парчиња морска храна на пр. парчиња/пипки од октопод или школки може да користите Пржење.

#### Дополнителни совети за Пржење:



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Користете само тавчиња со рамно дно.



#### ВНИМАНИЕ!

Ламинирани тави користете само кога готвите на ниско ниво на јачина за да спречите оштетување и прегревање на садот за готвење.

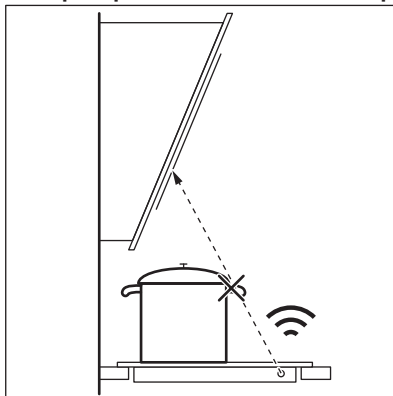
- Стартувајте ја функцијата кога плочата за готвење е ладна (не е потребно претходно загревање).
- Користете сад за готвење направен од не-ергосувачки челик со двојно дно.
- Не користете сад за готвење со релјефен центар на дното на садот.
- Различни големини тави може да предизвикаат различни времиња на загревање. Тешките тави акумулираат повеќе топлина во споредба со лесните тави, но потребно им е подолго време за загревање.
- Свртете ја храната кога ќе достигне половина од посакуваната температура. Многу дебелите парчиња храна треба да се вртат почесто (односно на секои две минути). Ви препорачуваме да користете прво метод Во пласт. кеси за да добиете најдобри резултати. На крај, ставете ги подготвените парчиња на претходно загреана тава и пропржете ги накратко на двете страни.
- Секогаш вадете го Сензор за храна пред да ја превртите храната.

## 7.9 Препораки и совети за Hob<sup>2</sup>Hood

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 е само пример.




Оставете го прозорот за Hob<sup>2</sup>Hood инфрацрвениот сигнален комуникатор чист.



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиски до плочата за готвење кога е вклучена Hob<sup>2</sup>Hood.

#### Аспиратори со функција Hob<sup>2</sup>Hood

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 површини за готвење.
- Користете специјална гребалка за стаклото.

### 8.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, 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.
- **Извадете ја светкавата метална боја која се губи:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Површината на плотната за готвење има хоризонтални засеци. Исчистете ја плочата за готвење со влажна крпа и малку детергент со бавно движење од лево на десно. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа од лево на десно.

## 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.



Проблем	Можна причина	Решение
	Не поставувајте ја 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.
	Пауза 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. Исчистете 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 ја активирате Готвење со помош, плочата за готвење започнува да се загрева, запира и повторно стартува.	Тоа е сигурносна проверка за да проверите дали Сензор за храна е во тенџере за кое е вклучена функцијата Готвење со помош.	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.
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.
Екранот покажува дека Сензор за храна не е најдена.	Позицијата на Сензор за храна не е точна. Нешто го блокира сигналот (на пр. пробор за јадење, рачка на тава или друго тенџере).	Ставете го прецизно Сензор за храна. Видете во „Помош и совети“. Тргнете ги сите метални предмети или други предмети кои може да го блокираат сигналот.
Екранот покажува дека температурата на водата е повисока од 100°C.	Не сте го калибрирале Сензор за храна или сте го направиле тоа неправилно. Сте ја тргнале површината за готвење на друга локација.	Калибрирајте ја повторно Сензор за храна. Видете во „Калабрирање“. Може исто така треба да проверите дали кодот за калибрирање е точен. Видете во „Парење“.

Проблем	Можна причина	Решение
	Сте ставиле многу сол во водата.	Не ја посолувајте водата која врие.
Температурата не е видлива на екранот. Екранот ја прикажува иконата за предупредување.	Сензор за храна не се поврзала со плочата за готвење затоа што јачината на сигналот е многу мала.	Ставете ја Сензор за храна блиску до антената на површината за готвење, блиску до центарот на површината за готвење. Видете во „Помош и совети“.
	Нешто ја покрива Сензор за храна или антената на површината за готвење, на пр. некое парче прибор за јадење.	Тргнете се што ја покрива антената. Проверете дали сте ставиле прибор за јадење на ринглата. Видете во „Помош и совети“.
	Врската меѓу Сензор за храна и антената е изгубена.	Проверете дали нешто го покрива сигналот. Движете го Сензор за храна покрај работи на тенџерето за да ја подобрите позицијата. Видете во „Помош и совети“.
	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 „Помош и совети“.
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.
Готвење со помош или Во пласт. кеси 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.
Hob®Hood работи, но само светлото свети.	Сте го активирале режим H1.	Сменете го режим H2 со H6 или почekaјте додека не почне автоматскиот режим.

Проблем	Можна причина	Решение
Нов <sup>2</sup> Hood режимите Н1 - Н6 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.	Ресетирајте ги сите функции во фабрички поставки. Одберете Ресетирај ги сите наредувања од Мени. Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење. Поставете ги Јазик, Осветленост на екранот и Јачина на звучен сигнал.
Ринглата се исклучува. Се појавува порака со предупредување која кажува дека ринглата се исклучува.	Автоматско исклучување ја деактивира ринглата.	Исклучете и повторно вклучете ја плочата за готвење. Видете во „Секојдневна употреба“.
 и се прикажува порака.	Заклучување е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Се појавува О - Х - А.	Блок. за безбедност на децата е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
 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 „Помош и совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.
 и се прикажува број.	Има грешка кај плочата за готвење.	Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако  се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар.
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 правилно (рамно, магнетно) дно. Видете во „Помош и 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 IAE84881FB  
Тур 62 D4A 01 CA  
Индукција 7.35 kW  
Сер.бр. ....  
AEG

PNC 949 597 485 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Произведено во Германија  
7.35 kW



### 10.2 Лиценца за софтвер

Софтверот вклучен во овој производ се состои од софтвер заштитен со авторски права, кој е лиценциран согласно BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и други.

Проверете ја целосната копија на лиценцата во: Мени > Нагодувања > Сервисирање > Лиценца.

Можете да го преземете оригиналниот код од софтверот со отворен код следејќи го линкот кој се наоѓа на веб-страницата на производот.

### 10.3 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин.]	Дијаметар на сад за готвење [mm]
Лев преден	2300	3200	10	125 - 210
Лев заден	2300	3200	10	125 - 210
Среден преден	1400	2500	4	125 - 145
Десен заден	2300	3600	10	205 - 240

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 оптимални резултати при готвењето, користете садови за готвење што не се поголеми од дијаметарот во табелата.

## 10.4 Сензор за храна технички спецификации

Сензор за храна е одобрен за користење во контакт со храна.

Фреквенција на работа 433,05 - 434,73 MHz

Максимална јачина на пуштање	5 dBm
Температурен опсег	0 - 120°C
Циклус на мерење	3 секунди

## 11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 11.1 Информации за производ\*

Идентификација на модел	IAE84881FB	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на зони за готвење	4	
Технологија на подгревање	Индукција	
Дијаметар на кружни зони за готвење (Ø)	Лев преден	21,0 cm
	Лев заден	21,0 cm
	Среден преден	14,5 cm
	Десен заден	24,0 cm
Потрошувачка на енергија по зона на готвење (EC electric cooking)	Лев преден	179,6 Wh / kg
	Лев заден	189,1 Wh / kg
	Среден преден	180,2 Wh / kg
	Десен заден	185,2 Wh / kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)	183,5 Wh / kg	

\* За Европска Унија според EU 66/2014. За Белорусија според STB 2477-2017, Анекс А. За Украина според 742/2019.

EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите

Мерките за енергија коишто се однесуваат на зоната за готвење се идентификувани преку ознаки на соодветните рингли.


### 11.2 Штедење на енергија


Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите дадени подолу.

- Кога ќе ја загреете водата, користете само онолку колку што ви е потребно.
- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.
- Пред да ја вклучите ринглата, ставете го садот на неа.

- Ставете помали садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на ринглата.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.

## 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.

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы.

**На нашем веб-сайте вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:  
**[www.aeg.ru/support](http://www.aeg.ru/support)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:  
**[www.promo.electrolux.ru](http://www.promo.electrolux.ru)**



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:  
**[www.electrolux-1.ru](http://www.electrolux-1.ru)**


## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	512
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	514
3. УСТАНОВКА.....	517
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	518
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	521
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	524
7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	531
8. УХОД И ЧИСТКА.....	539
9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	540
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	543
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	544
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	545

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с этой Инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надёжном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

### 1.2 Общая безопасность

- **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.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключательные устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. 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 встраивания в мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. 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 персоналом.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. 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 производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним 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 запутывания сетевого кабеля.
- 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- 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.

## 2.3 Использование



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- 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 предотвратит поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или 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.

- 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.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклопанель/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

## **2.4 Термощуп**

- Используйте Термощуп по его назначению. Не используйте его для того, чтобы открывать или поднимать какие-либо предметы.
- Используйте только рекомендованный для данной варочной поверхности 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.
- Термощуп может определять температуры до 120°C.
- Позаботьтесь о том, чтобы Термощуп всегда находился внутри продукта или погружен в жидкость по крайней мере до минимальной отметки.
- Перед первым использованием Термощуп следует очистить. Используйте только нейтральные моющие средства. 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.
- Используйте для хранения Термощуп оригинальную упаковку.
- При замене Термощуп храните старый не ближе 3 метров. Старый Термощуп может влиять на работу нового.

## **2.5 Уход и чистка**

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

## 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 травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- 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.

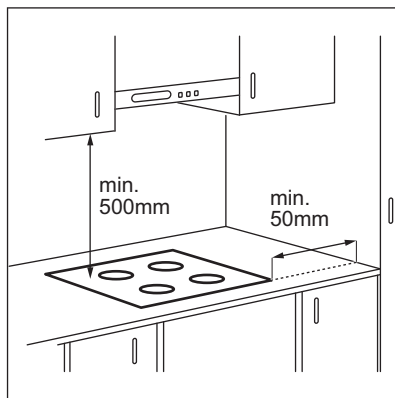
### 3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C или выше. Обратитесь в

авторизованный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

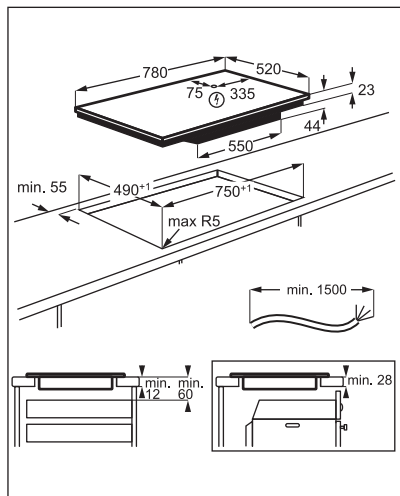
### 3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.

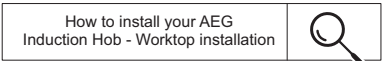


В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции

варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

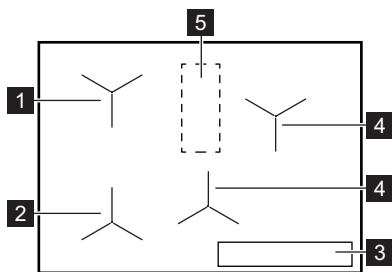


Найдите видеоруководство «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



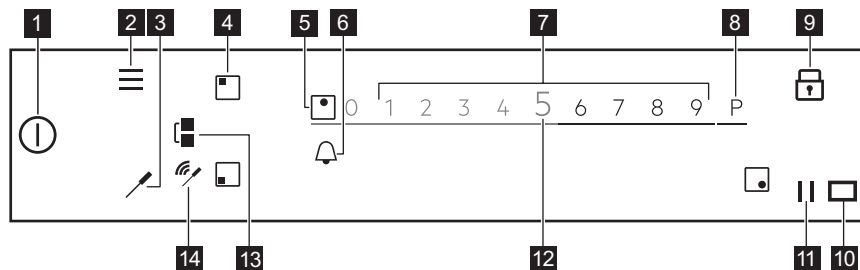
- 1 Индукционная конфорка с Помощь в Приготовлении
- 2 Индукционная конфорка с Помощь в Приготовлении и Жарение
- 3 Панель управления
- 4 Индукционная зона нагрева
- 5 Область с антенной



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не ставьте ничего на эту область варочной поверхности.

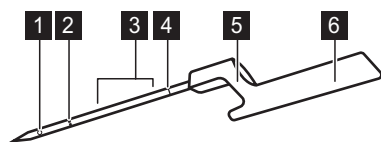
## 4.2 Расположение панели управления



Чтобы отобразить доступные настройки, коснитесь соответствующего символа.

Символ	Комментарий	
1		ВКЛ / ВЫКЛ Включение и выключение варочной панели.
2		Меню Открытие и закрытие меню Меню.
3		Термощуп Открытие меню Термощуп.
4		Выбор конфорки Выбор слайдера для требуемой конфорки.
5	-	Индикация конфорки Отображение конфорки, к которой относится активный слайдер.
6		- Установка функций таймера.
7	-	Ползунок Изменение уровня нагрева.
8		PowerBoost Включение функции.
9		Блокир. кнопок Включение и выключение функции.
10		- Окшко коммутатора инфракрасных сигналов системы Hob®Hood. Не закрывайте его посторонними предметами.
11		Пауза Включение и выключение функции.
12	0 - 9	- Отображение текущего значения уровня нагрева.
13		Bridge Включение и выключение функции.
14		Индикаторы сигнала Отличная связь / нет сигнала. Отображение уровня сигнала соединения между Термощуп и антенной.

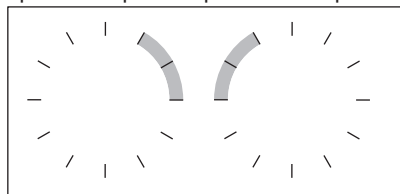
### 4.3 Термощуп

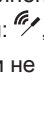




- 1 Точка замера
- 2 Отметка минимального уровня
- 3 Рекомендованный диапазон погружения (для жидкостей)
- 4 Код калибровки
- 5 Крюк для размещения Термощуп на крае
- 6 Ручка с антенной внутри

Термощуп является беспроводным температурным датчиком, который работает без батареи. Он поставляется в комплекте упаковки варочной поверхности. Внутри ручки находится антенна. Другая антенна расположена под поверхностью варочной поверхности между двумя задними конфорками. Не размещайте в этой зоне посторонние предметы, чтобы гарантировать хорошую связь между Термощуп и варочной поверхностью.

Точка, в которой производятся измерения, находится посередине между кончиком и отметкой минимального уровня. По возможности устанавливайте Термощуп в продукт хотя бы до отметки минимального уровня. Для достижения оптимальных результатов в случае с жидкостями погружайте Термощуп в жидкость так, чтобы она была выше отметки минимального уровня на 2-5 см. Устанавливайте Термощуп при помощи крюка на край кастрюли или сковороды так, чтобы он находился в положении 1-3 часа (в случае использования на левой стороне варочной поверхности) или на 9-11 часов (в случае использования на правой стороне варочной поверхности).




Следующие индикаторы отражают на дисплее уровень сигнала при соединении варочной поверхности и Термощуп: . Если варочной поверхности не удастся установить соединение, высвечивается . Для установления или повышения уровня сигнала можно передвинуть Термощуп вдоль по кромке посуды. Варочная поверхность обновляет состояние подключения каждые 3 секунды.

 Подробнее см. «Термощуп: советы и рекомендации».

### 4.4 Основные функции варочной панели

В ходе приготовления ваша новая варочная панель **SensePro®** предоставляет поэтапные указания. Ниже приведены сведения о ряде ее наиболее полезных функций.


В зависимости от вида продуктов можно использовать Помощь в Приготовлении или Термощуп. Для разных блюд предусмотрены разные подборки функций.

**Термощуп**  можно использовать двумя способами. Замер температур при работе таких функций как Термометр и Жарение, а также точное поддержание температуры во время работы функции Сувид или использования таких функций как Тушение, Приготовление на медленном огне или Разогрев.



**Помощь в Приготовлении** - помощь в приготовлении путем выдачи готовых рецептов для различных блюд, заранее заданных параметров приготовления и пошаговых инструкций. Можно использовать как с инструментом Термощуп, например, при жарке стейка, так и без него, например, при жарке блинчиков. Набор доступных опций зависит от вида блюда, которое требуется приготовить. В данном режиме можно использовать такие функции как Сувид, Жарение, Приготовление на медленном огне, Разогрев и многие другие. Раскрывающиеся окна и звуковые сигналы уведомляют о достижении заранее заданной температуры. Помощь в Приготовлении можно вызвать из Меню.


**Сувид**  - метод приготовления герметично закрытых продуктов при низкой температуре на протяжении длительного времени. Это позволяет сберечь витамины и сохранить вкус и аромат. При этом варочная панель выдает ясные указания и предоставляет настройки. Выбор функции при помощи Помощь в Приготовлении позволяет использовать заранее заданную температуру для разных видов продуктов. Также можно задавать собственные температуры при выборе функции Сувид при помощи Меню.

**Жарение**  - метод жарки с автоматически поддерживаемым уровнем мощности, выставляемым для продуктов различных типов. Это помогает избежать перегрева продуктов или растительного масла. Функцию можно включить, выбрав Помощь в Приготовлении в Меню.


**Термометр** - при помощи данной функции Термощуп измеряет температуру в ходе приготовления. Ее невозможно


использовать во время работы функции Помощь в Приготовлении.

**Другие полезные функции варочной панели:**


**Растапливание**  - данная функция идеально подойдет для растапливания шоколада или сливочного масла.

**PowerBoost P** - функция поможет быстро вскипятить большое количество воды.

**Пауза**  - функция уменьшает уровень нагрева на всех конфорках до «1», позволяя поддерживать пищу теплой на протяжении длительного времени.

**Bridge**  - данная функция позволяет комбинировать обе левые конфорки в единую зону при использовании кухонной посуды больших размеров. Эту функцию можно использовать совместно с Жарение.

**Hob²Hood** - установка соединения варочной панели со специальными вытяжками для согласования регулировки скорости вытяжного вентилятора.

**Блокир. кнопка**  - временная блокировка панели управления в ходе приготовления.

**Защита детей** - блокировка панели управления на время, когда варочная панель не используется. Эта функция позволяет избежать случайного включения прибора.

**Секундомер, Таймер обратного отсчета и Таймер** - выберите одну из этих трех функций для контроля времени приготовления.

Подробнее см. «Ежедневное использование».

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!


См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.


### 5.1 Использование дисплея


- Можно использовать только подсвеченные символы.


- Для включения выбранной опции коснитесь соответствующего символа на дисплее.
- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для прокрутки доступных опций используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею. Скорость при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также ее можно немедленно прервать, коснувшись дисплея.
- Большую часть выводимых на дисплей параметров можно изменить, коснувшись соответствующих символов.
- Для выбора требуемой функции или значения времени можно прокрутить список или/или коснуться опции, который необходимо выбрать.
- Если при включенной варочной поверхности какие-либо символы исчезли с дисплея, снова его коснитесь. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплее выводится раскрывающееся окно с дополнительными сведениями. Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна, поставьте флажок  перед включением функции.
- Для использования функций таймера сначала выберите конфорку, которую следует включить.


#### Навигация по дисплею: полезные символы

 Подтверждение выбора или параметра настройки.


 Возврат на один уровень в Меню.

 Прокрутка инструкций на дисплее вверх или вниз.

 Включение или выключение опций.

 Закрывание всплывающего окна.

#### Навигация по дисплею: полезные символы

 Отмена настройки.

### 5.2 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной панели к сети электропитания необходимо установить Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.

Данные настройки можно изменить в меню Меню > Настройки > Настройка. См. раздел «Ежедневное использование».


### 5.3 Калибровка Термощуп


Прежде чем приступить к использованию Термощуп, необходимо выполнить его калибровку для обеспечения точного измерения температуры.


После завершения калибровки Термощуп измеряет температуру в момент кипения с точностью +/-2 °C.

Выполняйте данную процедуру в следующих случаях:

- Первоначальная установка варочной панели.
- Изменение местоположения варочной панели (изменение высоты над уровнем моря).
- Замена Термощуп.

 Используйте посуду с дном диаметром 180 мм и наполните ее 1-1,5 л воды. Не солите воду; это может повлиять на ход процедуры.


1. Для калибровки или повторной калибровки установите Термощуп на край посуды. Наполните кастрюлю холодной водой как отметки минимального уровня и поместите ее на левую переднюю конфорку.
2. Коснитесь . Выберите в списке Настройки > Термощуп > Калибровка.
3. Коснитесь Калибровка. Следуйте экранными инструкциям.

Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна.


## 5.4 Сопряжение Термощуп

При поставке Термощуп сопряжен с варочной поверхностью.


При замене Термощуп на новый необходимо произвести его сопряжения с новой варочной поверхностью.

1. Нажмите на . Выберите в списке Настройки >Термощуп > Соединение.
  2. Коснитесь Отключить для отмены сопряжения со старым Термощуп.
  3. Коснитесь Соединение рядом с конфоркой.
- Появится раскрывающееся окно.
4. При помощи цифровой наборной панели введите выгравированный на новом Термощуп пятизначный код.

5. Нажмите на ОК для подтверждения. Термощуп сопряжен с варочной поверхностью. После сопряжения всегда выполняйте калибровку Термощуп.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна.

## 5.5 Меню структура

Для вызова и изменения настроек варочной панели или включения ряда функций коснитесь .


Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Таблица отображает основную структуру Меню.

### Помощь в Приготовлении

Функции варочной поверхности	Сувид	
	Термометр	
	Растапливание	
Настройки	Защита детей	
	Секундомер	
	Hob²Hood	
	Термощуп	Подключение Калибровка Соединение
	Настройка	Помощь в Приготовлении Выбрать Язык Тоны Кнопок Громкость сигнала Яркость дисплея
	Сервис	Демо-режим Разрешение Отобразить версию ПО Журнал неисправностей Заводские Установки


## 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 отключение.

**Данная функция автоматически  
выключает варочную поверхность,  
если:**

- выключены все конфорки;
- после включения варочной  
поверхности не был выбран уровень  
нагрева;
- панель управления чем-либо залита,  
или на ней что-либо находится дольше  
десяти секунд (сковорода, тряпка и  
т.п.). Выдается звуковой сигнал, после  
чего варочная поверхность  
выключается. Уберите предмет или  
протрите панель управления;
- панель становится очень горячей  
(например, когда жидкость в посуде  
выкипает досуха). Перед следующим  
использованием варочной поверхности  
дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная  
посуда, или на конкретной конфорке  
отсутствует посуда. Высвечивающийся  
белым символ конфорки начинает  
мигать, и через две минуты конфорка  
автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не  
был изменен уровень нагрева. Через  
некоторое время выдается значок, и  
варочная поверхность выключается.

**Соотношение уровня нагрева и  
времени работы, после которого  
варочная поверхность выключается:**

Уровень нагрева	Варочная поверх- ность выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 5	5 часов
6	4 часов
7 - 9	1,5 час



При использовании Жарение  
варочная поверхность  
выключается через 1,5 часа.  
При использовании Сувид  
варочная поверхность  
выключается через 4 часа.

### 6.3 Использование конфорок

Размещайте кухонную посуду в центре  
выбранной конфорки. Индукционные  
конфорки автоматически подстраиваются  
под размер дна посуды.

После размещения посуды на выбранной  
конфорки варочная поверхность  
автоматически определяет ее и на  
дисплее высвечивается соответствующий  
слайдер. Слайдер отображается в  
течение 8 секунд, после чего дисплей  
возвращается в режим главного окна.  
Для того чтобы быстрее убрать слайдер,  
коснитесь экрана за пределами области  
слайдера.

В случае работы других конфорок уровень  
нагрева нужной вам конфорки может быть  
ограничен. См. раздел «Система  
управления мощностью».



Убедитесь, что ваша посуда  
подходит для использования  
на индукционных варочных  
панелях. Подробнее о типах  
посуды см. в главе «Советы и  
рекомендации». Проверьте  
размеры посуды в Главе  
«Технические данные».

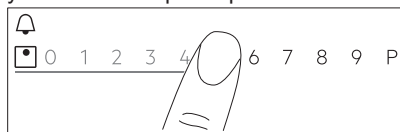
## 6.4 Уровень нагрева

1. Включите варочную поверхность.
2. Установите посуду на выбранную конфорку.

На дисплее на 8 секунд отобразится слайдер работающей конфорки.

3. Коснитесь или проведите пальцем для установки требуемого уровня нагрева.

Символ загорится красным цветом и увеличит свой размер.



Уровень нагрева также можно изменить во время приготовления. Коснитесь символа выбора конфорки в основном меню панели управления и передвиньте палец влево или вправо (для уменьшения или увеличения уровня нагрева).

## 6.5 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

1. Сначала коснитесь символа требуемой конфорки.
2. Для включения данной функции для выбранной конфорки коснитесь **P** или проведите пальцем вправо.

Символ становится красным и увеличивается в размерах. Функция выключается автоматически. Для выключения функции вручную выберите конфорку и измените уровень нагрева.



Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

## 6.6 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



### ВНИМАНИЕ!

III / II / I Пока горит индикатор, 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 III / II / I. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок.

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.

## 6.7 Таймер



### Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

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. Проверьте


Символы изменятся на .

5. Для выбора требуемого времени (напр., часов и/или минут) проведите пальцем слева или справа.

6. Коснитесь ОК, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить касанием **X**.

Незадолго до окончания заданного времени раздастся звуковой сигнал и  включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь .

Чтобы выключить данную функцию, установите уровень нагрева на **0**. Другой вариант: коснитесь  слева от значения таймера, затем коснитесь **X** рядом и подтвердите свой выбор на открывшемся всплывающем окне.

## Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются.

Эта функция не влияет на работу конфорок.



1. Выберите любую конфорку. При этом на дисплее появляется соответствующий регулятор.


2. Коснитесь . На дисплее появится меню таймера.

3. Для выбора требуемого времени (напр., часов и минут) проведите пальцем слева или справа.

4. Коснитесь ОК, чтобы подтвердить выбор.


Выбор также можно отменить касанием **X**.

Незадолго до окончания заданного времени раздастся звуковой сигнал и  включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь .


Для выключения функции коснитесь  слева от значения времени, коснитесь **X** рядом с и подтвердите выбор, когда появится новое окно.


## Секундомер

Данная функция начинает автоматический отсчет сразу после включения конфорки. Ее можно использовать для контроля времени работы конфорки.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Прокрутите Меню и выберите Настройки > Секундомер.
3. Включение и выключение функции производится касанием переключателя.

Данная функция не прерывает работу при снятии посуды. Для сброса функции и ее


ручного перезапуска коснитесь  и выберите Сбросить во всплывающем окне. Функция начнет отсчет с **0**. Чтобы установить Пауза в работе функции во время одного цикла приготовления,

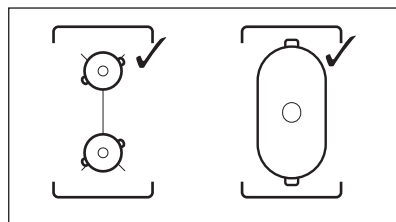
коснитесь  и выберите Пауза во всплывающем окне. Для продолжения отсчета выберите Старт.

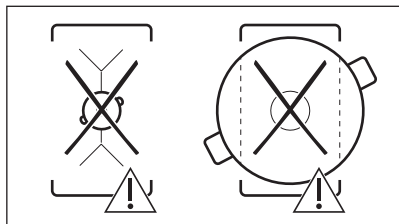
## 6.8 Функция Bridge


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 с большой кухонной посудой.

1. Поставьте посуду на две конфорки. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок.
2. Коснитесь , чтобы включить функцию. Изменится символ конфорки.
3. Установите уровень нагрева. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей.







Для выключения функции коснитесь . Конфорки работают независимо друг от друга.



## 6.9 || Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.


При работе Помощь в Приготовлении или Сувид включение данной функции невозможно.

При работе функции возможно использование только символов  и . Все остальные символы на панели управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера.

Коснитесь , чтобы включить функцию. Загорится . Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Чтобы включить функцию, коснитесь .


Эта функция останавливает работу функции PowerBoost. Максимальный уровень нагрева включается снова при повторном касании .


## 6.10 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.


Для включения функции нажмите на .


Для выключения функции коснитесь и удерживайте  в течение 3 секунд.

 При выключении варочной панели выключается и эта функция.

## 6.11 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Защита детей.
3. Для включения функции включите переключатель и коснитесь букв А - О - Х в алфавитном порядке. Для отмены функции выключите выключатель.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

## 6.12 Помощь в Приготовлении

Данная функция подбирает параметры для продуктов различных типов и поддерживает их в ходе приготовления.


С помощью этой функции можно приготовить разнообразные блюда, например Мясо, Рыба и морепродукты, овощи, Супы, Соусы, Макароны изделия или Молоко. Для разных видов продуктов доступны различные способы приготовления, например, для курицы можно выбрать Жарение, Сувид или Тушение.


Функция применима только к конфоркам на левой стороне варочной панели. Помощь в Приготовлении с функцией Сувид можно использовать для передней левой или задней левой конфорки. Если необходимо использовать функцию Жарение, ее можно включить для передней левой конфорки или для обеих конфорок, когда они объединены.


Если для передней левой конфорки включена функция Помощь в Приготовлении, для приготовления без



использования этой функции можно использовать конфорки с правой стороны.

Когда передняя левая конфорка работает в данном режиме, не используйте на левой задней конфорке посуду, диаметр дна которой превышает 200 мм. Это может повлиять на качество соединения между Термошуп и антенной, расположенной под поверхностью варочной панели.



 Не разогревайте посуду перед приготовлением. Используйте только холодную воду из-под крана или холодные жидкости, если это применимо. При повторном разогреве блюда обязательно должны быть холодными.

 При использовании функции Жарение следуйте указаниям на дисплее. После нагрева сковороды добавьте масло.

 При использовании функции Помощь в Приготовлении таймер работает как Таймер. По истечении установленного периода времени таймер не завершает работу этой функции.

1. Для включения этой функции коснитесь  или  и выберите Помощь в Приготовлении.
2. Выберите в списке тип продуктов, который вы планируете готовить. Для каждого типа продуктов доступен ряд опций. Следуйте указаниям на дисплее.
  - Можно коснуться ОК в верхней части всплывающего окна и выбрать настройки по умолчанию.
  - Для Жарение уровень нагрева по умолчанию можно изменить. Для ряда блюд при использовании Термошуп доступен контроль температуры внутри продукта.
  - Для большинства опций, например, Сувид и Тушение, заданную по умолчанию температуру можно изменить.

- Можно изменить заданное по умолчанию время или задать свое собственное значение. Для Сувид предварительно установлено минимальное время приготовления.

Дополнительные подробные указания выводятся на экран. Их можно прокрутить при помощи  и .

3. Коснитесь ОК. Следуйте инструкциям во всплывающих окнах. Ряд опций начинает работ с предварительного разогрева. Ход процесса отражается на линейке управления.
4. При появлении всплывающего окна с инструкциями коснитесь ОК и выберите Старт, чтобы продолжить.



Данная функция использует заранее заданные параметры.

Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна,

поставьте флажок  перед включением функции.

5. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал и открывается всплывающее окно. Коснитесь ОК, чтобы закрыть окно.

Функция не прекращает работу автоматически. Варочная панель автоматически выключается только в режиме приготовления Сувид по истечении максимального времени работы, которое составляет четыре часа.

Для выключения функции коснитесь  или  или символа активной конфорки, затем выберите Останов. Коснитесь Да во всплывающем окне, чтобы подтвердить выбор.

## 6.13 Сувид

Для приготовления при помощи данной функции мяса, рыбы или овощей вам понадобятся пакеты с застежкой «зип-лок» или полиэтиленовые пакеты и вакуумный упаковщик. Поместите приправленные продукты в пакеты и герметично их закройте. В продаже также имеются уже подготовленные для приготовления данным методом порционные продукты.





### ВНИМАНИЕ!



Обязательно соблюдайте правила безопасности при приготовлении пищи. См. «Указания и рекомендации».

Данная функция позволяет самостоятельно выбрать время и температуру (в диапазоне от 35°C до 85°C), соответствующие виду продуктов, которые предстоит приготовить. Объем воды не должен превышать 4 литра; накройте кастрюлю крышкой. Подробные сведения о параметрах приготовления находятся в таблице приготовления, приведенной в главе «Советы и рекомендации». Размораживайте продукты перед приготовлением.

Функцию можно использовать только для передней левой или задней левой конфорок. Во время работы в режиме Сувид для приготовления без использования этой функции используйте конфорки на правой стороне.



Если выбран режим Сувид, таймер работает как Таймер. Функция выключается автоматически по истечении максимального времени работы, который составляет четыре часа.



1. Подготовьте порции продуктов согласно приведенным выше указаниям.
2. Поместите на переднюю левую или заднюю левую конфорку кастрюлю с холодной водой.
3. Коснитесь  > Сувид. Также можно коснуться  > Функции варочной поверхности > Сувид.
4. Выберите надлежащую температуру. Задайте время (по желанию). Время приготовления зависит от толщины и типа приготовляемого продукта.
5. Коснитесь ОК, чтобы продолжить.
6. Установите Термощуп на край посуды.
7. Коснитесь ОК, чтобы закрыть всплывающее окно.
8. Коснитесь Старт, чтобы включить предварительный разогрев.


Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно. Коснитесь ОК для подтверждения.

9. Поместите продукты в пакетах в посуду так, чтобы они находились в вертикальном положении (можно использовать стойку Сувид).

Коснитесь Старт.

В случае выбора Таймер он будет работать одновременно с данной функцией.



10. По истечении заданного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает . Для выключения сигнала коснитесь .

Чтобы выключить функцию или заново установить ее параметры, коснитесь  или символа работающей конфорки, а затем коснитесь Останов. Для подтверждения коснитесь Да во всплывающем окне.



### KeepTemperature


Во время приготовления можно использовать функцию Сувид, поскольку Термощуп обеспечивает точный контроль и поддержание температуры (с точностью +/-1 °C). Вы можете готовить самые разные блюда, например острые карамелизованные кусочки рыбы или мяса или соусы (различные виды кари или буйабес и т. д.). Можно устанавливать собственные параметры или пользоваться таблицей приготовления, приведенной в главе «Советы и рекомендации».

Функцию можно использовать только для передней левой или задней левой конфорок.

1. Для доступа к функции коснитесь  > Функции варочной поверхности > Сувид или коснитесь  > Сувид.
2. Выберите надлежащую температуру. Задайте время (по желанию).
3. Коснитесь ОК, чтобы продолжить.
4. Установите Термощуп на край посуды или вставьте его в продукт.
5. Коснитесь Старт, чтобы включить предварительный разогрев.

Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно.

6. Коснитесь ОК, чтобы закрыть всплывающее окно.
7. Коснитесь Старт.  
В случае выбора Таймер он будет работать одновременно с данной функцией.
8. По истечении заданного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает . Для выключения сигнала коснитесь .




Чтобы выключить функцию или заново установить ее параметры, коснитесь  или символа работающей конфорки, а затем коснитесь Останов. Для подтверждения коснитесь Да во всплывающем окне.


## 6.14 Термометр

Данная функция превращает Термощуп в термометр, помогающий следить во время приготовления за температурой продуктов или жидкостей. Например, вы можете воспользоваться им при разогреве молока или контроля температуры еды для детей.

Для использования данной функции должна быть включена как минимум одна конфорка.


Данная функция работает со всеми конфорками, но не более чем с одной конфоркой за раз.


1. Вставьте Термощуп в продукт поместите в жидкость до отметки минимального уровня.
2. Коснитесь  дисплея для вызова меню Термощуп и выберите  Термометр. Также можно коснуться  > Функции варочной поверхности > Термометр.
3. Нажмите на Старт.  
Начнется измерение температуры на выбранной конфорке.  
Если ни одна из конфорок не работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением.

Для отмены функции коснитесь цифр, отображающих температуру, или , и выберите Останов.

## 6.15 Растапливание




Данную функцию можно использовать для растапливания различных продуктов, напр., шоколада или сливочного масла. Функцию можно использовать только с одной конфоркой за раз.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Функции варочной поверхности > Растапливание.
3. Нажмите на Старт.  
Необходимо выбрать требуемую конфорку.  
Если конфорка уже работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением. Для включения функции отмените заданный ранее уровень нагрева.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.


Для выключения функции выберите символ выбора конфорки, а затем коснитесь Останов.


## 6.16 Выбрать Язык

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
  2. Выберите в списке Настройки > Настройка > Выбрать Язык.
  3. Выберите из списка подходящий язык. В случае неверного выбора языка коснитесь . Появится список. Выберите третью опцию сверху, а затем предпоследнюю снизу опцию. Затем выберите вторую опцию. Прокрутите вниз для выбора из списка требуемого языка. В заключение выберите опцию справа.
- Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

## 6.17 Тоны Кнопка / Громкость сигнала

Можно выбрать вид звуковых сигналов, выдаваемых варочной поверхностью, или полностью выключить звуковую сигнализацию. Можно выбрать между щелчками (значение по умолчанию) и тонами.


1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Настройка > Тоны Кнопка / Громкость сигнала.
3. Выберите подходящую опцию.


Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

## 6.18 Яркость дисплея

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

Имеется 4 уровня яркости: «1» – самый низкий, а «4» – самый высокий.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Настройка > Яркость дисплея.
3. Выберите подходящий уровень.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

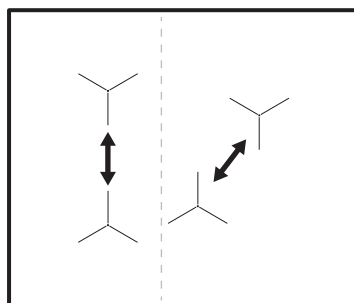
## 6.19 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает

ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует ступень 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.
- Максимальный уровень нагрева отображается на регуляторе. Активны только цифры белого цвета.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



## 7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### 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.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

### 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.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорки. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления

или случайно включить функции варочной панели.

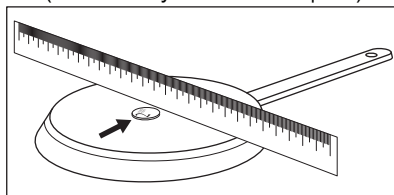


См. «Технические данные».

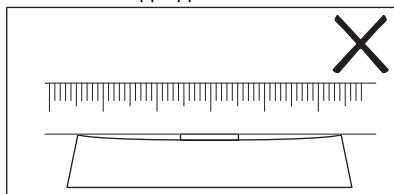
## 7.2 Подходящие сковороды для функции Жарение

Используйте только сковороды с плоским дном. Чтобы проверить, подходит ли сковорода:

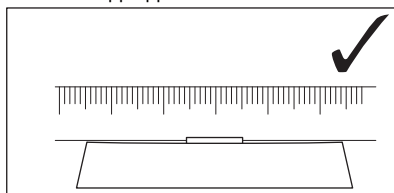
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Положите на дно сковороды линейку.
3. Попробуйте вставить между линейкой и дном сковороды монету достоинством в 1, 2 или 5 евроцентов (или монету схожей толщины).



- a. Если монета помещается между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- b. Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



## 7.3 Шум во время работы

Если вы услышали:

- 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).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную панель.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

**Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.**

## 7.4 Öko Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически

выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

## 7.5 Примеры применения в области приготовления пищи

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необходимости	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Картофель на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пиццы, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необходимости	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

Настройки на-грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
<b>P</b>	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

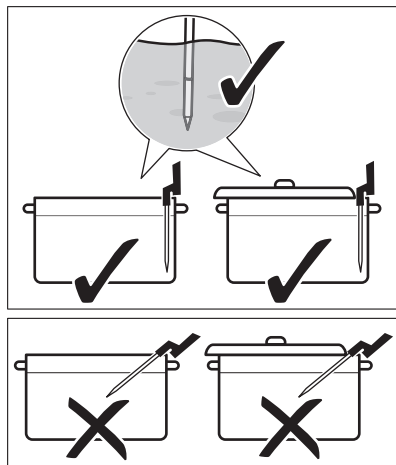
## 7.6 Указания и рекомендации по использованию Термощуп

**i** Совместно с такими функциями как Помощь в Приготовлении и Сувид можно использовать Термощуп только на левой стороне варочной поверхности. При выборе функции Термометр Термощуп можно использовать также и на правой стороне варочной поверхности.

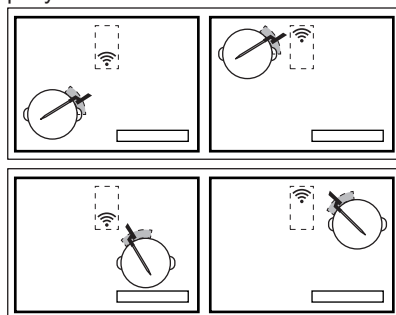
Для обеспечения оптимального соединения (🔗, 📶) Термощуп и варочной поверхности:

### В случае жидкостей

- Погружайте Термощуп в жидкость, учитывая рекомендованный диапазон погружения. Отметка минимальной глубины погружения должна быть ниже уровня жидкости.
- Установите Термощуп на край кастрюли. По возможности держите его в вертикальном положении. Убедитесь, что его кончик касается дна посуды. Ручка Термощуп должна всегда находиться снаружи кастрюли или сковороды.

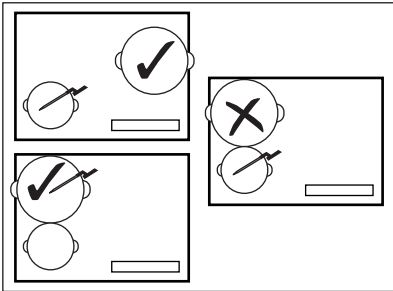


- При необходимости использования Термощуп на левой стороне варочной поверхности убедитесь, что он находится ближе к центру варочной поверхности на 1-3 часа. При использовании справа (совместно с функцией Термометр) убедитесь, что он находится на 9-11 часах. См. рисунки ниже.



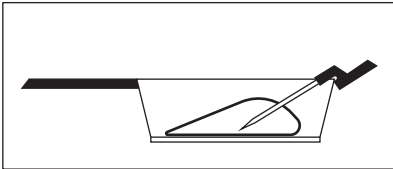
В случае, если соединение установить не удастся, можно передвинуть Термощуп вдоль по кромке посуды.

- Посуду можно частично прикрывать крышкой.
- При использовании передней левой конфорки не ставьте на заднюю левую конфорку посуду больших размеров. Размещенная на задней левой конфорке посуда больших размеров может блокировать сигнал. Передвиньте посуду больших размеров на заднюю правую конфорку.

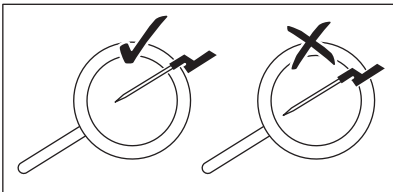


### В случае твердых продуктов (измерение температуры внутри продукта)

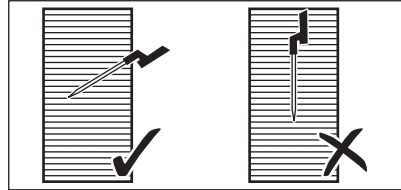
- Вставьте Термощуп внутрь самой толстой части продукта отметки минимального уровня. Точка замера должна находиться в центре продукта.



- Убедитесь, что Термощуп как следует вставлен в продукт. Металлические части Термощуп не должны касаться стенок кастрюли/сковороды. Крюк на ручке должен смотреть вниз.



- При приготовлении мяса/рыбы толщиной 2-3 см кончик должен касаться дна посуды.
- Перед переворачиванием продуктов сначала убирайте Термощуп.
- При приготовления на планче убедитесь, что ручка Термощуп постоянно находится справа за пределами ее поверхности. См. рисунок ниже.



## 7.7 Низкотемпературное приготовление — правила безопасности при приготовлении пищи

Низкотемпературное приготовление, напр., Сувид, требует обязательного выполнения следующих указаний.

- Мойте/дезинфицируйте руки перед приготовлением пищи. Используйте одноразовые перчатки.
- Используйте только свежие продукты высокого качества, которые хранились в надлежащих условиях.
- Всегда тщательно мойте и очищайте фрукты и овощи.
- Поддерживайте столешницу и разделочные доски в чистоте. Используйте разные разделочные доски для продуктов разных видов.
- Уделяйте особое внимание пищевой гигиене при подготовке птицы, яиц и рыбы. Птица должна готовиться при температуре не менее 65°C в течение не менее 50 минут.
- Рыба, которую предстоит приготовить методом Сувид, должна отвечать требованиям, предъявляемым к рыбе для приготовления сашими, т.е. быть исключительной свежести.
- Не храните подготовленные продукты в холодильнике больше 24 часов.
- Для лиц с ослабленной иммунной системой или хроническими

заболеваниями рекомендуется пастеризация продуктов перед их потреблением. Пастеризуйте пищу при температуре 60°C как минимум один час.

## 7.8 Руководство по приготовлению

В таблице ниже приведены примеры видов продуктов, оптимальных температур и рекомендованного времени приготовления. Параметры могут отличаться в зависимости от температуры, качества, консистенции и количества продуктов.

Продолжительность приготовления зависит не столько от веса продукта,

сколько от его толщины. Например, в случае стейка чем толще кусок, тем больше времени потребуется, чтобы его центр достиг заранее заданной температуры. Стейку толщиной 2 см требуется примерно один час, чтобы достичь температуры 58°C, в то время как стейку 5-сантиметровой толщины потребуется на это около четырех часов.

Проследите за первым циклом приготовления, чтобы убедиться, что приведенные ниже параметры соответствуют вашим кулинарным привычкам и кухонной посуде. Данные параметры можно менять в зависимости от личных предпочтений.

Тип блюда	Способ приготовления	Уровень приготовления	Толщина / количество продуктов	Температура внутри продукта / температура приготовления (°C)	Время приготовления (мин)
Говяжий стейк	Сувид	с кровью	2 см	50 - 54	45 - 210
			4 см		120 - 210
			6 см		180 - 210
		средней готовности	2 см	55 - 60	45 - 240
			4 см		120 - 240
			6 см		180 - 240
		прожаренный	2 см	61 - 68	45 - 240
			4 см		120 - 240
			6 см		180 - 240
Куриная грудка	Сувид	хорошо прожаренное	200 г - 300 г	64 - 72	45- 60
	Тушение	хорошо прожаренное		68 - 74	35 - 45
Куриные окорочка	Тушение	хорошо прожаренное	200 г - 300 г	78 - 85	30 - 60
Свиной стейк	Сувид	хорошо прожаренное	2 см	60 - 66	35 - 60
Свиная вырезка	Сувид	хорошо прожаренное	4-5 см	62 - 66	60 - 120



Тип блюда	Способ приготовления	Уровень приготовления	Толщина / количество продуктов	Температура внутри продукта / температура приготовления (°С)	Время приготовления (мин)
Филе ягненка	Сувид	средней готовности	2 см	56 - 60	35 - 60
		хорошо прожаренное		64 - 68	40 - 65
Спинка барашка (без костей)	Сувид	средней готовности	200 г - 300 г	56 - 60	60 - 120
		хорошо прожаренное		64 - 68	65 - 120
Лосось	Сувид	прозрачные	2 см	46 - 52	20 - 45
			3 см	46 - 52	35 - 50
	Тушение	прозрачные	2 см	55 - 68	20 - 35
			3 см	55 - 68	25 - 45
Туец	Сувид	прозрачные	2 см	45 - 50	35 - 50
Креветки	Сувид	прозрачные	1-2 см	50 - 56	25 - 45
Яйца	Сувид	всмятку <sup>1)</sup>	Среднего размера	63 - 64	45 - 70
		средней готовности <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		прожаренный <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Варка	мягкая		варка	4 <sup>2)</sup>
		средней готовности		варка	7 <sup>2)</sup>
		прожаренный		варка	10 <sup>2)</sup>
Рис	Набухание	сваренные	-	-	10 - 30
Картофель	Варка	сваренные	-	-	15 - 30
Овощи (свежие)	Сувид	сваренные	-	85	30 - 40
Спаржа	Сувид	сваренные	-	85	30 - 40

1) Яичный белок остаётся жидким.

2) Приведено время для яиц среднего размера. Для яиц больших размеров и для яиц сразу из холодильника добавьте к времени приготовления одну минуту.

### Дополнительные советы для :Помощь в Приготовлении

- Перед началом приготовления в кастрюле должно быть достаточное количество жидкости (т.е. от 1 до 3 литров). Старайтесь не добавлять

жидкость в процессе приготовления блюд.

- Для экономии энергии и ускорения нагрева (также для предварительного разогрева воды) накрывайте кухонную посуду крышкой.
- Регулярно помешивайте блюдо в процессе приготовления для обеспечения равномерного распределения температуры.
- Добавляйте соль в самом начале процесса приготовления.
- Размораживайте продукты перед приготовлением.
- Добавляйте овощи (например, брокколи, цветную капусту, зеленую фасоль, брюссельскую капусту) в момент, когда температура воды достигает заданного значения и открывается всплывающее окно.
- Картофель или рис добавляйте в холодную воду до включения этой функции.
- Для приготовления тушеных блюд, супов, карри, рагу, гуляша и бульонов можно использовать функции Разогрев или Приготовление на медленном огне. Перед запуском функции Приготовление на медленном огне обжарьте ингредиенты (без Термошуп) и добавьте холодную жидкость; затем выберите функцию в меню Помощь в Приготовлении и включите ее.
- Для приготовления морепродуктов небольшого размера, например ломтиков/щупалец осьминога или моллюсков, можно воспользоваться функцией Жарение.

#### **Дополнительные советы для :Жарение**



#### **ВНИМАНИЕ!**

Используйте кухонную посуду только с плоскими днищами.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Используйте кухонную посуду из листового металла только для приготовления блюд при низких уровнях нагрева во избежание повреждения кухонной посуды.

- Запускайте данную функцию, когда варочная панель находится в холодном

состоянии (предварительный разогрев не требуется).

- Используйте кухонную посуду с многослойным дном из нержавеющей стали.
- Не используйте кухонную посуду с гофрированием в центре дна.
- Сковородам различных размеров может потребоваться разное время нагрева. Тяжелая кухонная посуда сохраняет больше тепла, нежели легкая, и требует больше времени на нагрев.
- Переворачивайте продукты по достижению ими половины требуемой температуры. Особенно толстые порции продуктов следует переворачивать чаще (то есть через каждые две минуты). Для получения оптимальных результатов рекомендуется сначала использовать способ приготовления Сувид. В качестве завершающего штриха, поместите приготовленные порции на предварительно разогретую сковороду и быстро обжарьте их с обеих сторон.
- Перед переворачиванием продуктов всегда сначала убирайте Термошуп.

## **7.9 Указания и рекомендации по использованию Hob<sup>2</sup>Hood**

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.


**Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.**



- i** Обеспечьте чистоту окошка Hob<sup>2</sup>Hood для инфракрасных сигналов системы.

- i** Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob<sup>2</sup>Hood.

### Вытяжки, поддерживающие функцию Hob<sup>2</sup>Hood

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 ЧИСТКА



**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 специальный скребок для стекла.

### 8.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.

Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует очистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.
- Поверхность варочной поверхности имеет горизонтальные канавки. Очищайте варочную поверхность влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями слева направо. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой движениями слева направо.

## 9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ





### ВНИМАНИЕ!



См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 9.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена 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 постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева 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.
	Работает Пауза.	См. раздел «Ежедневное использование».
Дисплей не реагирует на касания.	Часть дисплея закрыта, или кнопки 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.
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.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
После включения функции Помощь в Приготовлении варочная панель начинает разогрев, выключается, а затем включается снова.	Это мера безопасности, которая требуется для подтверждения того, что Термощуп находится в посуде, для использования которой была включена функция Помощь в Приготовлении.	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.
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.
На дисплее отобразится уведомление о том, что Термощуп не обнаружен.	Термощуп расположен неправильно. Имеется препятствие, блокирующее сигнал (например, столовая принадлежность, ручка сковороды или другая посуда).	Расположите Термощуп надлежащим образом. См. «Указания и рекомендации». Удалите металлические или другие предметы, которые могут блокировать сигнал.
Отображаемая дисплеем температура воды превышает 100°C.	Термощуп не откалиброван, или калибровка проведена неправильно. Варочная панель была перемещена в другое место.	Откалибруйте Термощуп еще раз. См. главу «Калибровка». Также может потребоваться проверка правильности кода калибровки. См. раздел «Сопряжение».
	В воду было насыпано слишком много соли.	Не солите кипящую воду.
На дисплее не отображается температура. На дисплее отображается предупреждающий значок.	Термощуп не установил соединение с варочной панелью, поскольку уровень сигнала слишком слабый.	Переместите Термощуп ближе к антенне варочной панели и установите его рядом с центром варочной панели. См. «Указания и рекомендации».
	Термощуп или антенна варочной панели закрыты посторонним предметом, например, металлическим столовым прибором.	Удалите объект, закрывающий антенну. Убедитесь, что посуда расположена в центре конфорки. См. «Указания и рекомендации».
	Соединение между Термощуп и антенной было потеряно.	Убедитесь в отсутствии препятствий, которые могли бы блокировать сигнал. Подберите подходящее положение, передвинув Термощуп по краю посуды. См. «Указания и рекомендации».
	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.	Термощуп установлен ненадлежащим образом.	Убедитесь, что точка замера находится в самой толстой части продукта. См. «Указания и рекомендации».
Варочная панель фиксирует значительные изменения температуры.	В ходе приготовления была добавлена вода или заменена кастрюля.	После включения функции избегайте добавления воды или замены кастрюли.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	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 удается включить функцию.	На той же конфорке работает другая функция, которая препятствует данному включению.	Перед включением новой функции выключите предыдущую.
Функция Помощь в Приготовлении или Сувид прекращает работу.	Температура жидкости перед началом цикла приготовления превышает 40°C. Используемая посуда горячая.	Используйте только холодные жидкости. Не выполняйте предварительный разогрев кухонной посуды.
Не работает Hob <sup>2</sup> Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
Hob <sup>2</sup> Hood работает, но включена только подсветка.	Был включен режим Н1.	Измените режим на Н2 - Н6 или дождитесь включения автоматического режима.
Работают режимы Н1–Н6 системы Hob <sup>2</sup> Hood, но подсветка выключена.	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.	Сбросьте все функции к заводским установкам. Выберите Заводские Установки в Меню. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель. Установите Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.
Конфорка отключается. Появилось предупредительное сообщение о том, что конфорка будет выключена.	Функция Автоматическое выключение выключает конфорку.	Выключите варочную панель и снова включите ее. См. раздел «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  и сообщение.	Работает Блокир. кнопок.	См. раздел «Ежедневное использование».
Отображается «О - X - А».	Работает Защита детей.	См. раздел «Ежедневное использование».
мигает  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если 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».

## 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 IAE84881FB  
 Тип 62 D4A 01 CA  
 Индукция 7.35 кВт  
 Серийный №.....  
 AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 597 485 00  
 220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц  
 Изготовлено в Германии  
 7.35 кВт



## 10.2 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данной варочной поверхности) ПО защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY и других авторов.

Для ознакомления с полной версией лицензии вызовите: Меню > Настройки > Сервис > Разрешение.

Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом, использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.

## 10.3 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин.]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Средняя передняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	2300	3600	10	205 - 240

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в таблице.

Рабочая частота	433,05 - 434,73 МГц
Максимальная опорная мощность	5 дБм
Диапазон температуры	0°C - 120°C
Цикл измерения	3 секунды

## 10.4 Технические данные Термощуп

Термощуп пригоден для использования в контакте с пищей.

# 11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

## 11.1 Технические данные\*

Модель

IAE84881FB



Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	4	
Технология нагрева	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя	21,0 см
	Левая задняя	21,0 см
	Средняя передняя	14,5 см
	Задняя правая	24,0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Левая передняя	179,6 Вт·ч/кг
	Левая задняя	189,1 Вт·ч/кг
	Средняя передняя	180,2 Вт·ч/кг
	Задняя правая	185,2 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм(ЕС electric hob)	183,5 Вт·ч/кг	

\* Для Европейского Союза в соответствии с EU 66/2014. Для Беларуси в соответствии с СТБ 2477-2017, Приложение А. Для Украины в соответствии с 742/2019.

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи. Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.


## 11.2 Экономия электроэнергии


Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.

- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

## 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.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва,  
тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Германии

## ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах.

Приділіть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	548
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	550
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	553
4. ОПИС ВИРОБУ.....	554
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	557
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	559
7. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	567
8. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	574
9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	574
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	578
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	579
12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	579

## 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

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- **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.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом 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 нагрітись.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. 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 Установлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати 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 зрізи 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

попасти 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, залишалася 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 роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці 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.

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки та захисну плівку (за наявності).

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітисся.
- 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.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- 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 ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні та пильуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло або склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

## **2.4 Термощуп**

- Користуйтеся Термощуп за призначенням. Не використовуйте його, щоб щось відкрити чи підняти.
- Використовуйте тільки Термощуп, рекомендований для варильної поверхні, і тільки один.
- Не використовуйте у випадку неналежного функціонування чи пошкодження.
- Не використовуйте Термощуп в духовій шафі чи мікрохвильовій печі.
- Термощуп може фіксувати температури до 120 °C.
- Переконайтеся, що Термощуп завжди знаходиться всередині продукту чи рідини до позначки мінімального рівня.
- Очистіть Термощуп перед першим використанням. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети. Не мийте Термощуп у

посудомийній машині. Силіконова ручка може втратити забарвлення, що жодним чином не впливає на роботу Термощуп.

- Для зберігання Термощуп використовуйте оригінальну упаковку.
- У випадку заміни Термощуп, зберігайте старий термощуп мінімум на відстані 3 м. Старий Термощуп може впливати на роботу нового термощупа.

## **2.5 Догляд і очищення**

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не застосовуйте водяні розпилювачі або пару для чищення.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

## **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 задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до



місцевої компанії з утилізації твердих відходів.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного

регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 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

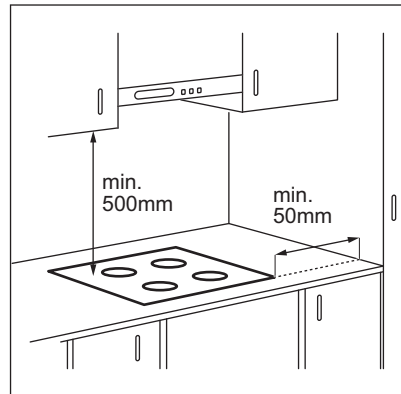
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

### 3.3 З'єднувальний кабель

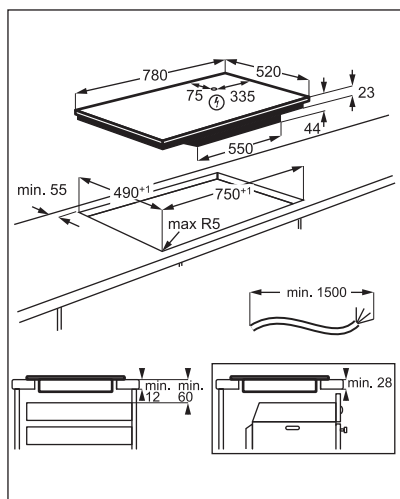
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F який витримує температуру 90 °C або вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

### 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.

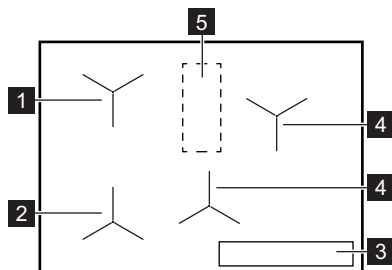
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Схема варильної поверхні



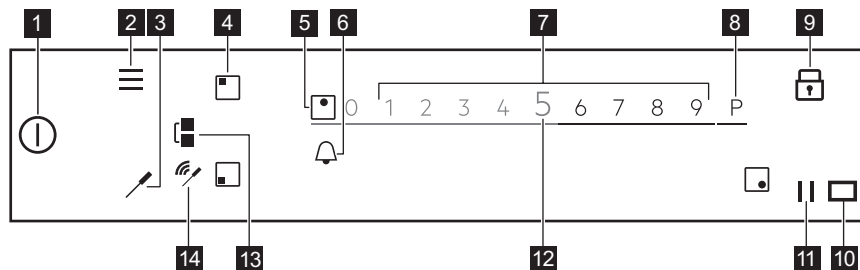
- 1 Індукційна зона з Допомога при готуванні
- 2 Індукційна зона з Допомога при готуванні і Смаження Тушкування
- 3 Панель керування
- 4 Індукційна зона нагрівання
- 5 Зона з антеною



#### УВАГА

Не ставте на варильну поверхню нічого у цій зоні.

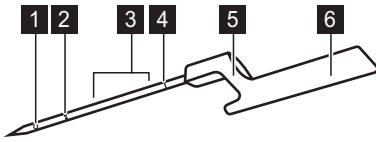
## 4.2 Структура панелі керування



Щоб побачити доступні налаштування, торкніться відповідного символу.

Символ	Коментар	
1		Увімк. / Вимк. Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2		Меню Відкрити та закрити Меню.
3		Термощуп Відкрити меню Термощуп.
4		Вибір зони Відкрити слайдер для обраної зони.
5	-	Індикатор зони Показати зону, для якої активовано слайдер.
6		- Встановити функції таймеру.
7	-	Слайдер Налаштувати ступінь нагрівання.
8	P	PowerBoost Для ввімкнення функції.
9		Блокування Увімкнення та вимкнення функції.
10		- Вікно для інфрачервоного сигналу Hob²Hood. Не накривайте його.
11		Пауза Увімкнення та вимкнення функції.
12	0 - 9	- Показати встановлений ступінь нагрівання.
13		Bridge Увімкнення та вимкнення функції.
14		Індикатори сигналу Повний зв'язок / Немає сигналу. Показує силу сигналу зв'язку між Термощуп і антеною.

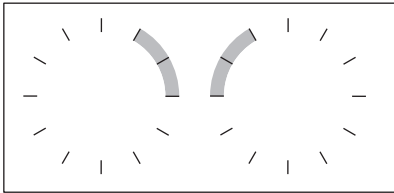
### 4.3 Термощуп



- 1 Точка вимірювання
- 2 Позначка мінімального рівня
- 3 Рекомендований діапазон занурення (для рідин)
- 4 Код калібрування
- 5 Гачок для розміщення Термощуп на краю посуду
- 6 Ручка з антеною всередині

Термощуп — Це бездротовий датчик температури, що працює без батарейки, і постачається разом з варильною поверхнею. Усередині нього знаходиться антена. Інша антена розташована під поверхнею варильної панелі між двома задніми зонами нагрівання. Для забезпечення належного зв'язку між Термощуп і варильною поверхнею не ставте на варильну поверхню у цій зоні.

Точка вимірювання розташована посередині між кінчиком термощупу та позначкою мінімального рівня. Вставляйте Термощуп у продукт принаймні до позначки мінімального рівня. Для рідин з метою отримання найкращого результату готування, занурюйте Термощуп у рідину на 2-5 см вище позначки мінімального рівня. Розмістіть Термощуп скраю кастрюлі чи сковороди за допомогою гачка; поруч із зоною з антеною, у положенні на 1-3 години (для лівої сторони варильної поверхні) або у положенні на 9-11 годин (для правої сторони варильної поверхні).



Наступні індикатори показують силу зв'язку між варильною поверхнею та Термощуп на дисплеї: . Якщо варильна поверхня не може встановити зв'язок, світиться . Можна переміщувати Термощуп вздовж краю кастрюлі для

встановлення або покращення з'єднання. Варильна поверхня оновлює стан з'єднання кожні 3 секунди.

Для отримання додаткової інформації див. «Поради і рекомендації для Термощуп».

### 4.4 Основні характеристики вашої варильної поверхні


Ваша нова варильна поверхня **SensePro®** майстерно допомагатиме вам протягом усього процесу приготування. Ознайомтеся з наведеною нижче інформацією, щоб дізнатися про декілька з її найкращих можливостей.


В залежності від типу продукту можна використовувати Допомога при готуванні з Термощуп або без нього. Для різних страв передбачено різні набори функцій.

**Термощуп** - можна застосовувати двома способами. Він вимірює температуру у таких функціях, як Розтоплення і Смаження Тушкування, а також допомагає точно підтримувати температуру для різних типів продуктів під час готування Sous-vide або використання таких функцій, як Розігрівання, Підігрівання або Розігріти.

**Допомога при готуванні** - полегшує приготування, надаючи готові рецепти для різних страв, попередньо встановлені параметри готування, а також покрокові інструкції. Цю функцію можна використовувати з Термощуп, наприклад, для приготування стейку або без нього, приготування млинців. Доступні опції


залежать від типу страви, яку ви бажаєте приготувати. У цьому режимі можна використовувати такі функції, як Sous-vide, Смаження Тушкування, Підігрівання, Розігріти і багато інших. Спливаючі вікна і звуки повідомляють про досягнення попередньо встановленої температури. Отримати доступ до Допомога при готуванні можна з Меню.

**Sous-vide**  - спосіб приготування продуктів, запакованих у вакуумну упаковку, за низької температури протягом тривалого часу, що допомагає зберегти вітаміни та природний смак і аромат. Варильна поверхня надає чіткі налаштування та інструкції. При виборі функції через Допомога при готуванні для різних типів продуктів вже встановлені температури. Також можна обирати власні температури при активації функції через Sous-vide в Меню.


**Смаження Тушкування**  - спосіб смаження з автоматичним контролем рівнів нагрівання, призначений для різних видів продуктів. Він допомагає уникнути надмірного нагрівання продукту чи олії. Цей режим готування можна увімкнути, обравши Допомога при готуванні з Меню.


**Розтоплювання** - з цією функцією Термометр вимірює температуру під час готування. Не використовується під час виконання функції Допомога при готуванні.

**Інші корисні функції вашої варильної поверхні:**


**Плавлення**  - ця функція ідеально підходить для розтоплювання шоколаду або масла.

**PowerBoost P** - ця функція дозволяє швидко закип'ятити велику кількість води.

**Пауза**  - ця функція знижує налаштування нагрівання до 1 для всіх зон нагрівання, дозволяючи підтримувати страву теплими протягом тривалого часу.

**Bridge**  - ця функція дозволяє поєднувати обидві зони зліва та використовувати посуд більшого розміру. Її можна використовувати з Смаження Тушкування.

**Hob²Hood** - ця функція поєднує варильну поверхню зі спеціальною витяжкою та відповідно регулює швидкість вентилятора.

**Блокування**  - ця функція тимчасово деактивує панель керування під час готування.

**Захист від доступу дітей** - ця функція деактивує панель керування, коли варильна поверхня не працює, запобігаючи випадковому користуванню.

**Секундомір, Таймер зворотного відліку часу, і Таймер** - три функції, які можна обирати для контролю часу готування.

Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування».

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ




### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.







### 5.1 Використання дисплея

- Можна використовувати лише символи, що світяться.
- Для активації бажаної опції торкніться відповідного символу на дисплеї.
- Обрана функція активується, коли ви прибираєте палець з дисплея.
- Щоб прокрутити доступні опції, зробіть швидкий рух або перетягніть пальцем по дисплею. Швидкість руху визначає, з якою швидкістю рухатиметься екран.
- Прокручування може зупинитися саме по собі або можна зупинити його негайно, торкнувшись дисплея.
- Ви можете змінити більшість параметрів, що відображаються на дисплеї, торкнувшись відповідних символів.
- Щоб вибрати потрібну функцію чи час, можна прокрутити список та/або

торкнутися того варіанту, який ви бажаєте обрати.

- Коли варильну поверхню увімкнено і деякі символи зникають з дисплея, торкніться його знову. Усі символи повернуться.
- При увімкненні певних функцій з'являється спливаюче вікно з додатковою інформацією. Для постійної деактивації спливаючого вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.
- Для активації функцій таймера спочатку оберіть зону нагрівання.

#### Корисні символи для навігації дисплеєм

	Підтвердження вибору або налаштування.
	Повернення / перехід на один рівень в Меню.
	Прокрутка вгору / вниз інструкцій на дисплеї.
	Увімкнення / вимкнення опцій.
	Закриття спливаючого вікна.
	Скасування налаштування.

## 5.2 Перше підключення до електромережі

Після підключення варильної поверхні до електромережі необхідно налаштувати Мова, Яскравість Дисплею і Рівень гучності.

Ви можете змінити налаштування в Меню > Налаштування > Установка. Див. розділ «Щоденне користування».

## 5.3 Калібрування Термощуп

Перш, ніж почати користуватися Термощуп, необхідно відкалібрувати його для забезпечення правильності показань температури.

Після того, як Термощуп належним чином відкалібровано, він вимірює температуру в точці кипіння з допуском + / - 2 °С.


Виконуйте цю процедуру за наступних умов:

- перше встановлення варильної поверхні;
- переміщення варильної поверхні в інше місце (зміна висоти);
- заміна Термощуп.




Використовуйте каструлю з діаметром дна 180 мм і налийте в неї 1-1,5 л води. Не кладіть сіль у воду, оскільки це може вплинути на результат процедури.

1. Щоб відкалібрувати або повторно відкалібрувати функцію, помістіть Термощуп на край каструлі. Заповніть каструлю холодною водою принаймні до позначки мінімального рівня та поставте її на передню ліву зону нагрівання.

2. Торкніться . Оберіть Налаштування > Термощуп > Калібрування з переліку.


3. Торкніться Калібрування. Дотримуйтесь інструкцій на екрані.

Для виходу з Меню, торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.


## 5.4 Поєднання Термощуп

Ваша варильна поверхня поєднана з Термощуп на заводі.


При заміні Термощуп на новий його необхідно поєднати з варильною поверхнею.


1. Торкніться . Оберіть Налаштування > Термощуп > Поєднання з переліку.
2. Торкніться Від'єднати, щоб від'єднати попередній Термощуп.
3. Торкніться Пара поряд із зоною нагрівання. З'явиться спливаюче вікно.
4. Введіть п'ятизначний код, викарбований на вашому новому Термощуп, за допомогою цифрової клавіатури.
5. Торкніться ОК для підтвердження.

Ваш Термощуп тепер поєднано з варильною поверхнею. Слід завжди проводити калібрування Термощуп після поєднання.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.

## 5.5 Меню структура

Торкніться  для доступу і зміни налаштувань варильної поверхні або активації певних функцій.

Для виходу з Меню, торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

В таблиці показана базова структура Меню.

Допомога при готуванні

Функції варильної поверхні

Sous-vide

Розтоплювання

Плавлення

Налаштування

Захист від доступу дітей

Секундомір

Hob®Hood

Термощуп

З'єднання  
Калібрування  
Поєднання

Установка

Допомога при готуванні  
Мова  
Сигнали кнопок управл.  
Рівень гучності  
Яскравість Дисплею

Сервіс

Демонстраційний режим  
Ліцензія  
Показати версію ПЗ  
Історія попереджень  
Скинути всі налаштування


## 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



### 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 вимкнення

**Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:**

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня

вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.

- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в каструлі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідходящий посуд або на даній зоні нагрівання немає посуду. Мигтить білий символ зони нагрівання, і індукційна зона нагрівання автоматично вимикається через 2 хвилини.
- 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 вимикається варильна поверхня:**

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 5	5 годин
6	4 години
7 - 9	1,5 години



При використанні Смаження Тушкування варильна поверхня вимикається через 1,5 години. Для Sous-vide варильна поверхня вимикається через 4 години.

### 6.3 Використання зон нагрівання

Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розмірів дна посуду.

Після того, як ви поставили посуд на обрану зону нагрівання, варильна поверхня автоматично розпізнає його і на дисплеї з'являється відповідний слайдер. Слайдер є видимим 8 секунд, після чого дисплей повертається до головного вікна. Щоб закрити слайдер швидше, торкніться екрану за межами зони слайдера.

Коли активні інші зони, рівень нагрівання для зони, яку ви бажаєте використовувати, може бути обмежений. Див. розділ «Управління потужністю».



Переконайтеся, що посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації». Перевірте розмір посуду в розділі «Технічні дані».

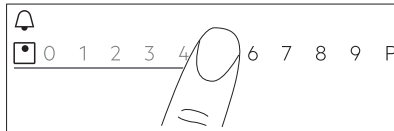
### 6.4 Рівень нагрівання

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Поставте каструлю на обрану зону нагрівання.

На дисплеї з'являється слайдер увімкненої зони нагрівання, що є активним протягом 8 секунд.

3. Торкніться або проведіть пальцем для встановлення бажаного рівня нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується.



Ступінь нагрівання також можна змінити під час готування. Торкніться символу вибору зони в головному вікні панелі керування і перемістіть палець вліво або вправо (для зменшення або збільшення рівня нагрівання).

### 6.5 PowerBoost

Ця функція активує більше потужності для відповідної індукційної зони нагрівання; це залежить від розміру посуду. Функцію можна увімкнути лише на обмежений період часу.

1. Спочатку торкніться символу бажаної зони.
2. Торкніться **P** або проведіть пальцем управо, щоб увімкнути функцію для обраної зони нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується.



Функція вимикається автоматично. Щоб вимкнути функцію вручну, оберіть зону та змініть її рівень нагрівання.



Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

## 6.6 OptiHeat Control(3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

III / II / I Поки світиться індикатор, залишається ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори III / II / I з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

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.

## 6.7 Таймер



### Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

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. Оберіть , щоб активувати функцію.

Символи змінюються на

5. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та/або хвилини).
6. Торкніться ОК, щоб підтвердити вибір.

Також можна обрати , щоб скасувати вибір.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Щоб зупинити сигнал, торкніться

Щоб деактивувати функцію, встановіть

ступінь нагрівання на 0. Або торкніться зліва від значення таймера, торкніться поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

### Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня вимкнена, а зони нагрівання не працюють.

Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

1. Оберіть будь-яку зону нагрівання. Відповідний слайдер з'являється на дисплеї.

2. Торкніться

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

3. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та хвилини).
4. Торкніться ОК, щоб підтвердити вибір.

Також можна обрати , щоб скасувати вибір.


Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Щоб зупинити сигнал, торкніться



Для вимкнення функції торкніться зліва від значення таймера, торкніться поряд

з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

## Секундомір

Функція автоматично починає відлік відразу після увімкнення зони нагрівання. Можна використовувати цю функцію, аби слідувати, скільки часу вона працює.


1. Торкніться  для доступу в Меню.
2. Прокрутіть Меню, щоб обрати Налаштування > Секундомір.
3. Торкніться перемикача, щоб увімкнути/вимкнути функцію.

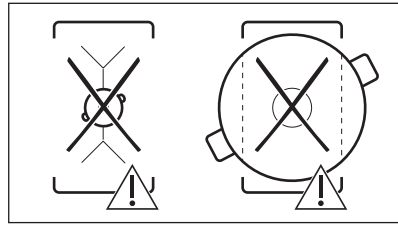
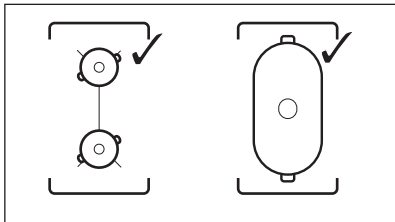
Функція не припиняє роботу, якщо ви підняли каструлю. Для скидання функції та її повторного запуску вручну торкніться , оберіть Скидання у спливаючому вікні. Функція починає відлік з 0. Щоб поставити функцію Пауза на один сеанс готування, торкніться  і оберіть Пауза у спливаючому вікні. Оберіть Start, щоб продовжити відлік.


## 6.8 Функція Bridge

Ця функція поєднує дві зони нагрівання – і вони працюють як одна з однаковим рівнем нагрівання.

Ви можете використовувати цю функцію з великим посудом.

1. Поставте посуд на дві зони нагрівання. Посуд має накривати центри обох зон.
2. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться . Символ зони змінюється.
3. Встановіть ступінь нагрівання. Посуд має накривати центри обох зон, але не виходити за позначки зони.





Щоб вимкнути функцію, торкніться . Зони нагрівання працюють незалежно.



## 6.9 || Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.


Не можна активувати цю функцію, коли працює Допомога при готуванні або Sous-vide.

Коли функцію активовано, можна використовувати символи  і . Усі інші символи на панелі керування заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться . Відображається . Ступінь нагріву знижується до 1.



Щоб вимкнути цю функцію, торкніться .


Функція PowerBoost вимикається. Найвищий ступінь нагрівання знову активується при повторному торканні .

## 6.10 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого налаштування нагрівання.


Спочатку встановіть ступінь нагрівання.


Щоб увімкнути цю функцію, торкніться . Щоб вимкнути функцію, торкніться  та утримуйте протягом 3 секунд.

 При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

## 6.11 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Захист від доступу дітей з переліку.
3. Щоб увімкнути функцію, увімкніть перемикач і торкніться літер А-О-Х в алфавітному порядку. Щоб вимкнути функцію, вимкніть перемикач.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

## 6.12 Допомога при готуванні

Ця функція регулює параметри відповідно до різних видів продуктів та підтримує їх протягом усього часу готування.

З цією функцією можна готувати широкий спектр страв, таких як М'ясо, Риба / морепродукти, овочі, Супи, Соуси, Макарони або Молоко. Для різних типів продуктів доступні різні способи приготування, наприклад, для курки можна вибрати між Смаження Тушкування, Sous-vide або Розігрівання.

Цю функцію можна активувати лише з лівого боку варильної поверхні. Допомога при готуванні з Sous-vide функцією можна активувати для передньої лівої або задньої зони нагрівання. За потреби використання режиму Смаження Тушкування, його можна активувати для передньої лівої зони нагрівання або для обох зон при використанні функції «bridge».

Якщо функція Допомога при готуванні працює на передній лівій зоні нагрівання, використовуйте зони справа для приготування без цієї функції.

Не використовуйте посуд, діаметр дна якого перевищує 200 мм, на задній лівій зоні нагрівання, коли ця функція працює на передній лівій зоні. Це може вплинути на зв'язок між Термощуп і антеною, розташованою під варильною поверхнею.





Не підігривайте посуд перед приготуванням. За потреби використовуйте лише холодну водопровідну воду або рідини. Підігривайте лише холодні страви.





Для Смаження Тушкування виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Додавайте олію після того, як сковорода нагріється.



З функцією Допомога при готуванні таймера працює як Таймер. Функція не зупиняється, коли закінчується встановлений час.


1. Щоб активувати функцію, торкніться  або  і оберіть Допомога при готуванні.
2. Оберіть з переліку тип продуктів, які ви бажаєте приготувати. Для кожного типу продуктів доступно декілька опцій. Виконуйте інструкції, зазначені на дисплеї.
  - Ви можете торкнутися ОК зверху спливаючого вікна для використання налаштувань за промовчанням.
  - Для Смаження Тушкування можна змінити рівень нагрівання, встановлений за промовчанням. Для деяких страв можна перевірити температуру всередині продукту, якщо використовується Термощуп.
  - Для більшості опцій, наприклад, Sous-vide і Розігрівання, можна змінити температуру, встановлену за промовчанням.
  - Можна змінити час, встановлений за промовчанням, або налаштувати власний. Мінімальний час попередньо встановлений лише для Sous-vide.

Додаткові інструкції та детальна інформація доступні на екрані. Їх можна прокручувати, використовуючи  і .

3. Торкніться ОК. Виконуйте інструкції, що з'являються у спливаючих вікнах.



Деякі опції починаються з попереднього розігрівання. За ходом виконання можна стежити на панелі керування.

4. Якщо з'являється спливаюче вікно з інструкціями, торкніться ОК, а потім Start для продовження.

Ця функція працює із попередньо заданими налаштуваннями. Для постійної деактивації спливаючого вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.

5. Коли встановлений час сплине, пролунає звуковий сигнал та з'явиться спливаюче вікно. Щоб закрити вікно, торкніться ОК.

Функція не зупиняється автоматично. Варильна поверхня вимикається автоматично максимум через чотири години для Sous-vide.

Щоб вимкнути функцію, торкніться  або , або символу активної зони, і виберіть Stop. Щоб підтвердити, торкніться Так у спливаючому вікні.

### 6.13 Sous-vide

Для приготування м'яса, риби або овочів із використанням цієї функції потрібні спеціальні мішечки із застіркою або пластикові пакети і пристрій для вакуумування. Покладіть приправлені продукти у мішечки та герметично закрийте їх. Можна також придбати порції страви, готової до приготування з використанням цього способу готування.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Обов'язково дотримуйтеся принципів безпеки продуктів харчування. Див. розділ «Поради і рекомендації».



З цією функцією можна обирати власний час і температуру (у діапазоні від 35 до 85 °C), що підходить до типу продукту, який ви бажаєте приготувати. Використовуйте максимум 4 літри води; накривайте каstrулю кришкою. Детальніше про параметри готування див. у таблиці «Довідник з готування» у розділі




«Поради та рекомендації». Розморозьте продукти перед приготуванням.

Цю функцію можна активувати лише для передньої лівої або задньої лівої зони нагрівання. Якщо працює функція Sous-vide, використовуйте зони справа для приготування без цієї функції.



З функцією Sous-vide таймера працює як Таймер. Функція вимикається автоматично лише максимум через чотири години.





1. Підготуйте порції продукту відповідно до наведених вище інструкцій.
  2. Поставте каstrулю з холодною водою на передню ліву або задню ліву зону нагрівання.
  3. Торкніться  > Sous-vide. Можна також торкнутися  > Функції варильної поверхні > Sous-vide.
  4. Оберіть належну температуру. Встановіть час (за бажанням). Час сеансу готування залежить від товщини та типу продукту.
  5. Торкніться ОК для продовження.
  6. Помістіть Термощуп с краю каstrулі.
  7. Торкніться ОК, щоб закрити спливаюче вікно.
  8. Торкніться Start, щоб увімкнути попереднє прогрівання.
  9. Помістіть порції продукту у мішечках вертикально в каstrулю (можна використовувати підставку Sous-vide). Торкніться Start
- Якщо ви встановили Таймер, він почне працювати разом з функцією.


10. Коли встановлений час сплине, лунає звуковий сигнал та мигтить . Щоб зупинити сигнал, торкніться . Щоб зупинити або переналаштувати функцію, торкніться  або символу активної зони, а потім Stop. Щоб підтвердити, торкніться Так у спливаючому вікні.

## KeepTemperature

Можна використовувати функцію Sous-vide для готування у той час, як Термощуп точно контролює і підтримує температуру (з точністю + / - 1 °C). Ви можете готувати широкий асортимент страв, таких як пряні бульйони або соуси (напр., різні види каррі або буабес). Можна встановлювати власні параметри або звернутися до таблиці «Довідник з готування» у розділі «Поради та рекомендації».

Цю функцію можна активувати лише для передньої лівої або задньої лівої зони нагрівання.

1. Торкніться  > Функції варильної поверхні > Sous-vide або отримайте доступ до функції, торкнувшись  > Sous-vide.
  2. Оберіть належну температуру. Встановіть час (за бажанням).
  3. Торкніться ОК для продовження.
  4. Помістіть Термощуп с краю каструлі або вставте у продукт.
  5. Торкніться Start, щоб увімкнути попереднє прогрівання.
- Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал та з'являється спливаюче вікно.
6. Торкніться ОК, щоб закрити спливаюче вікно.
  7. Торкніться Start
- Якщо ви встановили Таймер, він почне працювати разом з функцією.
8. Коли встановлений час сплине, лунає звуковий сигнал та мигтить . Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Щоб зупинити або переналаштувати функцію, торкніться  або символу активної зони, а потім Stop. Щоб підтвердити, торкніться Так у спливаючому вікні.



## 6.14 Розтоплення


З цією функцією Термощуп працює як термометр, який допомагає слідкувати за температурою продукту або рідини під час готування. Наприклад, на нього можна покласти під час підігрівання молока або

перевірити температуру дитячого харчування.

Для використання цієї функції має бути активована принаймні одна зона нагрівання.


Цю функцію можна увімкнути для всіх зон нагрівання, але лише для однієї зони нагрівання за один раз.


1. Вставте Термощуп всередину продукту чи рідини до позначки мінімального рівня.
2. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити меню Термощуп і оберіть Розтоплення. Також можна торкнутися  > Функції варильної поверхні > Розтоплення.
3. Торкніться Start. Вимірювання починається на увімкненій зоні нагрівання. Якщо жодну із зон нагрівання не увімкнено, з'являється інформаційне спливаюче вікно.

Щоб зупинити цю функцію, торкніться цифр, що позначають температуру або  та оберіть Stop.

## 6.15 Плавлення



Цю функцію можна використовувати для розтоплення різних продуктів, напр., шоколаду чи масла. Цю функцію можна використовувати лише для однієї зони нагрівання за один раз.


1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Функції варильної поверхні > Плавлення з переліку.
3. Торкніться Start. Потрібно обрати бажану зону нагрівання. Якщо зона нагрівання вже увімкнена, з'явиться спливаюче вікно. Щоб увімкнути функцію, скасуйте попереднє налаштування рівня нагрівання.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

Щоб вимкнути функцію, торкніться символу вибору зони, а потім торкніться Stop.


## 6.16 Мова


1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Мова з переліку.
3. Оберіть бажану мову з переліку. Якщо ви обрали неправильну мову, торкніться . З'явиться список. Виберіть третій варіант зверху, а потім передостанній варіант. Далі виберіть другий варіант. Прокрутіть вниз, щоб обрати бажану мову з переліку. Нарешті, оберіть опцію справа.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

## 6.17 Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності

Можна обрати тип звуку варильної поверхні або повністю вимкнути звук. Можна вибрати клацання (за промовчанням) або сигнал.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності з переліку.
3. Оберіть бажану опцію.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.


## 6.18 Яскравість Дисплею

Яскравість дисплея можна змінити.

Доступні 4 рівні яскравості: 1 — це найнижчий, 4 — це найвищий.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.

2. Оберіть Налаштування > Установка > Яскравість Дисплею з переліку.
3. Оберіть бажаний рівень.

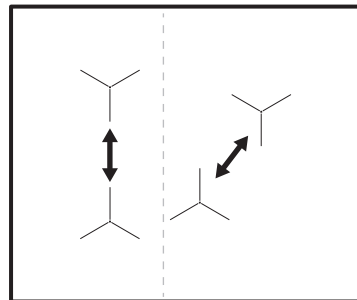
Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

## 6.19 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза має максимальне електричне навантаження 3680 Вт. Якщо варильна поверхня досягає максимуму доступної потужності протягом однієї фази, потужність зон нагрівання автоматично знижується.
- Максимальний рівень нагрівання представлений на слайдері. Активні лише цифри білого кольору.
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



## 7. ПОРАДИ І 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.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній 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.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.
- 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.

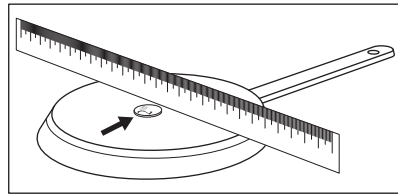


Див. розділ «Технічні дані».

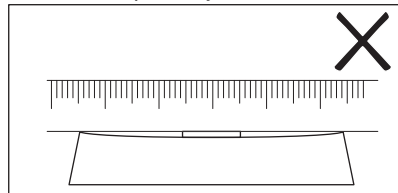
### 7.2 Правильний посуд для функції Смаження Тушкування

Використовуйте посуд лише із плоским дном. Щоб переконаватися, що вибрано правильний посуд:

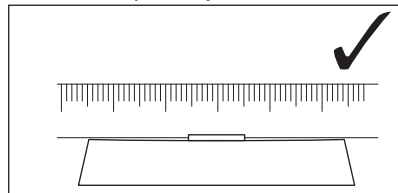
1. Переверніть посуд догори дном.
2. Прикладіть лінійку до дна посуду.
3. Спробуйте просунути невеличку монету між лінійкою і дном посуду.



- a. Якщо вам вдалося це зробити, такий посуд не можна використовувати.



- b. Якщо вам не вдалося це зробити, такий посуд можна використовувати.



## 7.3 Шуми під час роботи

### Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
  - посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
  - гудіння: встановлено високий рівень потужності.
  - клацання: виконується вмикання або вимикання функцій, посуд виявлено після розміщення його на варильній поверхні.
  - шипіння, шум: працює вентилятор.
- Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.**

## 7.4 Їко Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання

вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

## 7.5 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (у хв.)	Поради
1	Підтримання готової страви теплою.	у разі необхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплювання: масло, шоколад, желатину.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.
1 - 2	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Приготування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4 - 5	Приготування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
4 - 5	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке смаження: шніцелів, кордонблю, відбивних, фрикаделок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	перевіряйте по завершенні половини часу.



Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (у хв.)	Поради
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	переверніть по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
<b>P</b>	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

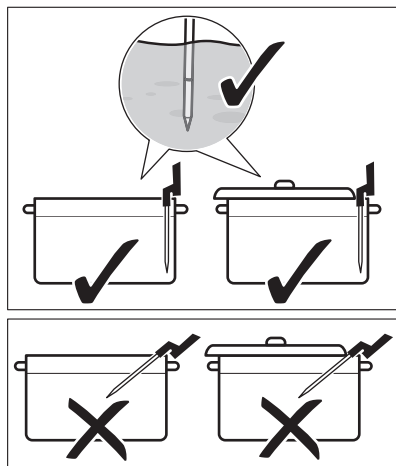
## 7.6 Поради і рекомендації для Термощуп

- i** Для таких функцій, як Допомога при готуванні і Sous-vide, можна використовувати Термощуп лише на лівій стороні варильної поверхні. З функцією Розтоплювання можна використовувати Термощуп також на правій стороні варильної поверхні.

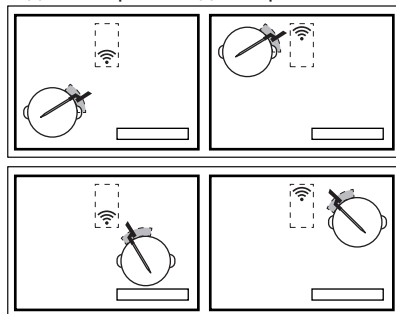
Для забезпечення належного зв'язку (📶, 📶) між Термощупом і варильною поверхнею:

### Для рідин

- Занурьте Термощуп у рідину в межах рекомендованого діапазону занурення. Позначка мінімального рівня має бути покрита рідиною.
- Помістіть Термощуп скраю каstrулі. За можливості, тримайте його у вертикальному положенні. Переконайтеся, що його наконечник торкається дна посуду. Ручка Термощуп завжди повинна знаходитися зовні каstrулі або сковорідки.

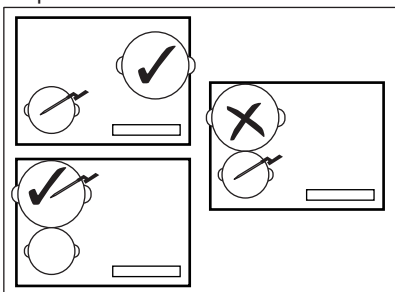


- Якщо ви бажаєте використовувати Термощуп на лівій стороні варильної поверхні, переконайтеся, що він знаходиться поблизу центру варильної поверхні у положенні на 1-3 години. Якщо ви бажаєте використовувати його справа (з функцією Розтоплювання), переконайтеся, що термощуп розташовано у положенні на 9-11 годин. Зверніться до зображень нижче.



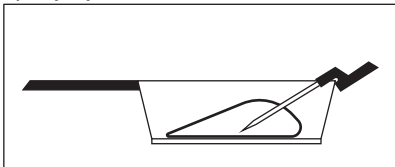
Можна переміщувати Термощуп вздовж краю каструлі, якщо не вдається встановити з'єднання.

- Можна частково накрити каструлю кришкою.
- Якщо використовується ліва зона нагрівання, не ставте великі каструлі на ліву задню конфорку. Великі каструлі на задній лівій зоні нагрівання можуть блокувати сигнал. Перемістіть велику каструлю на задню праву зону нагрівання.

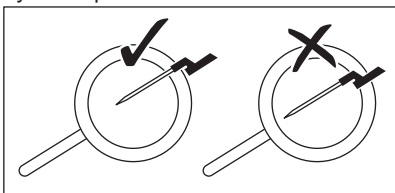


#### Для твердих продуктів (вимірювання внутрішньої температури)

- Вставте Термощуп в найтовщу частину продукту, до позначки мінімального рівня. Точка вимірювання має знаходитися в центральній частині продукту.

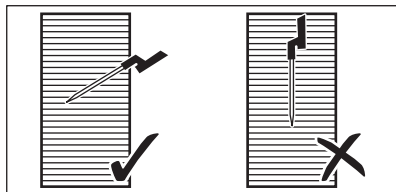


- Переконайтеся, що Термощуп міцно вставлено у продукт. Металева частина Термощуп не повинна торкатися стінок каструлі/сковорідки. Гачок ручки має бути направлений вниз.



- Для м'яса/риби товщиною 2-3 см кінчик Термощуп має досягати дна сковороди.

- Витягніть Термощуп перш, ніж перевертати продукт.
- При використанні планчі переконайтеся, що ручка Термощуп залишається справа за межами її поверхні. Зверніться до зображень нижче.



#### 7.7 Готування за низьких температур — Принципи безпеки продуктів харчування

Дотримуйтеся наведених інструкцій під час готування за низьких температур, напр. методом Sous-vide.

- Вимийте/продезінфікуйте руки перед приготування їжі. Використовуйте одноразові рукавички.
- Використовуйте тільки високоякісні свіжі продукти, що зберігалися у належних умовах.
- Завжди ретельно мийте та очищуйте фрукти і овочі.
- Підтримуйте чистоту робочої поверхні та дошки для нарізання. Використовуйте різні дошки для різних видів продуктів.
- Приділяйте особливу увагу гігієні під час приготування птиці, яєць та риби. Птицю завжди слід готувати при температурі мінімум 65 °C не менше 50 хвилин.
- Переконайтеся, що риба, яку ви бажаєте приготувати з використанням Sous-vide, має якість сашімі, тобто надзвичайно свіжа.
- Зберігайте приготовлену їжу в холодильнику не більше 24 годин.
- Для людей з ослабленою імунною системою або хронічними захворюваннями рекомендується пастеризувати їжу перед вживанням. Пастеризуйте їжу за температури 60 °C мінімум одну годину.

## 7.8 Довідник з готування

У таблиці нижче наведені приклади типів продуктів та зазначені оптимальні температури і рекомендований час готування. Ці параметри можуть змінюватися в залежності від температури, якості, консистенції та кількості продуктів.

Тривалість готування залежить від товщини продукту, ніж від його ваги. Наприклад, для стейку, чим густішою є шматок, тим більше часу потрібно, щоб його серцевина досягнула попередньо

встановленої температури. Аби стейк товщиною 2 см досягнув температури 58 °C потрібно приблизно одну годину, у той час як для стейка товщиною 5 см знадобиться близько чотирьох годин.

Слідкуйте за першим сеансом приготування, аби переконатися, що зазначені нижче параметри відповідають вашим звичкам щодо приготування та посуду. Ці параметри можна змінювати відповідно до ваших особистих уподобань.

Тип продукту	Метод готування	Ступінь приготування	Товщина / кількість продукту	Внутр. темп. / темп. готування (°C)	Тривалість готування (хв.)					
Яловичина - стейк	Sous-vide	непросмажений	2 см	50 - 54	45 - 210					
			4 см		120 - 210					
			6 см		180 - 210					
	середнє			2 см	55 - 60	45 - 240				
				4 см		120 - 240				
				6 см		180 - 240				
				добре просмажений				2 см	61 - 68	45 - 240
								4 см		120 - 240
								6 см		180 - 240
Курка - грудка	Sous-vide	повністю просмажене	200 - 300 г	64 - 72	45- 60					
	Розігрівання	повністю просмажене		68 - 74	35 - 45					
Курка - ніжка	Розігрівання	повністю просмажене	200 - 300 г	78 - 85	30 - 60					
Свинина - стейк	Sous-vide	повністю просмажене	2 см	60 - 66	35 - 60					
Свинина - вирізка	Sous-vide	повністю просмажене	4 - 5 см	62 - 66	60 - 120					
Філе баранини	Sous-vide	середнє	2 см	56 - 60	35 - 60					
		повністю просмажене		64 - 68	40 - 65					
Ягняче філе (без кісток)	Sous-vide	середнє	200 - 300 г	56 - 60	60 - 120					
		повністю просмажене		64 - 68	65 - 120					

Тип продукту	Метод готування	Ступінь приготування	Товщина / кількість продукту	Внутр. темп. / темп. готування (°C)	Тривалість готування (хв.)
Лосось	Sous-vide	із золотавою шкіркою	2 см	46 - 52	20 - 45
			3 см	46 - 52	35 - 50
	Розігрівання	із золотавою шкіркою	2 см	55 - 68	20 - 35
			3 см	55 - 68	25 - 45
Тунець	Sous-vide	із золотавою шкіркою	2 см	45 - 50	35 - 50
Креветки	Sous-vide	із золотавою шкіркою	1 - 2 см	50 - 56	25 - 45
Яйця	Sous-vide	м'яке <sup>1)</sup>	розмір М	63 - 64	45 - 70
		середнє <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70
		тверде <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Варка	м'яка	варка	4 <sup>2)</sup>	
		середнє	варка	7 <sup>2)</sup>	
		жорстка	варка	10 <sup>2)</sup>	
Рис	Набухання	готова	-	-	10 - 30
Картопля	Варка	готова	-	-	15 - 30
Овочі (свіжі)	Sous-vide	готова	-	85	30 - 40
Спаржа	Sous-vide	готова	-	85	30 - 40

1) Білок залишається рідким.

2) Час наведено для яєць середнього розміру. Для великих яєць та яєць з холодильника додайте одну хвилину до часу приготування.

### Додаткові рекомендації для Допомога при готуванні:

- Налийте в каструлю відповідну кількість рідини (напр., від 1 до 3 літрів) перед приготуванням. Намагайтеся не доливати її під час приготування.
- Користуйтеся кришкою, аби заощадити енергію та швидше досягнути потрібної температури (також для підігрівання води).
- Періодично помішуйте страву під час готування для забезпечення рівномірного розподілу температури.
- Додайте сіль на самому початку процесу готування.
- Розморозьте продукти перед приготуванням.
- Додавайте овочі (напр., брокколі, цвітну капусту, зелений горох, брюсельську капусту), коли вода досягне необхідної температури і з'явиться спливаюче вікно.
- Додавайте картоплю або рис у холодну воду перед початком функції.
- Для тушкованих страв, соусів, супів, карі, рагу, гуляшу та бульйонів можна використовувати Розігріти або Підігрівання. Перш ніж запускати функцію Підігрівання, обсмажте інгредієнти (без Термошуп) та додайте

холодну рідину; далі активуйте функцію з Допомога при готуванні.

- Для невеликих морепродуктів, напр., шматочків/щупальців восьминога або молюсків можна використовувати режим Смаження Тушкування.

#### Додаткові рекомендації для Смаження Тушкування:



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Користуйтеся лише каструлями з пласким дном.



#### УВАГА

Використовуйте багат шаровий посуд лише для низьких рівнів нагрівання, щоб запобігти перегріванню та пошкодженню посуду.

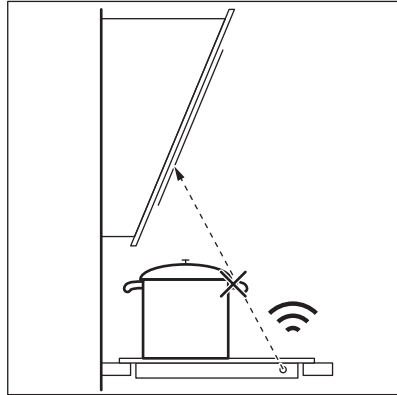
- Вмикайте функцію, коли варильна поверхня холодна (не потрібне прогрівання).
- Користуйтеся посудом із нержавіючої сталі з багат шаровим дном.
- Не використовуйте посуд із тисненням посередині дна.
- Різні розміри посуду можуть спричинити різний час нагрівання. Важкий посуд утримує більше тепла, ніж легкий, але на його нагрівання витрачається більше часу.
- Переверніть продукт при досягненні ним половини встановленої температури.  
Дуже товсті шматки продукту потрібно перевертати частіше (тобто кожні дві хвилини). Для одержання найкращих результатів рекомендовано використовувати спочатку спосіб Sous-vide. Наприкінці готування покладіть приготовлені шматки страви на попередньо розігріту сковорідку та швидко обсмажте їх з обох боків.
- Завжди виймайте Термошуп, перш ніж перевертати продукт.

## 7.9 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

**Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.**




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 І 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.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

### 8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може

привести 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.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.
- Поверхня варильної поверхні має горизонтальні жолоби. Варильну поверхню слід мити вологою ганчіркою з миючим засобом плавними рухами зліва направо. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною зліва направо.

## 9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ




### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.





### 9.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	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  .	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 Допомога при готуванні варильна поверхня починає нагріватися, припиняє нагрівання, а потім продовжує знову.	Це перевірка безпеки, аби переконатися, що Термошуп знаходиться в каструлі, для якої активовано функцію Допомога при готуванні.	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.
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
На дисплеї відображається, що Термошуп не знайдено.	Неправильне положення Термошуп. Щось блокує його сигнал (напр., столові прилади, ручка сковорідки чи інша каструля).	Розташуйте Термошуп правильно. Див. розділ «Поради та рекомендації». Приберіть будь-які металеві предмети або інші предмети, які можуть блокувати сигнал.
На дисплеї відображається, що температура води вища за 100°C.	Термошуп не відкалібровано або відкалібровано неправильно. Варильну поверхню переміщено в інше місце.	Відкалібруйте Термошуп знову. Див. розділ «Калібрування». Також може знадобитися перевірка правильності коду калібрування. Див. розділ «Поеднання».
	Ви додали занадто багато солі у воду.	Не соліть воду, що кипить.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
На дисплеї не показано температуру. На дисплеї відображається символ попередження.	не Термощуп встановив зв'язок з варильною поверхнею через занадто слабкий сигнал.	Помістіть Термощуп поблизу антени на варильній поверхні, поблизу центру. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Щось закриває Термощуп або антену на варильній поверхні, наприклад, частина металевого ножа.	Прийміть все, що накриває антену. Переконайтеся, що посуд розміщено в центрі зони нагрівання. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Зв'язок між Термощуп і антеною втрачено.	Переконайтеся, що нічого не заважає сигналу. Перемістіть Термощуп вздовж краю каstrулі для налаштування його положення. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Інші прилади працюють на тій самій частоті та перешкоджають з'єднанню.	Приберіть усі прилади, які можуть перешкоджати з'єднанню. Див. розділ «Технічні дані».
Температура продукту відрізняється від очікуваної.	Неправильно встановлено Термощуп.	Переконайтеся, що точка вимірювання розташована у найтовщій частині продукту. Див. розділ «Поради та рекомендації».
Варильна поверхня виявляє значні стрибки температури.	Ви додавали воду або замінили каstrулю під час готування.	Не додавайте воду та не змінюйте каstrулю після початку роботи функції.
	Тепло в каstrулі не розподіляється рівномірно, особливо для густих рідин.	Часто помішуйте страву.
Каstrуля занадто нагрівається або їжа стає надмірно перевареною дуже швидко.	Використовується занадто мала каstrуля.	Використовуйте каstrулі, 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.
Допомога при готуванні або Sous-vide зупиняється.	На початку сеансу приготування температура рідини всередині каstrулі 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.
Hob²Hood працює, але лише підсвітка.	Активовано режим H1.	Змініть режим на H2 - H6 або зачекайте, коли буде увімкнено автоматичний режим.
Працюють режими H1 - H6 Hob²Hood, але підсвітка вимкнена.	Можливо, проблема викликана несправністю лампи.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».



Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Встановлено неправильну мову.	Ви помилково змінили мову.	Скиньте усі функції до заводських налаштувань. Оберіть Скинути всі налаштування з Меню. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню. Установіть Мова, Яскравість Дисплею і Рівень гучності.
Зона нагрівання вимикається. З'являється повідомлення з попередженням про те, що зона нагрівання вимкнеться.	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 «O - X - A».	Працює Захист від доступу дітей.	Див. розділ «Щоденне користування».
Мигить  .	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».
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та увімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо 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 хвилин.	Дно посуду не сумісне з індукцією.	Користуйтеся посудом з відповідним (пласким, магнітним) дном. 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 IAE84881FB  
Тип 62 D4A 01 CA  
Індукція 7.35 кВт  
Серійний номер .....  
AEG

Номер виробу (PNC) 949 597 485 00  
220–240 В / 400 В 2Н 50–60 Гц  
Виготовлено в Німеччині  
7.35 кВт



### 10.2 Ліцензії на програмне забезпечення

Програмне забезпечення, включене до варильної поверхні, містить ліцензоване й захищене авторськими правами програмне забезпечення BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 тощо.

Ознайомитися з повним екземпляром ліцензії можна на: Меню > Налаштування > Сервіс > Ліцензія.

Завантажити вихідний код програмного забезпечення з відкритим вихідним кодом можна, якщо перейти за посиланням, що міститься на веб-сторінці продукту.

### 10.3 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Середня передня	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	2300	3600	10	205 - 240

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

### 10.4 Технічні характеристики Термощуп

Термощуп дозволений для використання в контакт з харчовими продуктами.

Робоча частота	433,05 - 434,73 МГц
Максимальна потужність сигналу	5 дБм
Діапазон температур	0 - 120°C
Цикл вимірювання	3 секунди

## 11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 11.1 Інформація про виріб\*

Ідентифікатор моделі	IAE84881FB	
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
	Середня передня	14,5 см
	Задня права	24,0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	179,6 Вт-год/кг
	Задня ліва	189,1 Вт-год/кг
	Середня передня	180,2 Вт-год/кг
	Задня права	185,2 Вт-год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	183,5 Вт-год/кг	

\* Для Європейського Союзу — відповідно до EU 66/2014. Для Білорусі — відповідно до СТБ 2477-2017, Додаток А. Для України — відповідно до 742/2019.

EN 60350-2 - Електричні побутові пристрої для готування їжі. Частина 2. Варильні поверхні. Способи вимірювання продуктивності

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.


### 11.2 Енергозбереження


Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.

- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

## 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.

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

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



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	582
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	584
3. MONTAGE.....	587
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	588
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	591
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	593
7. TIPPS UND HINWEISE.....	600
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	607
9. FEHLERSUCHE.....	608
10. TECHNISCHE DATEN.....	611
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	612
12. UMWELTTIPPS.....	613

## 1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

### 1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.

- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene

# Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



#### WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.



- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

### 2.3 Gebrauch



#### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



#### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzen, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



#### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf

befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.

- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

## 2.4 Temperatursensor

- Verwenden Sie den Temperatursensor zu dem ausdrücklich vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie ihn nicht zum Öffnen oder Anheben von Gegenständen.
- Verwenden Sie nur den für das Kochfeld empfohlenen Temperatursensor.
- Verwenden Sie ihn nicht, wenn er nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist.
- Verwenden Sie den Temperatursensor nicht im Ofen oder in der Mikrowelle.
- Der Temperatursensor misst Temperaturen bis zu 120 °C.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Temperatursensor stets bis zur Min. Markierung in der Speise oder Flüssigkeit befindet.
- Reinigen Sie den Temperatursensor vor dem ersten Gebrauch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände. Reinigen Sie den Temperatursensor nicht im Geschirrspüler. Der Silikongriff kann sich verfärben. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktionsweise des Temperatursensor.
- Bewahren Sie den Temperatursensor in der Originalverpackung auf.
- Wenn Sie den Temperatursensor ersetzen, lagern Sie den alten mindestens 3 m entfernt. Der alte Temperatursensor kann die Funktionsweise des neuen beeinträchtigen.

## 2.5 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

## 2.7 Entsorgung



### **WARNING!**

Verletzungs- und Erstickengefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrem Händler, der vom Hersteller autorisierten Person oder Ihrem örtlichen Abfallentsorger.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

## 3. MONTAGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

### 3.2 Einbau-Kochfelder

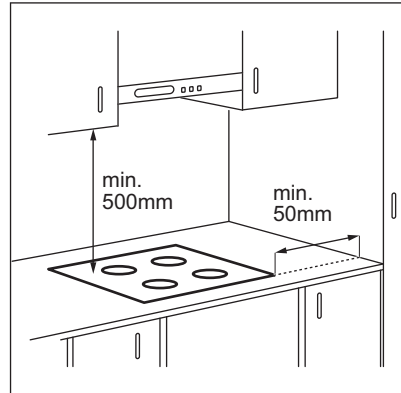
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

### 3.3 Anschlusskabel

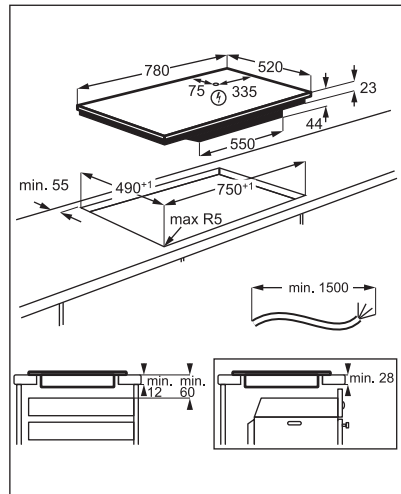
- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F die einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

### 3.4 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.



Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

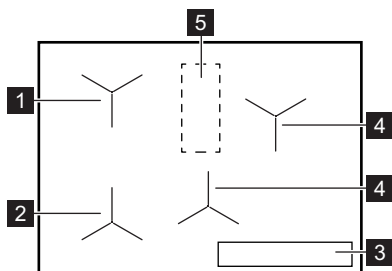


Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Kochfeldanordnung



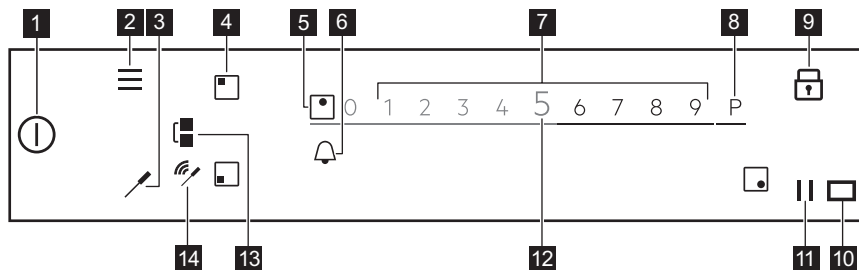
- 1** Induktionskochzone mit Koch-Assistent
- 2** Induktionskochzone mit Koch-Assistent und Braten
- 3** Bedienfeld
- 4** Induktionskochzone
- 5** Bereich mit Antenne



#### **VORSICHT!**







Bedecken Sie diesen Bereich des Kochfelds nicht mit Gegenständen.

### 4.2 Bedienfeldlayout

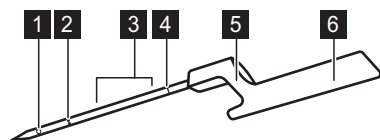


Berühren die das entsprechende Symbol, um die verfügbaren Optionen anzuzeigen.

Symbol	Anmerkung	
<b>1</b>	EIN / AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
<b>2</b>	Menü	Menü öffnen und schließen.
<b>3</b>	Temperatursensor	Temperatursensor-Menü aufrufen.
<b>4</b>	Zonenwahl	Einblenden der Einstellskala der ausgewählten Zone.

Symbol	Anmerkung
<b>5</b> -	Zonenanzeige Anzeige für welche Kochzone die Einstellskala eingeschaltet ist.
<b>6</b> 	- Einstellen der Timer-Funktionen.
<b>7</b> -	Einstellskala Einstellen der Kochstufe.
<b>8</b> <b>P</b>	PowerBoost Zum Einschalten der Funktion.
<b>9</b> 	Verriegelung Ein- und Ausschalten der Funktion.
<b>10</b> 	- Das Fenster des Hob®Hood-Infrarotsignal-Kommunikators. Nicht abdecken.
<b>11</b> 	Pause Ein- und Ausschalten der Funktion.
<b>12</b> <b>0 - 9</b>	- Anzeige der aktuellen Kochstufe.
<b>13</b> 	Bridge Ein- und Ausschalten der Funktion.
<b>14</b> 	Signalindikatoren: Verbindung hergestellt/Kein Signal. Die Signalstärke der Verbindung zwischen dem Temperatursensor und der Antenne anzeigen.

### 4.3 Temperatursensor



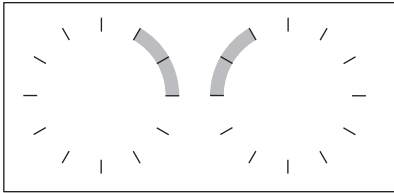
- 1** Messpunkt
- 2** Min. Markierung
- 3** Empfohlener Eintauchbereich (für Flüssigkeiten)
- 4** Kalibrierungscode
- 5** Haken zum Aufsetzen des Temperatursensor auf den Rand
- 6** Griff mit innenliegender Antenne

Der Temperatursensor ist ein kabelloser Temperaturfühler, der ohne Batterie funktioniert und mit dem Kochfeld geliefert wird. In seinem Griff befindet sich eine Antenne. Eine weitere Antenne befindet sich unter der Kochfeldoberfläche, zwischen den beiden hinteren Kochzonen. Bedecken Sie diesen Bereich des Kochfelds nicht, um eine korrekte Kommunikation zwischen dem Temperatursensor und dem Kochfeld sicherzustellen.

Der Messpunkt befindet sich in der Mitte zwischen der Spitze und der Min. Markierung. Stecken Sie den Temperatursensor in die Speise, mindestens

bis zur Min. Markierung. Um die besten Ergebnisse bei Flüssigkeiten zu erzielen, tauchen Sie den Temperatursensor so in die Flüssigkeit, dass sie 2 - 5 cm über der Min. Markierung liegt. Setzen Sie den Haken des Temperatursensor auf den Topf- oder Pfannenrand in der Nähe des Bereichs mit der Antenne in der 1 - 3 Uhr Position (auf der linken Seite des Kochfelds) und der 9 - 11 Uhr Position (auf der rechten Seite des

Kochfelds).



Folgende Anzeigen zeigen die der Stärke der Verbindung zwischen dem Kochfeld und dem Temperatursensor auf dem Display an: , , . Wenn das Kochfeld die Verbindung nicht herstellen kann, leuchtet . Sie können den Temperatursensor auf dem Topfrand verschieben, um die Verbindung herzustellen oder zu verstärken. Das Kochfeld aktualisiert den Verbindungsstatus alle 3 Sekunden.



Weitere Informationen finden Sie unter „Tipps und Hinweise für den Temperatursensor“.

## 4.4 Wichtigste Merkmale Ihres Kochfelds

Ihr neues **SensePro®** Kochfeld führt Sie sicher durch den gesamten Kochvorgang. Lesen Sie die folgenden Informationen, um einige der herausragenden Funktionen zu entdecken.

Je nach Speise können Sie den Koch-Assistent mit oder ohne Temperatursensor verwenden. Für verschiedene Speisen stehen unterschiedliche Funktionen zur Verfügung.

**Temperatursensor** - kann auf zwei Arten verwendet werden. Er misst die Temperatur in Funktionen wie Thermometer und Braten und hilft Ihnen, die Temperatur für verschiedene Lebensmittelarten während des Kochens mit Sous-vide oder Funktionen wie Poachieren, Köcheln oder Aufwärmen genau einzuhalten.

**Koch-Assistent** - Erleichtert das Kochen durch die Bereitstellung von fertigen Rezepten für verschiedene Gerichte, vordefinierten Kochparametern und Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Sie können ihn mit

dem Temperatursensor verwenden, um ein Steak zu braten oder z. B. Pfannkuchen ohne ihn zuzubereiten. Die verfügbaren Funktionen hängen von der Speise ab, die Sie zubereiten möchten. In diesem Modus können Sie Funktionen wie Sous-vide, Braten, Köcheln, Aufwärmen und viele mehr verwenden. Popup-Fenster und Töne informieren Sie, wenn die voreingestellte Temperatur erreicht wird. Sie können den Koch-Assistent im Menü aufrufen.

**Sous-vide** - Eine Garmethode, bei der vakuumverpackte Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen und einer verlängerten Garzeit gekocht werden, wodurch die Vitamine und der Geschmack erhalten bleiben. Ihr Kochfeld bietet klare Einstellungen und Anweisungen. Wenn Sie die Funktion über den Koch-Assistent auswählen, werden die Temperaturen für verschiedene Lebensmittelarten festgelegt. Wenn Sie die Funktion über Sous-vide im Menü einschalten, können Sie Ihre eigenen Temperaturen auswählen.

**Braten** - Eine Bratmethode mit automatisch geregelten Kochstufen für verschiedene Arten von Lebensmitteln. Sie hilft Ihnen, eine Überhitzung von Lebensmitteln oder Öl zu vermeiden. Sie können Sie durch die Wahl von Koch-Assistent im Menü einschalten.


**Thermometer** - Mit dieser Funktion misst der Temperatursensor die Temperatur während des Kochvorgangs. Sie können Sie sie nicht zusammen mit dem Koch-Assistent verwenden.

**Weitere nützliche Funktionen Ihres Kochfelds:**


**Schmelzen** - Diese Funktion eignet sich perfekt zum Schmelzen von Schokolade oder Butter.

**PowerBoost P** - Mit dieser Funktion kochen Sie schnell große Mengen Wasser.

**Pause** - Diese Funktion reduziert die Kochstufe auf 1 für alle Kochzonen, so dass Sie die Speisen länger warm halten können.

**Bridge**  - Mit dieser Funktion können Sie die beiden linken Zonen kombinieren und größeres Kochgeschirr verwenden. Sie können sie zusammen mit Braten verwenden.

**Hob<sup>2</sup>Hood** - Diese Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube und regelt die Lüftergeschwindigkeit entsprechend.

**Verriegelung**  - Diese Funktion schaltet das Bedienfeld vorübergehend während des Kochvorgangs aus.

**Kindersicherung** - Diese Funktion schaltet das Bedienfeld aus, wenn das Kochfeld nicht in Betrieb ist und verhindert die versehentliche Benutzung.

**Stoppuhr, Countdown-Timer und Kurzzeit-Wecker** - Drei Funktionen zwischen denen Sie wählen können, um die Gardauer zu überwachen.

Weitere Informationen finden Sie unter „Täglicher Gebrauch“.

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG




### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Verwenden des Displays

- Es können nur die hinterleuchteten Symbole verwendet werden.
- Berühren Sie zum Einschalten einer Option das entsprechende Symbol auf dem Display.
- Die gewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald Sie das Display nicht mehr berühren.
- Scrollen Sie in den verfügbaren Optionen mit einer schnellen Handbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display. Die Geschwindigkeit der Handbewegung entscheidet darüber, wie schnell die Anzeige wechselt.
- Die Scrollbewegung stoppt von selbst oder Sie können sie durch Berühren des Displays sofort anhalten.
- Sie können die meisten auf dem Display angezeigten Parameter durch Berühren der entsprechenden Symbole ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion oder Zeit können Sie in der Liste blättern und/oder die gewünschte Option berühren.
- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, und einige Symbole im Display erlöschen, berühren Sie das Display erneut. Alle Symbole leuchten wieder.


- Bei einigen Funktionen erscheint beim Start ein Popup-Fenster mit zusätzlichen Informationen. Aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Popup-Fenster dauerhaft auszuschalten.
- Wählen Sie zuerst die Kochzone aus, bevor Sie die Timerfunktionen einschalten.

### Nützliche Symbole für die Navigation im Display

 Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.

 Eine Ebene im Menü zurück/weiter gehen.

 Nach oben/unten in den Anweisungen auf dem Display scrollen.

 Ein-/Ausschalten der Optionen.

 Schließen des Popup-Fensters.

 Abbrechen einer Einstellung.

### 5.2 Erster Anschluss an die Spannungsversorgung

Nachdem Sie das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke einstellen.

Sie können die Einstellung in Menü > Einstellungen > Setup ändern. Siehe „Täglicher Gebrauch“.

### 5.3 Temperatursensor Kalibrierung

Bevor Sie den Temperatursensor verwenden, müssen Sie ihn kalibrieren, um sicherzustellen, dass die Temperaturwerte korrekt sind.

Nach der korrekten Kalibrierung des Temperatursensors misst er die Temperatur am Siedepunkt mit einer Toleranz von + / - 2 °C.

Führen Sie das Verfahren durch, wenn:

- Sie das Kochfeld zum ersten Mal installieren,
- Sie das Kochfeld an einem anderen Ort installieren (Höhenänderung),
- Sie den Temperatursensor austauschen.



Verwenden Sie einen Topf mit einem Bodendurchmesser von 180 mm und füllen Sie ihn mit 1 - 1,5 l Wasser. Geben Sie kein Salz in das Wasser, da es sich auf das Verfahren auswirken kann.

1. Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand, um die Funktion zu kalibrieren oder neu zu kalibrieren. Füllen Sie den Topf mit kaltem Wasser mindestens bis zur Min. Markierung und stellen Sie ihn auf die linke vordere Kochzone.
2. Berühren Sie . Wählen Sie Einstellungen > Temperatursensor > Kalibrierung in der Liste.
3. Berühren Sie Kalibrieren. Folgen Sie den Bildschirmanweisungen. Berühren Sie zum Verlassen des Menü oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters.

### 5.4 Temperatursensor Kopplung

Werkseitig ist Ihr Kochfeld mit dem Temperatursensor gekoppelt.

Wenn Sie den Temperatursensor durch einen neuen ersetzen, müssen Sie ihn mit Ihrem Kochfeld koppeln.

1. Berühren Sie . Wählen Sie Einstellungen > Temperatursensor > Koppeln in der Liste.
2. Berühren Sie Trennen, um den vorherigen Temperatursensor zu entkoppeln.
3. Berühren Sie Koppeln neben der Kochzone. Es erscheint ein Popup-Fenster.
4. Geben Sie die 5-stellige Code, der auf Ihrem neuen Temperatursensor eingraviert ist, über den Ziffernblock ein.
5. Berühren Sie OK zur Bestätigung. Ihr Temperatursensor ist jetzt mit dem Kochfeld gekoppelt. Kalibrieren Sie den Temperatursensor nach der Kopplung.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters.

### 5.5 Menü -Struktur

Berühren Sie , um die Einstellungen des Kochfelds aufzurufen und zu ändern oder andere Funktionen einzuschalten.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Zum Navigieren durch das Menü, verwenden Sie < oder >.

Die Tabelle zeigt die grundlegende Menü-Struktur an.

Koch-Assistent

Kochfeldfunktionen

Sous-vide

Thermometer

Schmelzen



Einstellungen	Kindersicherung
	Stoppuhr
	Hob®Hood
Temperatursensor	Verbindung Kalibrierung Koppeln
Setup	Koch-Assistent Sprache Tastentöne Lautstärke Helligkeit
Service	Demomodus Lizenz Softwareversion Alarmhistorie Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⓘ 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

### 6.2 Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Das

weiße Kochzonensymbol blinkt und die Induktionskochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.

- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile erscheint eine Meldung und das Kochfeld schaltet sich aus.

**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 5	5 Stunden
6	4 Stunden
7 - 9	1,5 Stunden



Wenn Sie Braten verwenden, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus. Bei Sous-vide schaltet sich das Kochfeld nach 4 Stunden aus.

### 6.3 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich

automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Wenn Sie einen Topf auf die ausgewählte Kochzone stellen, erkennt das Kochfeld ihn automatisch und das Display zeigt die zugehörige Einstellskala an. Die Einstellskala erscheint 8 Sekunden im Display und danach wird wieder die Hauptansicht angezeigt. Um die Einstellskala schneller zu schließen, tippen Sie auf das Display außerhalb des Skalenbereichs.

Sind andere Zonen eingeschaltet, ist die Kochstufeneinstellung für die Zone, die Sie benutzen möchten, möglicherweise eingeschränkt. Siehe „Leistungsbegrenzung“.



Achten Sie darauf, dass der Topf für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“. Überprüfen Sie die Topfgröße anhand der „Technischen Daten“.

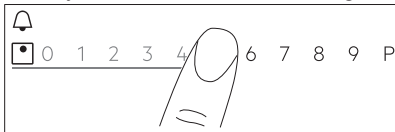
## 6.4 Kochstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie den Topf auf die ausgewählte Kochzone.

Die Einstellskala der aktiven Kochzone erscheint im Display und bleibt 8 Sekunden eingeschaltet.

3. Berühren Sie die gewünschte Kochstufe oder streichen Sie mit Ihrem Finger über die Einstellskala.

Das Symbol leuchtet rot und wird größer.



Sie können die Kochstufe auch während des Kochvorgangs ändern. Berühren Sie das Zonenauswahlsymbol auf der Hauptansicht des Bedienfeldes und bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts, um die Kochstufe zu verringern oder erhöhen.

## 6.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt mehr Leistung für die entsprechende Induktionskochzone bereit. Diese hängt von der Größe des Kochgeschirrs ab. Diese Funktion lässt sich nur für eine begrenzte Zeit einschalten.

1. Berühren Sie zuerst das Symbol der gewünschten Zone.
2. Berühren Sie **P** oder streichen Sie mit Ihrem Finger nach rechts, um die Funktion für die ausgewählte Kochzone einzuschalten.

Das Symbol leuchtet rot und wird größer. Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Wählen Sie zur manuellen Ausschaltung der Funktion die Kochzone und ändern Sie ihre Kochstufe.



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

## 6.6 OptiHeat Control(3-stufige Restwärmeanzeige)



### WARNUNG!

III / II / I Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Indikatoren III / II / I werden angezeigt, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- Wird heißes Kochgeschirr auf eine kalte Kochzone gestellt, dann
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.


Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

## 6.7 Kurzzeitwecker

### Countdown-Timer

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Sie können die Funktion für jede Kochzone separat einstellen.

1. Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die entsprechende Kochzone und danach die Funktion ein.
2. Berühren Sie das Kochzonensymbol.
3. Berühren Sie .



Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.

4. Aktivieren Sie zum Einschalten der Funktion .


Die Symbole ändern sich in  .

5. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit auszuwählen (z.B. Stunden und/oder Minuten).
6. berühren Sie OK, um Ihre Wahl zu bestätigen.

Sie können auch mit **X** Ihre Auswahl löschen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie , um den Signalton auszuschalten.


Stellen Sie die Temperatur auf **0**, um die Funktion auszuschalten. Oder berühren Sie

 links vom Timerwert, berühren Sie **X** daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.

### Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind.


Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.


1. Wählen Sie eine Kochzone aus. Die entsprechende Einstellskala erscheint auf dem Display.
2. Berühren Sie .

Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.

3. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit auszuwählen (z.B. Stunden und Minuten).
4. berühren Sie OK, um Ihre Wahl zu bestätigen.


Sie können auch mit **X** Ihre Auswahl löschen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie , um den Signalton auszuschalten.


Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  links vom Timerwert, berühren Sie **X** daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.


### Stoppuhr

Die Funktion zählt automatisch hoch, wenn Sie eine Kochzone einschalten. Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

1. Berühren Sie , um das Menü aufzurufen.
2. Scrollen Sie im Menü, um Einstellungen > Stoppuhr auszuwählen.
3. Berühren Sie den Schalter, um die Funktion ein- oder auszuschalten.

Die Funktion wird nicht ausgeschaltet, wenn


Sie den Topf anheben. Berühren Sie  und wählen Sie im Popup-Fenster Zurücksetzen, um die Funktion auszuschalten und manuell wieder einzuschalten. Die Funktion fängt bei **0** mit dem Zählen an. Berühren

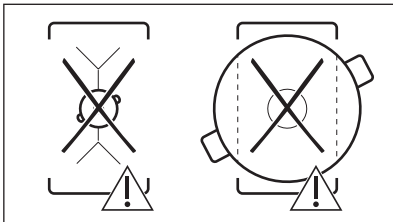
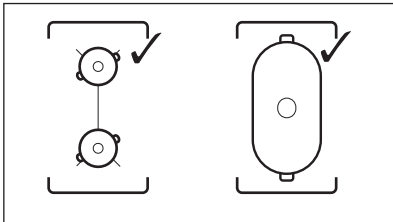
Sie  und wählen Sie im Popup-Fenster Pause, um die Funktion für einmaliges Kochen Pause. Wählen Sie START, um mit der Zählung fortzufahren.


## 6.8 Bridge Funktion

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone mit derselben Kochstufe.

Sie können diese Funktion für großes Kochgeschirr verwenden.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf zwei Kochzonen. Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken.
2. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion . Das Zonensymbol ändert sich.
3. Stellen Sie die Kochstufe ein. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen.





Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.


## 6.9 Pause



Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.


Sie können die Funktion nicht einschalten, wenn Koch-Assistent oder Sous-vide ausgeführt wird.

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können nur die Symbole  und  verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .


 leuchtet auf. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert. Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion .


Die Funktion schaltet PowerBoost aus. Die höchste Kochstufe wird durch erneutes Berühren von  wieder eingestellt.


## 6.10 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.


Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .




Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  3 Sekunden lang.

 Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

## 6.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Kindersicherung in der Liste.
3. Schalten Sie den Schalter ein und berühren Sie die Buchstaben A-O-X in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion einzuschalten. Schalten Sie den Schalter aus, um die Funktion auszuschalten.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

## 6.12 Koch-Assistent


Diese Funktion passt die Parameter an verschiedene Speisen an und behält sie während des Garvorgangs bei.


Mit dieser Funktion können Sie eine große Auswahl an Gerichten, wie Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Suppen, Soßen, Nudeln oder Milch zubereiten. Für die verschiedenen Lebensmittelarten stehen unterschiedlich Zubereitungsmethoden zur Verfügung. Zum Beispiel für Hähnchen können Sie zwischen Braten, Sous-vidé oder Poachieren wählen.


Sie können die Funktion nur auf der linken Seite des Kochfelds aktivieren. Koch-Assistent Die Sous-vidé Funktion kann nur für die linke vordere oder linke hintere Kochzone verwendet werden. Wenn Sie Braten verwenden möchten, kann die Funktion für die linke vordere Kochzone oder beide Kochzonen eingeschaltet werden, wenn sie in einer Brücke mit der Bridge-Funktion verbunden sind.



Wenn Koch-Assistent für die linke vordere Kochzone eingeschaltet ist, verwenden Sie die rechten Kochzonen zum Kochen ohne diese Funktion.

Verwenden Sie auf der hinteren linken Kochzone kein Kochgeschirr mit einem Durchmesser von mehr als 200 mm, wenn die Funktion für die linke vordere Zone eingeschaltet ist. Dies könnte die Verbindung zwischen dem Temperatursensor und der Antenne unter der Kochfeldoberfläche beeinträchtigen.

 Heizen Sie das Kochgeschirr nicht vor den Kochvorgang auf. Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser oder kalte Flüssigkeiten. Wärmen Sie nur kalte Speisen auf.

 Bezüglich Braten beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Fügen Sie Öl hinzu, sobald die Pfanne heiß ist.

 Bei Koch-Assistent funktioniert der Timer als Kurzzeit-Wecker. Die Funktion wird nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht ausgeschaltet.


1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion  oder  und wählen Sie Koch-Assistent.
2. Wählen Sie die Speise, die Sie zubereiten möchten, in der Liste. Es sind für jede Speise einige Optionen verfügbar. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.
  - Sie können OK oben im Popup-Fenster berühren, um die Standardeinstellungen zu verwenden.
  - Bei Braten können Sie die voreingestellte Kochstufe ändern. Bei einigen Gerichten können Sie die Kerntemperatur der Speise mit dem Temperatursensor überprüfen.
  - Bei den meisten Optionen, wie Sous-vidé und Poachieren können Sie die voreingestellte Temperatur ändern.
  - Sie können die voreingestellte Zeit ändern oder neu einstellen. Nur bei Sous-vidé ist die Mindestdauer voreingestellt.

Zusätzliche Anweisungen mit detaillierten Informationen finden Sie auf dem Bildschirm.

Sie können in ihnen mit  und  blättern.



3. Berühren Sie OK. Folgen Sie den Anweisungen in den Popup-Fenstern. Einige der Optionen beginnen mit Vorheizen. Sie können den Fortschritt auf der Einstellskala verfolgen.
4. Wenn ein Popup-Fenster mit Anweisungen erscheint, berühren Sie OK und dann START, um fortzufahren.

Die Funktion arbeitet mit den Voreinstellungen.

Aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Popup-Fenster dauerhaft auszuschalten.

5. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster. Berühren Sie zum Schließen des Fensters OK.

Die Funktion wird nicht automatisch ausgeschaltet. Bei Sous-vidé schaltet sich das Kochfeld automatisch nach maximal vier Stunden aus.

Berühren Sie zum Anhalten der Funktion  oder  oder das Symbol der aktiven Zone und wählen Sie Stop. Berühren Sie zur Bestätigung Ja im Popup-Fenster.

## 6.13 Sous-vide

Um Fleisch, Fisch oder Gemüse mit der Funktion zuzubereiten, benötigen Sie Zip-Lock-Beutel oder Kunststoffbeutel und einen Vakuuierer. Geben Sie die gewürzten Speisen in die Beutel und verschließen Sie sie luftdicht. Für diese Garmethode können Sie auch Portionen von Lebensmitteln, die mit diesem Garverfahren zubereitet werden können, kaufen.



### WARNUNG!



Achten Sie darauf die Grundsätze der Lebensmittelsicherheit zu befolgen. Siehe „Tipps und Hinweise“.

Bei dieser Funktion können Sie die Dauer und Temperatur (zwischen 35 und 85 °C), die für die Art der Speisen, die Sie zubereiten möchten, geeignet sind, frei wählen. Verwenden Sie höchstens 4 Liter Wasser und decken Sie den Topf mit einem Deckel ab. Weitere Details zu den Kochparametern finden Sie in der Tabelle der Garanleitung in „Tipps und Hinweise“. Tauen Sie Lebensmittel vor deren Zubereitung auf.

Die Funktion kann nur für die linke vordere oder linke hintere Kochzone verwendet werden. Wenn Sous-vide eingeschaltet ist, verwenden Sie die rechten Kochzonen zum Kochen ohne diese Funktion.



Bei Sous-vide funktioniert der Timer als Kurzzeit-Wecker. Die Funktion wird automatisch nach höchstens vier Stunden ausgeschaltet.



1. Bereiten Sie Lebensmittelportionen gemäß den obigen Anweisungen zu.
2. Stellen Sie den Topf mit kaltem Wasser auf die vordere oder hintere linke Zone.
3. Berühren Sie  > Sous-vide. Sie können auch  > Kochfeldfunktionen > Sous-vide berühren.
4. Wählen Sie die richtige Temperatur. Stellen Sie die Dauer ein (optional). Die Gardauer hängt von der Dicke und Lebensmittelart ab.
5. Berühren Sie OK zum Fortfahren.


6. Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand.
7. Berühren Sie OK, um das Popup-Fenster zu schließen.
8. Berühren Sie START, um das Vorheizen einzuschalten.

Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster. Berühren Sie OK zur Bestätigung.

9. Geben Sie die Lebensmittelportionen in Beuteln senkrecht in den Topf (Sie können ein Sous-vide Gestell verwenden). Berühren Sie START.

Wenn Sie den Kurzzeit-Wecker einstellen, startet er zusammen mit der Funktion.



10. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons .

Berühren Sie  oder das Symbol der aktiven Zone und dann Stop zum Anhalten oder zur Neueinstellung der Funktion. Berühren Sie zur Bestätigung Ja im Popup-Fenster.

## KeepTemperature

Sie können die Sous-vide Funktion zum Garen verwenden, während der Temperatursensor die Temperatur präzise regelt und aufrecht erhält (mit einer Genauigkeit von +/-1 °C). Sie können eine große Auswahl an Gerichten zubereiten, wie gewürzte Fonds oder Soßen (z.B. verschiedene Currygerichte oder Bouillabaisse). Sie können Ihre eigenen Kochparameter einstellen oder in der Tabelle der Garanleitung in „Tipps und Hinweise“ nachschlagen.

Die Funktion kann nur für die linke vordere oder linke hintere Kochzone verwendet werden.



1. Berühren Sie  > Kochfeldfunktionen > Sous-vide oder rufen Sie die Funktion auf, indem Sie  > Sous-vide berühren.
2. Wählen Sie die richtige Temperatur. Stellen Sie die Dauer ein (optional).
3. Berühren Sie OK zum Fortfahren.


- Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand oder stecken Sie ihn in die Speise.
- Berühren Sie START, um das Vorheizen einzuschalten.

Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster.

- Berühren Sie OK, um das Popup-Fenster zu schließen.
- Berühren Sie START.

Wenn Sie den Kurzzeit-Wecker einstellen, startet er zusammen mit der Funktion.

- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons .



Berühren Sie  oder das Symbol der aktiven Zone und dann Stop zum Anhalten oder zur Neueinstellung der Funktion. Berühren Sie zur Bestätigung Ja im Popup-Fenster.

## 6.14 Thermometer


Bei dieser Funktion funktioniert der Temperatursensor als Thermometer, das Ihnen hilft die Temperatur der Speise oder Flüssigkeit während des Kochvorgangs zu überwachen. So können Sie sich auf es bei der Erwärmung von Milch oder der Überprüfung der Temperatur der Babyahrung verlassen.

Um diese Funktion verwenden zu können, muss mindestens eine Kochzone eingeschaltet sein.

Sie können die Funktion für alle Kochzonen einschalten aber nur für jeweils eine Kochzone nutzen.


- Stecken Sie den Temperatursensor in die Speise oder Flüssigkeit bis zur Markierung Min.
- Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü Temperatursensor zu öffnen und wählen Sie Thermometer. Sie können auch  > Kochfeldfunktionen > Thermometer berühren.
- Berühren Sie START.  
Die Messung beginnt auf der eingeschalteten Kochzone. Ist keine Kochzone eingeschaltet, erscheint ein Popup-Fenster.




Berühren Sie, um die Funktion auszuschalten, die Ziffern, die die

Temperatur anzeigen oder  und wählen Sie Stop.

## 6.15 Schmelzen


Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Lebensmittel schmelzen, z.B. Schokolade oder Butter. Sie können die Funktion nur für jeweils eine Kochzone verwenden.


- Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
- Wählen Sie Kochfeldfunktionen > Schmelzen in der Liste.
- Berühren Sie START.  
Sie müssen die gewünschte Kochzone auswählen.  
Ist die Kochzone bereits eingeschaltet, erscheint ein Popup-Fenster.  
Deaktivieren Sie die vorherige Kochstufe zum Einschalten der Funktion.




Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion das Zonenwahlsymbol und dann Stop.

## 6.16 Sprache


- Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
- Wählen Sie Einstellungen > Setup > Sprache in der Liste.
- Wählen Sie die gewünschte Sprache in der Liste.




Haben Sie die falsche Sprache gewählt, berühren Sie . Es erscheint eine Liste. Wählen Sie die dritte Option von oben und dann die vorletzte Option. Wählen Sie dann die zweite Option. Scrollen Sie nach unten, um die gewünschte Sprache in der Liste auszuwählen. Wählen Sie zum Schluss die Option auf der rechten Seite.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

## 6.17 Tastentöne / Lautstärke

Sie können den Ton des Kochfelds wählen oder ihn ausschalten. Sie können zwischen einem Klick (Standard) oder einem Piepton wählen.


1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Tastentöne / Lautstärke in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Option.




Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

## 6.18 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

4 Helligkeitsstufen stehen zur Auswahl, wobei 1 die niedrigste und 4 die höchste ist.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Helligkeit in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Stufe.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

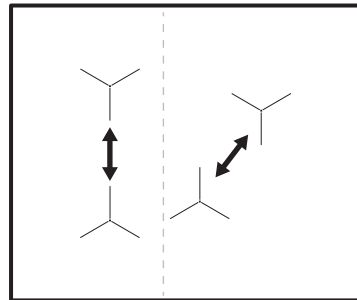
## 6.19 Leistungsbegrenzung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die

Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Beladung von 3680 W. Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die maximale Kochstufe ist auf der Einstellskala sichtbar. Es sind nur die weißen Zahlen aktiv.
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



## 7. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 7.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.



- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

### Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

### Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- Ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

### Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



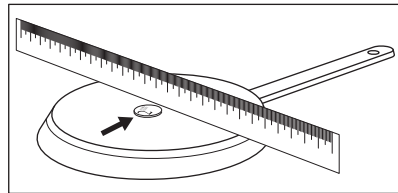
Siehe hierzu „Technische Daten“.

## 7.2 Geeignete Pfannen für die Funktion Braten

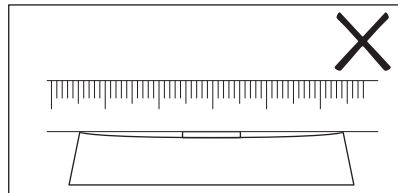
Verwenden Sie nur Pfannen mit flachem Boden. So prüfen Sie, ob die Pfanne geeignet ist:

1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.

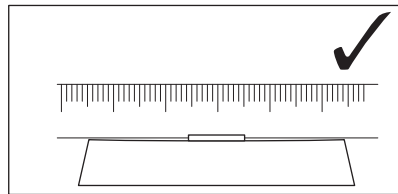
2. Legen Sie ein Lineal auf den Pfannenboden.
3. Versuchen Sie eine 1-, 2-Euro oder 5-Cent Münze oder eine mit einer ähnlichen Dicke zwischen das Lineal und den Pfannenboden zu schieben.



- a. Die Pfanne ist nicht geeignet, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



- b. Die Pfanne ist geeignet, wenn Sie die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



## 7.3 Betriebsgeräusche

### Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten, der Topf wird erkannt, wenn Sie ihn auf das Kochfeld stellen.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.

## 7.4 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

## 7.5 Beispiele für Kochanwendungen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist

nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
4 - 5	Kartoffeln dünsten.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
<b>P</b>	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

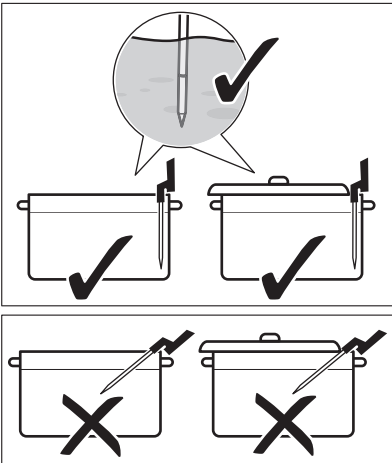
## 7.6 Tipps und Hinweise für den Temperatursensor

- i** Für die Funktionen wie Koch-Assistent und Sous-vide, können Sie den Temperatursensor nur auf der linken Seite des Kochfelds benutzen. Bei der Funktion Thermometer können Sie den Temperatursensor auch auf der rechten Seite des Kochfelds benutzen.

Um eine starke Verbindung (📶, 📶) zwischen dem Temperatursensor und dem Kochfeld sicherzustellen:

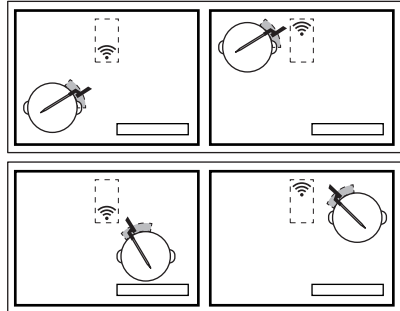
### Für Flüssigkeiten

- Tauchen Sie den Temperatursensor in die Flüssigkeit, im empfohlenen Eintauchbereich. Die Min. Markierung muss bedeckt sein.
- Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand. Sorgen Sie, wenn möglich, dafür, dass er in vertikaler Position bleibt. Achten Sie darauf, dass seine Spitze den Topfboden berührt. Der Griff des Temperatursensor muss sich stets außerhalb des Topfes oder der Pfanne befinden.



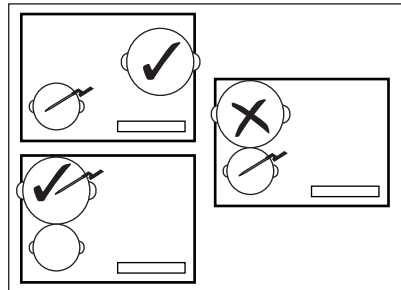
- Wenn Sie den Temperatursensor auf der linken Seite des Kochfelds benutzen möchten, stellen Sie sicher, dass er sich in der Nähe der Kochfeldmitte in der

Position von 1 - 3 Uhr befindet. Wenn Sie ihn rechts (mit der Thermometer Funktion) verwenden möchten, stellen Sie sicher, dass er sich in der Position von 9 - 11 Uhr befindet. Orientieren Sie sich an den Abbildungen unten.



Sie können den Temperatursensor auf dem Topfrand verschieben, wenn die Verbindung nicht hergestellt werden kann.

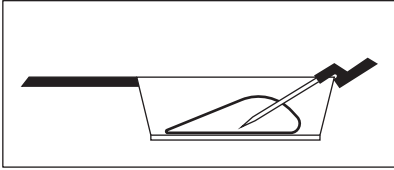
- Sie können den Topf teilweise mit einem Deckel abdecken.
- Wenn Sie die linke vordere Kochzone verwenden, stellen Sie kein großes Kochgeschirr auf die hintere linke Zone. Großes Kochgeschirr auf der hinteren linken Zone kann das Signal blockieren. Stellen Sie das große Kochgeschirr auf die rechte hintere Kochzone.



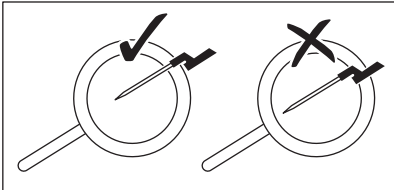
### Für feste Lebensmittel (Kerntemperaturmessung)

- Stecken Sie den Temperatursensor in den dicksten Teil der Speise, bis zur Markierung Min. Der Messpunkt muss

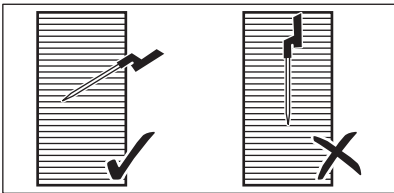
sich in der Mitte der Speise befinden.



- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor fest in der Speise steckt. Die Metallteile des Temperatursensor dürfen die Wände des Topfs/der Pfanne nicht berühren. Der Haken des Griffs muss nach unten zeigen.



- Für Fleisch/Fisch mit einer Dicke von 2 - 3 cm, muss die Spitze des Temperatursensor den Boden der Pfanne berühren.
- Nehmen Sie den Temperatursensor aus der Speise, bevor Sie sie umdrehen.
- Wenn Sie eine Plancha verwenden, achten Sie darauf, dass sich der Griff des Temperatursensor auf der rechten Seite, außerhalb der Platte befindet. Orientieren Sie sich an den Abbildungen unten.



## 7.7 Garen bei niedrigen Temperaturen - Grundsätze der Lebensmittelsicherheit

Achten Sie beim Garen bei niedrigen Temperaturen z.B. bei Sous-vide auf die Einhaltung der folgenden Anweisungen.

- Waschen/desinfizieren Sie Ihre Hände vor der Zubereitung der Speisen. Tragen Sie Einweg-Handschuhe.

- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel von hoher Qualität, die unter geeigneten Bedingungen gelagert wurden.
- Waschen und schälen Sie stets Obst und Gemüse gründlich.
- Halten Sie Ihre Arbeitsplatte und Schneidbretter sauber. Verwenden Sie verschiedene Schneidbretter für unterschiedliche Lebensmittel.
- Achten Sie besonders bei der Zubereitung von Geflügel, Eiern und Fisch auf die Lebensmittelhygiene. Geflügel muss bei einer Temperatur von mindestens 65 °C und einer Mindestdauer von 50 Minuten zubereitet werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Fisch, den Sie mit Sous-vide zubereiten möchten, Sashimi-Qualität hat, d.h., dass er besonders frisch ist.
- Lagern Sie die zubereiteten Lebensmittel höchstens 24 Stunden im Kühlschrank.
- Für Personen mit einem geschwächten Immunsystem oder chronischen Gesundheitsproblemen wird empfohlen, die Lebensmittel vor dem Verzehr zu pasteurisieren. Pasteurisieren Sie die Lebensmittel bei 60 °C mindestens eine Stunde.

## 7.8 Garanleitung

Die Tabelle unten zeigt Beispiele von Lebensmittelarten, die optimalen Temperaturen und vorgeschlagene Garzeiten. Die Parameter variieren je nach Temperatur, Qualität, Konsistenz und Menge der Lebensmittel.

Die Länge der Kochzeit hängt mehr von der Dicke der Speise als von seinem Gewicht ab. Je dicker beispielsweise ein Steak ist, desto mehr Zeit braucht es, bis das Innere des Steaks die vordefinierte Temperatur erreicht. Ein 2 cm dickes Steak benötigt etwa eine Stunde um 58 °C zu erreichen, während ein 5 cm dickes Steak etwa vier Stunden benötigt.

Überwachen Sie den ersten Kochvorgang, um sicherzustellen, dass die Parameter unten zu Ihren Kochgewohnheiten und dem Kochgeschirr passen. Sie können die Parameter je nach Ihren persönlichen Vorlieben ändern.

Lebensmittelart	Garmethode	Gargrad	Dicke/Menge der Lebensmittel	Kern-/ Gartemperatur (°C)	Garzeit (Min.)	
Beefsteak	Sous-vidé	Blutig	2 cm	50 - 54	45 - 210	
			4 cm		120 - 210	
			6 cm		180 - 210	
		mittel	2 cm	55 - 60	45 - 240	
			4 cm		120 - 240	
			6 cm		180 - 240	
			durch	2 cm	61 - 68	45 - 240
				4 cm		120 - 240
				6 cm		180 - 240
Hähnchenbrust	Sous-vidé	durch	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60	
	Poachieren	durch		68 - 74	35 - 45	
Hähnchenschenkel	Poachieren	durch	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60	
Schweinesteak	Sous-vidé	durch	2 cm	60 - 66	35 - 60	
Schweinelende	Sous-vidé	durch	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120	
Lammfilet	Sous-vidé	mittel	2 cm	56 - 60	35 - 60	
		durch		64 - 68	40 - 65	
Lammrücken (ohne Knochen)	Sous-vidé	mittel	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120	
		durch		64 - 68	65 - 120	
Lachs	Sous-vidé	glasig	2 cm	46 - 52	20 - 45	
			3 cm	46 - 52	35 - 50	
	Poachieren	glasig	2 cm	55 - 68	20 - 35	
			3 cm	55 - 68	25 - 45	
Thunfisch	Sous-vidé	glasig	2 cm	45 - 50	35 - 50	
Shrimps	Sous-vidé	glasig	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45	
Eier	Sous-vidé	weich <sup>1)</sup>	M-Größe	63 - 64	45 - 70	
		mittel <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70	
		hart <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70	
	Kochen	weich		Kochen	4 <sup>2)</sup>	
		mittel		Kochen	7 <sup>2)</sup>	
		hart		Kochen	10 <sup>2)</sup>	

Lebensmittelart	Garmethode	Gargrad	Dicke/Menge der Lebensmittel	Kern-/ Gartemperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Reis	Anschwellen	gekocht	-	-	10 - 30
Kartoffeln	Kochen	gekocht	-	-	15 - 30
Gemüse (frisch)	Sous-vide	gekocht	-	85	30 - 40
Spargel	Sous-vide	gekocht	-	85	30 - 40

1) Das Eiweiß bleibt flüssig.

2) Die Zeiten gelten für mittelgroße Eier. Verlängern Sie die Kochzeit um eine Minute für große Eier und Eier aus dem Kühlschrank.

### Zusätzliche Tipps für Koch-Assistent:

- Füllen Sie den Topf vor dem Kochen mit einer geeigneten Menge Flüssigkeit (zwischen 1 - 3 Litern). Versuchen Sie, beim Kochen nicht mehr hinzuzufügen.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Energie zu sparen und die Temperatur schneller zu erreichen (auch zum Vorheizen von Wasser).
- Rühren Sie Ihre Speise während des Kochvorgangs regelmäßig um, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung sicherzustellen.
- Geben Sie Salz zu Beginn des Kochvorgangs hinzu.
- Tauen Sie Lebensmittel vor deren Zubereitung auf.
- Geben Sie Gemüse (z.B. Broccoli, Blumenkohl, grüne Bohnen, Rosenkohl) in das Wasser, wenn es die gewünschte Temperatur erreicht hat und das Pop-up-Fenster erscheint.
- Geben Sie Kartoffeln oder Reis in das kalte Wasser, bevor Sie die Funktion einschalten.
- Für Eintöpfe, Saucen, Suppen, Currys, Ragout, Gulasch und Brühen können Sie Aufwärmen oder Köcheln verwenden. Bevor Sie die Köcheln-Funktion starten, braten Sie die Zutaten (ohne Temperatursensor) an und fügen Sie kalte Flüssigkeit hinzu. Aktivieren Sie anschließend die Funktion von Koch-Assistent.
- Für kleine Meeresfrüchte, wie z. B. Oktopusscheiben/Tentakel oder Muscheln können Sie Braten verwenden.

### Zusätzliche Tipps für Braten:



#### WARNING!

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachen Böden.



#### VORSICHT!

Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.

- Starten Sie die Funktion, wenn das Kochfeld kalt ist (kein Vorheizen erforderlich).
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Edelstahl mit einer Sandwich-Bodenbauweise.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einer Vertiefung in der Mitte des Geschirrbodens.
- Unterschiedliche Größen von Pfannen können unterschiedliche Zeiten zum Heißwerden benötigen. Schwere Pfannen speichern mehr Wärme als leichte Pfannen, benötigen aber auch mehr Zeit beim Aufheizen.
- Drehen Sie die Speise um, wenn Sie die Hälfte der gewünschten Temperatur erreicht hat.  
Sehr dicke Lebensmittel müssen öfter umgedreht werden (z.B. alle zwei Minuten). Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir zuerst die Sous-vide-Methode zu verwenden. Für den krönenden Abschluss legen Sie die zubereiteten Portionen auf eine vorerwärmte Pfanne und braten Sie sie kurz beidseitig.

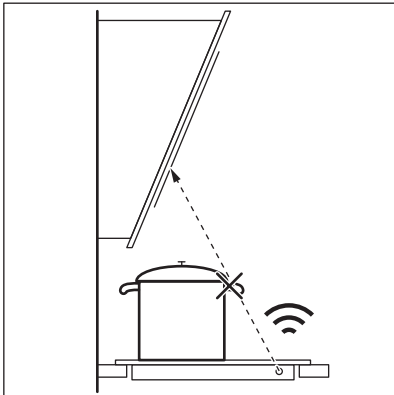
- Nehmen Sie stets den Temperatursensor, bevor Sie die Speise umdrehen.

## 7.9 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Stellen Sie kein Halogenlicht auf die auf die Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

**Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.**




Halten Sie das Fenster für das Hob<sup>2</sup>Hood Infrarotkommunikationssignal sauber.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, wenn Hob<sup>2</sup>Hood eingeschaltet ist.

## Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob<sup>2</sup>Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

## 8. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.

- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

### 8.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige

Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.
- Die Oberfläche des Kochfelds hat horizontale Rillen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel mit einer sanften Bewegung von links nach rechts. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch mit einer Bewegung von links nach rechts trocken.

## 9. FEHLERSUCHE




### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.





### 9.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe ein, bevor 60 Sekunden verstrichen sind.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Display reagiert nicht, wenn es berührt wird.	Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display. Es befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf dem Display.	Entfernen Sie die Objekte. Schieben Sie die Töpfe vom Display weg. Reinigen Sie das Display, warten Sie bis das Gerät kalt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein.



Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor unter der Kochfeldoberfläche ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.
Nach dem Einschalten von Koch-Assistent wird das Kochfeld heiß, stoppt und startet erneut.	Dies ist eine Sicherheitsüberprüfung, um sicherzustellen, dass sich der Temperatursensor in einem Topf befindet, für den der Koch-Assistent eingeschaltet wurde.	Dies ist ein normaler Vorgang und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.	Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt.	Reduzieren Sie erst die Leistung der anderen Zone.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Das Display zeigt an, dass der Temperatursensor nicht gefunden wurde.	Die Position des Temperatursensors ist falsch. Ein Gegenstand blockiert sein Signal (z.B. Besteck, ein Pfannengriff oder ein anderer Topf).	Der Temperatursensor muss richtig positioniert werden. Siehe „Tipps und Hinweise“. Entfernen Sie metallische Gegenstände oder andere Gegenstände, die das Signal blockieren könnten.
Das Display zeigt eine Wassertemperatur von mehr als 100 °C an.	Sie haben den Temperatursensor nicht oder nicht richtig kalibriert. Sie haben das Kochfeld an einem anderen Ort installiert.	Kalibrieren Sie den Temperatursensor erneut. Siehe „Kalibrierung“. Möglicherweise müssen Sie auch überprüfen, ob der Kalibrierungscode korrekt ist. Siehe „Kopplung“.
	Sie haben zu viel Salz in das Wasser gegeben.	Salzen Sie kochendes Wasser nicht.
Das Display zeigt die Temperatur nicht an. Auf dem Display erscheint ein Warnsymbol.	Der Temperatursensor hat keine Verbindung mit dem Kochfeld hergestellt, weil die Stärke des Signals zu niedrig ist.	Positionieren Sie den Temperatursensor in die Nähe der Antenne auf der Kochfeldoberfläche in der Nähe der Kochfeldmitte. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Ein Gegenstand bedeckt den Temperatursensor oder die Antenne auf der Kochfeldoberfläche, wie z. B. ein Metallbesteckteil.	Entfernen Sie den Gegenstand, der die Antenne bedeckt. Achten Sie darauf das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone zu stellen. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Die Verbindung zwischen dem Temperatursensor und der Antenne wurde unterbrochen.	Stellen Sie sicher, dass das Signal nicht bedeckt wird. Verschieben Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand, um seine Position anzupassen. Siehe „Tipps und Hinweise“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
	Andere Geräte arbeiten mit der gleichen Frequenz und stören die Verbindung.	Entfernen Sie die Geräte, die die Verbindung stören können. Siehe „Technische Daten“.
Die Temperatur der Lebensmittel ist anders als erwartet.	Der Temperatursensor ist nicht richtig eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass sich der Messpunkt im dicksten Teil der Speise befindet. Siehe „Tipps und Hinweise“.
Das Kochfeld erkennt signifikante Temperatursprünge.	Sie haben Wasser hinzugefügt oder den Topf während des Kochvorgangs gewechselt.	Fügen Sie nach Möglichkeit kein Wasser hinzu und wechseln Sie den Topf nach dem Start der Funktion nicht.
	Die Hitze im Topf ist besonders bei dicken Flüssigkeiten nicht gleichmäßig verteilt.	Rühren Sie die Speise oft um.
Der Topf wird zu heiß oder die Speise ist zu schnell übergart.	Sie haben einen zu kleinen Topf verwendet.	Verwenden Sie Töpfe deren Größe für die entsprechende Kochzone geeignet ist. Siehe hierzu „Technische Daten“.
Sie können eine Funktion nicht einschalten.	Es ist eine andere Funktion für dieselbe Kochzone eingeschaltet, die die Aktivierung verhindert.	Stoppen Sie die Funktion, bevor Sie eine andere einschalten.
Koch-Assistent oder Sous-vide stoppt.	Zu Beginn eines Kochvorgangs ist die Temperatur der Flüssigkeit im Topf höher als 40 °C. Das verwendete Kochgeschirr ist heiß.	Verwenden Sie nur kalte Flüssigkeiten. Heizen Sie das Kochgeschirr nicht vor.
Hob®Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Hob®Hood funktioniert, aber nur die Beleuchtung ist eingeschaltet.	Sie haben den H1 Modus eingeschaltet.	Ändern Sie den Modus in H2 - H6 oder warten Sie, bis der Automatikmodus startet.
Hob®Hood-Modi H1 bis H6 funktionieren, aber die Beleuchtung ist ausgeschaltet.	Es besteht möglicherweise ein Problem mit der Glühbirne.	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Es ist die falsche Sprache eingestellt.	Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.	Setzen Sie alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurück. Wählen Sie Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen aus dem Menü. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein. Stellen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke ein.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Eine Kochzone wird ausgeschaltet. Es erscheint eine Warnmeldung, dass die Kochzone ausgeschaltet wird.	Automatische Abschaltung schaltet die Kochzone aus.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Meldung leuchten auf.	Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Es wird O - X - A angezeigt.	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein.  Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Kochgeschirr wird länger als 5 Minuten erwärmt.	Der Boden des Kochgeschirrs ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit richtigem (flachen, magnetischem) Boden. Siehe „Tipps und Hinweise“.

## 9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

# 10. TECHNISCHE DATEN

## 10.1 Typenschild

Modell IAE84881FB  
Typ 62 D4A 01 CA

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 485 00  
220–240 V/400 V 2N ~ 50–60 Hz

Induktion 7.35 kW  
Ser.-Nr. ....  
AEG

Hergestellt in Deutschland  
7.35 kW  
CE 

## 10.2 Softwarelizenzen

Die im Kochfeld verwendete Software enthält urheberrechtlich geschützte Software, die unter BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 und anderen lizenziert ist.

Die Vollversion der Lizenz finden Sie unter:  
Menü > Einstellungen > Service > Lizenz.

Sie können den Quellcode der Open-Source-Software über den Hyperlink auf der Web-Produktseite herunterladen.

## 10.3 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschalt-dauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne mittig	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3600	10	205 - 240

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

Betriebsfrequenz	433,05 - 434,73 MHz
Maximale Sendeleistung	5 dBm
Temperaturbereich	0 - 120 °C
Messzyklus	3 Sekunden

## 10.4 Temperatursensor Technische Daten

Temperatursensor ist für den Einsatz bei Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

# 11. ENERGIEEFFIZIENZ

## 11.1 Produktinformationen\*

Modellbezeichnung	IAE84881FB
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochfelder	4

Heiztechnik		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	21,0 cm
	Vorne mittig	14,5 cm
	Hinten rechts	24,0 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Vorne links	179,6 Wh/kg
	Hinten links	189,1 Wh/kg
	Vorne mittig	180,2 Wh/kg
	Hinten rechts	185,2 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		183,5 Wh/kg

\* Für die Europäische Union gemäß EU 66/2014. Für Weißrussland gemäß STB 2477-2017 Anhang A. Für die Ukraine gemäß 742/2019.

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Leistung

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochflächen vorgenommen.


## 11.2 Energie sparen


Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.

- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

## 12. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.





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



867366994-A-292021

EAC CE

**AEG**