

TH85IM30FB

BG	Ръководство за употреба Плоча	2
CS	Návod k použití Varná deska	31
ET	Kasutusjuhend Pliidiplaat	57
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო ღუმლის ზედაპირი	83
EL	Οδηγίες Χρήσης Εστίας	115
HU	Használati útmutató Főzőlap	145
KK	Қолдану туралы нұсқаулары Пісіру алаңы	173
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	203
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	230
PL	Instrukcja obsługi Płyta grzejna	256
RO	Manual de utilizare Plită	284
RU	Инструкция по эксплуатации Варочная панель	311
SK	Návod na používanie Varný panel	342
UK	Інструкція Варильна поверхня	369



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



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛАЦИЯ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	10
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	12
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	13
7. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	22
8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	24
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	25
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	28
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	29
12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	30

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност за наранявания или повреди в резултат от неправилен монтаж или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

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

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

1.2 Обща безопасност

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

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

- **ВНИМАНИЕ!** Процесът на готвене трябва да се контролира (дори и автоматичните функции за готвене). Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не използвайте водна струя или пара, за да почистите уреда.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако 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 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

2.2 електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

за захранване е достъпен след инсталирането.

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

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

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

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

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

- Мазнините и маслата при нагряване могат да отделят запалими пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Изпаренията, които отделя горещото масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- 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, навлажнени със запалими продукти в, близо до или върху уреда.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

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

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

2.4 Термосондата



ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.

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

2.5 Грижа и почистване

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛАЦИЯ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер

3.2 Вградени плочи

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

3.3 Свързващ кабел

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Връзките чрез контактните щепсели са забранени.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

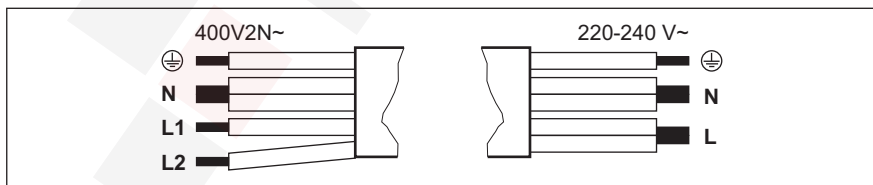
Не пробивайте или запоявайте крайщата на жицата. Това е забранено.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не свързвайте кабела без покриващ шлаух за накрайника.

Еднофазова връзка

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



Двуфазово свързване: 400 V2N~

5x1,5 mm² или 4x2,5 mm²



Зелен - жълт

N

Синьо и синьо

Еднофазова връзка: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² или 3x4 mm²



Зелен - жълт

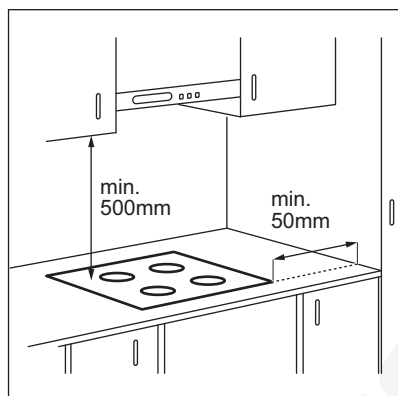
N

Синьо и синьо

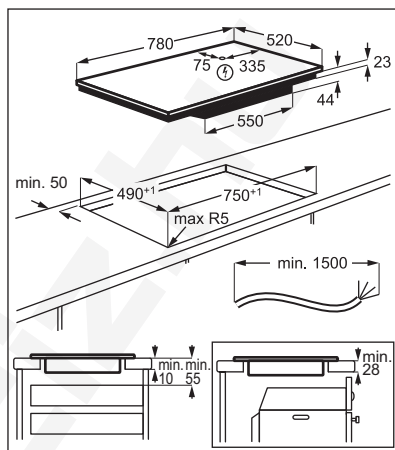
Двуфазово свързване: 400 V2N~		Еднофазова връзка: 220 - 240 V~	
5x1,5 мм ² или 4x2,5 мм ²		5x1,5 мм ² или 3x4 мм ²	
L1	Черно	L	Черно и кафяво
L2	Кафяво		

3.4 Сглобяване

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



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



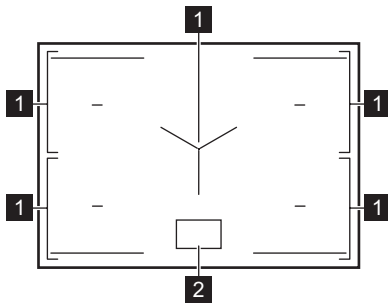
Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот AEG - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



1 Индукционна зона за готвене

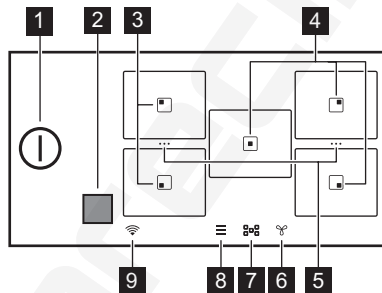
2 Контролен панел



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

4.2 Оформление на контролния панел

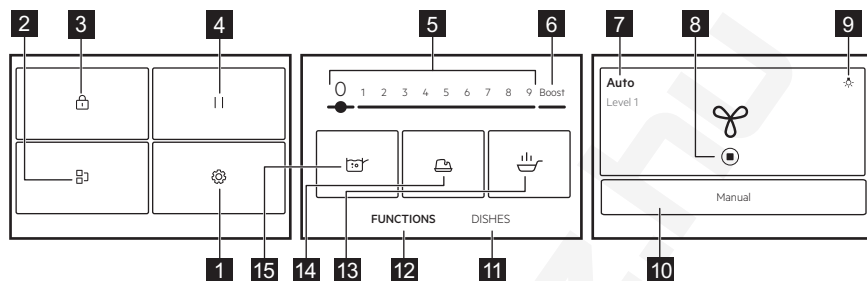
Основен изглед



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

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

Разширен изглед



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

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

Символ	Описание
15 	Кипване. За автоматично регулиране на температурата на водата, така че тя да не заври, след като достигне точката на кипене.

Навигация на екрана

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

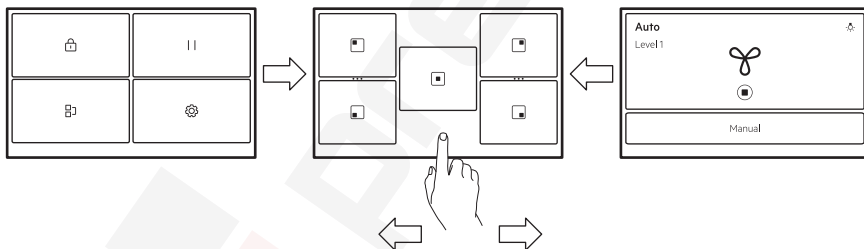
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Навигиране в екрана



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



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

5.2 Първо свързване към мрежата

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

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

5.3 FlexPower

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

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



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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

5.4 Безжична връзка / Връзка с приложение

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

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

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

4. Докоснете СВЪРЗВАНЕ.
5. Изтеглете приложението. Сканирайте QR кода, намиращ се на задната корица на ръководството за потребителя, или изтеглете приложението директно от магазина за приложения.
6. Отворете приложението и се регистрирайте, за да получите профил.
7. Добавете нов уред.
8. Следвайте инструкциите в приложението, за да завършите процеса на свързване.

Промяна/Деактивиране на мрежовата връзка

За да изключите плочата от домашната си мрежа:

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

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

6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Активиране и деактивиране

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

6.2 Автоматично изключване

Функцията деактивира плота автоматично, ако:

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

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

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

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

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



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

6.3 Откриване на съд

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

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

установен поради неправилно поставяне или неподходящ материал.

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

6.4 Използване на зоните за готвене

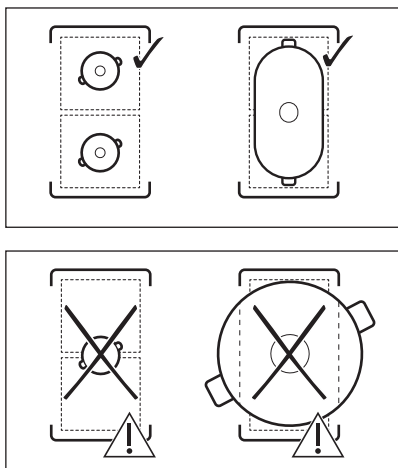
Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.



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

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

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

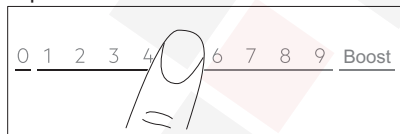


Когато другите зони за готвене са активни, степента на нагряване за зоната, която искате да ползвате, може да е ограничена. Вижте „Управление на мощността“.

6.5 Настройки за затопляне

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

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



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

6.6 Boost

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

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

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



Boost не работи, когато:

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



За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

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



ВНИМАНИЕ!

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

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

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

III – продължете да готвите,

II – поддържане на топлина,

|- остатъчна топлина.

Индикаторът може също да се появи:

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

6.8 Режим Поддържане на топлина

Тази функция поддържа храната топла с настройката за ниска температура.

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

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

Режим Поддържане на топлина работи, докато не бъде изключен.

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

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

6.9 Опции на таймера

ЕкоТаймер

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

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

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

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

Можете също да изберете , за да откажете избора си.

Можете да промените настройките на ЕкоТаймер по време на готвене:

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

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

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

 и потвърдете избора си, когато се появи изскачащ прозорец.

Таймер

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

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

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

Можете също да изберете , за да откажете избора си.

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

 със стойността на таймера, след което докоснете РЕДАКТИРАНЕ.

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

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

6.10 / ... Мост

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

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

1. Поставете готварските съдове върху зоните за готвене.
2. Докоснете  > Мост. Можете да използвате и краткия път ...който се вижда в общия преглед на зоната.
3. Задайте степента на нагриване. За да деактивирате функцията, докоснете краткия път ... Зоните за готвене продължават да работят независимо.

6.11 Пауза

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

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

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

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

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

Степента на затопляне е намалена на  (Режим Поддържане на топлина) и нивото на скоростта на вентилатора в режим Ръчно се намалява до 1.

За да деактивирате функцията, докоснете ПОДНОВЯВАНЕ.

Предишните настройки за нагриване ще бъдат възстановени.

6.12 Заключване

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

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

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



Когато деактивирате плочата, Вие също деактивирате и тази функция.

6.13 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

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

За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.

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

6.14 ФУНКЦИИ: Пържене на тиган

Тази функция ви позволява да зададете подходящо ниво на топлинна настройка за

пържене на храната. Плотът регулира температурата за различни видове ястия и я поддържа по време на цялото готвене. След като степента на затопляне е зададена, не е необходимо ръчно регулиране на температурата.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Използвайте само студени готварски съдове.

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете съд без олио/мазнина върху една от зоните за готвене от лявата страна.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Пържене на тиган.
3. Изберете ниво на пържене. Започва подгръвяне.
4. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.

Таймерът веднага стартира.

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

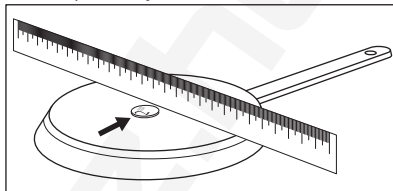
Полезни съвети:

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

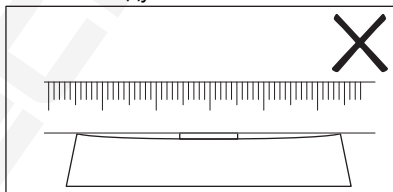
Подходящи съдове за функцията Пържене на тиган

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

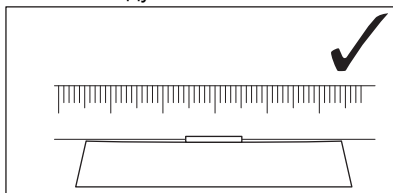
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линия на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 евро цента (или монета с подобна дебелина, приблизително 1,7 мм) между линията и дъното на съда.



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



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



6.15 ФУНКЦИИ: Кипване

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



Функцията е налична за всички зони за готвене. Ако има остатъчна топлина (I / II / III) на зоната за готвене, която искате да използвате, функцията е деактивирана. Изчакайте, докато зоната се охлади, за да използвате функцията. Функцията не работи с незалепващи готварски съдове.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

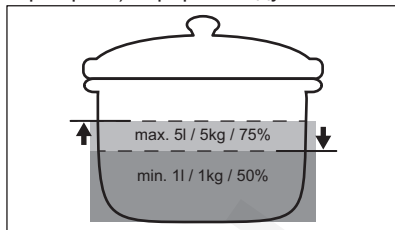
1. Поставете съд, пълен с поне 1 л вода, върху зоната за готвене.
 2. Изберете ФУНКЦИИ > Кипване.
 3. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.
- Таймерът веднага стартира.
4. За да спрете функцията ръчно, докоснете  в горния ляв ъгъл на екрана.

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

Полезни съвети:

- Функцията е най-подходяща за варене на вода и готвене на картофи.
- Функцията може да не работи правилно за чайници и съдове за еспreso.
- Напълнете между половината и три четвърти от готварския съд със студена чешмяна вода, като оставите 4 см от ръба на готварския съд празен. Не използвайте по-малко от 1 или повече от 5 литра вода. Уверете се, че общото тегло на водата (или на водата и

картофите) варира между 1-5 кг.



- За да постигнете най-добри резултати, гответе само цели, необелени, средно големи картофи. Уверете се, че не сте наредили картофите твърде плтно.
- Избягвайте външни вибрации (напр. от използване на блендер или поставяне на мобилен телефон до плота), когато функцията работи.
- В зависимост от вида на храната и готварския съд, можете да регулирате степента на нагряване след достигане на точката на кипене.
- Добавете сол, след като достигнете точката на кипене.
- Използвайте капак, за да пестите енергия.

6.16 ФУНКЦИИ: Топене

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
 2. Изберете ФУНКЦИИ > Топене.
 3. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.
 4. Докоснете ОК.
- За да спрете функцията ръчно, докоснете  в горния ляв ъгъл на екрана.

6.17 Ястия

Тази функция ви помага да пригответе различни ястия, като използвате предварително зададени програми, предназначени за определени категории

храни. Наличието на програми зависи от зоната за готвене.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете готварски съд върху зоната за готвене. Можете да използвате една зона за готвене или да свържете две странични зони, като използвате Мост.
 2. Изберете Ястия.
 3. Изберете типа ястие.
 4. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.
 5. Следвайте инструкциите на екрана.
- В зависимост от типа на ястието и избраната програма можете да задавате и промените детайли, напр. ниво на готовност, ниво на нагряване при пържене и др.

Полезни съвети:

- Най-често приготвяните ястия се добавят автоматично към списъка с Най-сготвено.
- Можете ръчно да добавяте програми към списъка с Предпочитани .
- Можете да скриете определени програми, като докоснете . За да възстановите програмите, отидете на Настройки > Настройка > Ястия.

6.18 Hob²Hood

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



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



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

Настройване на автоматичния режим на вентилатора

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

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

Всички автоматични режими се появяват като списък.

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

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

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

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

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

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

Задаване на ръчен режим на вентилатор

Можете да регулирате ръчно скоростта на вентилатора.

1. Докоснете .
2. Докоснете Ръчно.

Появява се контролна лента с текущата скорост на вентилатора.

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

За да включите максималната скорост на вентилатора, докоснете Boost.

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

Осветление на аспиратора

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

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

Ръчно включване на осветлението

1. Докоснете .
2. Докоснете  за да включите лампичката.

За да изключите лампичката, докоснете отново .

6.19 Език

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

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

Ако сте избрали грешен език, докоснете  > . Появява се списък. Изберете първата опция от горе вляво, след това първата опция от горе вляво (алтернативно, втората опция от горе вдясно, в зависимост от версията на софтуера). Превъртете надолу, за да изберете правилния език от списъка. Когато се появи изскачащият прозорец, изберете опцията отдясно.

6.20 Звук на бутоните / Сила на звука

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

Можете също да изберете нивото на звука.

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

6.21 Яркост

Можете да променят яркостта на дисплея.

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

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

6.22 Управление на мощността

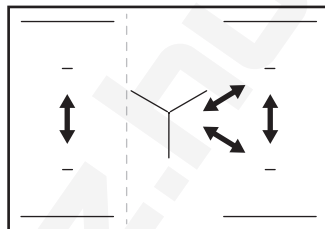
Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава лимита на електрическото захранване, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене (свързани към една и съща фаза). Плотът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

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

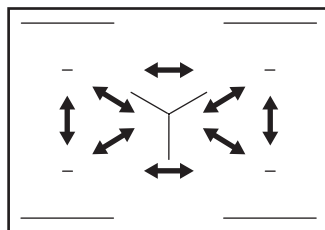
– светлосив – неналичната степен на затопляне (Управление на мощността работи).

- Ако не е налична по-висока настройка за нагряване, намалете я първо за другите зони за готвене.

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



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



7. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове



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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

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

Материал на готварските съдове

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

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

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

Размери на готварски съдове

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд. Вижте „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“ за правилните размери на съдовете за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд.

За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).

- Готварските съдове с диаметър, по-малък от размера на дадена зона за готвене, получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене, което води до по-бавно нагряване.
- От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.



Вижте „Технически данни“.

7.2 Шумове по време на работа



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

Шумове, свързани с готварски съдове:

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

Шумове, свързани с плота:

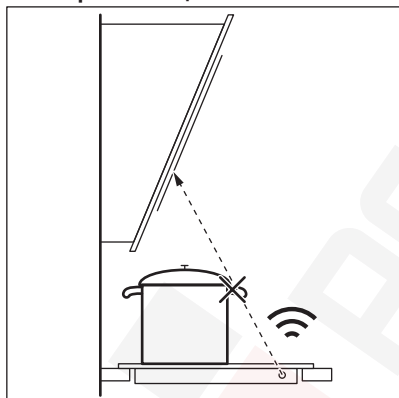
- щракане: електрическо превключване, готварският съд ще бъде засечен, след като го поставите на плота;
- съскане, бръмчене: вентилаторът работи.
- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

7.3 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:

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

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



Поддържайте прозореца на инфрачервен сигнален комуникатор Hob²Hood чист.



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

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, вижте нашия потребителски уебсайт. Абсорбаторът AEG, който работи с тази функция, трябва да има символ .

8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.

- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Винаги използвайте стъргалка, препоръчвана за плочи със стъклена повърхност. Използвайте стъргалката само като допълнителен инструмент за

почистване на стъклото след стандартната процедура за почистване.



ВНИМАНИЕ!

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

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол, захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плота. Внимавайте да не се

изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

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

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 сте задали степента на нагряване за 60 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него. Има течност или предмет върху дисплея.	Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея. Почистете дисплея, изчакайте докато уредът изстине. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 мин свържете плота отново.

Проблем	Възможна причина	Корекция
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.
Не можете да активирате най-високата степен на нагряване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагряване.	Първо намалете мощността на другата зона.
	Нивото FlexPower е прекалено ниско.	Променете максималната мощност в Меню. Вж. „Преди първа употреба“.
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Hob²Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
Екранът на Hob²Hood не се вижда.	Hob²Hood е изключен от настройките.	Отидете на настройки/Hob²Hood и активирайте функцията.
Hob²Hood работи, но само лампичката свети.	Активирали сте режим Режим 1.	Променете режима на Mode 1 - Mode били изчакайте, докато автоматичният режим започне.
Hob²Hood Режими 1 - 6, но светлината е изключена.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с упълномощен сервизен център.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звучите са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Ежедневна употреба“.
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешка.	Следвайте инструкциите в „Ежедневна употреба“, „Език“, за да промените грешен език.
Зоната за готвене се деактивира.	Автоматично изключване деактивира зоната за готвене.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново. Вижте „Ежедневна употреба“.
Излизат  и съобщение.	Заклучване работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
Появява се E – U – O.	Защита за деца работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
Лентата за ниво на мощност мига.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически данни“.
E3 светва.	Електрическата връзка е неправилна.	Изключете плота от електрозахранването и проверете връзката. Вижте „Монтаж“.
E4 светва.	Сензорът за температура на зоната засича твърде висока или твърде ниска температура.	Оставете зоната за готвене да изстине или увеличете околната температура над 15°C. Ако проблемът продължи, свържете се с оторизирания сервизен център.
E7 светва.	Охлаждащият вентилатор е блокиран.	Погрижете се нищо да не блокира вентилатора. Ако нищо не блокира вентилатора и проблемът продължава, свържете се с оторизирания сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Готварските съдове загряват повече от 5 мин	Дъното на готварския съд не е съвместимо с индукцията.	Използвайте готварски съдове с подходящо (плоско, магнитно) дъно. Вижте „Препоръки и съвети“.
Загряването отнема дълго време.	Съдове за готвене са твърде малки и получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.	За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
Котлонът не може да се свърже с безжичната мрежа.	Рутерът блокира новите WLAN участници.	Уверете се, че рутерът позволява нови участници. Рестартирайте рутера, ако е необходимо.
	Безжичната връзка в плочата не е активирана.	Активирайте WiFi. Вижте „Преди първа употреба“, Безжична връзка/ връзка на приложението.
	Честотата на рутера е зададена на 5 GHz.	Променете настройките на рутера на 2,4 GHz или 2,4+5 GHz. Ако рутерът поддържа само 5 GHz честота, котлонът не може да бъде свързан.
	Силата на сигнала на безжичната мрежа е слаба.	Преместете рутера по-близо до плочата. Използвайте WiFi ретранслатор, за да засилите сигнала, ако е необходимо.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да намерите плота в списъка на WLAN мрежата в настройките на приложението.	Плочата вече е свързана към мрежата, но може да не е видима.	Изключете плочата от мрежата. Вижте „Преди първата употреба“, Безжична връзка / връзка на приложението.
Не е налична по-висока степен на затопляне.	Управление на мощността работи и намалява максималната мощност.	Вижте „Ежедневна употреба“, Управление на мощността.
Функцията Кипване не стартира.	В тази зона все още е активна остатъчна топлина.	Изчакайте, докато зоната се охлади, или използвайте друга студена зона.
Функцията Кипване не спира.	Възможно е да няма достатъчно вода в съда (не се установяват вибрации) или водата вече да е твърде топла.	Използвайте най-малко 1 л вода за всеки съд.
Функцията Кипване спира внезапно.	Готварският съд е несъвместим с функцията. Функцията не може да открие вибрации, произтичащи от врящата вода. Готварският съд може да е твърде малък за зоната за готвене.	Не използвайте незалепващи готварски съдове с тази функция. Кипнете повече вода или преминете към студена зона. Не добавяйте сол, преди водата да достигне точката на кипене. Диаметърът на готварския съд трябва да съвпада с размера на зоната за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
Загряването с функцията Пържене на тиган отнема дълго време.	Готварските съдове са твърде малки, прекалено тежки или дъното не е равно.	Вижте „Полезни съвети“.

9.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът

не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

10.1 Табелка с данни

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

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



10.2 WiFi връзка

WiFi честота	2400 - 2483,5 MHz
--------------	-------------------

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

10.3 Спецификация на зоните за готвене

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

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

За оптимален пренос на топлина и резултати при готвене използвайте

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

11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

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

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

11.2 Енергоспестяваща

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

- Когато загревате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.

- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

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

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

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

12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

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



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

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	31
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	33
3. INSTALACE.....	36
4. POPIS VÝROBKU.....	38
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	40
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	41
7. TIPY A RADY.....	49
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	50
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	51
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	54
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	55
12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	56

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- 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 skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:

- Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
- Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve 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 přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

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

2.3 Použití

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

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

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Pečicí sonda

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu nebo popálení.

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

2.5 Čištění a údržba

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

2.6 Servis

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

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

2.7 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

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

3.3 Připojovací kabel

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

VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

POZOR!

Připojení pomocí kontaktů zástrček jsou zakázána.

POZOR!

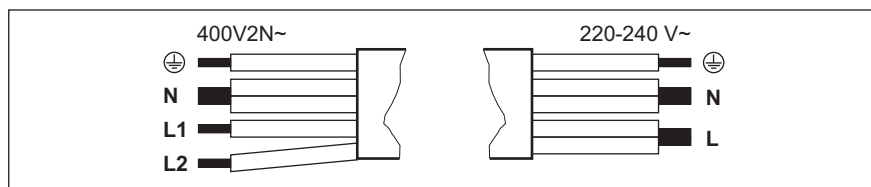
Konce vodičů nevrtějte ani nepájejte. Je to zakázáno.

POZOR!

Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

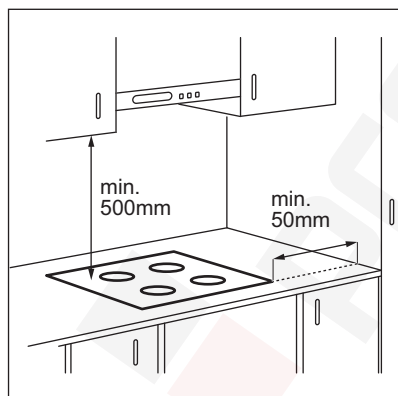
1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého a hnědého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého a černého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



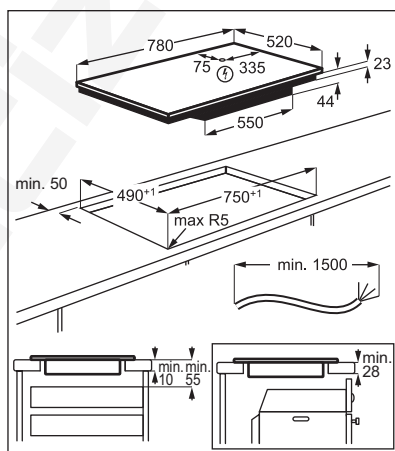
Dvofázové zapojení: 400 V2N~		Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² nebo 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² nebo 3x4 mm ²	
	Zelený – žlutý		Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Černý	L	Černý a hnědý
L2	Hnědý		

3.4 Sestava

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



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



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



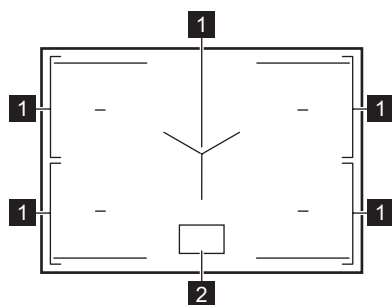
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy



1 Indukční varná zóna

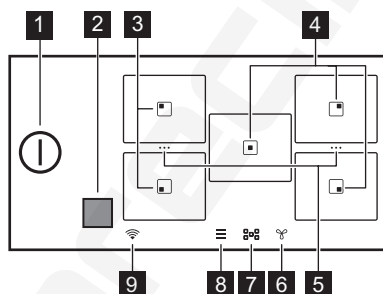
2 Ovládací panel



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

4.2 Uspořádání ovládacího panelu

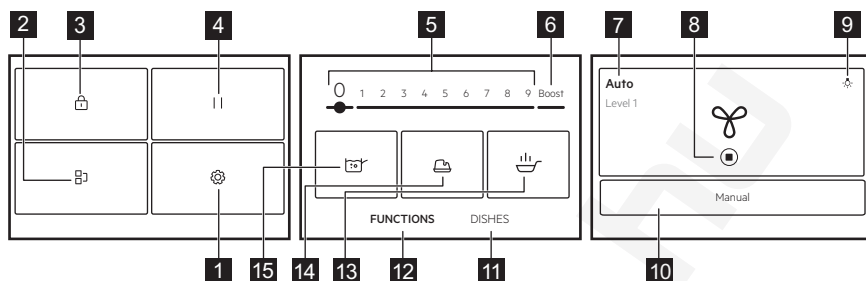
Hlavní zobrazení



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

Symbol	Popis
9 	Ukazatel WiFi.

Rozšířené zobrazení



Seznam funkcí se může lišit v závislosti na verzi softwaru.

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

Navigaci displeje

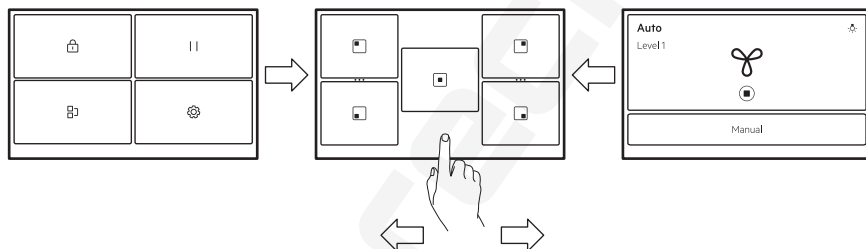
Symbol	Popis
OK	K potvrzení volby nebo nastavení.
X	Slouží k zavření vyskakovacího okna.
^ v	Slouží ke sbalení/rozbalení pokynů na displeji.
☐	Slouží k zapnutí / vypnutí funkce.
< >	Slouží k přechodu zpět/vpřed o jednu úroveň v rámci Nabídka.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Navigace displejem



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



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

5.2 První připojení k síti

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

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

5.3 FlexPower

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

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



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

1. Zapněte varnou desku.

- Ujistěte se, že jsou všechny varné zóny vypnuté.
- Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
- Vyberte Nastavení > Nastavení > FlexPower a zvolte příslušnou úroveň výkonu.
- Stiskněte  nebo . Výběr potvrďte podle pokynů na displeji.

POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

5.4 Připojení k bezdrátové síti / aplikaci

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

- Stiskněte .
- Vyberte Nastavení > Připojení > WiFi.
-  aktivujte WiFi.

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

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

Změna/deaktivace síťového připojení

Odpojení varné desky od domácí sítě:

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

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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté.
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu.
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte předmět nebo očistěte ovládací panel.
- Varná deska se příliš zahřeje (např. při vyvaření obsahu pánve). Před dalším

použitím varné desky nechte varnou zónu vychladnout.

- používáte nesprávný typ varné nádoby nebo se na dané zóně nenachází žádná varná nádoba. Indukční varná zóna se automaticky deaktivuje po 50 sekundách.
- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se zobrazí hlášení a varná deska se vypne.

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

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



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

6.3 Detekce nádob

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

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

6.4 Používání varných zón

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

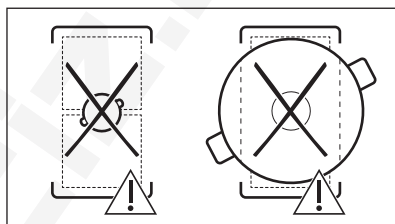
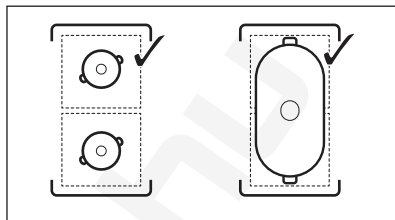


Pro optimální přenos tepla použijte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“). Ujistěte se, že je varná nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady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

Varnou zónu aktivujete stisknutím příslušného symbolu zóny nebo umístěním varné nádoby doprostřed varné zóny a stisknutím příslušného symbolu zóny. Na displeji se zobrazí dostupné programy. Nastavte tepelný výkon nebo zvolte jednu z

automatických funkcí. Pro návrat do hlavního zobrazení stiskněte **X** v pravém horním rohu.

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

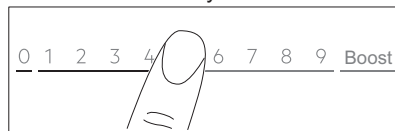


Když jsou ostatní varné zóny aktivní, nastavení výkonu pro zónu, kterou chcete používat, může být omezeno. Viz část „Řízení výkonu“.

6.5 Tepelný výkon

1. Zapněte varnou desku.
2. Položte nádobu na vybranou varnou zónu a stiskněte příslušný symbol zóny.
3. Stiskněte nebo posuňte prstem k nastavení tepelného výkonu.

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



Nastavení tepelného výkonu můžete také změnit na obrazovce přehledu zón. Chcete-li přejít na obrazovku s přehledem zón, dotkněte se středu rozšířeného zobrazení

obrazovky. Ke změně nastavení tepelného výkonu stiskněte — nebo +. Chcete-li otevřít rozšířené zobrazení obrazovky, klepněte na úroveň výkonu.

6.6 Boost

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

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte tlačítko Boost slouží k zapnutí funkce.

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



Boost nefunguje, když:

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



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



VAROVÁNÍ!

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

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

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

III - pokračovat ve vaření,

II uchovat teplotu,

I - zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat ukazatel:

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

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

6.8 Režim Uchovat teplotu

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

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

1. Stisknutím aktivujete Režim Uchovat teplotu.

Funkce Režim Uchovat teplotu funguje, dokud není vypnutá.

2. Funkci vypnete stisknutím v levém horním rohu displeje.

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

6.9 Časovač



Časovač ECO Timer

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

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

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

1. Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.
 2. Stiskněte symbol zóny.
 3. Stiskněte .
- Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
4. Zaškrtněte políčko Stop zónu pro aktivaci funkce.

5. Nastavte čas.

6. Potvrďte stisknutím OK.

Svůj výběr můžete zrušit také zvolením **X**.

Během přípravy můžete

změnit nastavení Časovač ECO Timer:

stiskněte  s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.

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

Funkci vypnete změnou nastavení tepelného výkonu na **0**. Případně se dotkněte  s hodnotou časovače, stiskněte **X** a potvrďte svou volbu, když se objeví vyskakovací okno.

Timer

Tuto funkci můžete použít, když je varná zóna zapnutá.

Funkce nemá vliv na žádnou jinou souběžně pracující funkci.

1. Zvolte kteroukoliv varnou zónu. Na displeji se zobrazí příslušný posuvník.

2. Stiskněte .

Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.

3. Odškrtněte políčko Stop zónu pro zapnutí funkce.

4. Nastavte čas.

5. Potvrďte stisknutím OK.

Svůj výběr můžete zrušit také zvolením **X**.

Během přípravy můžete

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

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

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

6.10 / ... Bridge

Tato funkce spojí dvě varné zóny, které pak fungují jako jedna se stejným nastavením

tepelného výkonu. Můžete ji použít k přípravě pokrmů na velkých varných nádobách.

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

1. Položte varnou nádobu na varné zóny.

2. Stiskněte  > Bridge. Můžete také použít symbol zkratky *** viditelný v přehledu zón.

3. Nastavte tepelný výkon.

Funkci vypnete stisknutím symbolu zkratky ***. Varné zóny opět nezávisle pracují.

6.11 || Pause

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

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

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

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

1. Stisknutím  otevřete Nabídka.

2. Funkci zapnete stisknutím . Rozsvítí se Tepelný výkon se sníží na symbol  (Režim Uchovat teplé) a otáčky ventilátoru v režimu Návod se sníží na 1. Pro deaktivaci funkce stiskněte POKRAČOVAT.

Předchozí nastavení teploty se obnoví.

6.12 Lock

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

1. Nastavte tepelný výkon.

2. Stisknutím  otevřete Nabídka.

3. Funkci zapnete stisknutím symbolu .

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



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

6.13 Child Lock

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

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

Funkci vypnete vypnutím spínače.

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

6.14 FUNKCE: Smažení

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



POZOR!

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

1. Položte nádobu bez oleje / tuku na jednu z varných zón na levé straně.
2. Vyberte FUNKCE > Smažení.
3. Vyberte stupeň smažení. Předehřívání začne.
4. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

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

Tipy a rady:

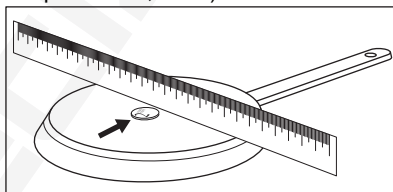
- Řiďte se pokyny na displeji ohledně toho, kdy převrátit jídlo nebo jak nastavit teplotu.

- Podle potřeby můžete měnit výchozí stupeň ohřevu.
- U silných kusů potravin nebo syrových brambor použijte během prvních 10 minut smažení pokličku.
- Těžké pánve se mohou zahřívat déle.
- Laminované pánve používejte u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.
- Nepoužívejte tenké smaltované nádobí. Může se přehřát a poškodit.

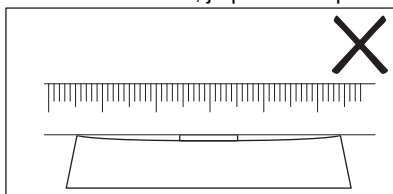
Správné pánve pro funkci Smažení

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

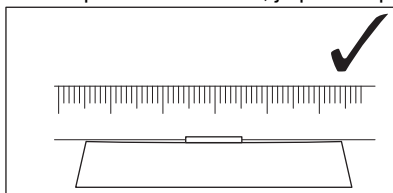
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte pravítko.
3. Zkuste mezi měrkou a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



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



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



6.15 FUNKCE: Vaření

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



Tato funkce je dostupná u všech varných zón. Pokud je přítomno zbytkové teplo () na varné zóně, kterou chcete použít, je funkce vypnutá. Chcete-li funkci použít, vyčkejte, dokud zóna nevychladne.

Tato funkce nefunguje s nepřilnavým nádobím.



POZOR!

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

1. Na varnou zónu položte hrnec naplněný alespoň 1 l vody.
2. Vyberte FUNKCE > Vaření.
3. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

Časovač se spustí okamžitě.

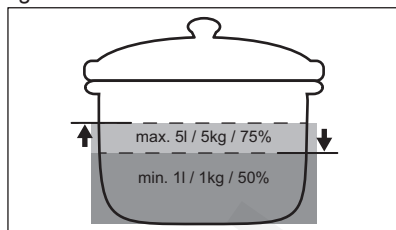
4. Funkci ručně vypnete stisknutím  v levém horním rohu displeje.

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

Typy a rady:

- Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a brambor.
- Tato funkce nemusí správně fungovat u rychlovarných konvic a varných konvic na espresso.
- Naplňte polovinu až tři čtvrtiny hrnce studenou vodou z kohoutku a ponechte 4 cm od okraje hrnce prázdné. Nepoužívejte méně než 1 l nebo více než 5 l vody. Ujistěte se, že celková hmotnost vody (nebo vody a brambor) je v rozmezí 1–5

kg.



- K zajištění nejlepších výsledků vařte pouze celé, neloupané brambory střední velikosti. Brambory příliš nepěchujte.
- Vyvarujte se tvorbě vnějších vibrací (např. vzniklých používáním mixéru nebo položením mobilního telefonu vedle varné desky), když je funkce spuštěná.
- V závislosti na druhu potravin a nádobí můžete upravit nastavení přěvu po dosažení bodu varu.
- Po dosažení bodu varu přidejte sůl.
- Pro úsporu energie přiklopíme pokličkou.

6.16 FUNKCE: Rozpouštění

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



POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

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

Funkci ručně vypnete stisknutím  v levém horním rohu displeje.

6.17 Pokrmý

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



POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte varnou nádobu na varnou zónu. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit dvě boční zóny pomocí Bridge.

2. Vyberte Pokrmy.
3. Vyberte typ potravin.
4. V případě potřeby nastavte funkci časovače.
5. Řiďte se pokyny na displeji.

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

Tipy a rady:

- Nejčastěji připravované pokrmy se automaticky přidávají do seznamu Nejvíce uvařeno.
- Programy můžete ručně přidat do seznamu Oblíbené .
- Některé programy můžete skrýt stisknutím . Chcete-li obnovit programy, přejděte na Nastavení > Nastavení > Pokrmy.

6.18 Hob²Hood

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



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



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

Nastavení automatického režimu ventilátoru

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

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

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

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

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

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

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

Nastavení režimu ručního ventilátoru

Úroveň otáček ventilátoru můžete nastavit ručně.

1. Stiskněte .

2. Stiskněte Návod.

Zobrazí se ovládací lišta s aktuálními otáčkami ventilátoru.

3. Stisknutím nebo posunutím prstu nastavte otáčky ventilátoru.

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

Osvětlení odsavače par

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

Ruční zapnutí osvětlení

1. Stiskněte .

2. Stisknutím  zapnete osvětlení.

Chcete-li světlo vypnout, stiskněte  znovu.

6.19 Jazyk

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

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

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

6.20 Tóny tlačítek / Hlasitost

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

Můžete také zvolit úroveň hlasitosti.

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

6.21 Jas

Můžete změnit jas displeje.

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

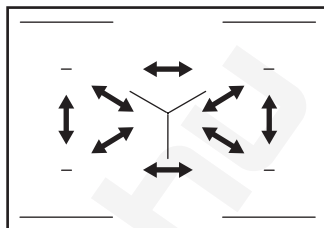
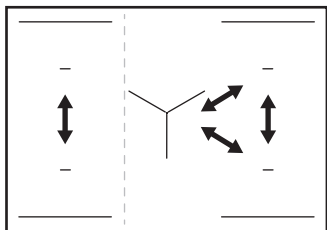
1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jas.
3. Zvolte příslušnou úroveň. Nastavení se uloží automaticky.

6.22 Řízení výkonu

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

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

- světle šedá – nastavení tepelného výkonu není k dispozici (funkce Řízení výkonu je zapnutá).
 - Pokud není vyšší tepelný výkon dostupný, snižte jej nejprve pro ostatní varné zóny.
- Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázky.



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

7. TIPY A RADY

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí



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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

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

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby. Správné rozměry nádob naleznete v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“. Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru nádoby. Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
 - Nádoby s menším průměrem, než je velikost dané varné zóny, přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou, což vede k pomalejšímu ohřevu.

- Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.



Viz „Technické údaje“.

7.2 Hluk během provozu



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

Hluk související s varnými nádobami:

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

Hluk související s varnou deskou:

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

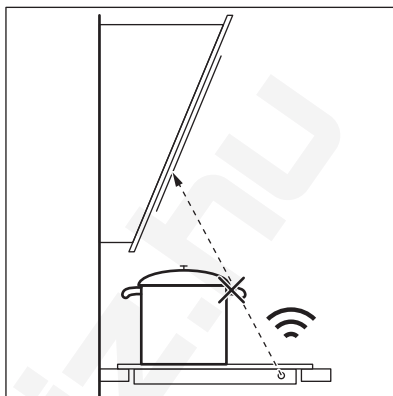
7.3 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiřte halogenové osvětlení na panel odsavače par.
- Nezakrývejte ovládací panel varné desky.

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

Níže znázorněný odsavač par je pouze ilustrativní.



Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood udržujte čisté.



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

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

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

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.

- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.

VAROVÁNÍ!

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

8.2 Čištění varné desky

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

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

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

9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pause.	Viz „Denní používání“.
Displej nereaguje na dotyk.	Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými příliš blízko displeje. Na displeji je nějaká tekutina nebo předmět.	Odstraňte předměty. Přesuňte hrnce mimo displej. Displej očistěte a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte.

Problém	Možná příčina	Řešení
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 ne-rozsvítí.	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.
Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon.	Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna.	Nejprve snižte výkon druhé zóny.
	Úroveň FlexPower je příliš nízká.	Změňte maximální výkon v Nabídka. Viz „Před prvním použitím“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Funkce Hob²Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
Obrazovka Hob²Hood není viditelná.	Hob²Hood v nastavení je vypnutá.	Přejděte do nastavení/Hob²Hood a zapněte funkci.
Funkce Hob²Hood pracuje, ale pouze svítí osvětlení.	Aktivovali jste Režim 1.	Změňte režim na režim 1 – režim 6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu.
Hob²Hood režimy 1– 6 fungují, ale osvětlení je vypnuté.	Může být problém s žárovkou.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Byl nastaven nesprávný jazyk.	Omylem jste změnili jazyk.	Postupujte podle pokynů v části „Denní používání“, „Jazyk“ a změňte nesprávný jazyk.
Varná zóna se vypne.	Automatické vypnutí vypne varnou zónu.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte. Viz „Denní používání“.
Zobrazí se  a hlášení.	Je zapnutá funkce Lock.	Viz „Denní používání“.
Zobrazí se E - U - O.	Je zapnutá funkce Child Lock.	Viz „Denní používání“.
Symbol zóny úrovně výkonu bliká.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádoby. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Rozsvítí se E3 .	Elektrické připojení je vadné.	Odpojte varnou desku od sítě a zkontrolujte připojení. Viz „Instalace“.
Rozsvítí se E4 .	Snímač teploty zóny detekuje příliš vysokou nebo příliš nízkou teplotu.	Nechte varnou zónu vychladnout nebo zvýšte okolní teplotu nad 15 °C. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Rozsvítí se E7 .	Chladicí ventilátor je zablokovaný.	Ujistěte se, že ventilátor nic neblokuje. Pokud ventilátor nic neblokuje a problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Nádoba se ohřeje déle než 5 minut.	Dno varné nádoby není kompatibilní s indukční varnou deskou.	Používejte varné nádoby se správným dnem (plochým, magnetickým). Viz část „Tipy a rady“.
Ohřev trvá dlouho.	Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.	Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
Varná deska se nemůže připojit k bezdrátové síti.	Router blokuje nové účastníky sítě WLAN.	Ujistěte se, že router umožňuje novým účastníkům. V případě potřeby restartujte router.
	Bezdrátové připojení varné desky není zapnuté.	Zapněte funkci WiFi. Viz „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení / připojení aplikace.
	Frekvence routeru je nastavena na 5 GHz.	Změňte nastavení routeru na 2,4 GHz nebo 2,4+5 GHz. Pokud router podporuje pouze frekvenci 5 GHz, nelze varnou desku připojit.
	Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router blíže k varné desce. V případě potřeby použijte k zesílení signálu WiFi opakovač.
Varnou desku nelze najít v seznamu sítě WLAN v nastavení aplikace.	Varná deska je již připojena k síti, ale nemusí být viditelná.	Odpojte varnou desku od sítě. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení / připojení aplikace.
Vyšší tepelný výkon není k dispozici.	Řízení výkonu pracuje a snižuje maximální výkon.	Viz „Denní používání“ Řízení výkonu.
Funkce Vaření se nespustí.	V této zóně je stále aktivní zbytkové teplo.	Vyčkejte, dokud se zóna neochladí, nebo použijte jinou, studenou zónu

Problém	Možná příčina	Řešení
Funkce Vaření se nezastaví.	V hrnci nemusí být dostatek vody (vibrace nelze detekovat) nebo je voda již příliš teplá.	Použijte minimálně 1 studené vody na nádobu.
Funkce Vaření se náhle zastaví.	Varná nádoba není kompatibilní s funkcí. Tato funkce nemůže detekovat vibrace vzniklé vroucí vodou. Varná nádoba může být pro varnou zónu příliš malá.	S touto funkcí nepoužívejte nádobí s nepřilnavým povrchem. Převařte více vody nebo přepněte na studenou zónu. Nepřidávejte sůl, dokud voda nedosáhne bodu varu. Ujistěte se, že průměr nádoby odpovídá velikosti varné zóny. Postavte varnou nádobu na střed varné zóny.
Ohřev pomocí funkce Smažení trvá dlouho.	Varná nádoba je příliš malá, příliš těžká nebo je dno nerovné.	Viz „Tipy a rady“.

9.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

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

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

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítek

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

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



10.2 Připojení WiFi

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

10.3 Specifikace varných zón

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

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

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby

s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v tabulce). Nepoužívejte nádoby, které jsou větší než průměr varné zóny.

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

11.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu

Označení modelu	TH85IM30FB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	5	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21.0 cm
	Levá zadní	21.0 cm
	Vzadu uprostřed	21.0 cm
	Pravá přední	21.0 cm
	Pravá zadní	21.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	180.8 Wh/kg
	Levá zadní	175.4 Wh/kg
	Vzadu uprostřed	184.4 Wh/kg
	Pravá přední	189.4 Wh/kg
	Pravá zadní	184.4 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

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

11.2 Úspora energie

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

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

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

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

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

12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly 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.

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



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSTEAVE.....	57
2. OHUTUSJUHISED.....	59
3. PAIGALDAMINE.....	62
4. TOOTE KIRJELDUS.....	64
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	66
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	67
7. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	75
8. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	77
9. TÕRKEOTSING.....	77
10. TEHNILISED ANDMED.....	80
11. ENERGIATÖHUSUS.....	81
12. JÄÄTMEKÄITLUS.....	82

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

1.2 Üldine ohutus

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

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.



HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi löikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:

- Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
- Jälgige, et seadme põhja ja lahtris olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad 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 kaabli 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: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kui ekraanile ilmub E3 kood, ühendage pliit kohe lahti ja kontrollige, kas elektriühendus ja võrgupinge on nõuetekohased.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega asetage selle peale toitu.
- Kui seadme pinda peaks tekkima möra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuumu õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

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

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

2.4 Toidusensor

HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.

- Kasutage Toidusensor vastavalt otstarbele. Ärge kasutage seda millegi avamiseks ega tõstmiseks.
- Kasutage korraga ainult ühte, pliidi jaoks soovitatud Toidusensor.
- Ärge kasutage tarvikut, kui see on rikkis või katki.
- Ärge kasutage Toidusensor ahjus või mikrolaineahjus.

- Veenduge, et Toidusensor oleks toiduaine või vedeliku sees alati vähemalt kuni minimaaltaseme märgini.
- Puhastage Toidusensor enne ja pärast igat kasutuskorda. Olge ettevaatlik, Toidusensor ots on terav.
- Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid. Ärge peske Toidusensor nõudepesumasinas. Silikoonkäepideme värv võib tuhmuda, kuid see ei mõjuta Toidusensor töötamist.
- Kasutage originaalpakendit Toidusensor hoiustamiseks ja laadimiseks.
- Enne laadimist veenduge, et Toidusensor on jahtunud, puhas ja kuiv.
- Hoidke Toidusensor turvalises ja kuivas kohas, lastele kättesaamatus kohas.

2.5 Puhastus ja hooldus

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

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

2.7 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.

- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber

3.2 Integreeritud pliidiid

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

3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F mis talub temperatuuri 90 °C või üle selle. Ühel juhtmel peab olema minimaalne ristlõige vastavalt allolevale tabelile. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

⚠ ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

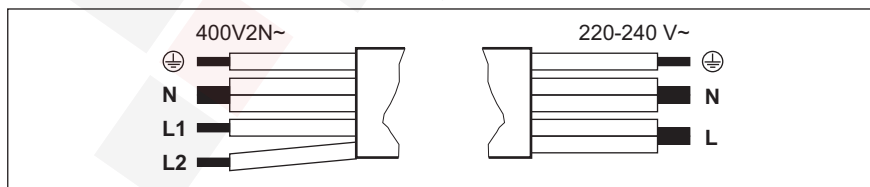
Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

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



Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~

5x1,5 mm² või 4x2,5 mm²



Roheline - kollane

Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² või 3x4 mm²

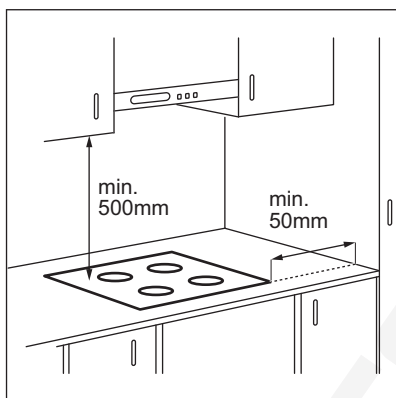


Roheline - kollane

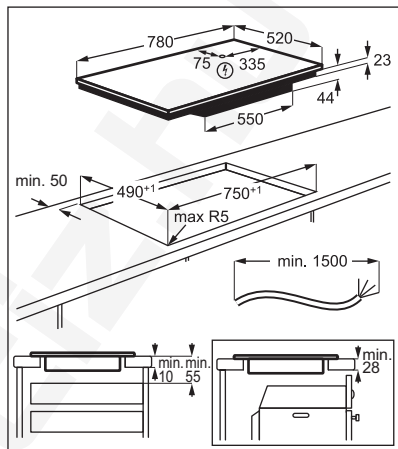
Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~		Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² või 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² või 3x4 mm ²	
N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine
L1	Must	L	Must ja pruun
L2	Pruun		

3.4 Monteerimine

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



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



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



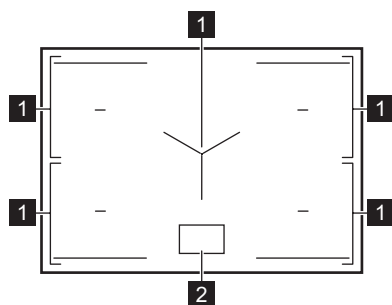
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



1 Induktsioonkeeduväli

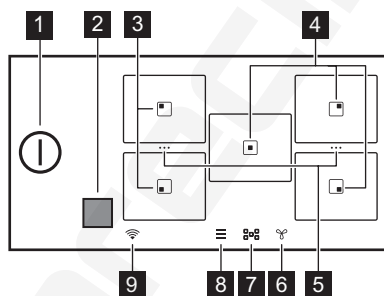
2 Juhtpaneel



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

4.2 Juhtpaneeli paigutus

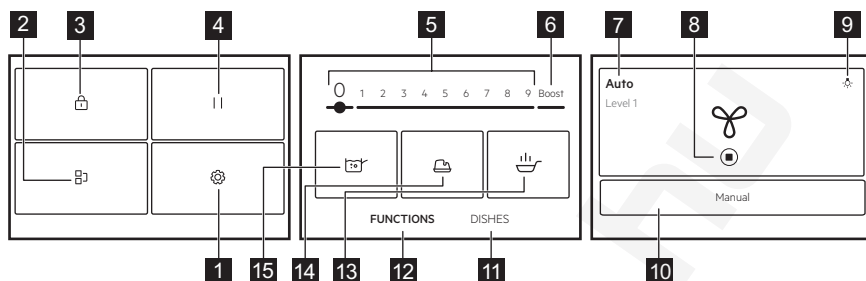
Põhivaade



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

Sümbol	Kirjeldus
9 	Indikaator WiFi.

Laiendatud vaade



Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvaraversioonist erineda.

Sümbol	Kirjeldus
1 	Seated. Plüdi sätete avamiseks.
2 	Sildühendus. Kahe külgmise keeduala ühendamiseks, et kasutada neid ühe alana.
3 	Lukk. Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
4 	Pause. Kõigi töötavate keedualade seadmiseks madalaimale soojusastmele.
5 1 - 9	Soojusastme määramiseks.
6 Boost	Maksimaalse kuumuse seade aktiveerimiseks.
7 Manuaalne / Auto	Õhupuhasti ventilaatori jooksva seade näitamiseks.
8 	Õhupuhasti käivitamiseks/taaskäivitamiseks.
9 	Õhupuhasti sisse- ja väljalülitamiseks.
10 Manuaalne / Auto	Õhupuhasti käsitsi režiimi või automaatrežiimi sisselülitamiseks.
11 Toidud	Erinevat tüüpi toiduainete jaoks eelseadistatud automaatprogrammide valimiseks.
12 FUNKTSIOONID	Automaatprogrammide valimiseks erinevate toiduvalmistamisviiside jaoks.
13 	Pannil praadimine. Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega.
14 	Sulatus. Erinevate toiduainete (nt šokolaad, või) sulatamiseks.
15 	Keetmine. Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemistemperatuurini jõudmist enam edasi.

Ekraanil navigeerimine

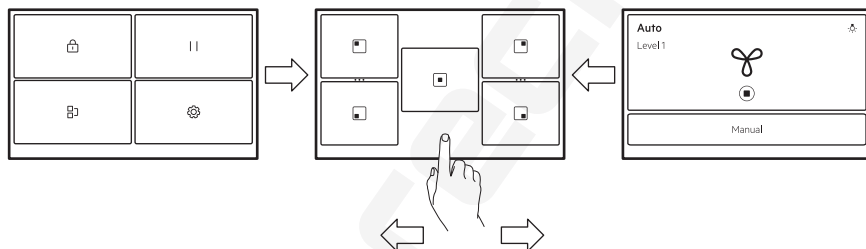
Sümbol	Kirjeldus
OK	Valiku või sätte kinnitamiseks.
X	Hüpikakna sulgemiseks.
^ v	Ekraanil kuvatavate juhiste ahendamiseks / laiendamiseks.
☐	Valikute aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks.
< >	Menüüs Menüü ühe tasandi võrra tagasi/edasi liikumiseks.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Ekraanil navigeerimine



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



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

5.2 Esmakordne ühendamine vooluvõrku

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

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

5.3 FlexPower

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

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



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

1. Lülitage pliit sisse.
2. Veenduge, et kõik keeduväljad oleksid väljalülitatud.
3. avamiseks puudutage ekraanil Menüü.
4. Valige Seaded > Seadistamine > FlexPower ja seejärel valige sobiv võimsustase.
5. Puudutage või . Oma valiku kinnitamiseks järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.



ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.

5.4 Juhtmevaba/rakenduse ühendus

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

1. Puudutage .

2. Valige Seaded > Ühendused > WiFi.

3. Puudutage aktiveerimiseks WiFi. Nüüd on pliit valmis ühenduma traadita võrgu ja rakendusega.

4. Puudutage ÜHENDA.

5. Laadige rakendus. Rakenduse allalaadimiseks skannige kasutusjuhendi tagakaanel olevat QR-koodi või laadige see alla otse rakenduste poest.

6. Avage rakendus ja registreerige endale konto.

7. Lisage uus seade.

8. Ühendusprotsessi lõpetamiseks järgige rakenduse juhiseid.

Võrguühenduse muutmine/deaktiveerimine

Pliidi lahtiühendamiseks koduvõrgust toimige järgmiselt.

1. Puudutage .

2. Valige Seaded > Ühendused > WiFi:

- Juhtmevaba võrgu ühenduse katkestamiseks puudutage ÜHENDA LAHTI.
- WiFi väljalülitamiseks puudutage .

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

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

6.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
- pärast seadme käivitamist ei määrata kuumusastet.
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud.

Kostab helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.

- pliit muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
- kasutate vale nõud või puudub sellel alal nõu hoopis. Induktsioonkeeduväli lülitub automaatselt välja 50 sekundi pärast.
- te ei pea keeduvälja välja lülitatama või kuumusastet muutma; Mõne aja möödudes ilmub teade ja pliit lülitub välja.

Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
1 - 2	6 tundi

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



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

6.3 Kööginõu tuvastamine

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

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

6.4 Keeduväljade kasutamine

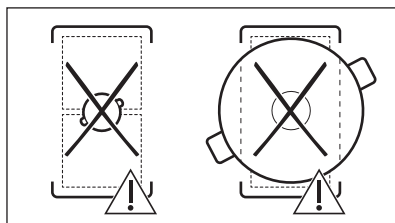
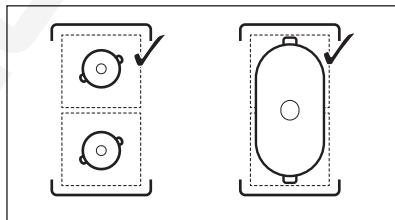
Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.



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

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

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



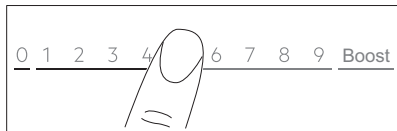
Kui teised keeduväljad on aktiveeritud, võib soovitud keeduvälja kuumuse tase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

6.5 Kuumuse reguleerimine

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

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

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



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

6.6 Boost

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

1. Valige keeduväli.
2. Puudutage, Boost funktsiooni aktiveerimiseks.

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



Boost ei tööta, kui:

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



Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist „Tehnilised andmed“.

6.7 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

⚠ HOIATUS!

Seni kuni märgutuli **III/II/I** põleb, on jääkkuumusest tingitud põletusoht.

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

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

III - toiduvalmistamise jätkamine,

II - soojana hoidmine,

I - jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

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

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

6.8 Soojashoidmise režiim

See funktsioon hoiab toidu soojana madala temperatuuri seadega.

Soojashoidmise režiim on saadaval ainult siis, kui keeduväli on pärast toiduvalmistamise protsessi lõppu veel soe (jääksoojuse ikoon põleb) ja keedunõud jäävad keeduväljale. See funktsioon ei tööta, kui keeduväli on külm. See funktsioon ei tööta, kui keeduväli on külm.

1. Puudutage , et aktiveerida Soojashoidmise režiim.

Soojashoidmise režiim töötab kuni väljalülitamiseni.

2. Funktsiooni peatamiseks puudutage  ekraani ülemises vasakus nurgas.

Vajadusel saate seadistada taimeri. Vaadake „Taimeri seadistamine“.

6.9 Taimeri seadistamine

ECO Timer

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

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

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

1. Kõigepealt valige vastava keeduvälja kuumusesätte tase ja seejärel valige funktsioon.
2. Puudutage keeduala sümbolit.
3. Puudutage .
- Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.
4. Funktsiooni aktiveerimiseks tähistage Stop-tsoon kast .
5. Seadke kellaaeg.
6. Kinnitamiseks puudutage OK.

Valiku tühistamiseks võite valida ka **X**.
ECO Timer seadeid saate toiduvalmistamise ajal muuta: puudutage  taimeri väärtusega, seejärel puudutage MUUDA.

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

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

Timer

Seda funktsiooni saate kasutada, kui keeduväli on aktiveeritud.

Funktsioon ei mõjuta muid samaaegselt töötavaid funktsioone.

1. Valige sobiv keeduväli.
Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.
2. Puudutage .
- Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

3. Funktsiooni aktiveerimiseks tühistage linnuke Stop-tsoon märkeruudus .
4. Seadke kellaaeg.
5. Kinnitamiseks puudutage OK.

Valiku tühistamiseks võite valida ka **X**.
Timer seadeid saate toiduvalmistamise ajal muuta: puudutage  taimeri väärtusega, seejärel puudutage MUUDA.

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

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

6.10 / ... Sildühendus

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

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

1. Pange keedunõu keeduväljadele.
2. Puudutage  >Sildühendus. Saate kasutada ka otseteed *******, mida on näha keeduvälja ülevaates.
3. Kohandage kuumusesäte.
Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage otseteed *******. Keeduväljad jätkavad iseseisvat tööd.

6.11 || Pause

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

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

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

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

1. Puudutage  Menüü avamiseks.
2. Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage .

Kuumusesäte langetatakse tasemele  (Soojashoidmise režiim) ja ventilaatori kiiruse tase Manuaalne režiimis langetatakse väärtusele 1.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage TAASALUSTA.

Eelmised kuumuseseaded taastatakse.

6.12 Lukk

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

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

Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu all AVA 4 sekundit.



Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

6.13 Child Lock

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

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

Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.

Pärast aktiveerimist võib funktsiooni toimimine veidi aega võtta.

6.14 FUNKTSIOONID: Pannil praadimine

See funktsioon võimaldab teil määrata toidu praadimiseks sobiva kuumusastme. Pliit reguleerib temperatuuri eri tüüpi toiduainete järgi ja hoiab seda kogu toiduvalmistamise ajal. Kui kuumusesäte tase on kohandatud,

pole temperatuuri käsitsi kohandamine vajalik.



ETTEVAATUST!

Kasutage ainult külma kööginõud.

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage ilma õlita/rasvata pann ühele vasakpoolsele keeduväljale.
2. Valige FUNKTSIOONID > Pannil praadimine.
3. Valige praadimistase. Eelkuumutamine algab.
4. Vajadusel seadistage taimerifunktsioon. Taimer käivitub kohe.

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

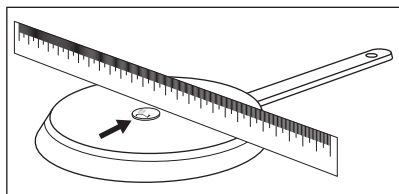
Nõuanded ja soovitused:

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

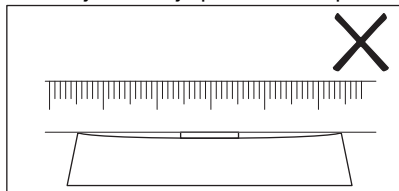
Sobivad pannid Pannil praadimine funktsiooni jaoks

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

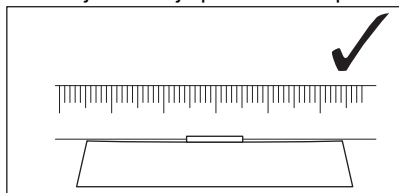
1. Pange oma pann tagurpidi.
2. Pange joonlaud panni põhjale.
3. Proovige panna joonlaua ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurosendine münt (või mis tahes sarnase paksusega münt, umbes 1,7 mm).



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



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



6.15 FUNKTSIOONID: Keetmine

See funktsioon kohandab automaatselt kuumusesätte taset nii, et vesi ei kee pärast keemispunkti saavutamist enam edasi.



Funktsioon on saadaval kõigil keeduväljadel. Jääkkuumuse korral (I / II / III) keeduväljal, mida soovite kasutada, on funktsioon keelatud. Funktsiooni kasutamiseks oodake, kuni väli jahtub. See funktsioon ei tööta mittenakkuva pealispinnaga kööginõudega.



ETTEVAATUST!

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

1. Pange keeduväljale vähemalt 1 l veega täidetud pott.
2. Valige FUNKTSIOONID > Keetmine.

3. Vajadusel seadistage taimerifunktsioon. Taimer käivitub kohe.

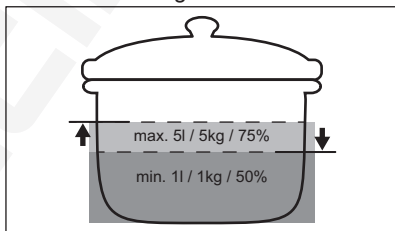
4. Funktsiooni käsitsi peatamiseks

puudutage  ekraani ülemises vasakus nurgas.

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

Nõuanded ja soovitused:

- Funktsioon sobib kõige paremini vee ja kartulite keetmiseks.
- Funktsioon ei pruugi nõuetekohaselt töötada veekeedukannudega ja kiirkeedupottidega.
- Täitke pool kuni kolmveerand potist külma kraaniveega, jättes 4 cm poti servast tühjaks. Ärge kasutage vähem kui 1 ega rohkem kui 5 liitrit vett. Veenduge, et vee (või vee ja kartulite) kogukaal jääb vahemikku 1–5 kg.



- Parima tulemuse saamiseks keetke terveid, koorimata, keskmise suurusega kartuleid. Ärge pange kartuleid potti liiga tihedalt.
- Funktsiooni töötamise ajal vältige väliste vibratsioonide tekitamist (nt blenderi kasutamist või mobiiltelefoni asetamist seadme kõrvale).
- Sõltuvalt toidu ja kööginõude tüübist saate pärast keemistemperatuuri saavutamist reguleerida kuumuse seadistust.
- Lisa soola pärast keemistemperatuuri saavutamist.
- Kasutage kaant energia säästmiseks.

6.16 FUNKTSIOONID: Sulatus

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

ETTEVAATUST!

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Pange keedunõu keeduväljale.
2. Valige FUNKTSIOONID > Sulatus.
3. Vajadusel seadistage taimerifunktsioon.
4. Puudutage OK.

Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage

- ekraani ülemises vasakus nurgas.

6.17 Toidud

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

ETTEVAATUST!

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage nõu kahele keeduväljale. Võite kasutada kahte keeduvälja või ühendada mõlema poole väljad, kasutades Sildühendus.
2. Valige Toidud.
3. Valige toiduaine tüüp.
4. Vajadusel seadistage taimerifunktsioon.
5. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Olenevalt toiduaine tüübist ja valitud programmist saate määrata ja muuta detaile, nt. küpsusaste, praadimise kuumuse tase jne.

Nõuanded ja soovitusused:

- Kõige sagedamini valmistatud toidud lisatakse automaatselt Enim valmistatud loendisse.
- Programme saate Lemmikud .
- Teatud programme saab peita, kui puudutate . Programmide taastamiseks minge Seaded > Seadistamine > Toidud.

6.18 Hob²Hood

See on automaatne funktsioon, mis ühendab pliidi sobiva õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatori pöörlemiskiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi sättele ja pliidil oleva

kõige kuumema keedunõu temperatuurile. Ventilatorit saate pliidilt või õhupuhastilt juhtida ka käsitsi.



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



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

Ventilatori automaatrežiimi seadistamine

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

1. Puudutage .
2. Valige Seaded > Hob²Hood.
3. Õhupuhasti aktiveerimiseks lülitage lüliti sisse.
4. Valige režiim.
5. Puudutage  või  valiku salvestamiseks ja lahkumiseks.

Kõik automaatrežiimid kuvatakse loendina.

Praeguse ventilatori pöörlemiskiiruse taseme kontrollimiseks puudutage . Ventilatori pöörlemiskiiruse tase on näha ekraani vasakus ülanurgas. Ventilatori väljalülitamiseks puudutage . Ventilatori sisse lülitamiseks puudutage .

Automaa- trežiimid	Auto- maatne tuli	Keetmi- ne ¹⁾	Praadi- mine ²⁾
Ventilatori kiirus			
	Väljas	-	-

Automaat- režiimid	Auto- maatne tuli	Keetmi- ne ¹⁾	Praadi- mine ²⁾
		Ventilaatori kiirus	
Režiim 1	Sees	-	-
Režiim 2 ³⁾	Sees	1	1
Režiim 3	Sees	-	1
Režiim 4	Sees	1	1
Režiim 5	Sees	1	2
Režiim 6	Sees	2	3

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

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

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

Ventilaatori käsitsi töörežiimi seadmine

Ventilaatori pöörlemiskiirust saab reguleerida ka käsitsi.

1. Vajutage .
 2. Vajutage Manuaalne.
- Juhtriiba kuvatakse koos ventilaatori praeguse pöörlemiskiirusega.

3. Ventilaatori kiiruse määramiseks puudutage või libistage sõrme.

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

Õhupuhasti valgusti

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

Valgusti käsitsi sisse lülitamine

1. Puudutage .
2. Valguse sisselülitamiseks puudutage .

Valguse välja lülitamiseks puudutage uuesti



6.19 Keel

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

Valiku salvestamiseks puudutage  või . Seejärel valige hüpikaknas JAH.

Kui valite vale keele, puudutage  > . Ilmub loend. Valige esimene suvand ülevalt vasakult, seejärel esimene ülevalt vasakult (sõltuvalt tarkvara versioonist võib teine valik asuda ka paremal). Kerige loendis allapoole, et leida sobiv keel. Kui ilmub hüpikaken, valige paremal olev valik.

6.20 Nuputoonid / Helitugevus

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

Saate valida ka helitugevuse taseme.

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

6.21 Heledus

Saate muuta ekraani heledust.

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

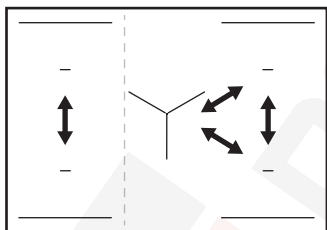
1. Menüü avamiseks puudutage .
 2. Valige Seaded > Seadistamine > Heledus.
 3. Valige sobiv tase.
- Säte salvestatakse automaatselt.

6.22 Toitehaldus

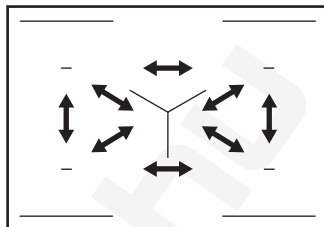
Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel (mis on ühendatud sama faasiga). Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

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

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



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



7. NÕUANDED JA SOOVITUSED

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud



Induksiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induksiooniladega sobivaid nõusid.

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

Keedunõu materjal

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

Keedunõud võib induktsoonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

Keedunõu mõõtmed

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

funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

7.2 Mūra töötamise ajal



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

Kõõginõuga seotud helid:

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

Pliidiga seotud helid:

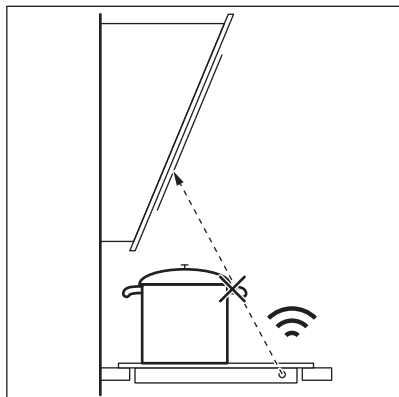
- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused, kõõginõu tuvastatakse pärast selle paigutamist pliidile.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kõõginõu on tuvastatud.

7.3 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

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

Õhupuhasti pilt on illustratiivne.



Hoidke Hob²Hood infrapunsignaali kommunikaatori aken puhtana.



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

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiате meie toodete veebisaidilt. Seda funktsiooni kasutavad AEG õhupuhastid peavad olema varustatud sümboliga .

8. PUHASTAMINE JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

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



HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine::** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

9. TÕRKEOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaati ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaati on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumustatet valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumusaste vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Pause on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ekraan ei reageeri puudutusele.	Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraanile liiga lähedal. Ekraanile on sattunud vedelikku või mõni ese.	Eemaldage objektid. Viige potid ekraanist eemale. Puhastage ekraan ja oodake, kuni seade on jahtunud. Eemaldage pliidiplaati vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast.
Kostab helisignaali ja pliidiplaati lülitub välja.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaati lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale ①.	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikese aja või on pliidi pinna all olev sensor kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida.	Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud.	Vähendage esmalt teise keeduala võimsust.
	FlexPower tase on liiga madal.	Muutke maksimaalset võimsust Menüü. Vt jaotist "Enne esimest kasutamist".
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Hob²Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Hob²Hood ekraan ei ole nähtav.	Hob²Hood on seadetes välja lülitatud.	Minge seadetes/Hob²Hood ja aktiveerige funktsioon.
Hob²Hood töötab, kuid ainult tuli põleb.	Olete sisse lülitanud 1. režiimi.	Valige režiimiks 1. režiim - 6. režiim või oodake, kuni käivitub automaatne režiim.
Hob²Hood Režiimi 1 - 6 töötavad, kuid sisevalgustus ei põle.	Probleem võib olla ka valgusti pirnis.	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

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

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
	Pliidi traadita ühendus ei ole aktiveeritud.	Aktiveerige WiFi. Vt jaotist "Enne esimest kasutamist", juhtmevaba/rakenduse ühendus.
	Ruuteri seadistatud sagedus on 5 GHz.	Seadke ruuteri seadistus väärtusele 2,4 GHz-ni või 2,4+5 GHz-ni. Ruuter toetab ainult 5 GHz sagedust, pliiti ei saa ühendada.
	Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter pliidi lähemale. Vajadusel kasutage signaali tugevdamiseks signaali võimendajat WiFi.
Ei leia pliiti rakenduse WLAN-võrgu loendist.	Pliit on juba võrguga ühendatud, kuid ei pruugi olla nähtav.	Ühendage pliit WiFi-võrgust lahti. Vt jaotist „Enne esimest kasutamist“, juhtmevaba/rakenduse ühendus.
Kõrgem kuumusaste ei ole saadaval.	Toitehaldus töötab ja vähendab maksimaalset võimsust.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", Toitehaldus.
Keetmine funktsioon ei käivitu.	Sellel väljal on endiselt jääkuumus.	Oodake, kuni väli jahtub, või kasutage mõnda muud külma välja.
Keetmine funktsioon ei peatu.	Potis ei pruugi olla piisavalt vett (vibratsiooni ei ole võimalik tuvastada) või vesi on juba liiga soe.	Kasutage vähemalt 1 l külma vett poti kohta.
Keetmine funktsioon peatub ootamatult.	Keedunõud ei ühildu selle funktsiooniga. Funktsioon ei suuda tuvastada keeva vee tekitatud vibratsiooni. Keedunõud võivad olla keeduvälja jaoks liiga väikesed.	Ärge kasutage seda funktsiooni nakkekindla pinnakattega kööginõudega. Keetke rohkem vett või liikuge külmale väljale. Ärge lisage soola enne, kui vesi jõuab keemistemperatuurini. Veenduge, et keedunõu läbimõõt vastaks keeduvälja suurusle. Pange keedunõu valitud keeduvälja keskele.
Pannil praadimine funktsiooniga kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väikene, liiga raske või põhi on ebatasane.	Vaadake jaotist "Nõuanded ja soovitusid".

9.2 Kui te ei leia lahendust ...

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

hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate hooldusjuhendist.

10. TEHNILISED ANDMED

10.1 Andmesilt

Mudel TH85IM30FB
Tüüp 62 D5A 01 EA

Tootekood (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Induktsioon 7.35 kW
Seerianr
AEG

Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW
CE

10.2 WiFi ühendus

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

10.3 Keeduväljade tehnilised näitajad

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

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

Optimaalse soojusülekande tagamiseks kasutage kööginõusid, mille põhja läbimõõt

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

11. ENERGIATÕHUSUS

11.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	TH85IM30FB	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	5	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvõõndite läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine	21.0 cm
	Vasak tagumine	21.0 cm
	Keskmine tagaosa	21.0 cm
	Parem eesmine	21.0 cm
	Parem tagumine	21.0 cm
Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	180.8 Wh/kg
	Vasak tagumine	175.4 Wh/kg
	Keskmine tagaosa	184.4 Wh/kg
	Parem eesmine	189.4 Wh/kg
	Parem tagumine	184.4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

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

11.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovitude järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

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

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

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

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

12. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

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



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

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	83
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....	86
3. მონტაჟი.....	89
4. პროდუქტის აღწერა.....	91
5. პირველად გამოყენებამდე.....	94
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	95
7. მინიშნებები და რჩევები.....	105
8. მოვლა და დასუფთავება.....	107
9. პრობლემის აღმოფხვრა.....	108
10. ტექნიკური მონაცემები.....	112
11. ენერგოეფექტურობა.....	112
12. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	113

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

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

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

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

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

ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.

- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

გაფრთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

გაფრთხილება!

დაზიანების ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვა.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- ტენის შეღწევის თავიდან ასაცილებლად, კარადის გახსნილი ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.
- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ, ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქაბის გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.

- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრებული ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული:
 - ნუ შეინახავთ მცირე ზომის ნაწილებს ან ქაღალდის ფურცლებს, რომლებიც მოწყობილობამ შეიძლება ჩაითრიოს, რადგან მათ შეიძლება დაზიანონ გამაგრებული ვენტილატორები ან გაგრძელების სისტემა.
 - დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მოაცილეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომლებიც კარადაში, მოწყობილობის ქვეშაა დამონტაჟებული.

2.2 ელექტრო კავშირი

გაფრთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღი/ზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონტაჟებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ გადახართთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ ქსელის კაბელი ან ჩანგალი, მოწყობილობის როზეტში ჩართვისას (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესართებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ქსელის ჩანგალს (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან ქსელის კაბელს. დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტრიკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატი უნდა ჰქონდეს

კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

- თუ ეკრანზე ჩნდება კოდი E3, დაუყოვნებლივ გამოაერთეთ ჭურის პანელი და შეამოწმეთ, სწორია თუ არა ელექტროკავშირისა და ქსელის ძაბვა.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარაღები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავნტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადაც ურთოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გახურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ზედაპირად და არ მოათავსოთ საკვები მასთან პირდაპირ კონტაქტში.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიფხაჭნა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან, რათა თავიდან აიცილოთ დენის დარტყმა.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა მუშაობის პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება აშხედდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.

- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გაზურეულმა ცხიმმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები ან აალებადი პროდუქტებით დასველებული საგნები მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- დამწვრობის რისკის თავიდან ასარიდლებად, ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსაწურს ჭურის მინის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონზე ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.

2.4 Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

გარფთხილება!

დაზიანებისა და დამწვრობის მიღების რისკი.

- Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) გამოიყენეთ დანიშნულებისამებრ. მას რაიმეს გასასხნელად ან ასაწევად ნუ გამოიყენებთ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ჭურისთვის რეკომენდირებული Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი), თითო ჯერზე თითო.
- ნუ გამოიყენებთ მაშინ, როდესაც იგი არ ფუნქციონირებს ან დაზიანებულია.
- Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ს ღუმელში ან მიკროტალღურ ღუმელში ნუ გამოიყენებთ.
- დარწმუნდით, რომ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ყოველთვის საკვებსა თუ სითხეშია, მაქსიმუმ მინიმალური დონის მონიშვნამდე.
- გაშენდით Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ყოველ გამოყენებამდე და მის შემდეგ. ფრთხილად, Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის წვერი წამანვილებულია.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ რაიმე სახის აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი საფენები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები. არ გარეცხოთ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში. სილიკონის სახელურის ფერი შესაძლოა შეიცვალოს, რასაც Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის მუშაობაზე არავითარი გავლენა არ ექნება.
- -ის შესანახად და -ის დასამუხტად Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) გამოიყენეთ თავდაპირველი შეფუთვა.
- დამტენში მოთავსებამდე დარწმუნდით, რომ Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) გაგრილებული, სუფთა და მშრალია.

- Food sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) შეინახეთ უსაფრთხო, მშრალ ადგილას, ბავშვებისგან მოშორებით.

2.5 მოვლა და დასუფთავება

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

2.6 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები

დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორიც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

2.7 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

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

3. მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

3.1 დაყენებამდე

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

სერიული
ნომერი

3.2 ჩაშენებული ქურები

ჩაშენებული ქურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ქურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზე დააყენებთ .

3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

- ქურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90 °C ან უფრო მაღალ ტემპერატურას. ცალ კაბელს უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცხრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შემავრთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

⚠ გარფთხილება!

ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

⚠ სიფრთხილე!

შეერთების საკონტაქტო
შტეფსელით გაყვანა დაუშვებელია.

⚠ სიფრთხილე!

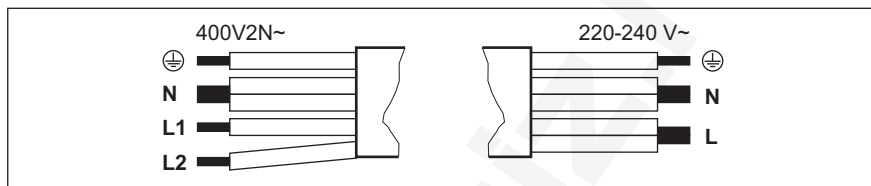
არ გახვრიტოთ ბურღით და არ
მიარჩილოთ სადენის ბოლოები.
აკრძალულია.

⚠ სიფრთხილე!

სადენი არ შეაერთოთ სადენის
სახშობის გარეშე.

ერთფაზიანი კავშირი

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



ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~

ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~

5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ²

5x1,5 მმ² ან 3x4 მმ²



მწვანე - ყვითელი



მწვანე - ყვითელი

N

ლურჯი და ლურჯი

N

ლურჯი და ლურჯი

L1

შავი

L

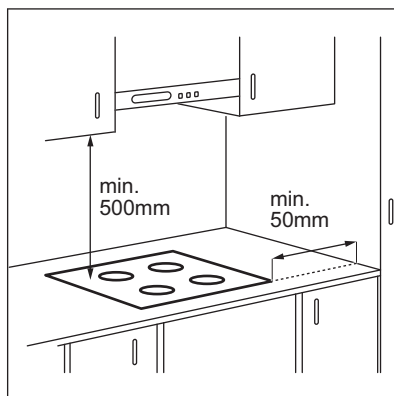
შავი და ყავისფერი

L2

ყავისფერი

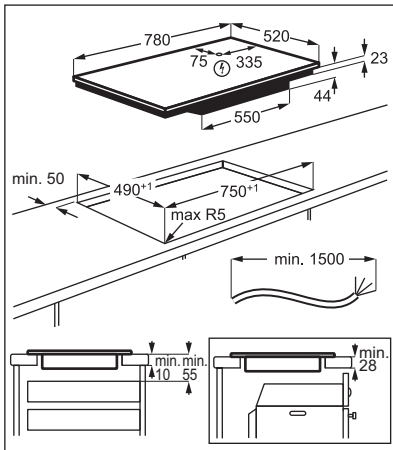
3.4 აწყობა

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



თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა
დაყენებული, ქურის ვენტილაცია

საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.



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

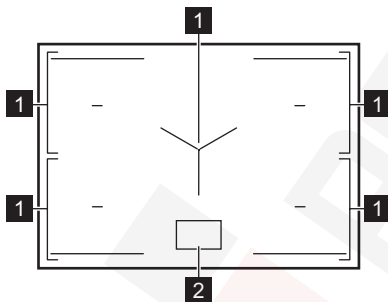
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. პროდუქტის აღწერა

4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



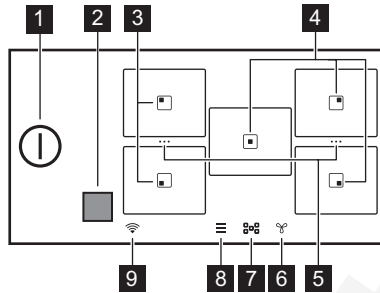
- 1 საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა
- 2 კონტროლის პანელი



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

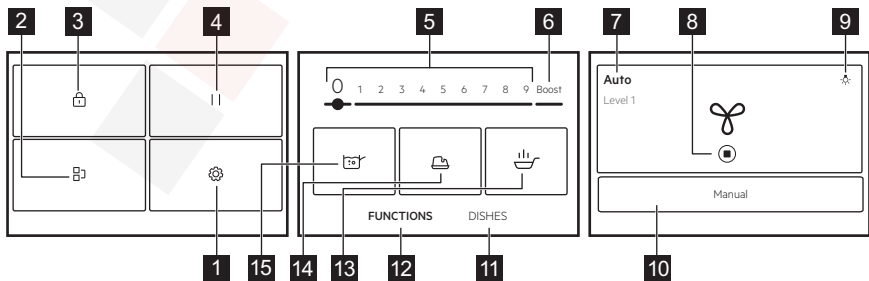
4.2 კონტროლის პანელი განლაგება

მთავარი ხედი



სიმბოლო	აღწერა
1 ①	ქურის აქტივაცია და დეაქტივაცია.
2 ■	Hob²Hood-ის ინფრაწითელი სიგნალის კომუნიკატორის ფანჯარა. არ დაფაროთ.
3 ■	ზონა Pan-frying (ტაფაზე შეწევა)ით და Boiling (მონარმვა) ფუნქციებით.
4 ■	ზონა Boiling (მონარმვა) ფუნქციებით.
5 ...	Bridge-ის მალსახმობი. ორი გვერდითი საჭმლის მომზადების ზონის გაერთიანება ერთი საჭმლის მომზადების ზონის შესაქმნელად ან გაერთიანებული ზონების გაყოფა.
6 ∞	გამწოვის ფუნქციების დასაყენებლად.
7 □□□	ზონების მიმოხილვის რეჟიმის გასახსნელად.
8 ≡	Menu (მენიუ)-ის გასახსნელად.
9 📶	WiFi (Wi-Fi) ინდიკატორი.

გაფართოებული ხედი



ფუნქციების სია შეიძლება განსხვავდებოდეს პროგრამული უზრუნველყოფის ვერსიის მიხედვით.

სიმბოლო	აღწერა
1 	პარამეტრები. ქურის პარამეტრების გასახსნელად.
2 	Bridge. საჭმლის მომზადების ორი გვერდითი ზონის დასაკავშირებლად, რათა მათ ერთ მთლიან ზონად შეძლონ მუშაობა.
3 	Lock (ჩაკეტვა). მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად.
4 	Pause (პაუზა). ყველაზე დაბალი სიმხურვალის პარამეტრზე მომუშავე საჭმლის მოსამზადებელი ყველა ზონის დასაყენებლად.
5 1 - 9	გაცხელების პარამეტრის დასაყენებლად.
6 	Boost (სიმძლავრის მომატება) მაქსიმალური ტემპერატურული რეჟიმის გასააქტიურებლად.
7 	Manual (მექანიკური) / Auto (ავტო) გამწოვის ვენტილატორის მიმდინარე პარამეტრის საჩვენებლად.
8 	გამწოვის საჩერებლად / გადასატვირთად.
9 	გამწოვის განათების ჩასართავად ან გამოსართავად.
10 	Manual (მექანიკური) / Auto (ავტო) გამწოვის ხელის ან ავტომატურ რეჟიმზე გადასასვლელად.
11 	Dishes (კერძები) სხვადასხვა ტიპის საჭმლისთვის პროგრამების ავტომატურად შესარჩევად.
12 	FUNCTIONS (ფუნქციები) მომზადების სხვადასხვა მეთოდისთვის პროგრამების ავტომატურად შესარჩევად.
13 	Pan-frying (ტაფაზე შეწვა). სიმხურვალის ავტომატურად კონტროლირებული დონეებით შესაწავად, რომლებიც განკუთვნილია სხვადასხვა ტიპის საკვებისთვის.
14 	Melting (დნობა). სხვადასხვა პროდუქტების გასაღნობად, მაგალითად, შოკოლადის ან კარაჭის.
15 	Boiling (მოხარშვა). წყლის ტემპერატურის ავტომატური დარეგულირება, რათა დუღილის წერტილის მიღწევის შემდეგ ის არ გადადუღდეს.

ეკრანზე ნავიგაცია

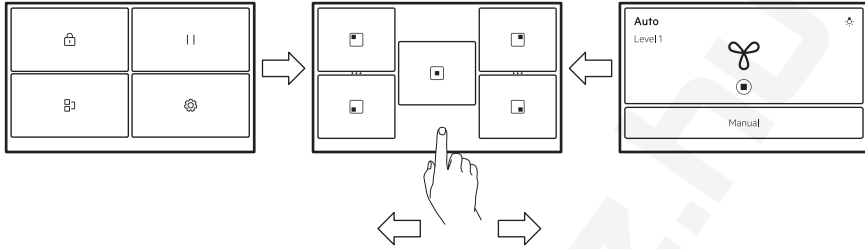
სიმბოლო	აღწერა
OK	არჩევანის ან პარამეტრის დადასტურება.
X	კონტექსტური ფანჯრის დასახურად.
	ეკრანზე ინსტრუქციების დაკეცვა / გაშლა.
	ფუნქციის გასააქტიურებლად / გამოსართავად.
	Menu (მენიუ)-ში ერთი დონით უკან დასაბრუნებლად / წინ გადასასვლელად.

5. პირველად გამოყენებამდე

⚠ გარფთვილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 ეკრანზე ნავიგაცია



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



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

5.2 ელექტროქსელთან პირველი დაკავშირება

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

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

5.3 FlexPower

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

თავდაპირველად მოწყობილობა მუშაობს მაქსიმალური სიმძლავრით. შეგიძლიათ შეცვალოთ მაქსიმალური სიმძლავრე, თუ

სისტემაში მხარს სრული სიმძლავრე მხარდაუჭერელია.



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

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

სიფრთხილე!

დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

5.4 უსადენო / აპის კავშირი

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

1. შეეხეთ .
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Connections (კავშირები) > WiFi (Wi-Fi).
3. შეეხეთ  WiFi (Wi-Fi)-ის გასააქტიურებლად.
ჭურა ახლა მზადაა უსადენო ქსელთან და აპთან დასაკავშირებლად.
4. შეეხეთ CONNECT (დაკავშირება).
5. ჩამოტვირთეთ აპლიკაცია.
დაასკანერეთ QR კოდი, რომელიც განთავსებულია მომხმარებლის სახელმძღვანელოს უკანა ყდაზე ან აპი პირდაპირ აპლიკაციების მაღაზიიდან ჩამოტვირთეთ.

6. გახსენით აპი და დარეგისტრირდით, რომ შექმნათ ანგარიში.
7. დაამატეთ ახალი მოწყობილობა.
8. დაკავშირების პროცესის დასასრულებლად მიჰყევით აპში მოცემულ ინსტრუქციას.

ქსელური კავშირის შეცვლა / დეაქტივირება

ჭურის სახლის ქსელიდან გასათიშად:

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

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

6. ყოველდღიური გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

1 წამით შეეხეთ ①-ს ჭურის გასააქტიურებლად ან დეაქტივირებისათვის.

6.2 ავტომატური გამორთვა

ფუნქცია მოახდენს ჭურის ავტომატურ დეაქტივაციას თუ:

- საჭმლის მომზადების ყველა ზონა დეაქტივირებულია.
- თქვენ არ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს ჭურის აქტივაციის შემდეგ.
- რაიმე დაღვარეთ ან დადეთ მართვის პანელზე 10 წამზე მეტი ხნით (ტაფა, ტილო, ა.შ.). გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ჭურა გამოირთვება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.

- ჭურა ძალიან გაცხელდა (მაგ.: როდესაც ქვაბში დუღილისას წყალი ამოშრება). აცადეთ კონფორს გაგრილება ჭურის ხელახლა გამოყენებამდე.
- თქვენ იყენებთ არასწორ ჭურჭელს ან მოცემულ ზონაში ჭურჭელი არ არის. ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზონა 50 წამში ავტომატურად ითიშება.
- თქვენ არ გამორთეთ კონფორი ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი. გარკვეული დროის შემდეგ ეკრანზე აისახება შეტყობინება და ჭურა გამოირთვება.

ურთიერთკავშირი გაცხელების პარამეტრსა და დროს შორის, რომლის შემდეგ ჭურა გამოირთვება.

გაცხელების პარამეტრები	ჭურა დეაქტივირდება
1 - 2	6 საათის შემდეგ
3 - 5	5 საათის შემდეგ

გაცხელების პარამეტრები	ჭურა დეაქტივირდება
6	4 საათის შემდეგ
7 - 9	1.5 საათში



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

6.3 ქვაბის აღმოჩენა

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

- თუ ჭურჭელს ჯერ საჭმლის მომზადების ზონაზე დადებთ და შემდეგ ჭურას გააქტიურებთ, შესაბამისი სამზარეულოს ზონის მიმოხილვაზე ნაცრისფერი ზოლი გამოჩნდება.
- ზოლი არ გამოჩნდება, თუ საჭმლის მომზადების ზონაზე ჭურჭელი არ არის ან მისი აღმოჩენა შეუძლებელია ჭურჭლის არასწორი განლაგების ან შეუფერებელი მასალის გამო.
- თუ საჭმლის მომზადების გააქტიურებული ზონიდან აიღებთ ჭურჭელს და დროებით გვერდით გადადგამთ შესაბამისი ზონის მიმოხილვა ციმციმს დაიწყებს. თუ 120 წამის განმავლობაში ჭურჭელს საჭმლის მომზადების გააქტიურებულ ზონაზე არ დააბრუნებთ, საჭმლის მომზადების ზონა ავტომატურად დეაქტივირდება. საჭმლის მომზადების დასაგრძელებლად, მითითებული დროის გასვლამდე ჭურჭელი საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში დააბრუნეთ.

6.4 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

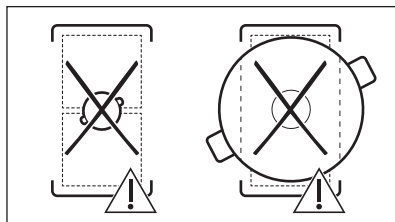
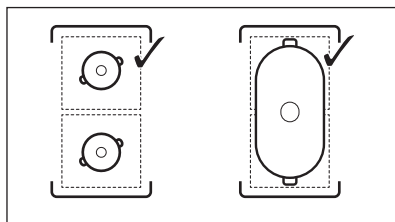
ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზონები სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომას ავტომატურად ერგება.



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

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

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

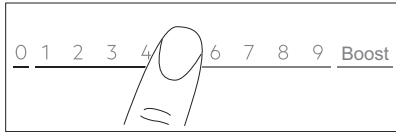


როდესაც საჭმლის მომზადების სხვა ზონები აქტიურია, ტემპერატურული პარამეტრი იმ ზონისთვის, რომლის გამოყენებაც გსურთ, შეიძლება შეზღუდული იყოს. იხილეთ „Power management (სიმძლავრის მართვა)“.

6.5 სიმზურვალის პარამეტრი

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

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



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

6.6 Boost (სიმძლავრის მომატება)

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

1. საჭმლის მომზადების ზონის არჩევა.
2. შეეხეთ Boost (სიმძლავრის მომატება) ფუნქციის ჩასართავად.

ფუნქცია ავტომატურად გამოირთვება. ფუნქციის გამოსართავად აირჩიეთ ზონა

და გადართეთ მისი ტემპერატურული პარამეტრი 0-ზე.

i

Boost (სიმძლავრის მომატება) არ მუშაობს, როცა:

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

i

მაქსიმალური ხანგრძლივობის მნიშვნელობები იხილეთ განყოფილებაში „ტექნიკური მონაცემები“.

6.7 OptiHeat Control (ნარჩენი სიგხის 3 საფეხურიანი ინდიკატორი)

⚠ გარფთხილება!

მთელი იმ დროის მანძილზე, რაც ინდიკატორი **III/II/I** ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სითბოთი გამოწვეული დამწვრობის რისკი.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები წარმოქმნის სწორედ იმ ოდენობის სიმზურვალეს, რაც სამზარეულოს ჭურჭლის ძირზეა საჭირო მზადების პროცესში. მინაკერამიკა თბება ჭურჭლის სიმზურვალის ზემოქმედებით.

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

III - მზადების გაგრძელება,

II - სითბოს შენარჩუნება,

I - ნარჩენი სითბო.

ინდიკატორი ასევე შეიძლება ჩაირთოს:

- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,

- როდესაც ცხელი ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ჭურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

6.8 Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი)

ეს ფუნქცია საკვებს თბილად შესანახად დაბალი ტემპერატურული პარამეტრის გამოყენებით.

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

1. შეეხეთ  რათა გააქტიუროთ Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი).

Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი) გამორთვამდე მუშაობს.

2. ფუნქციის შესაჩერებლად ეკრანის ზედა მარცხენა კუთხეში ხელით შეეხებით აირჩიეთ .

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

6.9 ტაიმერის პარამეტრები

ECO Timer (ეკო ტაიმერი)

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

ენერგიის დაზოგვის მიზნით, კონფორის გამაცხელებელი დეაქტივირდება ECO Timer (ეკო ტაიმერი)-ის ხმის გამოცემამდე. განსხვავება მუშაობის დროში დამოკიდებულია გაცხელების

პარამეტრის დონესა და საკვების მზადების ხანგრძლივობაზე.

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

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

ასევე შეგიძლიათ აირჩიოთ **X** თქვენი არჩევანის გასაუქმებლად.

შეგიძლიათ შეცვალოთ ECO Timer (ეკო ტაიმერი) პარამეტრები საჭმლის მომზადების პროცესში: შეეხებით აირჩიეთ  ტაიმერის მნიშვნელობით, შემდეგ კი შეეხებით აირჩიეთ EDIT (რედაქტირება).

როდესაც ტაიმერის დრო იწურება, ისმის სიგნალი და კონტექსტური ფანჯარა ჩნდება. შეეხეთ ღილაკს OK (კარგი) სიგნალის გასაჩერებლად.

ფუნქციის გამოსართავად: დააყენეთ ტემპერატურული პარამეტრი **0-ზე**. ალტერნატივის სახით შეეხებით აირჩიეთ .

ტაიმერის მნიშვნელობით, შეეხებით აირჩიეთ **X** და დადასტურეთ თქვენი არჩევანი, როდესაც კონტექსტური ფანჯარა გამოჩნდება.

Timer (ტაიმერი)

ამ ფუნქციის გამოყენება შესაძლებელია, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გააქტიურებულია.

ფუნქცია არ მოქმედებს ნებისმიერ სხვა ფუნქციაზე, რომელიც ერთდროულად მუშაობს.

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

ასევე შეგიძლიათ აირჩიოთ **X** თქვენი არჩევანის გასაუქმებლად.
შეგიძლიათ შეცვალოთ Timer (ტაიმერი) პარამეტრები საჭმლის მომზადების პროცესში: შეხებით აირჩიეთ  ტაიმერის მნიშვნელობით, შემდეგ კი შეხებით აირჩიეთ EDIT (რედაქტირება).
როდესაც ტაიმერის დრო იწურება, ისმის სიგნალი და კონტექსტური ფანჯარა ჩნდება. შეეხეთ ღილაკს OK (კარგი) სიგნალის გასაჩერებლად.

ფუნქციის გამოსართავად შეხებით აირჩიეთ  ტაიმერის მნიშვნელობით, შეხებით აირჩიეთ **X** და დაადასტურეთ თქვენი არჩევანი, როდესაც კონტექსტური ფანჯარა გამოჩნდება.

6.10 / ... Bridge

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

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

1. მოათავსეთ ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონებზე.
2. შეეხეთ  >Bridge. ასევე შეგიძლიათ ზონის მიმოხილვაში წარმოდგენილი მალსახმობის ... გამოყენება.
3. დააყენეთ ტემპერატურის პარამეტრი.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის, შეეხეთ მალსახმობს ... საჭმლის მომზადების ზონები დამოუკიდებლად მუშაობას აგრძელებს.

6.11 || Pause (პაუზა)

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

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

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

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

1. შეეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
2. || ფუნქციის გასააქტიურებლად შეხებით აირჩიეთ.

ტემპერატურული რეჟიმი  (Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი))-მდეა შემცირებული და ვენტილატორის სიჩქარის დონე Manual (მექანიკური) რეჟიმში 1-მდე მცირდება.

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეხებით აირჩიეთ RESUME (გაგრძელება).

წინა ტემპერატურული პარამეტრები აღდგება.

6.12 Lock (ჩაკეტვა)

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

1. დააყენეთ ტემპერატურის პარამეტრი.
2. შეეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
3. შეეხეთ  ფუნქციის აქტივაციისთვის.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის, ხანგრძლივად დააჭირეთ UNLOCK (განბლოკვა)-ს 4 წამის განმავლობაში.



ჭურის გამორთვისას, თქვენ ასევე გამორთავთ ამ ფუნქციას.

6.13 Child lock (ბავშვისთვის დაბლოკვა)

ეს ფუნქცია უზრუნველყოფს, რომ შემთხვევით არ ამუშავდეს ჭურის პანელი.

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

ფუნქციის გამორთვისთვის გამორთეთ გადამრთველი.

გაქტიურების შემდეგ ფუნქციის ამუშავებას შეიძლება გარკვეული დრო დასჭირდეს.

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

ეს ფუნქცია საჭმლის შეწვისთვის სათანადო ტემპერატურული რეჟიმის დაყენების საშუალებას გაძლევთ. ჭურა არეგულირებს ტემპერატურას სხვადასხვა ტიპის საკვების შესაბამისად და ინარჩუნებს მას მთელი მომზადების პერიოდის განმავლობაში.

ტემპერატურული რეჟიმის დაყენების შემდეგ ტემპერატურის ხელით დარეგულირება არ არის საჭირო.

სიფრთხილე!

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

1. დადგით ტაფა ზეთის / ცხიმის გარეშე საჭმლის მოსამზადებელ ერთ-ერთ ზონაზე მარცხენა მხარეს.

2. აირჩიეთ FUNCTIONS (ფუნქციები) > Pan-frying (ტაფაზე შეწვა).

3. აირჩიეთ შეწვის დონე. წინასწარი განურება იწყება.

4. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.

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

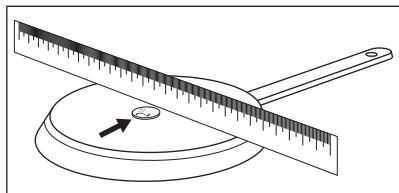
მინიშნებები და რჩევები:

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

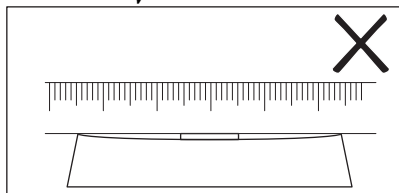
სწორი ტაფები Pan-frying (ტაფაზე შეწვა) ფუნქციისთვის

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

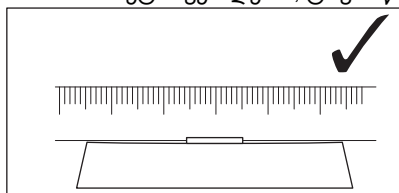
1. დადეთ თქვენი ტაფა თავდაყირა.
2. დაადეთ ტაფას ძირზე სახაზავი.
3. სცადეთ სახაზავსა და ტაფის ძირს შორის 1, 2 ან 5 ევროცენტის (ან მსგავსი სისქის, დაახ. 1,7 მმ) მონეტის მოთავსება.



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



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



6.15 FUNCTIONS (ფუნქციები): Boiling (მოხარშვა)

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



ფუნქცია ნებისმიერი საჭმლის მომზადების ზონისთვისაა ხელმისაწვდომი. იმ სამზარეულო ზონაზე, რომლის გამოყენებასაც განიხილავთ, ნარჩენი სითბოს არსებობის შემთხვევაში (I/II/III) ფუნქცია გაითიშება. აცადეთ მოსამზადებელ ზონას გაგრილდეს, რათა შეძლოთ ფუნქციის გამოყენება. ფუნქცია არ მუშაობს მიწვის საწინააღმდეგო ჭურჭლის შემთხვევაში.

სიფრთხილე!

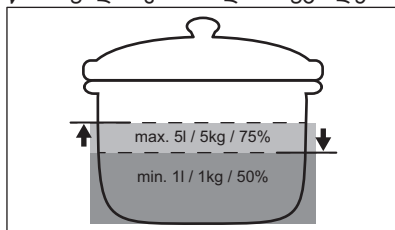
არ გამოიყენოთ ფუნქცია ცარიელი ჭურჭლის შემთხვევაში. არ დატოვოთ ჭურჭლის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. მომზადების ზონაზე მოათავსეთ მინიმუმ 1 ლ წყლით სავსე ქვაბი.
 2. აირჩიეთ FUNCTIONS (ფუნქციები) > Boiling (მოხარშვა).
 3. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.
- ტაიმერი დაუყოვნებლივ იწყებს ათვლას.
4. ფუნქციის შესაჩერებლად ეკრანის ზედა მარცხენა კუთხეში ხელით შეეხეთ .

დუღილის ტემპერატურის მიღწევის შემდეგ, ქურა ავტომატურად ამცირებს სიმზურვალის დონეს. ამ დროს, საჭიროებისამებრ, მისი ხელით კორექტირებაც შეგიძლიათ.

მინიშნებები და რჩევები:

- ფუნქცია ყველაზე კარგად წყლის ასადუღებლად და კარტოფილის მოსამზადებლად მუშაობს.
- ფუნქციამ შეიძლება გამართულად არ იმუშაოს ქურის ზედაპირის ჩაიდნებისა და ესპრესოს სახარშების შემთხვევაში.
- ქვაბის ნახევარი ან სამი მეოთხედი ისე აავსეთ ონკანის ცივი წყლით, რომ კიდიდან 4 სმ ცარიელი დარჩეს. არ გამოიყენოთ 1 ლიტრზე ნაკლები და 5 ლიტრზე მეტი წყალი. წყლის (ან წყლისა და კარტოფილის) მთლიანი წონა უნდა იყოს 1-იდან 5 კგ-მდე.



- საუკეთესო შედეგების მისაღწევად მოამზადეთ მხოლოდ მთელი, გაუფცქვნიელი, საშუალო ზომის კარტოფილები. დარწმუნდით, რომ კარტოფილი ძალიან მჭიდროდ არ ჩაალაგეთ.

- ფუნქციის მსვლელობისას მოერიდეთ გარე ვიბრაციებს (მაგ., არ გამოიყენოთ ბლენდერი და არ დადოთ მობილური ტელეფონი ქურის პანელის გვერდით).
- საკვებისა და ჭურჭლის ტიპის მიხედვით, შეგიძლიათ ტემპერატურული რეჟიმი დუდილის წერტილის მიღწევის შემდეგ დაარეგულიროთ.
- დაამატეთ მარილი მას შემდეგ, რაც დუდილის წერტილი მიიღწევა.
- ენერგიის დასაზოგად გამოიყენეთ თავსახური.

6.16 FUNCTIONS (ფუნქციები): Melting (დნობა)

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

სიფრთხილე!

არ დატოვოთ ქურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. მოათავსეთ ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონაზე.
2. აირჩიეთ FUNCTIONS (ფუნქციები) > Melting (დნობა).
3. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.
4. შეეხეთ OK (კარგი).

ფუნქციის შესაჩერებლად ეკრანის ზედა მარცხენა კუთხეში ხელით შეეხეთ .

6.17 Dishes (კერძები)

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

სიფრთხილე!

არ დატოვოთ ქურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

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

ან ორი გვერდითი ზონა ერთმანეთთან Bridge-ს გამოყენებით დააკავშიროთ.

2. აირჩიეთ Dishes (კერძები).
3. საკვების ტიპის არჩევა.
4. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.
5. მიჰყევით მითითებებს ეკრანზე. საკვების ტიპისა და არჩეული პროგრამის მიხედვით შეგიძლიათ დააყენოთ და შეცვალოთ პარამეტრები, მაგ. მზაობის დონე, შეწვის სიმზურვალის დონე და ა.შ. მინიშნებები და რჩევები:

- კერძები, რომლებიც ყველაზე ხშირად მზადდება ავტომატურად ემატება სიას Most cooked (მაქსიმალურად მზა).
- შეგიძლიათ ხელით დაამატოთ პროგრამები Favourites (რჩეულები)-ის სიაში. .
- კონკრეტული პროგრამების დასამალად შეხებით აირჩიეთ . პროგრამების აღსადგენად, გადადით Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Dishes (კერძები).

6.18 Hob²Hood

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

i

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



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

ვენტილატორის ავტომატურ რეჟიმში დაყენება

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

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

ვენტილატორის სიჩქარის მიმდინარე დონის შესამოწმებლად შეხებით აირჩიეთ . ვენტილატორის სიჩქარის დონე ეკრანის ზედა მარცხენა კუთხეში აისახება. ვენტილატორის გასათიშად, შეეხეთ . ვენტილატორის ჩასართავად, შეეხეთ .

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

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

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

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

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

ვენტილატორის ხელის რეჟიმის დაყენება

ვენტილატორის სიჩქარის დარეგულირება ხელითაც შეგიძლიათ.

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

ვენტილატორის სიჩქარის მაქსიმალური დონის დასაყენებლად შეხებით აირჩიეთ Boost (სიმძლავრის მომატება).

ვენტილატორი იმუშავებს Boost (სიმძლავრის მომატება) რეჟიმში გარკვეული დროის განმავლობაში. ამ დროის შემდეგ ვენტილატორის სიჩქარის დონე ავტომატურად გადადის 3-ზე. Boost (სიმძლავრის მომატება)-ის ხელით გამოსართავად დააჭირეთ 0-ს.

ქურის განათება

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

განათების ხელით გააქტიურება

1. შეეხეთ .
2. შეეხეთ  განათების ჩასართავად. მოწყობილობის გამოსართავად ხელახლა აირჩიეთ შენებით .

6.19 Language (ენა)

1. შეეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Language (ენა).
3. სიიდან ენა აირჩიეთ.

შერჩევის შესანახად, შეეხეთ  ან . შემდეგ, აირჩიეთ YES (დიახ) კონტექსტურ ფანჯარაში.

თუ არასწორი ენა აირჩიეთ, შენებით  > . სია გამოჩნდება. აირჩიეთ მარცხნივ ზემოდან პირველი ვარიანტი, შემდეგ მარცხნივ ზემოდან მეორე ვარიანტი (ალტერნატიულად, მარჯვნივ ზემოდან მეორე ვარიანტი, პროგრამული ვერსიის მიხედვით). გადადით ქვემოთ, რათა სიიდან სწორი ენა აირჩიოთ. როდესაც კონტექსტური ფანჯარა გამოჩნდება, აირჩიეთ ვარიანტი მარჯვნივ.

6.20 Key tones (ღილაკის ტონები) / Volume (ხმა)

შეგიძლიათ აირჩიოთ ხმის ტიპი, რომელსაც თქვენი ჭურა გამოსცემს ან მთლიანად გამორთოთ ხმები. შეგიძლიათ ტკაცუნის (ნაგულისხმევი) ან სიგნალი აირჩიოთ.

ასევე შეგიძლიათ ხმის დონე აირჩიოთ.

1. შეეხეთ ეკრანზე , შემდეგ გასახსნელად: Menu (მენიუ).
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Key tones (ღილაკის ტონები) / Volume (ხმა).
3. აირჩიეთ შესაბამისი ვარიანტი. პარამეტრი ავტომატურად შეინახება.

6.21 Brightness (სიკაშკაშე)

ეკრანის სიკაშკაშე შეგიძლიათ შეცვალოთ.

არსებობს 5 სიკაშკაშის დონეები, სადაც 1 არის ყველაზე დაბალი და 5 ყველაზე მაღალი.

1. შეეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Brightness (სიკაშკაშე).
3. აირჩიეთ შესაბამისი დონე. პარამეტრი ავტომატურად შეინახება.

6.22 Power management (სიმძლავრის მართვა)

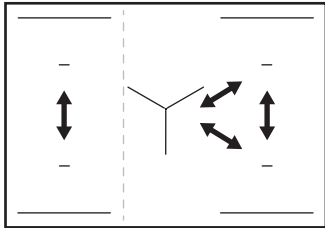
თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მომხმარებელი სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე გაანაწილებს (უკავშირდება იმავე ფაზას). ჭურა სახლის ინსტალაციის დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- საკვების მომზადების ზონები დაჯგუფებულია მდებარეობის და ჭურის ფაზების რაოდენობის მიხედვით. თითოეული ფაზის მაქსიმალური ელექტრული დატვირთვაა 3680 ვტ. თუ ჭურა ერთ ფაზაში მიაღწევს მაქსიმალური არსებული სიმძლავრის ზღვარს, საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.
- პირველად არჩეული საჭმლის მოსამზადებელი ზონის (ან FUNCTIONS (ფუნქციები) თუ Dishes (კერძები) გამოყენებით არჩეული საჭმლის მოსამზადებელი ზონის) ტემპერატურული რეჟიმი ყოველთვის პრიორიტეტულია. ნარჩენი სიმძლავრე საჭმლის მოსამზადებელ სხვა ზონებს შორის არჩეული თანამიმდევრობით განაწილდება.
- მართვის პანელის ფერი ტემპერატურული პარამეტრის ხელმისაწვდომ ვარიანტებს აჩვენებს:
 - წითელი – მიმდინარე ტემპერატურულ პარამეტრს,
 - თეთრი – მაქსიმალურად ხელმისაწვდომ ტემპერატურულ პარამეტრს,
 - ღია ნაცრისფერი – მიუწვდომელი ტემპერატურული რეჟიმი (Power

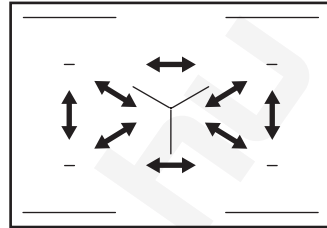
management (სიმძლავრის მართვა) მუშაობს).

- თუ უფრო მაღალი ტემპერატურული პარამეტრი მიუწევდომელია, ჯერ შეამცირეთ იგი სხვა საჭმლის მომზადების ზონებისთვის.

როდესაც სიმძლავრე შეიძლება განაწილდეს საკვების მომზადების ზონებზე შესაძლო კომბინაციებისთვის იხილეთ ილუსტრაცია.



თუ გაზქურის ჯამური სიმძლავრე შეზღუდულია (1500 ვტ-6000 ვტ) ფუნქცია ზელმისაწვდომ სიმძლავრეს საჭმლის მოსამზადებელ ყველა ზონას შორის ანაწილებს. იხილეთ თავი „პირველ გამოყენებამდე“ > „FlexPower“.



7. მინიშნებები და რჩევები

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

7.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

i

საკვების მომზადების ინდუქციური ზონებისთვის სამზარეულოს ჭურჭელში ძლიერი ელექტრომაგნიტური ველი სწრაფად წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურას.

გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

- გადახურების თავიდან ასაცილებლად და ზონების ეფექტურობის გასაუმჯობესებლად ჭურჭელი უნდა იყოს მაქსიმალურად სქელი და ბრტყელი.
- Pan-frying (ტაფაზე შეწვა) ფუნქციისთვის გამოიყენეთ მხოლოდ ბრტყელი ძირიანი ტაფები.

- ქურის პანელის ზედაპირზე დადებამდე დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ძირები სუფთა და მშრალია.
- ყოველთვის ყურადღებით იყავით, რომ არ გაასრიოთ ან მიაღოთ ჭურჭელი მინის კიდეებსა და კუთხეებზე, რადგან მინის ზედაპირი შეიძლება მოტყდეს ან დაზიანდეს.

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშრიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორია:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, მინა, კერამიკა, ფაიფური.

სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციური ქურისთვის, თუ:

- წყალი ძალიან სწრაფად დუღდება ზონაში, რომელიც დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.
- მაგნიტი იზიდავს სამზარეულო ჭურჭლის ძირს.

სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები

- საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომასზე. სამზარეულოს ჭურჭლის სწორი ზომებისთვის იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”. მოათავსეთ საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი არჩეული ზონის ცენტრში.
- საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”).
 - მითითებულ მინიმალურზე მცირე დიამეტრის მქონე ჭურჭელი მიიღებს ინდუქციური ზონის მიერ გამომუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს, რაც შედეგად უფრო ნელ გაცხელებას მოგვცემს.
 - უსაფრთხოების დაცვის მიზნით და ოპტიმალური შედეგის მისაღებად ნუ გამოიყენებთ იმაზე დიდ ჭურჭელს, ვიდრე მითითებულია „საჭმლის მომზადების ზონების სპეციფიკაციებში“. მოერიდეთ ჭურჭლის მართვის პანელთან მიახლოებას საჭმლის მომზადების დრო. ამან შესაძლოა იმოქმედოს მართვის პანელის მუშაობაზე ან შემთხვევით გაააქტიუროს ჭურჭლის ფუნქციები.



იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები”.

7.2 ხმაური მუშაობის დროს



ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე გაუმართაობაზე. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლით გამოწვეული ხმები დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე და გამოყენებულ სიმძლავრის დონეზე.

ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- გაბზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- სტვენის ხმა: საკვების მომზადების ზონისთვის არჩეულია სიმძლავრის მაღალი დონე და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- გუგუნე: იყენებთ ენერგიის მაღალ დონეს.

ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

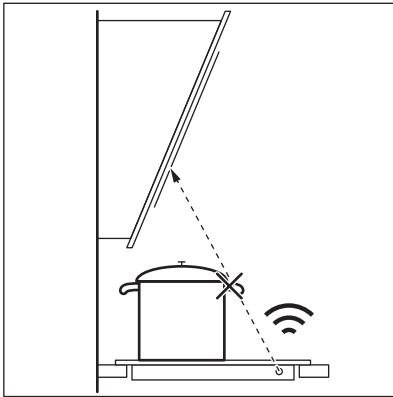
- ტკაცუნი: ელექტრო გადართვა სრულდება, ჭურჭელზე მოთავსების შემდეგ ხდება ქვების აღმოჩენა.
- შიმინი, ზუზუნი: მუშაობს ვენტილატორი.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

7.3 მინიშნებები და რჩევები შემდეგისთვის: Hob²Hood

როდესაც ამუშავებთ ჭურჭას ფუნქციით:

- მოარიდეთ გამწოვის პანელი მზის პირდაპირ სხივებს.
- ნუ მიაწვებთ ჰალოგენის განათებას გამწოვის პანელს.
- ნუ დაფარავთ ჭურჭის მართვის პანელს.
- ნუ შეუშლით ხელს ჭურჭასა და გამწოვს შორის სიგნალის მიმოცვლას (მაგ.: ხელით, ჭურჭლის სახურავით თუ მაღალი ქვებით). იხილეთ გამოსახულება.

ქვემოთ ნაჩვენები გამწოვის წარმოდგენილია მხოლოდ საილუსტრაციო მიზნით.



იქონიეთ Hob²Hood ინფრაწითელი სიგნალის ფანჯარა სუფთა მდგომარეობაში.



დისტანციურად მართვადმა სხვა მოწყობილობებმა, შესაძლოა, დაბლოკონ სიგნალი. ქურის სიახლოვეს ნუ გამოიყენებთ მდებარე ასეთი მოწყობილობებს სანამ Hob²Hood ჩართულია.

ლუმის გამწოვები Hob²Hood ფუნქციით
ამ ფუნქციით მომუშავე ლუმის გამწოვების სრული ასორტიმენტის სანახავად გთხოვთ ეწვიოთ ჩვენს სამომხმარებლო ვებსაიტს. ამ ფუნქციით მომუშავე AEG გამწოვებს უნდა ჰქონდეთ აღნიშნული სიმბოლო

8. მოვლა და დასუფთავება



გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედაპირზე არსებული ნაკარები ან მუქი ლაქები ქურის მოშაობაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ქურის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ქურის პანელისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ხელსაწყო გაწმენდის სტანდარტული პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.



გარფთხილება!

დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.

8.2 გაასუფთავეთ ქურის პანელის

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფოლგა, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შესაძლოა ქურის დაზიანება გამოიწვიოს. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.
- **მოაშორეთ ქურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მბზინავი ლითონისებრი ლაქა. ქურის პანელი გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურის პანელი სველი ტილოთი გაამშრალეთ.

- მოაცილეთ მბზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები:

გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

9. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ჭურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება.	ჭურა არ არის მიერთებული ან არასწორადაა მიერთებული დენის წყაროსთან.	შეამოწმეთ, არის თუ არა ჭურა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან. იხილეთ დაკავშირების სქემა.
	მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკს.
	თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე.	კვლავ გაააქტიურეთ ჭურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	Pause (პაუზა) მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
ეკრანი შეხებაზე არ რეაგირებს.	ეკრანის ნაწილი დაფარულია ან ქვაბები ეკრანთან ძალიან ახლოსაა განთავსებული. ეკრანში მოხვდა სითბე ან რაიმე საგანი.	ამოიღეთ ეს საგნები. მოაშორეთ ეკრანს ქვაბები. გაასუფთავეთ ეკრანი და დაელოდეთ სანამ მოწყობილობა გაცივდება. გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. 1 წუთის შემდეგ კვლავ შეაერთეთ ჭურა.
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ჭურა გამორთვება. ჭურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან.
კონფორი დეაქტივირდება.	თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ ველზე ①.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.
ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება.	ზოგადაა არ ცხელდება, რადგან მხოლოდ ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან ჭურის ზედაპირის ქვეშ სენსორია დაზიანებული.	თუ ზოგადაა საკმარისი ხნის განმავლობაში მუშაობს იმისათვის, რომ გაცივებულიყო, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
უმადლეის ტემპერატურული პარამეტრის გააქტიურება შეუძლებელია.	სხვა ზონაზე უკვე დაყენებულია უმადლეის ტემპერატურული პარამეტრი.	ჯერ სხვა ზონის სიმძლავრე შეამცირეთ.
	დონე FlexPower-ის ძალიან დაბალია.	შეცვალეთ მაქსიმალური სიმძლავრე Menu (მენიუ)-ში. იხილეთ განყოფილება „პირველად გამოყენებამდე“.
სენსორის ველები ცხელდება.	ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან ის ზედმეტად ახლოს არის მოთავსებული მართვის მოწყობილობასთან.	დიდი ჭურჭელი განათავსეთ უკანა კონფორებზე, თუ შესაძლებელია.
Hob²Hood არ მუშაობს.	მართვის პანელი დაფარულია.	მოაცილეთ საგანი მართვის პანელს.
Hob²Hood ეკრანი არ ჩანს.	Hob²Hood პარამეტრებშია გამორთული.	გადადით პარამეტრებზე / Hob²Hood და გააქტიურეთ ფუნქცია.
Hob²Hood მუშაობს, მაგრამ მხოლოდ შუქია ჩართული.	თქვენ გააქტიურეთ რეჟიმი 1.	შეცვალეთ რეჟიმი რეჟიმი 1 - რეჟიმი ნან დაელოდეთ ავტომატური რეჟიმის გაშვებას.
Hob²Hood რეჟიმები 1 - 6 მუშაობს, მაგრამ შუქი გამორთულია.	შეიძლება ნათურას აქვს რაიმე პრობლემა.	დაუკავშირდით თქვენს ავტორიზებულ სერვისცენტრს.
პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ხმა არ ისმის.	ხმები გამორთულია.	ჩართეთ ხმები. იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
არასწორი ენაა დაყენებული.	თქვენ შეცდომით შეცვალეთ ენა.	მიჰყევით ინსტრუქციას განყოფილებაში „ყოველდღიური გამოყენება“, „Language (ენა)“ არასწორი ენის შესაცვლელად.
საჭმლის მომზადების ზონა ითიშება.	ავტომატური გამორთვა საჭმლის მომზადების ზონას გამორთავს.	მოახდინეთ ჭურის დეაქტივაცია და შემდეგ ისევ გააქტიურეთ. იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
 და შეტყობინება აისახება.	Lock (ჩაკეტვა) მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
E - U - O შეტყობინება აისახება.	Child lock (ბავშვისთვის დაბლოკვა) მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
კვების დონის ზოლი ციმციმებს.	ზონაზე არ არის სამზარეულოს ჭურჭელი.	მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი ზონაზე
	ჭურჭელი არაა შესაფერისი.	გამოიყენეთ შესაფერისი ჭურჭელი. იხ. „მინიმუმები და რჩევები“.
	ჭურჭლის ძირის დიაგნოტიკური ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი გარემოწერილობის მქონე ჭურჭელი. იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
E3 გამოჩნდება.	ელექტროქსელთან კავშირი გაუმართავია.	გამოაერთეთ ჭურა ელექტროქსელიდან და შეამოწმეთ კავშირი. იხ. "მონტაჟი".
E4 გამოჩნდება.	ზონის ტემპერატურის სენსორი აფიქსირებს ძალიან მაღალ ან ძალიან დაბალ ტემპერატურას.	აკადეთ საჭმლის მომზადების ზონას გაციება ან გაზარდეთ გარემოს ტემპერატურა 15 °C-ზე მაღლა. თუ პრობლემა არ აღმოფხვრა, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
E7 გამოჩნდება.	გამაგრებული ვენტილატორი დაბლოკილია.	დარწმუნდით, რომ ვენტილატორს არაფერი ბლოკავს. თუ ვენტილატორი არაფრით არ არის დაბლოკილი და პრობლემა ნარჩუნდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
შეგიძლიათ გაიგონოთ უწყვეტი მოკლენიშვანი სიგნალი.	ელექტრული კავშირი არასწორია.	გამოერთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. მიმართეთ კვალიფიცირებულ ელექტიკოსს მონტაჟის შემოწმებისთვის.
ჭურჭელი 5 წუთზე მეტხანს ცხელდება.	ჭურჭლის ძირი არ არის ინდუქციურ ჭურასთან თავსებადი.	გამოიყენეთ შესაფერისი ძირის მქონე ჭურჭელი (ბრტყელი, მაგნიტური). იხ. „მინიშნებები და რჩევები“.
გაცხელებას დიდი დრო სჭირდება.	სამზარეულოს ჭურჭელი ძალიან პატარაა და საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონის მიერ გამოიმუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს მიიღებს.	ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი "ტექნიკური მონაცემები" > "საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი").
ჭურა უსადენო ქსელს არ უკავშირდება.	როუტერი WLAN-ის ახალ მონაწილეებს ბლოკავს.	დარწმუნდით, რომ როუტერი ახალი მონაწილეების მიღების საშუალებას იძლევა. საჭიროების შემთხვევაში გადატვირთეთ როუტერი.
	უკაბელო კავშირი ჭურაში არ არის გააქტიურებული.	გააქტიურეთ WiFi (Wi-Fi). იხილეთ „პირველად გამოყენებამდე“, უსადენო / აპის კავშირი.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
	როუტერის სიხშირე დაყენებულია 5 გჰც-ზე.	შეცვალეთ როუტერის პარამეტრები 2,4 გჰც-ით ან 2,4+5 გჰც-ით. თუ როუტერი მზარს უკერს მხოლოდ 5 გჰც სიხშირეს, ქურის დაკავშირება ვერ მოხერხდება.
	უსადენო ქსელის სიგნალი სუსტია.	გადაიტანეთ როუტერი ქურასთან ახლოს. საჭიროების შემთხვევაში, გამოიყენეთ WiFi (Wi-Fi) რეტრანსლატორი სიგნალის გასაძლიერებლად.
ქურა ვერ მოიძებნა WLAN ქსელების სიაში აპის პარამეტრებში.	ქურა უკვე დაკავშირებულია ქსელთან, მაგრამ შეიძლება არ ჩანდეს.	გამოაერთეთ ქურა ქსელიდან. იხილეთ განყოფილება „პირველად გამოყენებამდე“, უსადენო / აპის კავშირი.
გათბობის უფრო მაღალი პარამეტრი არ არის ხელმისაწვდომი.	Power management (სიმძლავრის მართვა) მუშაობს და ამცირებს მაქსიმალურ სიმძლავრეს.	იხილეთ განყოფილება „ყოველდღიური გამოყენება“, Power management (სიმძლავრის მართვა).
Boiling (მოხარშვა) ფუნქცია არ გაიშვება.	ამ ზონაში ნარჩენი სითბო კვლავ აქტიურია.	დაელოდეთ ზონის გაციებას ან გამოიყენეთ სხვა ცივი ზონა.
Boiling (მოხარშვა) ფუნქცია არ ჩერდება.	შეიძლება ქვაბში არ იყოს საკმარისი წყალი (ვიზრაცია ვერ შეინიშნება) ან წყალი უკვე ზედმეტად ცხელი იყოს.	გამოიყენეთ მინიმუმ 1 ლიტრი წყალი თითოეულ ქვაბზე.
Boiling (მოხარშვა) ფუნქცია მოულოდნელად ჩერდება.	ჭურჭელი ფუნქციასთან შეუთავსებელია. ფუნქციას არ შეუძლია მდუღარე წყლის ვიზრაციის დაფიქსირება. ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონისთვის შეიძლება ზედმეტად პატარა იყოს.	ამ ფუნქციასთან არ გამოიყენოთ მიწვის საწინააღმდეგო ძირის მქონე ჭურჭელი. აადუღეთ მეტი წყალი ან გადადით ცივი ზონაზე. არ დაამატოთ წყალი, სანამ წყალი დუღილს არ დაიწყებს. დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის დიამეტრი საჭმლის მომზადების ზონის ზომას შეესაბამება. მოათავსეთ ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონის ცენტრში.
Pan-frying (ტაფაზე შეწვა) ფუნქციით გაცხელებას დიდი დრო სჭირდება.	ჭურჭელი ძალიან პატარაა, ძალიან მძიმეა ან ძირი არათანაბარია.	იხილეთ განყოფილება „მინიშნებები და რჩევები“.

9.2 თუ ვერ პოულობთ გადაწყვეტის გზას...

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. შეატყობინეთ ტექნიკური ფირფიტის მონაცემები. დარწმუნდით, რომ ქურა სწორედ ამუშავეთ. თუ

ტექნიკურ მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მოსმახურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის მოქმედების პერიოდში. ინფორმაცია საგარანტიო პერიოდისა და ავტორიზებული სერვის ცენტრების შესახებ მითითებულია სერვისის წიგნში.

10. ტექნიკური მონაცემები

10.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი TH85IM30FB

ტიპი 62 D5A 01 EA
ინდუქცია 7.35 კვტ
სერ. #
AEG

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც
მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანია
7.35 კვტ
CE

10.2 WiFi (Wi-Fi) კავშირი

WiFi (Wi-Fi) სიხშირე	2400 - 2483,5 მჰც	EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------------------	-------------------	----------	-----------------

10.3 კონფორმების სპეციფიკაცია

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [ვტ]	Boost (სიმძლავრის მომატება) [ვტ]	Boost (სიმძლავრის მომატება) მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ]	სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარცხენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
შუა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
მარჯვენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარჯვენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210

კონფორმების სიმძლავრე შეიძლება მცირე დიაპაზონით განსხვავდებოდეს ცხრილში მოცემული მონაცემებისგან. იგი იცვლება სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და ზომებიდან გამომდინარე.

ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი,

რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. სამზარეულოს ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი ცხრილში). არ გამოიყენოთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის დიამეტრი აღემატება საჭმლის მომზადების ზომის დიამეტრს.

11. ენერგოეფექტურობა

11.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ევროკავშირის ეკოდიზაინის რეგულაციების შესაბამისად

მოდელის იდენტიფიკაცია	TH85IM30FB
სახურავის ტიპი	ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი

საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	5
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა წინა 21.0 სმ მარცხენა უკანა 21.0 სმ შუა უკანა 21.0 სმ მარჯვენა წინა 21.0 სმ მარჯვენა უკანა 21.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა 180.8 ვტსთ/კგ მარცხენა უკანა 175.4 ვტსთ/კგ შუა უკანა 184.4 ვტსთ/კგ მარჯვენა წინა 189.4 ვტსთ/კგ მარჯვენა უკანა 184.4 ვტსთ/კგ
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)	182.9 ვტსთ/კგ

IEC / EN 60350-2 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი ელექტრომოწყობილობები - მე-2 ნაწილი: სახურავები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

11.2 ენერგიის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერგიის საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.

- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახური.
- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასაღწობად.

11.3 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერგიის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალურ დრო

ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში	0.5 ვტ
ენერგიის მოხმარება ქსელის ლოდინის რეჟიმში	2.0 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	2 წთ

უსადენო ქსელური კავშირის ჩართვის და გამორთვის შესახებ ინსტრუქცია იხილეთ თავში „პირველად გამოყენებამდე“.

12. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების

ნარჩენების გადამამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან

დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ
ოფისს.



Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



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

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	115
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	118
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	121
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	123
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	125
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	126
7. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	136
8. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	138
9. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	138
10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	142
11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	143
12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	144

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

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

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

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

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

συσκευής και στα αντικείμενα που αποθηκεύονται στο συρτάρι.

- Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο ντουλάπι κάτω από τη συσκευή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να 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 φιν (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από ηλεκτροπληξία.
- Χρησιμοποιήστε τον σφιγκτήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλάντζες.

- 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.
- Αν εμφανιστεί στην οθόνη ο κωδικός E3, αποσυνδέστε αμέσως τις εστίες και ελέγξτε αν η ηλεκτρική σύνδεση και η τάση του δικτύου είναι σωστά.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Ορίστε τις ζώνες μαγειρέματος στη θέση «Απενεργοποίηση» μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια από κατασρολάκια πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορεί να ζεσταθούν.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν έρχεται σε επαφή με το νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας και μην τοποθετείτε τρόφιμα σε άμεση επαφή με αυτή.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος για να αποτραπεί ηλεκτροπληξία.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα σε ζεστό λάδι, μπορεί να υπάρξει πιπίλισμα.
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα υλικά μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

- Τα λίπη και τα έλαια 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 ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι διαβρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

2.4 Αισθητήρας φαγητού



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.

- Χρησιμοποιείτε τον Αισθητήρα φαγητού για τη χρήση που προορίζεται. Μην τον χρησιμοποιείτε για να ανοίξετε ή να σηκώσετε οτιδήποτε.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον Αισθητήρα φαγητού που συνιστάται για τις εστίες, έναν κάθε φορά.
- Μην τον χρησιμοποιείτε αν παρουσιάσει δυσλειτουργία ή αν φθαρεί.
- Μην χρησιμοποιείτε τον Αισθητήρα φαγητού στον φούρνο ή τον φούρνο μικροκυμάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθητήρας φαγητού βρίσκεται πάντα τοποθετημένος εντός του φαγητού ή του υγρού μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους.
- Καθαρίζετε το Αισθητήρα φαγητού πριν και μετά από κάθε χρήση. Προσοχή! το άκρο του Αισθητήρα φαγητού είναι στραμμένο.

- Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα. Μην πλένετε τον Αισθητήρα φαγητού στο πλυντήριο πιάτων. Η λαβή από σιλικόνη μπορεί να αποχρωματιστεί, πράγμα το οποίο δεν επηρεάζει τον τρόπο λειτουργίας του Αισθητήρα φαγητού.
- Χρησιμοποιήστε την αρχική συσκευασία για να αποθηκεύσετε και να φορτίσετε το Αισθητήρα φαγητού.
- Βεβαιωθείτε ότι το Αισθητήρα φαγητού είναι κρύο, καθαρό και στεγνό προτού το τοποθετήσετε στον φορτιστή.
- Αποθηκεύστε το Αισθητήρα φαγητού σε ασφαλές, στεγνό μέρος, μακριά από παιδιά.

2.5 Φροντίδα και καθαρισμός

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

2.6 Σέρβις

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

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Πριν από την εγκατάσταση

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

Σειριακός αριθμός

3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

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

3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος που έχει φθαρεί, χρησιμοποιήστε τύπο καλωδίου: H05V2V2-F η οποία είναι ανθεκτική σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Ένα μόνο σύρμα πρέπει να έχει μια ελάχιστη διατομή σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα. Επικοινωνήστε με το τοπικό σας Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο

σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι συνδέσεις μέσω βυσμάτων επαφής απαγορεύονται.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

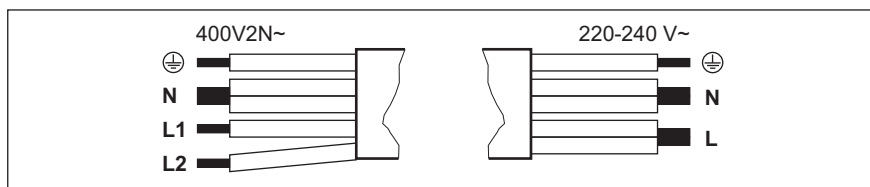


ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Μονοφασική σύνδεση

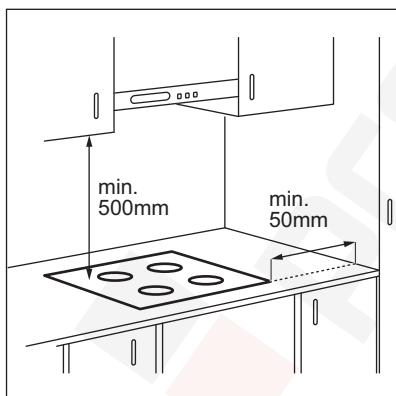
1. Αφαιρέστε το περίβλημα άκρου από το μαύρο και το καφέ καλώδιο.
2. Αφαιρέστε τη μόνωση από τα άκρα του καφέ και του μαύρου καλωδίου.
3. Συνδέστε τις άκρες του μαύρου και του καφέ καλωδίου.
4. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).



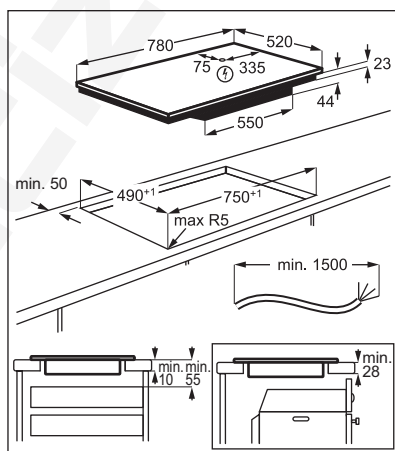
Διφασική σύνδεση: 400 V2N~		Μονοφασική σύνδεση: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² ή 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² ή 3x4 mm ²	
	Πράσινο - κίτρινο		Πράσινο - κίτρινο
N	Μπλε και μπλε	N	Μπλε και μπλε
L1	Μαύρο	L	Μαύρο και καφέ
L2	Καφέ		

3.4 Συναρμολόγηση

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



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



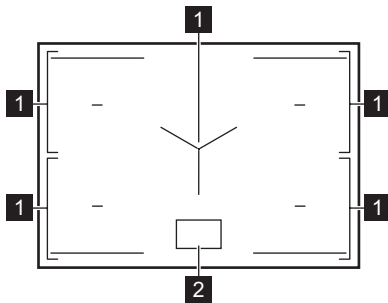
Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις επαγωγικές εστίες της AEG - Εγκατάσταση σε πάγκο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



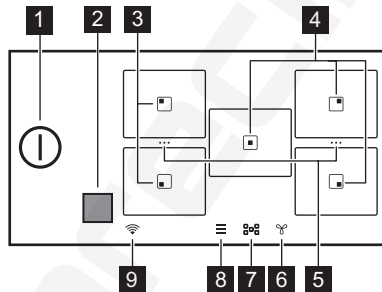
- 1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακα ελέγχου



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

4.2 Διάταξη χειριστηρίου

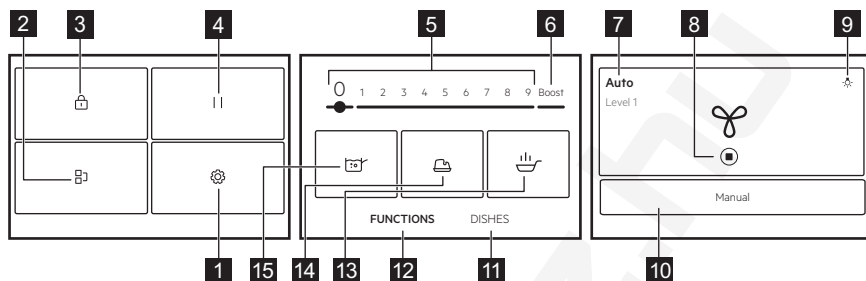
Κύρια οθόνη



Σύμβολο	Περιγραφή
1 ①	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2 ■	Το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob ² Hood. Μην το σκεπάζετε.
3 ■	Ζώνη με λειτουργίες Στο Τηγάνι και Βράσιμο.
4 ■	Ζώνη με λειτουργία Βράσιμο.
5 ...	Μία συντόμευση για το Bridge. Για να συγχωνεύσετε δύο πλαϊνές ζώνες μαγειρέματος ώστε να δημιουργήσετε μία περιοχή μαγειρέματος ή να διαχωρίσετε τις συγχωνευμένες ζώνες.
6 ∞	Για ρύθμιση των λειτουργιών του απορροφητήρα.
7 ■ ■ ■	Για άνοιγμα της επισκόπησης ζώνης

Σύμβολο	Περιγραφή
8 	Για άνοιγμα του Μενού.
9 	Η ένδειξη WiFi.

Διευρυμένη οθόνη



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

Σύμβολο	Περιγραφή
1 	Ρυθμίσεις. Για άνοιγμα των ρυθμίσεων των εστιών.
2 	Bridge. Για τη σύνδεση των δύο αριστερών ζωνών μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία.
3 	Κλείδωμα. Για το κλείδωμα/ξεκλείδωμα του πίνακα χειριστήριων.
4 	Pause. Για τη ρύθμιση όλων των ζωνών μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση θερμότητας.
5 1 - 9	Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος.
6 Boost	Για ενεργοποίηση της μέγιστης σκάλας μαγειρέματος.
7  Χειροκίνητα / Auto	Για εμφάνιση της τρέχουσας ρύθμισης του ανεμιστήρα του απορροφητήρα.
8 	Για διακοπή / επανεκκίνηση του απορροφητήρα.
9 	Για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του φωτισμού του απορροφητήρα.
10  Χειροκίνητα / Auto	Για μετάβαση στη χειροκίνητη ή την αυτόματη λειτουργία του απορροφητήρα.
11 	Πιάτα. Για επιλογή προκαθορισμένων αυτόματων προγραμμάτων για διαφορετικούς τύπους φαγητού.
12 	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ. Για επιλογή αυτόματων προγραμμάτων για διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος.
13 	Στο Τηγάνι. Για τηγάνισμα με αυτόματα ελεγχόμενα επίπεδα θερμότητας, ειδικά για διάφορους τύπους φαγητού.
14 	Λιώσιμο. Για λιώσιμο διαφορετικών προϊόντων, π.χ. σοκολάτας ή βουτύρου.

Σύμβολο	Περιγραφή
15 	Βράσιμο. Για την αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας του νερού έτσι ώστε να μη βράζει υπερβολικά αφού φτάσει στο σημείο βρασμού.

Περιήγηση στην οθόνη

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

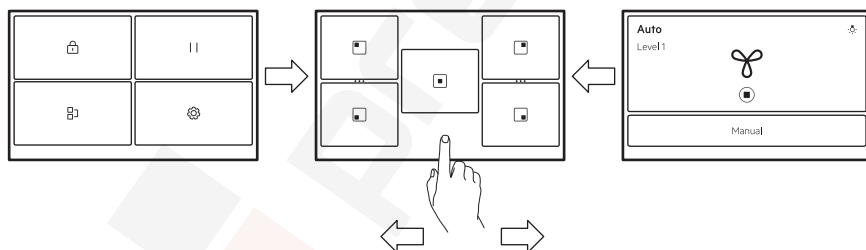
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Περιήγηση στην οθόνη



Για να πλοηγηθείτε μεταξύ των οθονών, πατήστε στα σύμβολα στο κάτω μέρος της οθόνης. Μπορείτε επίσης να κάνετε σάρωση προς τα αριστερά για να διαχειριστείτε τις ρυθμίσεις για Hob²Hood τον απορροφητήρα ή προς τα δεξιά για να φτάσετε στο Μενού.



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

5.2 Πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή

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

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

5.3 FlexPower

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

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



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

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η επιλεγμένη ισχύς ταιριάζει στην οικιακή εγκατάσταση ασφαλειών.

5.4 Ασύρματη σύνδεση / σύνδεση εφαρμογής

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

1. Αγγίξτε το .
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Συνδέσεις > WiFi.
3. Αγγίξτε για να ενεργοποιήσετε το WiFi.

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

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

Αλλαγή / απενεργοποίηση της σύνδεσης δικτύου

Για να αποσυνδέσετε τις εστίες από το οικιακό σας δίκτυο:

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

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

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



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

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

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



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

6.3 Ανίχνευση σκεύους

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

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

6.4 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

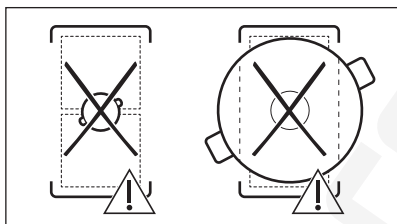
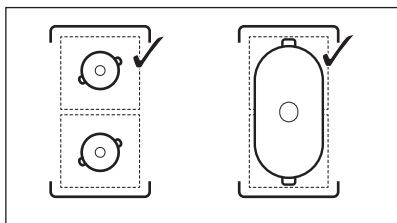
Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στις διαστάσεις της βάσης του μαγειρικού σκεύους.



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

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

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

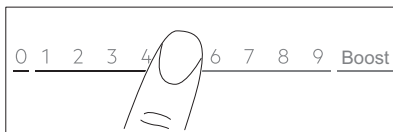


Όταν είναι ενεργές άλλες ζώνες μαγειρέματος, η σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη που θέλετε να χρησιμοποιήσετε μπορεί να είναι περιορισμένη. Ανατρέξτε στην ενότητα "Διαχείριση ισχύος".

6.5 Ρύθμιση ζεστάματος

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

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



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

6.6 Boost

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

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

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



Boost δεν λειτουργεί όταν:

- είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Bridge,
- η ισχύς εντός μίας φάσης είναι ανεπαρκής (ανατρέξτε στην ενότητα «Διαχείριση ισχύος»).



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

6.7 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όσο είναι αναμμένη η ένδειξη , υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

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

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

 - συνέχεια μαγειρέματος,

 - διατήρηση θερμότητας,

 - υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

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

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

6.8 Λειτουργία Διατήρησης Θερμότητας

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

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

1. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε το Λειτουργία Διατήρησης Θερμότητας.

Το Λειτουργία Διατήρησης Θερμότητας εκτελείται μέχρι να απενεργοποιηθεί.

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

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

6.9 Χρονοδιακόπτης



Χρονοδιακόπτης ECO

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

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

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

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

3. Αγγίξτε το .

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

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

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το  για να ακυρώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις Χρονοδιακόπτης ECO κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος: αγγίξτε το  με την τιμή του χρονοδιακόπτη και στη συνέχεια, αγγίξτε το ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.

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

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

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

Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.

Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση σε οποιαδήποτε άλλη λειτουργία εκτελείται ταυτόχρονα.

1. Επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.

Το αντίστοιχο ρυθμιστικό εμφανίζεται στην οθόνη.

2. Αγγίξτε το .

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

3. Αποεπιλέξτε το Διακοπή ζώνης πλαίσιο για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

4. Ρυθμίστε την ώρα.

5. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το **X** για να ακυρώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις Χρονοδιακόπτης κατά τη διάρκεια του

μαγειρέματος: αγγίξτε το  με την τιμή του χρονοδιακόπτη και στη συνέχεια, αγγίξτε το ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.

Όταν τελειώσει ο χρονοδιακόπτης, ακούγεται ένα σήμα και ένα αναδυόμενο παράθυρο.

Αγγίξτε το OK για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία,

Αγγίξτε το  με την τιμή του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **X** και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

6.10 / ... Bridge

Η λειτουργία συνδέει δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία με την ίδια σκάλα μαγειρέματος. Μπορείτε να τη

χρησιμοποιήσετε για μαγείρεμα με μεγάλα μαγειρικά σκεύη.

Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών. Αν το μαγειρικό σκεύος βρίσκεται ανάμεσα στα δύο κέντρα, η λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

2. Πατήστε  > Bridge. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συντόμευση ... που εμφανίζεται στην επισκόπηση της ζώνης.

3. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμότητας.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία,

αγγίξτε τη συντόμευση ... Οι ζώνες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν ανεξάρτητα.

6.11 || Pause

Η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση ισχύος.

Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αν εκτελείται αυτόματο πρόγραμμα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ).

Όταν η λειτουργία είναι ενεργή, μόνο τα σύμβολα  και ΣΥΝΕΧΙΣΗ μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Όλα τα άλλα σύμβολα στο χειριστήριο είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία χρονοδιακόπτη, πατήστε οπουδήποτε επάνω στην οθόνη για να διακόψετε το ηχητικό σήμα.

1. Αγγίξτε το  για να ανοίξετε το Μενού.

2. Αγγίξτε το || για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Η σκάλα μαγειρέματος μειώνεται στο  (Λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας) και το επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα στη λειτουργία Χειροκίνητα μειώνεται στο 1.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το ΣΥΝΕΧΙΣΗ.

Οι προηγούμενες σκάλες μαγειρέματος θα επανέλθουν.

6.12 Κλείδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι εστίες λειτουργούν. Αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της ρύθμισης θερμότητας.

1. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμότητας.
2. Αγγίξτε το  για να ανοίξετε το Μενού.
3. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, , πιάστε παρατεταμένα το ΞΕΚΛΕΙΔΩΜΑ για 4 δευτερόλεπτα.



Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

6.13 Κλειδ. ασφ. για παιδ.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια λειτουργία της εστίας.

1. Αγγίξτε το  για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Επιλογές > Κλειδ. ασφ. για παιδ..
3. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη και αγγίξτε τα γράμματα E-U-O με αλφαβητική σειρά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τον διακόπτη.

Μπορεί να χρειαστεί λίγος χρόνος για να λειτουργήσει η λειτουργία μετά την ενεργοποίηση.

6.14 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: Στο Τηγάνι

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίσετε μια κατάλληλη σκάλα μαγειρέματος για να τηγανίσετε το φαγητό σας. Αυτές οι εστίες προσαρμόζουν τη θερμοκρασία σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και τη διατηρεί για ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος. Από τη στιγμή που θα ρυθμιστεί η σκάλα μαγειρέματος, δεν απαιτείται χειροκίνητη ρύθμιση της θερμοκρασίας.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα μαγειρικά σκεύη.
Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επίτηρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε ένα ταψί χωρίς λάδι / λίπος σε μία από τις ζώνες μαγειρέματος στην αριστερή πλευρά.
2. Επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ > Στο Τηγάνι.
3. Επιλέξτε επίπεδο τηγανίσματος.
Η προθέρμανση αρχίζει.
4. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.

Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως.

Όταν το ταψί φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Μπορείτε να τοποθετήσετε τώρα λάδι και φαγητό στο τηγάνι. Για να κλείσετε το παράθυρο και να ξεκινήσετε το τηγάνισμα αγγίξτε OK. Για να διακόψετε τη λειτουργία χειροκίνητα, αγγίξτε το 0 στην μπάρα ελέγχου.

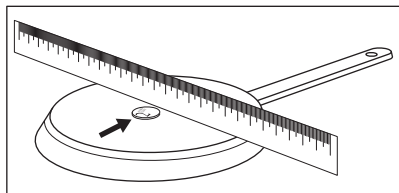
Υποδείξεις και συμβουλές:

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για το πότε να αναποδογυρίσετε το φαγητό ή για να προσαρμόσετε τη σκάλα μαγειρέματος.
- Μπορείτε να αλλάξετε το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμότητας, αν χρειαστεί.
- Για παχιά κομμάτια φαγητού ή ωμές πατάτες, χρησιμοποιήστε καπάκι για τα πρώτα 10 λεπτά τηγανίσματος.
- Τα βαριά σκεύη μπορεί να χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να θερμανθούν.
- Χρησιμοποιείτε τηγάνια με επίστρωση μόνο στη χαμηλή σκάλα μαγειρέματος για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς και υπερθέρμανσης των μαγειρικών σκευών.
- Μη χρησιμοποιείτε λεπτά μαγειρικά σκεύη εμαγιέ. Μπορεί να υπερθερμανθούν ή να υποστούν ζημιά.

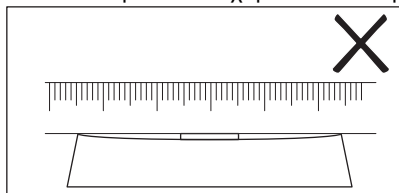
Κατάλληλα τηγάνια για τη λειτουργία Στο Τηγάνι

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση. Για να ελέγξετε αν το σκεύος είναι σωστό:

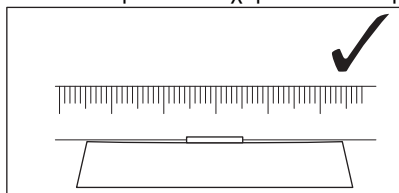
1. Τοποθετήστε το τηγάνι σας ανάποδα.
2. Τοποθετήστε έναν χάρακα στο κάτω μέρος του τηγανιού.
3. Προσπαθήστε να τοποθετήσετε ένα κέρμα 1, 2 ή 5 cent το μεσημέρι (ή οποιοδήποτε νόμισμα με παρόμοιο πάχος, περίπου 1,7 mm) ανάμεσα στον χάρακα και στη βάση του τηγανιού.



- a. Το τηγάνι δεν είναι σωστό αν μπορείτε να τοποθετήσετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και το τηγάνι.



- b. Το τηγάνι είναι σωστό αν δεν μπορείτε να τοποθετήσετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και το τηγάνι.



6.15 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: Βράσιμο

Αυτή η λειτουργία προσαρμόζει αυτόματα τη σκάλα μαγειρέματος έτσι ώστε το νερό να μη βράζει πολύ μόλις φτάσει στο σημείο βρασμού.



Η λειτουργία είναι διαθέσιμη σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος. Εάν υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα (I/II/III) στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε, η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η ζώνη για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία.

Αυτή η λειτουργία δεν λειτουργεί με αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία με άδειο μαγειρικό σκεύος. Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε μια κατασρόλα γεμάτη με τουλάχιστον 1 l νερό στη ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ > Βράσιμο.
3. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.

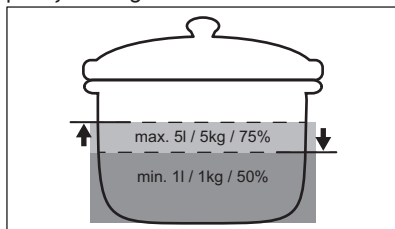
Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως.

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

Μόλις επιτευχθεί το σημείο βρασμού, οι εστίες μειώνουν αυτόματα τη σκάλα μαγειρέματος. Στο σημείο αυτό, μπορείτε επίσης να τον ρυθμίσετε χειροκίνητα, αν χρειάζεται.

Υποδείξεις και συμβουλές:

- Η λειτουργία είναι κατάλληλη για να βράσετε νερό και να μαγειρέψετε πατάτες.
- Η λειτουργία μπορεί να μη λειτουργήσει κανονικά για βραστήρες ή μπρίκια espresso για εστίες κουζίνας.
- Γεμίστε το σκεύος μέχρι τη μέση ή κατά τα 3/4 με κρύο νερό βρύσης, αφήνοντας ένα κενό 4 cm από το χείλος του σκεύους. Μη χρησιμοποιείτε λιγότερο από 1 λίτρο ή περισσότερο από 5 λίτρα νερού. Βεβαιωθείτε ότι το συνολικό βάρος του νερού (ή του νερού και των πατατών) είναι μεταξύ 1-5 kg.



- Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, μαγειρέψτε μόνο ολόκληρες πατάτες, μεσαίου μεγέθους, με τη φλούδα. Φροντίστε να μη στριμώχνετε τις πατάτες πολύ σφιχτά.
- Αποφεύγετε τους εξωτερικούς κραδασμούς (π.χ. από τη χρήση μπλέντερ ή την

τοποθέτηση κινητού τηλεφώνου δίπλα στις εστίες) όταν εκτελείται η λειτουργία.

- Ανάλογα με τον τύπο φαγητού και μαγειρικού σκεύους, μπορείτε να ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος μετά την επίτευξη του σημείου βρασμού.
- Προσθέστε αλάτι μόλις επιτευχθεί το σημείο βρασμού.
- Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι για εξοικονόμηση ενέργειας.

6.16 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: Λιώσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να λιώσετε διάφορα προϊόντα, π.χ. σοκολάτα ή βούτυρο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επίτηρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ > Λιώσιμο.
3. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.
4. Αγγίζετε το OK.

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

6.17 Πιάτα

Αυτή η λειτουργία σάς βοηθά να ετοιμάσετε διαφορετικά φαγητά χρησιμοποιώντας προκαθορισμένα προγράμματα που είναι ειδικά σχεδιασμένα για συγκεκριμένες κατηγορίες φαγητών. Η διαθεσιμότητα των προγραμμάτων εξαρτάται από τη ζώνη μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επίτηρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία μόνο ζώνη μαγειρέματος ή να συνδέσετε δύο πλευρικές ζώνες χρησιμοποιώντας το Bridge.
2. Επιλέξτε Πιάτα.
3. Επιλέξτε τον τύπο φαγητού.

4. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.

5. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Ανάλογα με τον τύπο φαγητού και το επιλεγμένο πρόγραμμα, μπορείτε να ρυθμίσετε και να τροποποιήσετε στοιχεία, π.χ. το επίπεδο ψησίματος, το επίπεδο θερμότητας για τηγάνισμα, κ.λπ.

Υποδείξεις και συμβουλές:

- Τα πιο συχνά μαγειρεμένα φαγητά προστίθενται αυτόματα στη λίστα των Πιο μαγειρεμένα.
- Μπορείτε να προσθέσετε προγράμματα χειροκίνητα στη λίστα του Αγαπημένα .
- Μπορείτε να αποκρύψετε ορισμένα προγράμματα αγγίζοντας το . Για επαναφορά των προγραμμάτων, μεταβείτε στο Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Πιάτα.

6.18 Hob²Hood

Πρόκειται για μια αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες με έναν κατάλληλο απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται και προσαρμόζεται αυτόματα με βάση τη ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμού μαγειρικού σκεύους επάνω στις εστίες. Μπορείτε επίσης να χειριστείτε τον ανεμιστήρα χειροκίνητα από τις εστίες ή τον ίδιο τον απορροφητήρα.

i

Αν αλλάξετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα στον απορροφητήρα, η προεπιλεγμένη σύνδεση με τις εστίες απενεργοποιείται. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τις δύο συσκευές.

i

Σε μερικούς απορροφητήρες, η λειτουργία μπορεί να απενεργοποιηθεί από προεπιλογή. Σε αυτές τις περιπτώσεις, ενεργοποιήστε πρώτα τη λειτουργία στον απορροφητήρα και κατόπιν στις εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

Ρύθμιση της αυτόματης λειτουργίας ανεμιστήρα

Για να ρυθμίσετε τον απορροφητήρα σε αυτόματη λειτουργία, επιλέξτε ανάμεσα στις παρακάτω ρυθμισμένες ταχύτητες ανεμιστήρα: Τρόπος λειτουργίας 2 - Τρόπος λειτουργίας 6. Ο απορροφητήρας ανιχνεύει τότε λειτουργείτε τις εστίες. Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες να ενεργοποιούν μόνο τον φωτισμό επιλέγοντας τον Τρόπο λειτουργίας 1.

1. Αγγίξτε το .
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Hob²Hood.
3. Ενεργοποιήστε έναν διακόπτη για να ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα.

Όλες οι αυτόματες λειτουργίες εμφανίζονται ως λίστα.

4. Επιλέξτε τη λειτουργία.
5. Πατήστε  ή  για να αποθηκεύσετε την επιλογή και να εξέλθετε.

Για να ελέγξετε το τρέχον επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα, αγγίξτε το . Το επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα εμφανίζεται στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης. Για να απενεργοποιήσετε τον ανεμιστήρα, αγγίξτε το . Για να ενεργοποιήσετε τον ανεμιστήρα, αγγίξτε το .

Αυτόματες λειτουργίες	Αυτόματος φωτισμός φούρνου	Βράσιμο1)	Τηγάνισμα2)
		Ταχύτητα ανεμιστήρα	
	Απενεργοποίηση	-	-
Λειτουργία 1	Έναρξη	-	-
Λειτουργία 23)	Έναρξη	1	1
Λειτουργία 3	Έναρξη	-	1
Λειτουργία 4	Έναρξη	1	1
Λειτουργία 5	Έναρξη	1	2

Αυτόματες λειτουργίες	Αυτόματος φωτισμός φούρνου	Βράσιμο1)	Τηγάνισμα2)
		Ταχύτητα ανεμιστήρα	
Λειτουργία 6	Έναρξη	2	3

1) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία βρασμού και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

2) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία τηγανίσματος και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

3) Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και τον φωτισμό και δεν εξαρτάται από τη θερμοκρασία.

Ρύθμιση της χειροκίνητης λειτουργίας ανεμιστήρα

Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα χειροκίνητα.

1. Αγγίξτε το .
2. Αγγίξτε το Χειροκίνητα. Εμφανίζεται μια μπάρα ελέγχου με την τρέχουσα ταχύτητα ανεμιστήρα.
3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε το επίπεδο ταχύτητας του ανεμιστήρα.

Για να ενεργοποιήσετε το μέγιστο επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα, αγγίξτε το Boost. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί σε λειτουργία Boost για κάποιο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το επίπεδο της ταχύτητας του ανεμιστήρα γίνεται αυτόματα 3. Για να απενεργοποιήσετε το Boost χειροκίνητα, πιέστε 0.

Λαμπτήρας απορροφητήρα

Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες για αυτόματη ενεργοποίηση του φωτισμού όταν τις ενεργοποιείτε. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη Λειτουργία 1 - Λειτουργία 6. Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τον φωτισμό του απορροφητήρα.

Χειροκίνητη ενεργοποίηση του φωτισμού

1. Αγγίξτε το .
2. Αγγίξτε το  για να ανάψετε το φως. Για να σβήσετε το φως, αγγίξτε ξανά το .

6.19 Γλώσσα

1. Αγγίξτε το  για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Γλώσσα.
3. Επιλέξτε τη γλώσσα από τη λίστα.

Για να αποθηκεύσετε την επιλογή, αγγίξτε το  ή . Στη συνέχεια, επιλέξτε ΝΑΙ στο αναδυόμενο παράθυρο.

Αν επιλέξετε τη λάθος γλώσσα, αγγίξτε  >

 Εμφανίζεται μια λίστα. Επιλέξτε την πρώτη επιλογή από πάνω αριστερά και στη συνέχεια, την πρώτη επιλογή από πάνω αριστερά (εναλλακτικά, τη δεύτερη επιλογή από επάνω δεξιά, ανάλογα με την έκδοση λογισμικού). Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να επιλέξετε τη σωστή γλώσσα από τη λίστα. Όταν εμφανιστεί το αναδυόμενο παράθυρο, επιλέξτε την επιλογή στα δεξιά.

6.20 Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση

Μπορείτε να επιλέξετε τον τύπο του ήχου που επιθυμείτε να εκπέμπουν οι εστίες σας ή να απενεργοποιήσετε πλήρως τους ήχους. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του «κλικ» (προεπιλογή) και του «μπιπ».

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το επίπεδο έντασης.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη επιλογή. Η ρύθμιση αποθηκεύεται αυτόματα.

6.21 Φωτεινότητα

Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπάρχουν 5 επίπεδα φωτεινότητας, 1 είναι το πιο χαμηλό και 5 το πιο υψηλό.

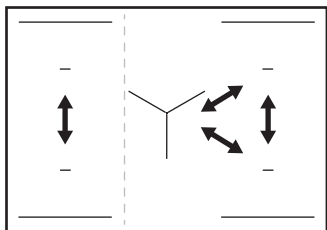
1. Αγγίξτε το  για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Φωτεινότητα.
3. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο. Η ρύθμιση αποθηκεύεται αυτόματα.

6.22 Διαχείριση ισχύος

Εάν είναι ενεργές πολλές ζώνες και η ισχύς που έχει καταναλωθεί υπερβαίνει το όριο της παροχής ισχύος, αυτή η λειτουργία διαιρεί τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ όλων των ζωνών μαγειρέματος (που συνδέονται στην ίδια φάση). Οι εστίες ελέγχουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την προστασία των ασφαλειών της οικιακής εγκατάστασης.

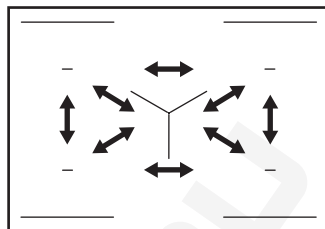
- Οι ζώνες μαγειρέματος ομαδοποιούνται ανάλογα με τη θέση και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Η κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3680 W. Εάν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος στο πλαίσιο μίας φάσης, η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.
- Η ρύθμιση ζεστάματος της ζώνης μαγειρέματος που έχει επιλεγεί πρώτα (ή μιας ζώνης μαγειρέματος που χρησιμοποιεί το ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ή το Πιάτα) έχει πάντα προτεραιότητα. Η υπολειπόμενη ισχύς θα διαιρεθεί μεταξύ των άλλων ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τη σειρά επιλογής.
- Το χρώμα της μπάρας ελέγχου εμφανίζει τις διαθέσιμες επιλογές σκάλας μαγειρέματος:
 - κόκκινη - η τρέχουσα σκάλα μαγειρέματος,
 - λευκή - η μέγιστη διαθέσιμη σκάλα μαγειρέματος,
 - ανοιχτό γκρι - η μη διαθέσιμη σκάλα μαγειρέματος (ενεργοποιείται το Διαχείριση ισχύος).
- Αν δεν είναι διαθέσιμη μια υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος, μειώστε την πρώτα για τις άλλες ζώνες μαγειρέματος.

Ανατρέξτε στην εικόνα για πιθανούς συνδυασμούς στους οποίους μπορεί να διανεμηθεί η ενέργεια μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος.



Εάν η συνολική ισχύς των εστιών είναι περιορισμένη (1500 W - 6000W), η λειτουργία διανέμει τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ όλων των ζωνών μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο

«Πριν από την πρώτη χρήση» >
«FlexPower».



7. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Μαγειρικά σκεύη



Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα ισχυρό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος πολύ γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και να βελτιώσετε την απόδοση των ζωνών, το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Για τη λειτουργία Στο Τηγάρι χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.
- Να προσέχετε πάντα να μην ολισθαίνετε ή τριβετε τα μαγειρικά σκεύη στις άκρες του γυαλιού, καθώς μπορεί να θρυμματιστεί ή να υποστεί ζημιά η γυαλίνη επιφάνεια.

Υλικό μαγειρικού σκεύους

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκεται από το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους.

Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ανατρέξτε στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος" για τις σωστές διαστάσεις μαγειρικού σκεύους. Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.
- Η απόδοση μιας ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος").

- Ένα μαγειρικό σκεύος με διάμετρο μικρότερη από το μέγεθος μίας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος κάτω που οδηγεί σε πιο αργό ζέσταμα.
- Για λόγους που σχετίζονται τόσο με την ασφάλεια όσο και με τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερα από εκείνα που υποδεικνύονται στις «Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος». Αποφύγετε την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους κοντά στον πίνακα χειριστηρίων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του πίνακα χειριστηρίων ή να ενεργοποιηθεί ακούσια λειτουργίες εστιών.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

7.2 Θόρυβοι κατά τη λειτουργία



Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία. Οι θόρυβοι των μαγειρικών σκευών μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το υλικό των μαγειρικών σκευών και το επίπεδο ισχύος.

Θόρυβοι σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη:

- θόρυβος ραγίσματος: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
 - ήχος σφυρίγματος: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
 - βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
- Θόρυβοι που σχετίζονται με τις εστίες:**
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή, το μαγειρικό σκεύος ανιχνεύεται αφού το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
 - συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.

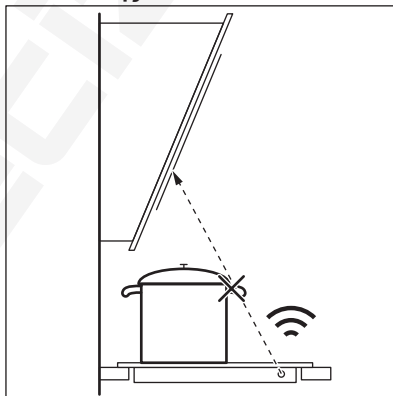
- ρυθμικός ήχος: ανιχνεύεται μαγειρικό σκεύος.

7.3 Υποδείξεις και Συμβουλές για το Hob²Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε τον πίνακα του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην τοποθετείτε φωτισμό αλογόνου στον πίνακα του απορροφητήρα.
- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μην 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 που εικονίζεται παρακάτω προορίζεται μόνο για σκοπούς απεικόνισης.



Διατηρείτε χωρίς εμπόδια το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood.



Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μην χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ το Hob²Hood είναι ενεργοποιημένο.

Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob²Hood

Για να βρείτε την πλήρη σειρά απορροφητήρων που λειτουργούν με αυτήν τη λειτουργία, ανατρέξτε στον ιστότοπο των

καταναλωτών μας. Οι απορροφητήρες AEG που είναι συμβατοί με αυτή τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο .

8. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια ξύστρα που συνιστάται για εστίες με γυάλινη επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε την ξύστρα μόνο ως πρόσθετο εργαλείο για τον καθαρισμό του τζαμιού μετά την βασική διαδικασία καθαρισμού.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά, μεταλλικά εργαλεία για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας.

8.2 Καθαρισμός της εστίας

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, αλάτι, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Απομακρύνετε όταν η εστία είναι αρκετά κρύα:** στίγματα αλάτων, νερού, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερός μεταλλικός αποχρωματισμός. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

9. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα καλωδίωσης.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα.
	Αγγίζατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Pause.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στο άγγιγμα.	Μέρος της οθόνης είναι καλυμμένο ή τα σκεύη είναι τοποθετημένα πολύ κοντά στην οθόνη. Υπάρχει κάποιο υγρό ή ένα αντικείμενο στην οθόνη.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα. Μετακινήστε τα σκεύη μακριά από την οθόνη. Καθαρίστε την οθόνη και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες.
Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής 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.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Μια άλλη ζώνη είναι ήδη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Πρώτα μειώστε την ισχύ της άλλης ζώνης.
	Το επίπεδο FlexPower είναι πολύ χαμηλό.	Αλλάξτε τη μέγιστη ισχύ στο Μενού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πριν από την πρώτη χρήση».
Τα πεδία αφής έχουν ζεσταθεί.	Το σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε βάλει πολύ κοντά στα χειριστήρια.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.
Η επιλογή Hob ² Hood δεν λειτουργεί.	Έχετε καλύψει τον πίνακα ελέγχου.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου.
Η οθόνη Hob ² Hood δεν είναι ορατή.	Το Hob ² Hood είναι απενεργοποιημένο στις ρυθμίσεις.	Μεταβείτε στις ρυθμίσεις/Hob ² Hood και ενεργοποιήστε τη λειτουργία.
Η επιλογή Hob ² Hood λειτουργεί, αλλά μόνο ο φωτισμός είναι ενεργοποιημένος.	Έχετε ενεργοποιήσει Λειτουργία 1.	Αλλάξτε τη λειτουργία σε Λειτουργία 1 - Λειτουργία θή περιμένετε μέχρι να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Hob2Hood Οι λειτουργίες 1 - 6 εκτελούνται, αλλά ο φωτισμός είναι απενεργοποιημένος.	Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα με τον λαμπτήρα.	Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι.	Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Έχει επιλεγεί λάθος γλώσσα.	Αλλάξτε κατά λάθος τη γλώσσα.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «Καθημερινή χρήση», «Γλώσσα» για να αλλάξετε τη λάθος γλώσσα.
Μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.	Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.	Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  και εμφανίζεται ένα μήνυμα.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδωμα.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Εμφανίζεται η ένδειξη E - U - O.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ..	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Αναβοσβήνει το.	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη.
	Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Ανάβει η ένδειξη  .	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι ελαττωματική.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την πρίζα και ελέγξτε τη σύνδεση. Ανατρέξτε στην ενότητα «Εγκατάσταση».
Ανάβει η ένδειξη  .	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας ζώνης ανιχνεύει πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή θερμοκρασία.	Αφήστε τη ζώνη μαγειρέματος να κρυώσει ή αυξήστε τη θερμοκρασία περιβάλλοντος πάνω από 15°C. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ανάβει η ένδειξη  .	Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι φραγμένος.	Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν εμποδίζει τον ανεμιστήρα. Αν ο ανεμιστήρας δεν παρεμποδίζεται από τίποτα και το πρόβλημα παρκμένει, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται για περισσότερο από 5 λεπτά.	Η βάση του μαγειρικού σκεύους δεν είναι συμβατή με επαγωγή.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κατάλληλη βάση (επίπεδη, μαγνητική). Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
Το ζέσταμα διαρκεί πολλή ώρα.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό και λαμβάνει μόνο ένα μέρος της ισχύος που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.	Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος").
Οι εστίες δεν μπορούν να συνδεθούν στο ασύρματο δίκτυο.	Ο δρομολογητής μπλοκάρει τους νέους συμμετέχοντες στο WLAN.	Βεβαιωθείτε ότι ο δρομολογητής επιτρέπει νέους συμμετέχοντες. Επανεκκινήστε τον δρομολογητή, εάν χρειάζεται.
	Η ασύρματη σύνδεση στις εστίες δεν είναι ενεργοποιημένη.	Ενεργοποιήστε την επιλογή WiFi. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση/ σύνδεση σε εφαρμογή.
	Η συχνότητα του δρομολογητή είναι ρυθμισμένη στα 5 GHz.	Αλλάξτε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή σε 2,4 GHz ή 2,4+5 GHz. Εάν ο δρομολογητής υποστηρίζει μόνο συχνότητα 5 GHz, οι εστίες δεν μπορούν να συνδεθούν.
	Το σήμα του ασύρματου δικτύου είναι ασθενές.	Μετακινήστε τον δρομολογητή πιο κοντά στις εστίες. Χρησιμοποιήστε έναν αναμεταδότη WiFi για να ενισχύσετε το σήμα, εάν απαιτείται.
Δεν μπορείτε να βρείτε τις εστίες στη λίστα δικτύου WLAN στις ρυθμίσεις εφαρμογής.	Οι εστίες είναι ήδη συνδεδεμένες στο δίκτυο αλλά ενδέχεται να μην είναι ορατές.	Αποσυνδέστε τις εστίες από το δίκτυο. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση/σύνδεση με εφαρμογή.
Δεν διατίθεται υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Διαχείριση ισχύος λειτουργεί και μειώνει τη μέγιστη ισχύ.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Διαχείριση ισχύος.
Η λειτουργία Βράσιμο δεν ξεκινά.	Η υπολειπόμενη θερμότητα παραμένει ενεργή σε αυτή τη ζώνη.	Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η ζώνη ή χρησιμοποιήστε μια άλλη, κρύα ζώνη.
Η λειτουργία Βράσιμο δεν σταματά.	Μπορεί να μην υπάρχει αρκετό νερό μέσα στο σκεύος (οι δονήσεις δεν μπορούν να ανιχνευτούν) ή το νερό είναι ήδη πολύ ζεστό.	Χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 1 λίτρο κρύο νερό ανά σκεύος.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η λειτουργία Βράσιμο σταματά ξαφνικά.	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι συμβατό με τη λειτουργία. Η λειτουργία δεν μπορεί να ανιχνεύσει δονήσεις που προκαλούνται από το βραστό νερό. Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος.	Μη χρησιμοποιείτε αντικαταστάσιμα μαγειρικά σκεύη με αυτή τη λειτουργία. Βράστε περισσότερο νερό ή γυρίστε σε κρύα ζώνη. Μην προσθέτετε αλάτι προτού φτάσει το νερό στο σημείο βρασμού. Βεβαιωθείτε ότι η διάμετρος του μαγειρικού σκεύους ταιριάζει στο μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
Το ζέσταμα με τη λειτουργία Στο Ήγανι διαρκεί πολύ.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό, πολύ βαρύ ή ο πάτος δεν είναι ομοιόμορφος.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές».

9.2 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία

σωστά την εστία. Σε αντίθετη περίπτωση, το σέρβις από τεχνικό ή αντιπρόσωπο θα χρεώνεται και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης. Οι πληροφορίες σχετικά με την περίοδο της εγγύησης και τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις βρίσκονται στο φυλλάδιο σέρβις.

10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

10.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο TH85IM30FB
Τύπος 62 D5A 01 EA
Επαγωγή 7.35 kW
Αρ. σειρ.
AEG

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Κατασκευάζεται στην: Γερμανία
7.35 kW



10.2 WiFi σύνδεση

Συχνότητα WiFi 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

10.3 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη ρύθμιση θερμοτήτας) [W]	Boost [W]	Boost μέγιστη διάρκεια [λεπ]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Εμπρός αριστερά	2300	3200	10	125 - 210

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη ρύθμιση θερμότητας) [W]	Boost [W]	Boost μέγιστη διάρκεια [λεπ']	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Πίσω αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Πίσω μεσαία	2300	3200	10	125 - 210
Εμπρός δεξιά	2300	3200	10	125 - 210
Πίσω δεξιά	2300	3200	10	125 - 210

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Αλλάζει με το υλικό και τις διαστάσεις του σκεύους μαγειρέματος.

Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας και αποτελέσματα μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε

μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στον πίνακα). Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν της ζώνης μαγειρέματος.

11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

11.1 Πληροφορίες Προϊόντος σύμφωνα με τον Κανονισμό περί οικολογικού σχεδιασμού της ΕΕ

Ταυτότητα μοντέλου	TH85IM30FB	
Τύπος εστίας	Εντοιχισμένη εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	5	
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Πίσω μεσαία Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Πίσω μεσαία Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	180.8 Wh/kg 175.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

11.2 Εστίες εξοικονόμησης

Μπορείτε να εξοικονομείτε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, να χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατό, τοποθετείτε πάντα τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήτε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε.

11.3 Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ισχύος στην κατάσταση εκτός λειτουργίας	0.5 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου (W)	2.0 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	2 λεπ

Για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της σύνδεσης ασύρματου δικτύου, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».

12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



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

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	145
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....	148
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	150
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	153
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	155
6. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	156
7. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....	165
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	166
9. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	167
10. MŰSZAKI ADATOK.....	170
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	171
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	172

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A termék üzembe helyezése és használata előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Az útmutatót tartsa biztonságos és elérhető helyen, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek,

illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és a dedikált alkalmazást tartalmazó mobil eszközökkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.

- **FIGYELEM:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell (még az automatikus sütési funkciók esetén is). Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- **FIGYELEM:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
 - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
 - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket 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 konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasa (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy fűzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati 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), földzárlatkidőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ha az E3 kód megjelenik a képernyőn, azonnal válassza le a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozás és a hálózati feszültség megfelelő-e.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munkafelületként, és ne lépjen vele közvetlenül érintkezésbe élelmiszer.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, az áramütés megelőzése érdekében, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartssanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.

- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

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

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ételérzékelő

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.

- A Étélérzékelő-t az eredeti rendeltetésének megfelelően kell használni. Ne használja nyitásra vagy emelésre.
- Kizárólag a főzőlaphoz ajánlott Étélérzékelő-t használjon, és abból is egyszerre csak egyet.
- Ne használja, ha meghibásodott vagy sérült.
- Ne használja a Étélérzékelő-t a sütőben vagy a mikrohullámú sütőben.
- Ügyeljen arra, hogy a Étélérzékelő mindig az étel belsejében vagy a folyadékban legyen, legalább a minimum jelzésig.
- Minden használat előtt és után tisztítsa meg ezt: Étélérzékelő. Vigyázzon, a Étélérzékelő csúcsa hegyes.
- Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat. A Étélérzékelő-t tilos mosogatógépben tisztítani. A szilikon nyél elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Étélérzékelő működését.
- A Étélérzékelő az eredeti csomagolásban tárolandó, és feltöltendő.
- Mielőtt a töltőbe helyezné, győződjön meg arról, hogy a Étélérzékelő hűvös, tiszta és száraz.
- A Étélérzékelő biztonságos, száraz helyen, gyermekektől elzárva tárolandó.

2.5 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.

- Meleg puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.7 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám

3.2 Beépített főzőlapok

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

3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktpust: H05V2V2-F amely 90 °C vagy magasabb

hőmérsékletnek is ellenáll. Az egyeres vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.



FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.



VIGYÁZAT!

Az érintkező dugókon keresztül történő csatlakoztatás tilos.



VIGYÁZAT!

Ne sodorja vagy forrassza a vezetékek végeit. Ez tilos!

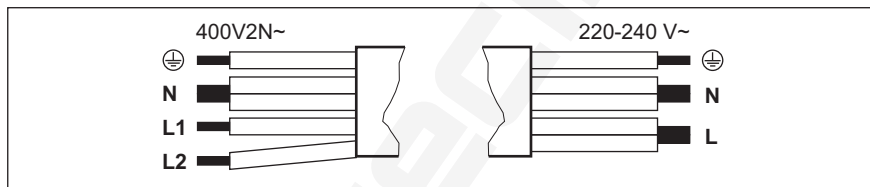


VIGYÁZAT!

Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

Egyfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete és barna vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna és fekete vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a fekete és barna kábelek végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).



Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~

5x1,5 mm² vagy 4x2,5 mm²



Zöld – sárga

N

Kék és kék

L1

Fekete

L2

Barna

Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² vagy 3x4 mm²



Zöld – sárga

N

Kék és kék

L

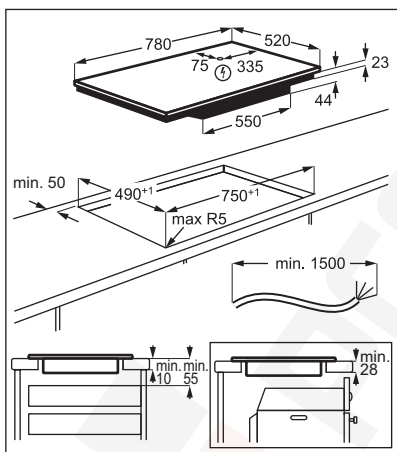
Fekete és barna

3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.



Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.



Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



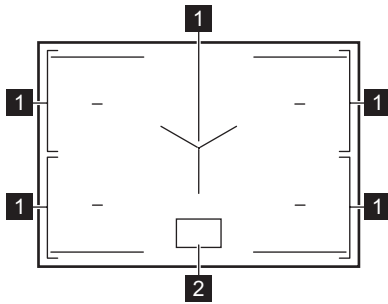
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



1 Indukciós főzőzóna

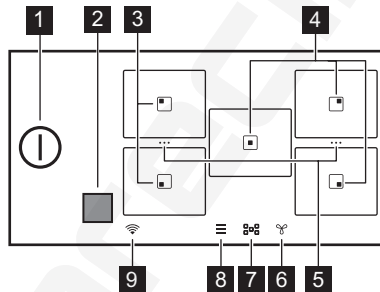
2 Kezelőpanel



A főzőzónák méretére vonatkozó részletes információkért tekintse meg a „Műszaki adatok” című fejezetet.

4.2 Kezelőpanel elrendezés

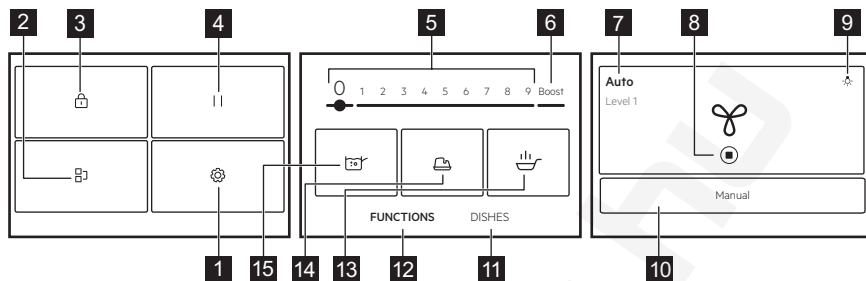
Fő nézet



szimbólum	Megnevezés
1	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	A(z) Hob ² Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
3	Zóna Sütés serpenyőben és Forralás funkciókkal.
4	Zóna Forralás funkcióval.
5 ...	Parancsikon a következőhöz: Bridge. Két oldalsó főzőzóna egyesítése egy főzőfelület létrehozása vagy az egyesített zónák felosztása érdekében.
6	A páraelszívó funkcióinak beállítása.
7	A zónaáttekintés megnyitása.
8	A(z) Menü megnyitása.

szimbólum	Megnevezés
9 	A WiFi visszajelző.

Kibővített nézet



A funkciók listája a szoftver verziójától függően változhat.

szimbólum	Leírás
1 	Beállítások. A főzőlap beállításainak megnyitása.
2 	Bridge. Két főzőzóna összekapcsolása úgy, hogy azok egy főzőzónaként működjenek.
3 	Lock. A kezelőpanel lezárása/feloldása.
4 	Pause. Az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletének a legalacsonyabb értékre állítása.
5 1 - 9	A hőfok beállítása.
6 Boost	A maximális hőfok bekapcsolása.
7 Kézi / Auto	A páraelszívó ventilátorának aktuális beállítását mutatja.
8 	A páraelszívó leállítása/újraindítása.
9 	A páraelszívó világításának be- vagy kikapcsolása.
10 Kézi / Auto	A páraelszívó manuális vagy automatikus üzemmódjára való átváltáshoz.
11 Ételek	Előre beállított automatikus programok kiválasztása különböző ételtípusokhoz.
12 FUNKCIÓK	Automatikus programok kiválasztása a különböző sütési módszerekhez.
13 	Sütés serpenyőben. Sütés automatikusan szabályozott hő szintekkel, különböző típusú ételekhez.
14 	Olvasztás. Különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj olvasztása.
15 	Forralás. A víz hőmérsékletének automatikus beállításához, hogy ne forrjon fel, amikor eléri a forráspontot.

Navigáció megjelenítése

Szimbólum	Leírás
OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
X	Az előugró ablak bezárása.
^ v	Az utasítások összecukása/kibontása a kijelzőn.
☐	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
< >	Vissza- / előre lépés egy szinttel itt: Menü.

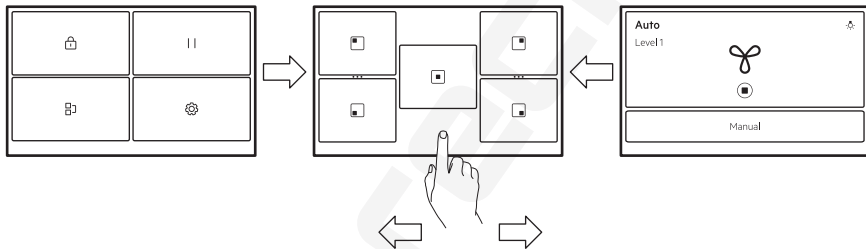
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Navigálás a kijelzőn



A képernyők közötti navigáláshoz érintse meg a képernyő alján található szimbólumokat. A Hob²Hood balra húzásával kezelheti a beállításait, jobbra pedig elérhető a Menü.



Ha a kijelző nem reagál azonnal, győződjön meg arról, hogy megérinti a kiválasztott szimbólum/opció közepét, vagy próbálja meg egy kicsit hosszabban megnyomni.

5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, be kell állítania a következőket: Nyelv, Fényerő, Hangerő és Nyomógomb hangok.

A beállításokat itt módosíthatja: Menü > Beállítások > Beállítás. Lásd a „Napi használat” című részt.

5.3 FlexPower

FlexPower határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ fel, a hálózati biztosítékok korlátain belül.

Gyárilag a készülék a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva. A maximális teljesítményt módosíthatja, ha a kiépített rendszer nem viseli el a teljes áramfelvételt.



Ha a teljesítményszint alacsonyabb, mint 2000 W, akkor nem aktiválhat automatikus programokat (Ételek vagy FUNKCIÓK).

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Ellenőrizze, hogy az összes főzőzóna ki van-e kapcsolva.
3. Érintse meg a gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
4. Válassza a Beállítások > Beállítás > FlexPower lehetőséget, és válassza ki a megfelelő teljesítményszintet.
5. Érintse meg a vagy a . A kiválasztás megerősítéséhez kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.



VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

5.4 Vezeték nélküli kapcsolat / alkalmazás csatlakoztatása

Az alkalmazás használatához a főzőlapot a vezeték nélküli hálózathoz kell csatlakoztatni. WiFi alapértelmezés szerint be van kapcsolva.

1. Érintse meg a gombot.

2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > WiFi pontot.

3. Érintse meg az aktiváláshoz WiFi. A főzőlap ezzel készen áll a vezeték nélküli hálózathoz és az alkalmazáshoz való csatlakozásra.

4. Érintse meg a CSATLAKOZÁS gombot.

5. Töltse le az alkalmazást. Olvassa be a használati útmutató hátoldalán található QR-kódot, vagy tölts le az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásboltból.

6. Nyissa meg az alkalmazást és regisztráljon, hogy fiókot kapjon.

7. Új készülék hozzáadása.

8. Kövesse az alkalmazás utasításait a csatlakozási folyamat befejezéséhez.

A hálózati kapcsolat módosítása/ kikapcsolása

A főzőlap otthoni hálózatról való leválasztása:

1. Érintse meg a gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > WiFi pontot:
 - A vezeték nélküli hálózatról való leválasztáshoz érintse meg a LEVÁLASZTÁS gombot.
 - A WiFi kikapcsolásához érintse meg .

A főzőlap új vezeték nélküli hálózathoz való csatlakoztatásához lásd a fenti „Vezeték nélküli/alkalmazási kapcsolat” című részt.

6. MINDENNAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

6.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után.

- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről, vagy tisztítsa meg.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. Az indukciós főzőzóna 50 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
- nem állít le egy főzőzónát, illetve nem módosítja a hőfokbeállítást. Bizonyos idő

után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	A főzőlap kikapcsol ennyi idő után
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra



A Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Olvasztás funkció esetén a főzőlap 6 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

6.3 Főzőedény észlelése

Ez a funkció érzékeli, ha edényeket helyeztek a főzőzónákra, és kikapcsolja a főzőzónákat, ha a főzőedény már nem észlelhető.

- Ha a főzőedényt először egy főzőzónára helyezi, majd bekapcsolja a főzőlapot, egy szürke sáv jelenik meg a megfelelő főzőzóna áttekintésén.
- A sáv nem jelenik meg, ha nincs főzőedény a főzőzónán, vagy ha a főzőedény nem észlelhető a helytelen elhelyezés vagy a nem megfelelő anyag miatt.
- Ha leveszi a főzőedényt egy aktivált főzőzónáról, és ideiglenesen félreteszi, a megfelelő főzőzóna áttekintése villogni kezd. Ha 120 másodpercen belül nem helyezi vissza a főzőedényt a bekapcsolt főzőzónára, a főzőzóna automatikusan kikapcsol. A főzés folytatásához ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a megadott időn belül visszahelyezze a főzőzónákra.

6.4 A főzőzónák használata

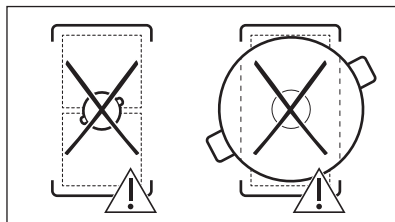
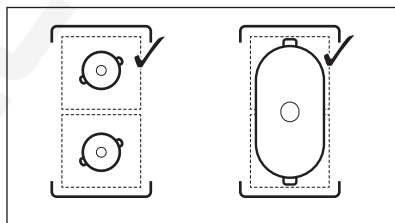
Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.



Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben). Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalókért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

A főzőzóna bekapcsolásához helyezze a főzőedényt a főzőzóna közepére, és érintse meg a megfelelő főzőzóna szimbólumot. A rendelkezésre álló programok megjelennek a kijelzőn. Állítsa be a hőfokot, vagy válassza ki az egyik automatikus funkciót. A fő nézethez való visszatéréshez érintse meg a jobb felső sarokban található **X**.

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben a Bridge használatával.



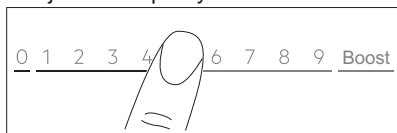
Más főzési zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd „Teljesítménykezelés”.

6.5 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze az edényt a kiválasztott főzőzónára, és érintse meg a megfelelő főzőzóna szimbólumot.

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

A teljesítményszint ikonok nagyobbak 1-9 lesznek, és az alatta lévő sáv pirosra vált, jelezve az aktuális teljesítménybeállítást. A teljesítményszint kiválasztásakor a képernyő kiterjesztett képernyőnézetre vált.



A hőfokbeállítást a zónaáttekintő képernyőn is módosíthatja. A zónaáttekintő képernyőre lépéshez érintse meg a kibontott képernyőnézet közepét. A hőfok módosításához érintse meg a vagy gombot. A bővített képernyő nézet megnyitásához érintse meg a teljesítményszintet.

6.6 Boost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt biztosít az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak korlátozott ideig kapcsolható be a főzőzónán. Ezt követően a főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Érintse meg a Boost a funkció bekapcsolásához.

A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását 0-ra.



Boost nem működik, ha:

- Bridge működik.
- az egy fázison belüli teljesítmény nem elegendő (lásd „Teljesítménykezelés”).



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

6.7 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)



FIGYELMEZTETÉS!

Amíg a / / be van kapcsolva, fennáll a maradékhő miatti égési sérülések kockázata.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik:

– főzés folytatása,

– melegen tartás,

– maradékhő.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

6.8 Melegen tartás üzemmód

Ez a funkció az alacsony hőmérséklet beállításával melegen tartja az ételt.

A(z) Melegen tartás üzemmód csak akkor érhető el, ha a főzőzóna még meleg a sütés befejezése után (a maradékhő ikon látható), és a főzőedény a főzőzónán marad. A funkció nem működik hideg főzőzónával.

1. Érintse meg a a Melegen tartás üzemmód aktiválásához.

A(z) Melegen tartás üzemmód kikapcsolásig működik.

2. A funkció leállításához érintse meg a a kijelző bal felső sarkában.

Szükség esetén időzítőt is beállíthat. Lásd az „Időzítő beállításai” című részt.

6.9 Program beállítási opciók

ECO Timer

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

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége kikapcsol, mielőtt megszólal a ECO Timer. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőzóna be van kapcsolva. A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.

1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
3. Érintse meg a  gombot.
Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
4. A funkció bekapcsolásához jelölje be a Zóna leállítása négyzet .
5. Állítsa be az időt.
6. Jóváhagyáshoz érintse meg a OK gombot.

A kiválasztás visszavonásához választhatja a **X** is.

Sütés közben módosíthatja a ECO Timer beállításokat: érintse meg a  az időzítő értékével, majd érintse meg a SZERK gombot.

Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és a egy felugró ablak jelenik meg. A jelzés leállításához érintse meg a OK gombot.

A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást 0 értékre. Másik

lehetőségként érintse meg a  az időzítő értékével, majd érintse meg a **X**, és erősítse meg választását, amikor megjelenik egy felugró ablak.

Timer

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőzóna be van kapcsolva.

A funkció nincs hatással az egyidejűleg működő egyéb funkciókra.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét.
A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.

2. Érintse meg a  gombot.

Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.

3. A funkció bekapcsolásához törölje a Zóna leállítása négyzet jelölését.

4. Állítsa be az időt.

5. Jóváhagyáshoz érintse meg a OK gombot.

A kiválasztás visszavonásához választhatja a **X** is.

Sütés közben módosíthatja a Timer

beállításokat: érintse meg a  az időzítő értékével, majd érintse meg a SZERK gombot.

Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és a egy felugró ablak jelenik meg. A jelzés leállításához érintse meg a OK gombot.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  az időzítő értékével, érintse meg a **X** és erősítse meg választását, amikor megjelenik egy felugró ablak.

6.10 / ... Bridge

A funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással. Nagy főzőedényekkel való főzéshez használható.

A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját. Ha a főzőedényt a két középpont közé helyezi, a funkció nem fog bekapcsolni.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónákra.

2. Érintse meg az  > Bridge gombot.
Használhatja a zónaáttekintésben látható ... parancsikont is.

3. Végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció kikapcsolásához érintse meg az ... parancsikont. A főzőzónák önállóan folytatják a működést.

6.11 || Pause

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

A funkciót nem lehet bekapcsolni, ha bármely automatikus program (Ételek vagy FUNKCIÓK) fut.

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

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat. Amikor az időzítő funkció véget ér, érintse meg bárhol a képernyőn a hangjelzés leállításához.

1. A ≡ megnyitásához érintse meg a Menü gombot.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a || gombot.

A hőfokbeállítás a ∞ (Melegen tartás üzemmód) és a ventilátor fordulatszáma Kézi módban 1-re csökken.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a FOLYTAT gombot.

Az előző hőbeállítások visszaállnak.

6.12 Lock

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelét. Megelőzi a hőfokbeállítás

1. Végezze el a hőfokbeállítást.
2. A ≡ megnyitásához érintse meg az Menü.
3. A funkció bekapcsolásához érintse meg a Lock gombot.

A funkció kikapcsolásához Nyomja meg és tartsa lenyomva a FEOLDÁS gombot 4 másodpercig.



Amikor kikapcsolja a főzőlapot, ezt a funkciót is kikapcsolja.

6.13 Child Lock

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen működtetését.

1. A ≡ megnyitásához érintse meg az Menü.
2. Válassza a Beállítások > Kiegészítő funkciók > Child Lock pontot.
3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd

érintse meg az E-U-O betűket ábécérendben.

A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

Az aktiválás után a funkció működése némi időt vehet igénybe.

6.14 FUNKCIÓK: Sütés serpenyőben

Ezzel a funkcióval beállíthatja az étel olajban történő sütéséhez szükséges hőfokot. A főzőlap különböző ételfajtákhoz állítja be a hőmérsékletet, és fenntartja azt a főzés során. A hőfokbeállítás beállítása után nincs szükség kézi hőmérséklet-beállításra.



VIGYÁZAT!

Csak hideg főzőedényt használjon.

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen egy olaj/zsírpadék nélküli edényt az egyik főzőzónára a bal oldalon.
2. Válassza FUNKCIÓK > Sütés serpenyőben pontot.
3. Válassza ki a sütési szintet.
4. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Az időzítő azonnal elindul.

Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Most már tehet olajat és ételt az edénybe. Az ablak bezárásához és a sütés megkezdéséhez érintse meg a OK gombot. A funkció manuális leállításához érintse meg a kezelőszávon a 0 gombot.

Tanácsok és tippek:

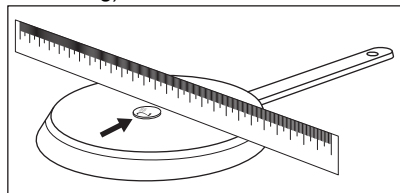
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat arra vonatkozóan, hogy mikor fordítsa meg az ételt, vagy mikor állítsa be a hőfokot.
- Szükség esetén módosíthatja az alapértelmezett hőfokot.
- Vastag ételek vagy nyers burgonya esetén a sütés első 10 percében használjon fedőt.
- A nehéz edények felmelegítése hosszabb időt vehet igénybe.

- A túlmelegedés és a főzőedények károsodásának elkerülése érdekében használjon laminált serpenyőket, alacsony hőfokon.
- Ne használjon vékony, zománcozott főzőedényeket. Ezek túlmelegedhetnek és megsérülhetnek.

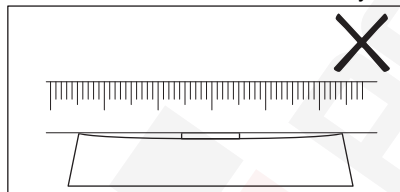
A Sütés serpenyőben funkció használatához megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Annak ellenőrzéséhez, hogy az edény megfelelő-e:

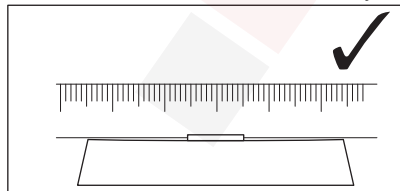
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót az edény aljára.
3. Próbáljon meg egy 1, 2 vagy 5 eurocentes érmét tenni a vonalzó és az edény alja közé (vagy bármilyen hasonló vastagságú érmét, ami kb. 1,7 mm vastag).



- a. Az edény nem megfelelő, ha az érme befér a vonalzó és az edény közé.



- b. Az edény megfelelő, ha az érme nem fér be a vonalzó és az edény közé.



6.15 FUNKCIÓK: Forralás

Ez a funkció automatikusan beállítja a hőfokot, hogy a víz ne folyjon ki, amikor eléri a forráspontot.



A funkció minden főzőzónán elérhető. Ha van maradékhő (I / II / III) a használni kívánt főzőzónán, a funkció le van tiltva. A funkció használatához várja meg, hogy a zóna lehűljön. A funkció nem működik tapadásmentes főzőedényekkel.



VIGYÁZAT!

Ne használja a funkciót üres főzőedényekkel. A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen legalább 1 l vízzel feltöltött edényt a főzőzónára.
2. Válassza FUNKCIÓK > Forralás pontot.
3. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Az időzítő azonnal elindul.

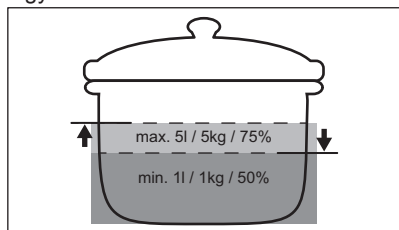
4. A funkció manuális leállításához érintse meg a  a kijelző bal felső sarkában.

A forráspont elérése után a főzőlap automatikusan csökkenti a hőfokbeállítás szintjét. Ekkor szükség szerint manuálisan is beállíthatja.

Tanácsok és tippek:

- A funkció leginkább víz forralásához és burgonya főzéséhez használható.
- Teáskannák és tűzhelyen használható kávéfőző edények esetén előfordulhat, hogy a funkció nem fog tökéletesen működni.
- Töltsön meg hideg csapvízzel félig - háromnegyed részig az edényt úgy, hogy 4 cm maradjon szabadon az edény pereméig. Ne töltsön be 1 liternél kevesebb és 5 liternél több vizet. Ügyeljen arra, hogy a víz (illetve a víz és a burgonya együttes) tömege 1-5 kg között

legyen.



- A legjobb eredmény eléréséhez kizárólag egész, hámozatlan, közepes méretű burgonyákat használjon. Ügyeljen arra, hogy a burgonyát ne helyezze el túl szorosan.
- A funkció működésekor kerülje a rezgést kibocsátó tevékenységeket (pl. ne használjon mixert, vagy ne tegyen mobiltelefont a főzőlap mellé).
- Az étel és a főzőedény típusától függően a hőfokot a forráspont elérése után módosíthatja.
- A forráspont elérése után adjon hozzá sót.
- Használja fedőt, hogy energiát takarítson meg.

6.16 FUNKCIÓK: Olvasztás

Ezt a funkciót különféle termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja.



VIGYÁZAT!

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónára.
2. Válassza FUNKCIÓK > Olvasztás pontot.
3. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.
4. Érintse meg a OK gombot.

A funkció manuális leállításához érintse meg

a  a kijelző bal felső sarkában.

6.17 Ételek

Ez a funkció segít a különböző ételek elkészítésében az előre beállított programok segítségével, amelyek meghatározott ételkategóriákra vonatkoznak. A programok elérhetősége a főzőzónától függ.



VIGYÁZAT!

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónára. Egyetlen főzőzónát használhat, vagy két oldalsó zónát csatlakoztathat az Bridge gombbal.
2. Válassza a Ételek pontot.
3. Válassza ki az étel típusát.
4. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.
5. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. Az étel típusától és a kiválasztott programtól függően beállíthatja és módosíthatja a részleteket, pl. a készsbg szintjét, a sütéshez szükséges hő szintjét stb.

Tanácsok és tippek:

- A leggyakrabban elkészített ételek automatikusan bekerülnek a(z) Legtöbbet főzött listájába.
- A Kedvencek listájához manuálisan is hozzáadhat programokat .
- Bizonyos programok elrejtéséhez érintse meg a . A programok visszaállításához válassza az Beállítások > Beállítás > Ételek lehetőséget.

6.18 Hob²Hood

Ez egy automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja egy erre alkalmas páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg és állítja be a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor manuálisan is működtethető a főzőlapról vagy magáról a páraelszívóról.



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



Egyes páraelszívóknál a funkció alapértelmezés szerint le van tiltva. Ilyen esetekben először a páraelszívón, majd a főzőlapon kapcsolja be a funkciót. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

Az automatikus ventilátor üzemmód beállítása

A páraelszívó automatikus üzemmódba állításához válasszon a következő beállított ventilátorsebességek közül: 2 üzemmód – 6 üzemmód. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A(z) 1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.

1. Érintse meg a gombot.
 2. Válassza Beállítások > Hob²Hood pontot.
 3. A páraelszívó bekapcsolásához kapcsoljon be egy kapcsolót.
- Minden automatikus üzemmód listaként jelenik meg.
4. Válasszon üzemmódot.
 5. Érintse meg a vagy a gombot a kiválasztás mentéséhez és a kilépéshez.

Az aktuális ventilátor-fordulatszám ellenőrzéséhez érintse meg a(z) gombot. A ventilátor fordulatszáma a kijelző bal felső sarkában látható. A ventilátor

kikapcsolásához érintse meg a . A ventilátor bekapcsolásához érintse meg a .

Automati- kus üzem- módok	Auto- matikus világítás	Főzés¹) Ventilátorsebesség	Sütés²)
	Ki	-	-
üzemmód 1	Be	-	-
Üzemmód 2³)	Be	1	1
üzemmód 3	Be	-	1
üzemmód 4	Be	1	1
üzemmód 5	Be	1	2

Automati- kus üzem- módok	Auto- matikus világítás	Főzés¹) Ventilátorsebesség	Sütés²)
üzemmód 6	Be	2	3

1) A főzőlap érzékeli a főzés műveletét, és automatikus üzemmódba ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódba ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

A kézi ventilátor üzemmód beállítása

A ventilátor sebességét kézzel is beállíthatja.

1. Érintse meg a gombot.
2. Érintse meg a Kézi gombot. Megjelenik egy kezelőszám az aktuális ventilátorsebességgel.
3. Érintse meg vagy csúsztassa az ujját a ventilátor sebességfokozatának beállításához.

A maximális ventilátor-fordulatszám bekapcsolásához érintse meg a Boost gombot. A ventilátor egy bizonyos ideig Boost üzemmódban működik. Ezután a ventilátor sebességének szintje automatikusan 3-as értékre változik. A Boost manuális inaktíváláshoz nyomja meg a 0 gombot.

Páraelszívó fény

A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa az automatikus üzemmódot 1mód – 6 mód értékre. Manuálisan is be- vagy kikapcsolhatja a páraelszívó világítását.

A világítás kézi bekapcsolása

1. Érintse meg a gombot.
2. A lámpa bekapcsolásához érintse meg a .

A lámpa kikapcsolásához érintse meg ismét a .

6.19 Nyelv

1. A  megnyitásához érintse meg a Menü gombot.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Nyelv pontot.
3. Válassza ki a nyelvet a listából.

A kiválasztás mentéséhez érintse meg a  vagy a  gombot. Ezután válassza a IGEN lehetőséget az előugró ablakban.

Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg ezt:  > . Egy lista jelenik meg. Válassza ki az első lehetőséget a bal felső sarokban, majd az első lehetőséget a bal felső sarokban (vagy a második lehetőséget a jobb felső sarokban, a szoftver verziójától függően). Görgessen le a listából a megfelelő nyelv kiválasztásához. Amikor megjelenik az előugró ablak, válassza a jobb oldalon található opciót.

6.20 Nyomógomb hangok / Hangerő

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

Kiválaszthatja a hangerő szintjét is.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
 2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Nyomógomb hangok / Hangerő.
 3. Válassza ki a megfelelő beállítást.
- A beállítás automatikusan mentésre kerül.

6.21 Fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

5 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 5 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a  gombot a(z) Menü megnyitásához.
 2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Fényerő.
 3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.
- A beállítás automatikusan mentésre kerül.

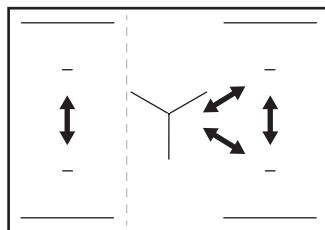
6.22 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat

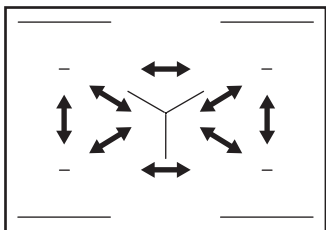
teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes (ugyanazon fázisra kötött) főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális rendelkezésre álló teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- Az elsőként kiválasztott főzőzóna (a(z) FUNKCIÓK vagy Ételek gombbal működő főzőzóna) hőfokbeállítása mindig elsőbbséget élvez. A fennmaradó teljesítmény a kiválasztott sorrendnek megfelelően oszlik meg a többi főzőzóna között.
- A kezelőszáv színe a rendelkezésre álló hőbeállítási opciókat mutatja:
 - piros - az aktuális hőbeállítás,
 - fehér - a maximális elérhető hőbeállítás,
 - világosszürke - a nem elérhető hőbeállítás (a Teljesítménykezelés működik).
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



Ha a főzőlap teljes teljesítménye korlátozott (1500 W - 6000 W), a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. Lásd az „Első használat előtt” > „FlexPower” című fejezetet.



7. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A túlmelegedés megelőzése és a zónák teljesítményének javítása érdekében a főzőedénynek a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- A Sütés serpenyőben funkcióhoz csak lapos aljú edényeket használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csúsztassa vagy dörzsölje a főzőedényt az üveg széleihez, sarkaihoz, mert az üvegfelület megtörhet vagy károsodhat.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többretegű főzőedényalaj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. A főzőedények megfelelő méreteit lásd a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” című részben. A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben).
 - A megadott főzőzónától kisebb átmérőjű edények csak a főzőzóna által generált teljesítmény egy részét kapják meg, ami lassabb hevítést eredményez.
 - Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák jellemzői” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

7.2 Zajok működés közben



A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást. A főzőedények zaja a főzőedény anyagától és a teljesítményszinttől függően változhat.

Főzőedényekhez kapcsolódó zajok:

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtőlő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:

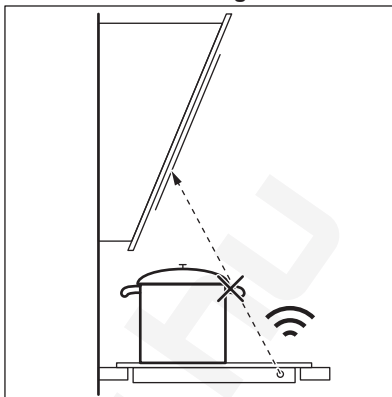
- kattintás: elektromos kapcsolás történik, a főzőedényt a főzőlaphoz helyezés után érzékeli a rendszer.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

7.3 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.



Tartsa a Hob²Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, miközben a Hob²Hood be van kapcsolva.

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. Az ezzel a funkcióval működő AEG páraelszívóknak a következők szimbólummal kell rendelkezniük:



8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.

- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához használjon megfelelő tisztítószer.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót

csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.

FIGYELMEZTETÉS!

Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés

károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehűlt:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Karcmentes tisztítószerrel és nedves ronggyal tisztítsa meg a főzőlapot. Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha ronggyal.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

9. 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.
	Pause működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a ❶ érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és már forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
	A FlexPower szintje túl alacsony.	Módosítsa a maximális teljesítmény értékét a Menü-ben. Lásd „Az első használat előtt” című részt.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
A Hob ² Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
A(z) Hob ² Hood képernyő nem látható.	A(z) Hob ² Hood ki van kapcsolva a beállításokban.	Lépjön be a beállításokba/Hob ² Hood, és kapcsolja be a funkciót.
A Hob ² Hood működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A 1. módot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot 1. mód – 6. mód értékre, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
Hob ² Hood 1. – 6. módok működnek, de a világítás ki van kapcsolva.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	A helytelen nyelv megváltoztatásához kövesse a „Napi használat”, „Nyelv” részben található utasításokat.
A főzőzóna kikapcsol.	Az Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra. Lásd a „Napi használat” című részt.
 és egy üzenet jelenik meg.	Lock működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
E - U - O jelenik meg.	Child Lock működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A teljesítményszint sáv villog.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A E3 jelenik meg.	Az elektromos csatlakozás hibás.	Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról, és ellenőrizze a csatlakozást. Lapozza fel az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.
A E4 jelenik meg.	A zónahőmérséklet-érzékelő túl magas vagy túl alacsony hőmérsékletet érzékel.	Hagyja lehűlni a főzőzónát, vagy emelje a környezeti hőmérsékletet 15 °C fölé. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
A E7 jelenik meg.	A hűtőventilátor eltömődött.	Győződjön meg arról, hogy semmi sem akadályozza a ventilátort. Ha a ventilátort semmi sem blokkolja, és a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A főzőedény felfűtése 5 percnél tovább tart.	A főzőedény alja nem kompatibilis az indukciós főzőlapokkal.	Használjon megfelelő aljú főzőedényt (lapos, mágneses). Olvassa el a „Tanácsok és tippek” c. fejezetet.
A hevítés hosszú ideig tart.	A főzőedény túl kicsi, és csak egy részét kapja meg a főzőzóna által generált teljesítménynek.	Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben).
A főzőlap nem tud csatlakozni a vezeték nélküli hálózathoz.	A router blokkolja az új WLAN-eszközöket.	Gondoskodjon arról, hogy a router engedélyezze az új eszköz csatlakozását. Indítsa újra a routert, ha szükséges.
	A főzőlap vezeték nélküli csatlakoztatása nincs aktiválva.	Aktiválja a WiFi csatlakoztatást. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli/alkalmazás kapcsolódása című részét.
	A router frekvenciája 5 GHz-re van beállítva.	Módosítsa a router beállításokat 2,4 GHz-re, illetve 2,4+5 GHz-re. Ha a router csak az 5 GHz-es frekvenciát támogatja, a főzőlap csatlakoztatása nem lehetséges.
	Gyenge a vezeték nélküli hálózat jelerőssége.	Helyezze a routert közelebb a főzőlaphoz. Szükség esetén használjon WiFi jelsméltőt a jel erősítéséhez.
Nem található a főzőlap a WLAN-hálózatok listájában az alkalmazás beállításai között.	A főzőlap már kapcsolódik a hálózathoz, de lehet, hogy nem látható.	Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Lásd „Az első használat előtt” c. fejezet Vezeték nélküli/alkalmazás kapcsolódása c. részét.
Magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre.	A Teljesítménykezelés működik, és csökkenti a maximális teljesítményt.	Lásd a „Napi használat” című részt. Teljesítménykezelés.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A(z) Forralás funkció nem indul el.	A maradék hő még aktív ebben a zónában.	Várjon, amíg a zóna lehül, vagy használjon másik hideg zónát.
A(z) Forralás funkció nem áll le.	Lehet, hogy nincs elég víz az edényben (vibrálás nem észlelhető), vagy a víz már túl meleg.	Edényenként legalább 1 liter hideg vizet használjon.
A(z) Forralás funkció hirtelen leáll.	A főzőedény nem kompatibilis a funkcióval. A funkció nem érzékeli a forrásban lévő víz által keltett rezgéseket. Előfordulhat, hogy a főzőedény túl kicsi a főzőzónához.	Ne használjon tapadásmentes főzőedényt ezzel a funkcióval. Forraljon több vizet, vagy váltson át hideg zónára. Ne adjon hozzá sót, amíg a víz el nem éri a forráspontot. Ellenőrizze, hogy a főzőedény átmérője megfelel-e a főzőzóna méretének. A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
A(z) Sütés serpenyőben funkcióval történő felfűtés hosszú időt vesz igénybe.	A főzőedény túl kicsi, túl nehéz vagy az alja egyenetlen.	Lásd a „Hasznos tanácsok és tanácsok” használati útmutató teljes online változatát.

9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket,

az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a szervizkönyben találja meg.

10. MŰSZAKI ADATOK

10.1 Adattábla

Modell TH85IM30FB
Típus: 62 D5A 01 EA
Indukció 7.35 kW
Sorozatszám
AEG

Termékszám (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Készült: Németország
7.35 kW



10.2 WiFi csatlakoztatása

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

10.3 Sütésizónák specifikációi

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Boost [W]	Boost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Középső hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	2300	3200	10	125 - 210
Jobb hátsó	2300	3200	10	125 - 210

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális hőátadás és főzési eredmény érdekében a főzőzóna méretéhez hasonló

átmérőjű főzőedényt használjon (a maximális főzőedény-átmérőt a táblázatban találja). Ne használjon a főzőzóna átmérőjénél nagyobb főzőedényeket.

11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

11.1 Termékismertető az EU Ecodesign rendelete vonatkozásán

Modellazonosító	TH85IM30FB	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	5	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21.0 cm
	Bal hátsó	21.0 cm
	Középső hátsó	21.0 cm
	Jobb első	21.0 cm
	Jobb hátsó	21.0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	180.8 Wh/kg
	Bal hátsó	175.4 Wh/kg
	Középső hátsó	184.4 Wh/kg
	Jobb első	189.4 Wh/kg
	Jobb hátsó	184.4 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

11.2 Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

11.3 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0.5 W
Energiafogyasztás hálózati készenlét üzemmódban	2.0 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	2 perc

A vezeték nélküli hálózati kapcsolat be- és kikapcsolásával kapcsolatos útmutatásért olvassa el az „Első használat előtt” című fejezetet.

12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

AEG компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:
www.aeg.com/support

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ.....	173
2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР.....	176
3. ОРНАТУ.....	178
4. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ.....	181
5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	183
6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....	185
7. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР.....	194
8. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	195
9. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ.....	196
10. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР.....	200
11. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ.....	200
12. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	201

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Бұл құрылғыны орнату және пайдалану алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақаттарға немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқауларды болашақта анықтама алу үшін әрқашан қауіпсіз және қолжетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек

адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

- Арнайы қолданба арқылы балалардың құрылғымен және мобильді құрылғылармен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек пен таңғы ас берілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды әзірлеу бетіне қараусыз пісірсе, қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін.
- Түтін шықса, қызып кеткенді білдіреді. Әзірлеу отын өшіру үшін суды ешқашан пайдаланбаңыз. Құрылғыны өшіріңіз және жалындарды өрт сөндіру жабыны немесе қақпақ сияқты бірдеңемен жабыңыз.

- ЕСКЕРТУ: Құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құралмен жабдықтамау немесе жиі қосылып және сөніп тұратын желілерге қоспау керек.
- САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Пісіру процесін қадағалау керек (тіпті автоматты пісіру функцияларында да). Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды әзірлеу бетіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз және су бүркімеңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін әзірлеу бетінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.
- ЕСКЕРТУ: Егер беті жарылған болса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз. Құрылғы ток көзіне электр қорапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

2.1 Оранату

АБАЙЛАҢЫЗ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақаттау немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Корпустың кесілген беттеріне ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есіктің жанына немесе терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Әр құрылғының астыңғы жағында өз желдеткіштері бар.
- Егер құрылғы тартпаның үстіне орнатылса:
 - Желдеткішке кіріп кетуі мүмкін кішкене қағаздарды немесе парақтарды сақтамаңыз, себебі олар салқындатқышқа зақым келтіруі немесе салқындату жүйесін зақымдауы мүмкін.
 - Құрылғының астыңғы жағы мен тартпада сақталған заттардың арасына кемінде 2 см орын қалдырыңыз.
- Құрылғының астыңғы жағында орналасқан көз келген бөлгіш панельді алыңыз.

2.2 Электр тогына қосу

АБАЙЛАҢЫЗ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Барлық электр қосылымын білікті электрші .
- Егер деректер тақтасында.
- Қандай да бір әрекетті орындау алдында, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Бос әрі дұрыс емес электр желісінің кабелі немесе ашасы (бар болса) ағытпаны тым ысытып жіберуі мүмкін.
- Дұрыс желілік кабельді пайдаланыңыз.
- Желілік кабельдің шатасуына мүмкіндік бермеңіз.
- Амортизатор орнатылғанын тексеріңіз.
- Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны розеткаға жалғаған кезде желілік кабель немесе аша (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы (бар болса) мен желілік кабельге ешбір зақым келтірмеңіз. Зақымдалған желілік кабельді ауыстыру үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе электр маманына хабарласыңыз.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Әрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кендігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.
- Егер экранда ЕЗ коды көрінсе, плитаны дереу ажыратып, электр қосылымы мен желі кернеуінің дұрыстығын тексеріңіз.

2.3 Пайдалану

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу, күйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауышты, жапсырмаларды және қорғағыш пленканы (тиісті болса) алып тастаңыз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру аймағын қолданып болғаннан кейін әрқашан «off» (өшіру) күйіне орнатыңыз.
- Пісіру аймақтарына пышақтарды немесе кәстрөл қақпақтарын қоюға болмайды. Олар ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны жұмыс беті ретінде пайдаланбаңыз және тағамға тікелей тигізбеңіз.
- Егер құрылғының беті жарылса, ток соғуды болдырмау үшін құрылғыны қуат желісінен дереу ажыратыңыз.

- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, жүрекширатқышы бар пайдаланушылар индукциялық пісіру аймақтарынан кемінен 30 см аралықта болуы қажет.
- Тағамды ыстық майға қойсаңыз, ол шашырауы мүмкін.
- Егер осы құрылғының өндірушісі басқаша көрсетпесе, пісіру беті мен ыдыс арасында алюминий фольга немесе басқа материалдарды пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыда өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Өртену және жарылу қаупі бар.

- Қыздырғанда майлардан тұтанғыш булар бөлінуі мүмкін. Майлармен пісіргенде, отты немесе қыздырылған заттарды алыс ұстаңыз.
- Ыстық майдан бөлінетін булар өздігінен өртенуі мүмкін.
- Құрамында тамақ қалдықтары болуы мүмкін пайдаланылған май бірінші рет пайдаланылған майға қарағанда төменірек температурада өртенуі мүмкін.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдерге малынған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Күйіп қалуды болдырмау үшін басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтауға болмайды.
- Ыстық табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттардың немесе ыдыстардың құлауына жол бермеңіз. Бет зақымдалуы мүмкін.
- Әзірлеу аймақтарын бос ыдыс қойып немесе ыдыссыз белсендірмеңіз.
- Құйылған шойыннан жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны/ шыны керамика бетке сызат түсіреді. Әзірлеу бетінде жылжыту керек болғанда әрқашан осы заттарды жоғары көтеріңіз.

2.4 Food sensor (Пашот)

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу және күйіп қалу қаупі бар.

- Food sensor (Пашот) құралын мақсатына сәйкес пайдаланыңыз. Оны бірдеңені ашу немесе көтеру үшін пайдаланбаңыз.
- Плита үшін ұсынылған Food sensor (Пашот) құралын бір-бірден ғана пайдаланыңыз.
- Жұмыс істемей тұрғанда немесе зақымдалғанда оны пайдалануға болмайды.
- Food sensor (Пашот) құралын пеште немесе қысқа толқынды пеште пайдалануға болмайды.
- Food sensor (Пашот) құралының ең төменгі деңгей белгісіне дейін әрқашан тағамның немесе сұйықтықтың ішінде болуын тексеріңіз.
- Food sensor (Пашот) құралын әр пайдаланғанға дейін және кейін тазалаңыз. Food sensor (Пашот) ұшы өткір екенін ескеріңіз.
- Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз. Food sensor (Пашот) құралын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды. Силикон тұтқасының түсі өзгеруі мүмкін, бұл Food sensor (Пашот) құралының жұмысына әсер етпейді.
- Food sensor (Пашот) құралын бастапқы қаптамасында сақтаңыз және зарядтаңыз.
- Зарядтағышқа салудан бұрын Food sensor (Пашот) құралы салқын, таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Food sensor (Пашот) құралын қауіпсіз, құрғақ, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

2.5 Күту және тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Тазалау алдында құрылғыны өшіріп, суытыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Егер басқасы көрсетілмесе, жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

2.6 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.

2.7 Қоқысқа тастау

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін жергілікті органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр кабелін кесіп, утилизациялаңыз.

3. ОРНАТУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

3.1 Орнату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық ақпарат тақтайшасынан төмендегі ақпаратты жазып алыңыз. Техникалық

ақпарат тақтайшасы пештің төменгі жағында орналасқан.

Сериялық нөмірі

3.2 Кіріктірілген пештер

Кіріктірілген пештерді, аспапты дұрыс қондырылған пештерге және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

3.3 Қосылым кабелі

- Плитамен бірге қосылым кабелі.
- Нұқсан келген қуат сымын ауыстыру үшін мына кабель түрін қолданыңыз: H05V2V2-F 90°C немесе одан жоғары температураға төзімді екі фазалық қосылымға арналған. Бір сымның төмендегі кестеге сәйкес минималды көлденең қимасы болуы керек. Жергілікті сервистік орталықпен сөйлесіңіз. Қосылым кабелін тек білікті электрші ауыстыруы керек.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Контакт тығындары арқылы қосуға тыйым салынады.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

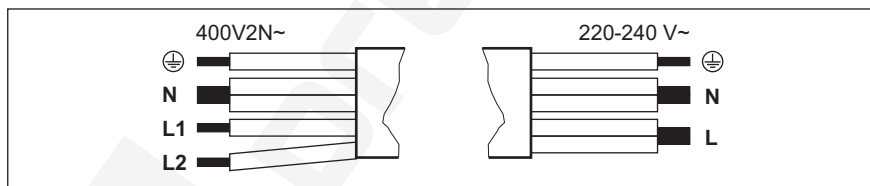
Сым шеттерін бұрғыламаңыз немесе дәнекерлеменіз. Бұған тыйым салынады.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Кабель шеті муфтасы жоқ кабельді жалғамаңыз.

Бір фазалық қосылым

1. Қара және қоңыр сымдардан кабель шеті муфтасын алыңыз.
2. Қоңыр және қара кабель ұштарын оқшаулаудың бір бөлігін алып тастаңыз.
3. Қара және қоңыр кабельдердің ұштарын жалғаңыз.
4. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).

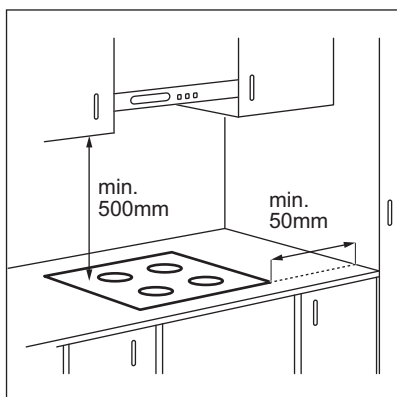


Екі фазалық қосылым: 400 В2N~		Бір фазалық қосылым: 220 - 240 В~	
5x1,5 мм ² немесе 4x2,5 мм ²		5x1,5 мм ² or 3x4 мм ²	
	Жасыл - сары		Жасыл - сары
N	Көк және көк	N	Көк және көк
L1	Қара	L	Қара және қоңыр
L2	Қоңыр		

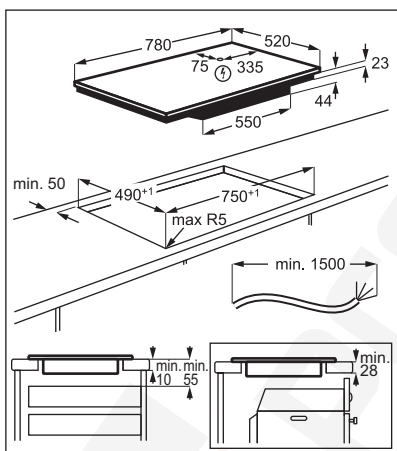
3.4 Құрастыру

Құрылғыны ауа тартқыштың астына орнатсаңыз, құрылғылардың арасындағы

мин. қашықтықты орнату нұсқауларынан қараңыз.



Құрылғы тартпаның үстіне орнатылса, пештің желдеткіші тағам пісіру барысында тартпадағы заттарды жылытуы мүмкін.



Төмендегі сызбада көрсетілген толық атауды теру арқылы «AEG индукциялық плитасын орнату әдісі — жұмыс үстеліне орнату» видео оқулығын қараңыз.



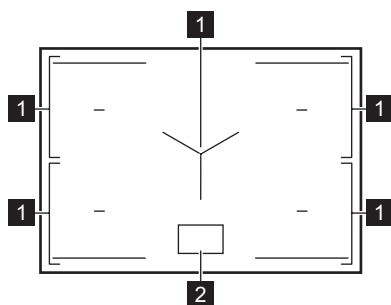
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Өзірлеу бетінің орналасуы



1 Индукциялық пісіру аймағы

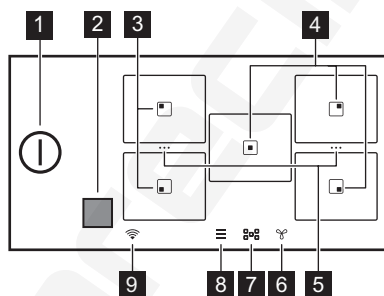
2 Басқару тақтасы



Пісіру аймақтарының өлшемдері туралы толық ақпарат алу үшін «Техникалық деректер» тарауын қараңыз.

4.2 Басқару панелінің орналасуы

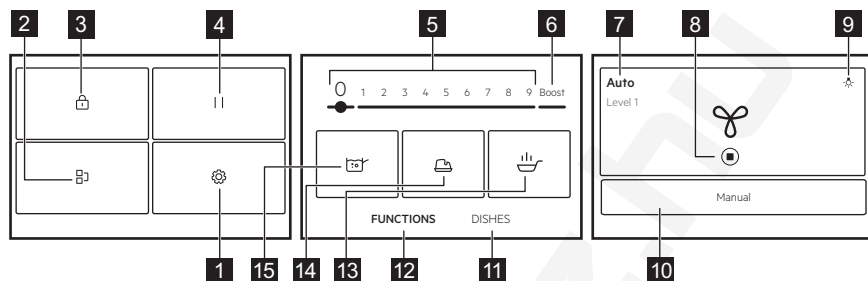
Негізгі көрініс



Таңба	Сипаттамасы
1	Пешті қосу және өшіру үшін.
2	Hob2Hood инфрақызыл сигналы коммуникаторының терезесі. Оны жабуға болмайды.
3	Pan-frying (Табада қуыру) және Boiling (Қайнату) функциялары бар аймақ.
4	Boiling (Қайнату) функциясы бар аймақ.
5 ...	Bridge таңбашасы. Бір пісіру аймағын жасау үшін екі жақты өзірлеу аймағын біріктіру немесе біріктірілген аймақтарды бөлу үшін.
6	Ауа тартқыш функцияларын орнату.
7	Аймақты жалпы шолу мүмкіндігін ашу.

Таңба	Сипаттамасы
8	Menu (Мәзір) функциясын ашу.
9	WiFi индикаторы.

Жайылған көрінісі



Функциялар тізімі бағдарламалық құрал нұсқасына байланысты өзгеруі мүмкін.

Таңба	Сипаттамасы
1	Параметрлер. Плитадағы параметрлерді ашу.
2	Bridge. Екі пісіру аймағын бір пісіру аймағы секілді жұмыс істей алатындай етіп жалғау.
3	Lock (Құлыптау). Басқару панелін құлыптау/құлыптан шығару.
4	Pause (Кідіріс). Ең төменгі қызу параметрінде жұмыс істейтін барлық өзірлеу аймақтарын орнату үшін.
5 1 - 9	Қызу параметрін орнатуға арналған.
6 Boost (Күшейту)	Максималды қыздыру параметрін белсендіру үшін.
7 Manual (Қол режимі) / Auto (Авто)	Ауа тартқыш желдеткішінің ағымдағы параметрін көрсету.
8	Ауа тартқышты тоқтату/қайта іске қосу.
9	Ауа тартқыш жарығын қосу немесе өшіру.
10 Manual (Қол режимі) / Auto (Авто)	Ауа тартқыштың қолмен басқарылатын немесе автоматты режиміне ауысу.
11 Dishes (Тағамдар)	Тағамның әртүрлі түрлеріне арналған алдын ала орнатылған автоматты бағдарламаларды таңдау.

Таңба	Сипаттамасы
12 (FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР))	Пісірудің басқа әдістеріне автоматты бағдарламаларды таңдау.
13 	Pan-frying (Табада қуыру). Өртүрлі тағам түрлеріне арналған автоматты басқарылатын қызу деңгейлерімен қуыруға арналған.
14 	Melting (Еріту). Шоколад немесе май сияқты өртүрлі өнімдерді еріту.
15 	Boiling (Қайнату). Судың температурасын қайнау температурасына жеткенде тым қайнап кетпейтіндей етіп автоматты түрде реттеу үшін.

Дисплей шарлауы

Таңба	Сипаттамасы
OK	Таңдалған элементті немесе параметрді растау.
X	Қалқымалы терезені жабу.
^ v	Дисплейдегі нұсқауларды қайыру/жаю.
	Опцияны іске қосу/ажырату.
< >	Menu (Мәзір) бөлімінде бір деңгейге артқа/алға жылжу.

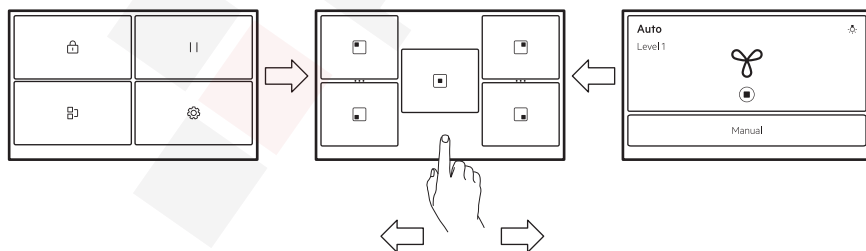
5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Дисплейді шарлау



Экрандар арасында шарлау үшін дисплейдің төменгі жағындағы таңбаларды түртіңіз. Сондай-ақ, Hob²Hood параметрлерін басқару үшін солға сырғытыңыз немесе Menu (Мәзір) бөліміне өту үшін оңға сырғытыңыз.



Егер дисплей бірден әрекет етпесе, таңдалған таңбаның/опцияның ортасына тиіп тұрғаныңызға көз жеткізіңіз немесе оны ұзағырақ басып көріңіз.

5.2 Электр желісіне алғашқы рет қосу

Плитаны электр желісіне жалғағанда, Language (Тіл), Brightness (Жарықтық), Volume (Дыбыс деңгейі) және Key tones (Түйме сигналдары) параметрін орнату керек.

Параметрді Menu (Мәзір) > Settings (Параметрлер) > Setup (Параметрлерді орнату) бөлімінде өзгертуге болады. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.

5.3 FlexPower

FlexPower үйде орнату сақтандырғыштары шегінде плитаның жалпы қанша қуат пайдаланатынын анықтайды.

Бастапқыда құрылғы ең жоғары қуат деңгейінде жұмыс істейді. Орнату толық қуатты қолдамаса, максималды қуатты өзгертуге болады.



Егер қуат деңгейі 2000 Вт мәнінен төмен болса, ешқандай автоматты бағдарламаларды (Dishes (Тағамдар) немесе FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР)) іске қосу мүмкін емес.

1. Плитаны қосыңыз.
2. Барлық пісіру алаңы өшірілгенін тексеріңіз.
3. Дисплейде түймесін тұрту арқылы Menu (Мәзір) бөлімін ашыңыз.
4. Settings (Параметрлер) > Setup (Параметрлерді орнату) > FlexPower параметрін таңдап, тиісті қуат деңгейін таңдаңыз.
5. < немесе X түртіңіз. Таңдауды растау үшін дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.



САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Таңдалған қуат үйде орнатылған сақтандырғыштарға сәйкес екенін тексеріңіз.

5.4 Сымсыз / қолданба қосылымы

Қолданбаны пайдалану үшін плита сымсыз желіге қосылған болуы керек. WiFi әдепкі бойынша қосылы.

1. түймесін түртіңіз.
2. Settings (Параметрлер) > Connections (Қосылымдар) > WiFi түймесін таңдаңыз.
3. жүгірткісін тұрту арқылы WiFi функциясын іске қосыңыз.

Плита енді сымсыз желіге және қолданбаға жалғауға дайын.

4. CONNECT (ЖАЛҒАУ) түймесін түртіңіз.
5. қолданба жүктеп алыңыз. Пайдаланушы нұсқаулығының артқы мұқабасында орналасқан QR кодты сканерлеңіз немесе қолданбаны қолданбалар дүкенінен тікелей жүктеп алыңыз.
6. Қолданбаны ашып, есептік жазбаны алу үшін тіркеңіз.
7. Жаңа құрылғыны қосыңыз.
8. Қосылым процесін аяқтау үшін қолданбадағы нұсқауларды орындаңыз.

Зарядтау/Желі қосылымын ажырату

Үй желісінен плитаны ажырату:

1. түймесін түртіңіз.
2. Settings (Параметрлер) > Connections (Қосылымдар) > WiFi параметрін таңдаңыз:
 - Сымсыз желіңізден ажырату үшін DISCONNECT (АЖЫРАТУ) түймесін түртіңіз.
 - WiFi құралын ажырату үшін жүгірткісін түртіңіз.

Плитаны жаңа сымсыз желіге жалғау үшін жоғарыдағы «Сымсыз/қолданба қосылымы» тарауын қараңыз.

6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАҢУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Қосу және өшіру

Пешті қосу немесе өшіру үшін ① түймесін 1 секунд бойы түртіңіз.

6.2 Автоматты түрде өшіру

Функция пештің үстін төмендегі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:

- барлық пісіру алаңы өшірілген.
- пешті қосқаннан кейін қызу параметрін орнатпасаңыз.
- басқару панеліне бірдеңені төгіп алсаңыз немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, шүберек, т.с.с.) жабық қалса. Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Басқару панелінен затты алып тастаңыз немесе оны тазалаңыз.
- пеш тым қатты қызады (мысалы, кастрюль қайнатылған кезде). Пешті қайтадан қолданар алдында, пісіру алаңын суытыңыз.
- сіз үйлеспейтін ыдысты пайдаландыңыз немесе берілген аймақта ыдыс жоқ. Индукциялық пісіру алаңы 50 секундтан кейін автоматты түрде өшеді.
- пісіру аумағын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Аздан кейін хабар көрсетіліп, пеш сөнеді.

Қыздыру параметрі мен плита сөнетін уақыт арасындағы байланыс:

Жылу параметрі	Плита мына уақыттан кейін сөнеді
1 - 2	6 сағат
3 - 5	5 сағат
6	4 сағат
7 - 9	1,5 сағат



Pan-frying (Табада қуыру) пайдаланғанда, түтін шығарғыш 1,5 сағатқа сөнеді. Melting (Еріту) құралы үшін плита 6 сағаттан кейін өшіріледі.

6.3 Ыдысты анықтау

Бұл функция пісіру аймақтарына ыдыстар қойылғанын анықтап, егер пісіру ыдысы бұдан былай анықталмайтын болса, пісіру аймақтарын ажыратады.

- Егер ыдыстарды алдымен пісіру аймағына қойып, содан кейін плитаны іске қоссаңыз, сәйкес пісіру аймағының жалпы шолуында сұр жолақ пайда болады.
- Пісіру аймағында ыдыс болмаса немесе ыдыс дұрыс орналаспағанына немесе жарамсыз материалға байланысты анықталмаса, жолақ пайда болмайды.
- Егер іске қосылған пісіру аймағынан ыдысты алып тастап, оны уақытша алып қойсаңыз, тиісті пісіру аймағының жалпы шолуы жыпылықтай бастайды. Егер ыдысты іске қосылған пісіру аймағына 60 секунд ішінде қайта қоймасаңыз, пісіру аймағы автоматты түрде сөнеді. Пісіруді жалғастыру үшін ыдысты пісіру аймақтарына көрсетілген уақытқа дейін міндетті түрде қайта қойыңыз.

6.4 Пісіру алаңдарын қолдану

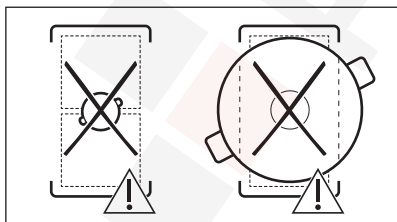
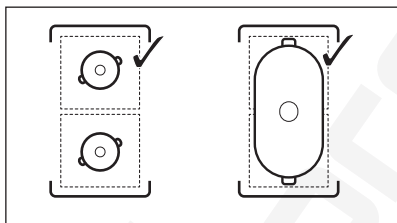
Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшемдеріне автоматты түрде бейімделеді.



Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Ыдыс индукциялық плиталарға жарамды екенін тексеріңіз. Ыдыстың түрлері туралы қосымша ақпаратты «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімінен қараңыз.

Пісіру аймағын белсенді ету үшін ыдысты пісіру аймағының ортасына қойып, тиісті аймақ белгісін түртіңіз. Қолжетімді бағдарламалар дисплейде пайда болады. Қызу деңгейін орнатыңыз немесе автоматты функциялардың бірін таңдаңыз. Негізгі көрініске оралу үшін жоғарғы оң жақ бұрыштағы **X** түймесін түртіңіз.

Bridge функциясы арқылы үлкен ыдысты екі пісіру алаңына қатар қойып бір уақытта пісіруге болады.



Басқа пісіру аймақтары іске қосылғанда, пайдалану қажет аймақтың қыздыру параметрі шектелген болуы мүмкін. «Power management (Қуатты басқару)» бөлімін қараңыз.

6.5 Жылу параметрі

1. Плитаны іске қосыңыз.

2. Кәстрөлді таңдалған пісіру алаңына қойып, тиісті аймақ белгісін түртіңіз.
3. Қыздыру параметрін орнату үшін саусақпен түртіңіз немесе сырғытыңыз. Қуат деңгейінің белгішелері 1-9 үлкейеді және төмендегі жолақ ағымдағы қуат параметрін көрсету үшін қызылға айналады. Қуат деңгейі таңдалғанда, экран кеңейтілген экран көрінісіне өзгереді.



Сондай-ақ, аймақты шолу экранында қызу параметрін өзгертуге болады. Аймақты шолу экранына ету үшін кеңейтілген экран көрінісінің ортасын түртіңіз. Қызу деңгейін өзгерту үшін **—** немесе **+** түймесін түртіңіз. Кеңейтілген экран көрінісін ашу үшін қуат деңгейін түртіңіз.

6.6 Boost (Күшейту)

Бұл функция индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Бұл функция пісіру аймағын шектеулі уақытқа ғана қосуға арналған. Осы уақыттан кейін пісіру аймағы автоматты түрде ең жоғары қызу параметріне өтеді.

1. Пісіру аймағын таңдаңыз.
2. Түрту арқылы Boost (Күшейту) функцияны іске қосу үшін.

Функция автоматты түрде сөнеді. Функцияны қолмен сөндіру үшін аймақты таңдап, оның қыздыру параметрін 0 мәніне өзгертіңіз.



Boost (Күшейту) функциясы мына жағдайларда жұмыс істемейді:

- Bridge жұмыс істейді
- бір фазадағы қуат жеткіліксіз («Power management (Қуатты басқару)» бөлімін қараңыз).



Ұзақтық параметрінің ең үлкен мәндерін «Техникалық деректер» тарауынан қараңыз.

6.7 OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы)

АБАЙЛАҢЫЗ!

Индикатор  қосулы болған кезде, қалдық қызудан күйіп қалу қаупі бар.

Индукциялық әзірлеу аймақтары әзірлеу процесі үшін қажет қызуды тікелей ыдыстың төменгі жағында тудырады. Шыны керамика ыдыстың қызуымен қызады.

Индикаторлар пісіру аймағы ыстық кезде көрсетіледі. Олар қазіргі уақытта пайдаланылып тұрған пісіру аймақтарының қалдық қызуын көрсетеді.

 — пісіруді жалғастыру,

 — жылы күйінде сақтау,

 — қалдық жылу.

Сондай-ақ бұл индикатор мына жағдайда көрінуі мүмкін:

- тіпті пайдаланып жатпасаңыз да, іргелес әзірлеу аймақтары үшін,
- суық әзірлеу аймағына ыстық ыдыс қойылғанда,
- плита белсенсіздірілгенде, бірақ әзірлеу аймағы әлі ыстық кезде.

Бұл индикатор әзірлеу аймағы суығанда жоғалады.

6.8 Keep Warm mode (Жылы ұстау режимі)

Бұл функция төмен температура параметрімен тағамды жылы ұстайды.

Keep Warm mode (Жылы ұстау режимі) функциясы дайын пісіру процесі аяқталғаннан кейін пісіру аймағы әлі жылы болған кезде (көрінетін қалдық қызу белгішесі бар) және ыдыс аймақта қалғанда ғана қолжетімді. Функция суық пісіру аймағында жұмыс істемейді.

1.  түрту арқылы Keep Warm mode (Жылы ұстау режимі) функциясын іске қосыңыз.

Keep Warm mode (Жылы ұстау режимі) функциясы өшірілгенше жұмыс істейді.

2. Функцияны тоқтату үшін дисплейдің жоғарғы сол жақ бұрышындағы  түймесін түртіңіз.

Егер қажет болса, таймерді орнатуға болады. «Таймер опциялары» бөлімін қараңыз.

6.9 Таймер опциялары

ECO Timer (ЭКО таймері)

Бұл функциямен пісіру алаңының бір пісіру циклы кезінде қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсетіңіз.

Қуатты үнемдеу үшін пісіру алаңының қыздырғышы ECO Timer (ЭКО таймері) дыбысы шықпай тұрып сөндірілді. Жұмыс уақытындағы айырмашылық қызу параметрінің деңгейіне және пісіру жұмысының ұзақтығына байланысты.

Бұл функцияны пісіру аймағы іске қосылғанда пайдалануға болады. Өрбір пісіру аймағына функцияны жеке-жеке орнатуға болады.

1. Алдымен тиісті пісіру алаңы үшін қыздыру параметрін орнатыңыз, содан соң функцияны орнатыңыз.
2. Аймақ таңбасын түртіңіз.
3.  түймесін түртіңіз. Дисплейде таймер мәзірінің терезесі көрсетіледі.
4. Функцияны іске қосу үшін Stop zone (Аймақты тоқтату) ұяшығына белгі қойыңыз.
5. Уақытты орнатыңыз.
6. Растау үшін OK (OK) түймесін түртіңіз.

Таңдаудан бас тарту үшін  параметрін де таңдауға болады.

Пісіру кезінде ECO Timer (ЭКО таймері) параметрлерін өзгертуге болады: таймер мәнімен  түймесін түртіңіз, содан кейін EDIT (ӨНДЕУ) түймесін түртіңіз.

Таймер біткен кезде сигнал естіледі және қалқымалы терезе пайда болады. Сигналды тоқтату үшін OK (OK) түртіңіз.

Функцияны ажырату үшін қыздыру параметрін 0 күйіне орнатыңыз. Не болмаса, таймер мәзірінің сол жағындағы

 түймесін түртіп, **X** түймесін түртіңіз, содан соң қалқымалы терезе көрсетілгенде таңдауыңызды растаңыз.

Timer (Таймер)

Бұл функцияны пісіру алаңы іске қосылғанда пайдалануға болады.

Функция бір уақытта жұмыс істейтін кез келген басқа функцияға әсер етпейді.

1. Кез келген пісіру аймағын таңдаңыз. Дисплейде қажетті жүгірткі көрсетіледі.
2.  түймесін түртіңіз. Дисплейде таймер мәзірінің терезесі көрсетіледі.
3. Функцияны іске қосу үшін Stop zone (Аймақты тоқтату) ұяшығынан белгіні алып тастаңыз.
4. Уақытты орнатыңыз.
5. Растау үшін OK (OK) түймесін түртіңіз.

Таңдаудан бас тарту үшін **X** параметрін де таңдауға болады.

Пісіру кезінде Timer (Таймер) параметрлерін өзгертуге болады: таймер мәнімен  түймесін түртіңіз, содан кейін EDIT (ӨНДЕУ) түймесін түртіңіз.

Таймер біткен кезде сигнал естіледі және қалқымалы терезе пайда болады. Сигналды тоқтату үшін OK (OK) түртіңіз.

Функцияны ажырату үшін таймер мәнінің сол жағындағы  түймесін түртіп, **X** түймесін түртіңіз, содан соң қалқымалы терезе көрсетілгенде таңдауды растаңыз.

6.10 ... Bridge

Функция екі пісіру аймағын жалғайды және олар бірдей қыздыру параметрі ретінде жұмыс істейді. Оны үлкен ыдыстармен пісіру үшін пайдалануға болады.

Ыдыс екі алаңның да ортасын жауып тұруы керек. Ыдыс екі алаңның ортасында орналасса, функция жұмыс істемейді.

1. Ыдысты пісіру алаңдарына қойыңыз.
2.  > Bridge түймесін түртіңіз. Сондай-ақ, аймақ шолуында көрінетін ... таңбашасын пайдалануға болады.
3. Қызу параметрін орнатыңыз.

Функцияны ажырату үшін таңбашаны ... басыңыз. Пісіру алаңдарын жеке-жеке пайдалана беруге болады.

6.11 || Pause (Кідіріс)

Бұл функция пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне орнатады.

Егер қандай да бір автоматты бағдарлама (Dishes (Тағамдар) немесе FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР)) істеп тұрса, функцияны іске қосу мүмкін емес.

Функция істеп тұрғанда тек  және RESUME (ЖАЛФАСТЫРУ) пайдалануға болады. Басқару панеліндегі барлық басқа таңба құлыпталады.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды. Таймер функциясы аяқталғанда, дыбыстық сигналды тоқтату үшін экранның кез келген жерін түртіңіз.

1.  түймесін түрту арқылы Menu (Мәзір) құралын ашыңыз.
2. Функцияны қосу үшін || түймесін түртіңіз.

Қыздыру параметрі  (Keep Warm mode (Жылы ұстау режимі)) мәніне төмендетілген және Manual (Қол режимі) режиміндегі желдеткіш жылдамдығының деңгейі 1-ге төмендетілген. Функцияны сөндіру үшін RESUME (ЖАЛФАСТЫРУ) түймесін түртіңіз.

Алдыңғы қыздыру параметрлері қалпына келтіріледі.

6.12 Lock (Құлыптау)

Басқару панелін пеш жұмыс істеп тұрғанда бұғаттауға болады. Ол қызу параметрінің абайсызда өзгеруіне жол бермейді.

1. Қызу параметрін орнатыңыз.
2. Menu (Мәзір) құралын ашу үшін  түймесін түртіңіз.
3. Функцияны қосу үшін  түймесін басыңыз.

Функцияны ажырату үшін UNLOCK (ҚҰЛПЫН АШУ) түймесін 4 секунд басып тұрыңыз.



Пешті сөндірген кезде, осы функция да тоқтайды.

6.13 Child lock (Бала құлпы)

Бұл функция плитаның байқаусыз іске қосылуына жол бермейді.

1. Menu (Мәзір) құралын ашу үшін ≡ түймесін түртіңіз.
2. Settings (Параметрлер) > Options (Опциялар) > Child lock (Бала құлпы) параметрін таңдаңыз.
3. Функцияны іске қосу үшін қосқышты қосып, E-U-O әріптерін алфавиттік ретімен түртіңіз.

Функцияны сөндіру үшін қосқышты өшіріңіз.

Іске қосылғаннан кейін функцияның жұмыс істеуі үшін біраз уақыт қажет болуы мүмкін.

6.14 FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР): Pan-frying (Табада қуыру)

Бұл функция тағамды қуыру үшін сәйкес қызу параметрінің деңгейін орнатуға мүмкіндік береді. Плита температураны тағамның әртүрлі түрлеріне реттеп, оны пісіру кезінде сақтап тұрады. Қызу параметрінің деңгейі орнатылғаннан кейін температураны қолмен реттеу қажет емес.



САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Тек суық ыдысты пайдаланыңыз. Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. Майсыз табаны сол жақтағы пісіру аймақтарының біріне қойыңыз.
2. FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР) > Pan-frying (Табада қуыру) параметрін таңдаңыз.
3. Қуыру деңгейін таңдаңыз. Алдын ала қыздыру басталады.
4. Қажет болса, таймер функциясын орнатыңыз.

Таймер дереу басталады.

Таба қажетті температураға жеткенде, дыбыстық сигнал естіліп, қалқымалы терезе көрсетіледі. Енді табаның ішіне май

мен тағамды салуға болады. Терезені жауып, қуыруды бастау үшін ОК (OK) түймесін түртіңіз. Функцияны қолмен тоқтату үшін басқару жолағындағы «0» түймесін түртіңіз.

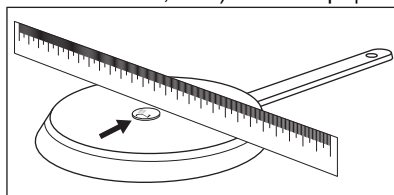
Сөзкөмектер және кеңестер:

- Тамақты төңкеру немесе қызу деңгейін реттеу үшін дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.
- Қажет болса, әдепкі жылу деңгейін өзгертуге болады.
- Тағамның қалың бөліктерін немесе шикі картопты қуырудың алғашқы 10 минутында қақпақты пайдаланыңыз.
- Ауыр табаларды қыздыру ұзағырақ уақыт алуы мүмкін.
- Ыдыстың қызып кетуін және зақымдануын болдырмау үшін ламинатталған табаларды төмен қыздыру деңгейімен пайдаланыңыз.
- Жұқа эмальданған ыдыстарды пайдаланбаңыз. Ол қызып кетуі және зақымдалуы мүмкін.

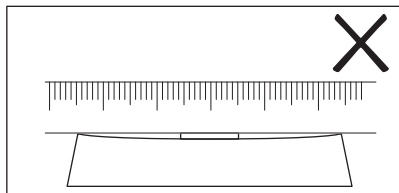
Pan-frying (Табада қуыру) функциясына арналған жарамды ыдыстар

Тек жалпақ табандары бар ыдыстарды пайдаланыңыз. Ыдыстың жарамдылығын тексеру үшін:

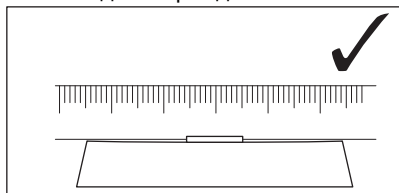
1. Табаны төңкеріп қойыңыз.
2. Табаның түбіне сызғышты қойыңыз.
3. Сызғыш пен табаның түбінің арасына 1, 2 немесе 5 еуро цент (немесе қалыңдығы ұқсас кез келген тиын, шамамен 1,7 мм) салып көріңіз.



- a. Егер сызғыш пен ыдыс табанының арасына тиынды қойсаңыз, ыдыс жарамсыз болып табылады.



- b. Егер сызғыш пен ыдыс табанының арасына тиынды қоя алмасаңыз, ыдыс жарамды болып табылады.



6.15 FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР): Boiling (Қайнату)

Бұл функция су қайнау температурасына жеткенде қайнап кетпеуі үшін қызу параметрінің деңгейін автоматты түрде реттейді.



Функция барлық пісіру аймағында қолжетімді. Егер пайдалану қажет пісіру аймағында қандай да бір қалдық қызу (III) болса, функция ажыратылады. Функцияны пайдалану үшін аймақ салқындағанша күтіңіз. Функция жабыспайтын ыдыстармен жұмыс істемейді.



САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Бұл функцияны бос ыдыспен пайдалануға болмайды. Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. Кемінде 1 л су толтырылған ыдысты пісіру аймағына қойыңыз.
2. FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР) > Boiling (Қайнату) параметрін таңдаңыз.
3. Қажет болса, таймер функциясын орнатыңыз.

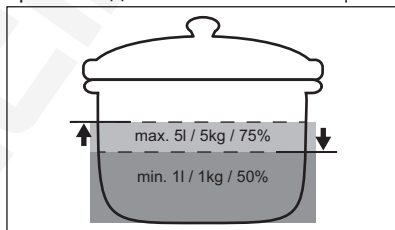
Таймер дереу басталады.

4. Функцияны қолмен тоқтату үшін дисплейдің жоғарғы сол жақ

бұрышындағы  түймесін түртіңіз. Қайнау нүктесіне жеткеннен кейін, плита жылыту параметрінің деңгейін автоматты түрде төмендетеді. Мұндай жағдайда оны қолмен де реттеуге болады.

Сөзкөмектер және кеңестер:

- Функция суды қайнатуға және картопты пісіруге жақсы үйлеседі.
- Бұл функция шәйнектер мен эспрессо дайындайтын кофе шәйнектерде дұрыс жұмыс істемейді мүмкін.
- Кәстрөлді жартысы мен төрттен үші арасындағы деңгейге дейін салқын шүмек суымен толтырып, кәстрөлді жиегінен 4 см бос қылып қалдырыңыз. 1 литрден аз немесе 5 литрден артық суды пайдаланбаңыз. Судың (немесе сүк мен картоптың) жалпы салмағы 1–5 кг аралығында екеніне көз жеткізіңіз.



- Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін тек бүтін, аршылмаған, орташа өлшемдегі картоптарды пісіріңіз. Картопты тым тығыз етіп салмаңыз.
- Функция жұмыс істеп тұрған кезде сыртқы тербелістерді (мысалы, араластырғышты пайдалану немесе плитаның жанына ұялы телефонды қою) туғызбаңыз.
- Тағам мен ыдыс түріне сәйкес қайнау температурасына жеткеннен кейін қызу параметрін реттеуге болады.
- Қайнау температурасына жеткенде тұз қосыңыз.
- Қуатты үнемдеу үшін қақпақты пайдаланыңыз.

6.16 FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР): Melting (Еріту)

Осы функция арқылы шоколад немесе май сияқты өнімдерді ерітуге болады.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. Ыдысты пісіру аймағына қойыңыз.
 2. FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР) > Melting (Еріту) параметрін таңдаңыз.
 3. Қажет болса, таймер функциясын орнатыңыз.
 4. OK (OK) түймесін түртіңіз.
- Функцияны қолмен тоқтату үшін дисплейдің жоғарғы сол жақ бұрышындағы  түймесін түртіңіз.

6.17 Dishes (Тағамдар)

Бұл функция арнайы тағам санаттарына арналған алдын ала орнатылған бағдарламалар арқылы әртүрлі тағамдарды дайындауға көмектеседі. Бағдарламалардың қолжетімділігі пісіру аймағына байланысты.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. Ыдысты пісіру аймағына қойыңыз. Бір пісіру аймағын пайдалануға немесе Bridge арқылы екі бүйірлік аймақты жалғауға болады.
 2. Dishes (Тағамдар) параметрін таңдаңыз.
 3. Тағам түрін таңдаңыз.
 4. Қажет болса, таймер функциясын орнатыңыз.
 5. Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.
- Тағамның түріне және таңдалған бағдарламаға байланысты қуыру үшін дайындау деңгейі, қыздыру деңгейі, т.б. сияқты мәліметті орнатуға және өзгертуге болады.

Сөзкөмектер және кеңестер:

- Ең жиі пісірілетін тағамдар Most cooked (Ең піскен) тізіміне автоматты түрде қосылады.

- Бағдарламаларды Favourites (Таңдаулылар)  тізіміне қолмен қосуға болады.
-  түймесін түрту арқылы кейбір бағдарламаларды жасыруға болады. Бағдарламаларды қалпына келтіру үшін Settings (Параметрлер) > Setup (Параметрлерді орнату) > Dishes (Тағамдар) бөліміне өтіңіз.

6.18 Hob²Hood

Бұл пешті үйлесімді ауа тартқышқа жалғайтын автоматты функция. Пеш пен ауа тартқыш құрал екеуі де инфрақызыл сигнал коммуникаторымен жабдықталған. Желдеткіштің жылдамдығы режим параметріне және плитадағы ең ыстық ыдыстың температурасына байланысты автоматты түрде анықталады және реттеледі. Сондай-ақ, желдеткішті плитадан немесе ауа тартқыштың өзінен қолмен басқаруға болады.



Түтін тартқыштағы желдеткіш жылдамдығын өзгертсеңіз, плитамен арадағы әдепкі қосылым ажыратылады. Функцияны қайта іске қосу үшін екі құрылғыны да өшіріп, қайта қосыңыз.



Кейбір ауа тартқыштарда функция әдепкідегідей ажыратылған болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда функцияны алдымен ауа тартқышта, содан кейін плитада іске қосыңыз. Қосымша ақпаратты ауа тартқыш құралдың пайдалану нұсқаулығын қараңыз.

Автоматты желдеткіш режимін орнату

Ауа тартқышты автоматты режимге орнату үшін келесі орнатылған желдеткіш жылдамдықтарының бірін таңдаңыз: 2 режимі — 6 режимі. Сіз пешті жұмыс істеткен сайын ауа сорғыш әрекет етеді. 1 режимін таңдау арқылы тек шамды іске қосу үшін плитаны орнатуға болады.

1. түймесін түртіңіз.
 2. Settings (Параметрлер) > Hob²Hood параметрін таңдаңыз.
 3. Ауа тартқышты іске қосу үшін қосқышты қосыңыз.
- Барлық автоматты режим тізім ретінде көрсетіледі.
4. Режимді таңдаңыз.
 5. Таңдауды сақтап, шығу үшін немесе түймесін түртіңіз.

Желдеткіштің ағымдағы деңгейін тексеру үшін түймесін түртіңіз. Желдеткіштің жылдамдық деңгейін дисплейдің жоғарғы сол жақ бұрышынан көруге болады.

Желдеткішті өшіру үшін түймесін түртіңіз. Желдеткішті қосу үшін түймесін түртіңіз.

Автоматты режимдер	Автоматты жарық	Қайнату ¹⁾	Қуыру ²⁾
	Өшірулі	-	-
Режим 1	Қосулы	-	-
2 режимі ³⁾	Қосулы	1	1
Режим 3	Қосулы	-	1
Режим 4	Қосулы	1	1
Режим 5	Қосулы	1	2
Режим 6	Қосулы	2	3

1) Плита қайнау процесін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай орнатады.

2) Плита қуыру процесін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай орнатады.

3) Бұл режим желдеткіш пен шамды қосады және температураға тәуелді емес.

Қолмен желдеткіш режимін орнату

Желдеткіш жылдамдығы деңгейін қолмен реттеуге болады.

1. түртіңіз.
 2. Manual (Қол режимі) түртіңіз.
- Ағымдағы желдеткіш жылдамдығы көрсетілген басқару жолағы пайда болады.

3. Желдеткіш жылдамдығы деңгейін орнату үшін саусақпен түртіңіз немесе сырғытыңыз.

Желдеткіш жылдамдығының максималды деңгейін іске қосу үшін Boost (Күшейту) түймесін түртіңіз. Желдеткіш белгілі бір уақыт ішінде Boost (Күшейту) режимінде жұмыс істейді. Осы уақыттан кейін желдеткіш деңгейі «3» күйіне автоматты түрде өзгереді. Boost (Күшейту) құралын қолмен ажырату үшін «0» түймесін басыңыз.

Ауа тартқыш жарығы

Пешті іске қосқан кезде пеш автоматты түрде жарықты қосатындай етіп орнатуға болады. Бұл әрекетті орындау үшін автоматты режимді 1 режиміне - 6 режиміне орнатыңыз. Сондай-ақ, ауа тартқыштағы жарықты қолмен қосуға немесе ажыратуға болады.

Жарықты қолмен қосу

1. түймесін түртіңіз.
 2. Шамды қосу үшін түймесін басыңыз.
- Жарықты өшіру үшін түймесін қайта түртіңіз.

6.19 Language (Тіл)

1. түймесін түрту арқылы Menu (Мәзір) құралын ашыңыз.
2. Settings (Параметрлер) > Setup (Параметрлерді орнату) > Language (Тіл) түймесін таңдаңыз.
3. Тізімнен тілді таңдаңыз.

Таңдауды сақтау үшін немесе түймесін түртіңіз. Содан соң қалқымалы терезеде YES (Иә) белгішесін таңдаңыз.

Егер қате тіл таңдалса, > түймесін түртіңіз. Тізім көрсетіледі. Сол жақтағы ең жоғарғы нұсқаны екі рет таңдаңыз (немесе бағдарлама нұсқасына байланысты жоғарғы оң жақтағы екінші нұсқа болуы мүмкін). Тізімнен дұрыс тілді таңдау үшін төмен айналдырыңыз. Қалқымалы терезе пайда болған кезде оң жақтағы опцияны таңдаңыз.

6.20 Key tones (Түйме сигналдары) / Volume (Дыбыс деңгейі)

Плитадан шығатын дыбыстың түрін таңдауға немесе дыбысты толық өшіруге болады. Басу (әдепкі) немесе сигнал арасында таңдауға болады.

Сондай-ақ, дыбыс деңгейін таңдауға болады.

1. Menu (Мәзір) бөлімін ашу үшін дисплейде  түймесін түрткіз.
 2. Settings (Параметрлер) > Setup (Параметрлерді орнату) > Key tones (Түйме сигналдары) / Volume (Дыбыс деңгейі) параметрін таңдаңыз.
 3. Тиісті опцияны таңдаңыз.
- Параметр автоматты түрде сақталады.

6.21 Brightness (Жарықтық)

Дисплейдің жарығын өзгертуге болады.

5 жарық деңгейі бар: 1 — ең төменгі, 5 — ең жоғарғысы.

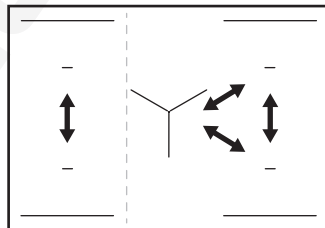
1. Menu (Мәзір) құралын ашу үшін  түймесін түрткіз.
 2. Settings (Параметрлер) > Setup (Параметрлерді орнату) > Brightness (Жарықтық) параметрін таңдаңыз.
 3. Тиісті деңгейді таңдаңыз.
- Параметр автоматты түрде сақталады.

6.22 Power management (Қуатты басқару)

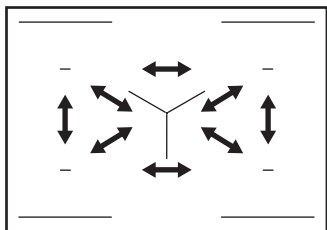
Егер бірнеше аймақ белсенді болып, тұтынатын қуат қуат көзінің шектеуінен асып кетсе, бұл функция қолжетімді қуатты барлық пісіру аймақтары арасында бөледі (сол фазаға қосылған). Плита тұрғын жайда орнатылған сақтандырғыштарды қорғау мақсатында қызу параметрлерін реттейді.

- Пісіру аймақтары пештің фазаларының орналасуына және нөміріне сәйкес топтастырылған. Өр фазаның ең жоғары қуат жүктемесі — 3680 Вт. Егер плита бір фазадағы барынша қолжетімді қуат шегіне жетсе, пісіру аймақтарының қуаты автоматты түрде азаяды.

- Үнемі бірінші таңдалған пісіру аймағының (немесе FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР) не Dishes (Тағамдар) арқылы пісіру аймағының) қызу параметріне басымдық беріледі. Қалған қуат таңдау ретіне сәйкес басқа пісіру аймақтары арасында бөлінеді.
- Басқару жолағының түсі қолжетімді жылу параметрінің опцияларын көрсетеді:
 - қызыл — ағымдағы қыздыру параметрі,
 - ақ — ең көп қолжетімді қыздыру параметрі,
 - ашық сұр — қолжетімді емес қыздыру параметрі (Power management (Қуатты басқару) жұмыс істейді).
- Егер жоғары жылу параметріне қолжетімсіз болса, алдымен басқа пісіру алаңдарындағы жылуды азайтыңыз. Қуатты пісіру аймақтары арасында таратудың ықтимал түрлері бойынша суретті қараңыз.



Плитаның жалпы қуаты шектеулі болса (1500 Вт – 6000 Вт) функция қолда бар қуатты барлық пісіру аймағы арасында таратады. «Алғашқы пайдалану алдында» > «FlexPower» тарауын қараңыз.



7. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Ыдыс-аяқ



Индукциялық пісіру алаңдары үшін күшті электромагниттік өріс ыдысты тез қыздырады.

Индукциялық пісіру алаңдарын тиісті ыдыстармен қолданыңыз.

- Қызып кетудің алдын алу және аймақтардың жұмысын жақсарту үшін ыдыс мүмкіндігінше қалың және тегіс болуы керек.
- Pan-frying (Табада қуыру) функциясы үшін тек жалпақ табаны бар ыдыстарды пайдаланыңыз.
- Плитаның үстіне қоядан бұрын табаның таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
- Ыдыстарды әйнектің жиектеріне немесе бұрыштарына сырғытпаңыз себебі ол шыны бетін сындырып немесе зақымдауы мүмкін.

Ыдыс-аяқ материалы

- **дұрыс:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан дұрыс таңба салынған).
- **дұрыс емес:** алюминий, мыс, жез, шыны, керамика, фарфор.

Мына жағдайларда ыдыс индукциялық плита үшін жарамды:

- су ең жоғары қызу параметріне орнатылған аймақта өте тез қайнайды.
- магнит ыдыстың түбіне тартылып түседі.

Ыдыс өлшемдері

- Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшеміне автоматты түрде бейімделеді. Ыдыстардың дұрыс өлшемдерін «Техникалық деректер» > «Пісіру аймақтарының сипаттамасы» бөлімінен қараңыз. Ыдыстарды таңдалған пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.
- Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні).
 - Берілген пісіру алаңынан кіші диаметрдегі ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана алып, бәсең қызуға әкеледі.
 - Қауіпсіздік мақсатында және пісірудің оңтайлы нәтижелері үшін «Пісіру алаңдарының сипаттамасында» көрсетілген өлшемдерден үлкен болған ыдысты пайдаланбаңыз. Пісіру барысында ыдысты басқару панеліне жақын қоймаңыз. Бұл басқару панелінің жұмысына әсер етуі немесе

плитаның функцияларын кездейсоқ іске қосуы мүмкін.



«Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.

7.2 Жұмыс кезіндегі шуыл



Шуылдың болуы қалыпты жағдай және бұлар ешбір ақауды білдірмейді. Ыдыстардың шулары ыдыстың материалына және қуат деңгейіне байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

Ыдысқа қатысты шулар:

- сытырлаған шу: ыдыс әртүрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ысылдаған дыбыс: пісіру алаңының қуаты өте жоғары және ыдыс әр түрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ызыңдау: жоғары қуат деңгейін пайдаланып отырсыз.

Плитаға қатысты шулар:

- сыртылдау: электр желісінің қосылуы, ыдысты пісіру алаңына қойғаннан кейін анықтайды.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істеп тұр.
- ырғақты дыбыс: ыдыс анықталды.

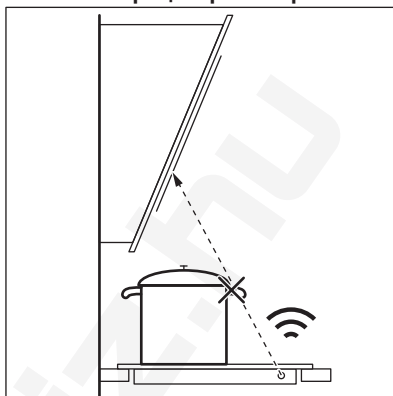
7.3 Hob²Hood функциясына арналған ақыл-кеңестер

Плитаны келесі функциямен пайдаланғанда:

- Ауа тартқыштың тақтасын тікелей түсетін күн сәулесінен қорғаңыз.
- Ауа тартқыштың тақтасына галогенді жарықты түсірмеңіз.
- Пештің басқару панелін жаппаңыз.

- Пеш пен тартқыш құрылғы арасындағы сигналға кедергі жасамаңыз (мысалы, қолыңызбен, ыдыс тұтқасымен не биік ыдыспен). Суретті қараңыз.

Төмендегі суреттегі қыртыс құрылғысы тек иллюстрация үшін берілген.



Hob²Hood инфрақызыл сигналы коммуникаторының терезесін таза ұстаңыз.



Басқа қашықтан басқаратын құрылғылар сигналды бұғаттауы мүмкін. Hob²Hood қосұлы тұрғанда пешке жақын жерде осындай құралдарды пайдаланбаңыз.

Hob²Hood функциясы бар пештің ауа тартқыштары

Осы функциямен жұмыс істейтін пештің ауа тартқыштарының толық ауқымын тұтынушыларға арналған веб-сайттан алуға болады. Осы функцияда жұмыс істейтін AEG пешінің тартқыш құрылғыларында белгі болуы керек .

8. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Жалпы ақпарат

- Плитаны әр пайдаланудан кейін тазалаңыз.

- Өрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Беттегі сызаттар немесе қара дақтар плитаның жұмысына әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалау затын пайдаланыңыз.
- Өрқашан шыны беті бар плиталар үшін ұсынылған қырғышты пайдаланыңыз. Қырғышты тек стандартты тазалау процедурасынан кейін әйнекті тазалауға арналған қосымша құрал ретінде пайдаланыңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Шыны бетін тазалау үшін пышақтарды немесе басқа өткір металл құралдарды пайдаланбаңыз.

8.2 Плитаның тазалау

- **Дереу кетіру керек:** еріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты бар

тағам, әйтпесе қоқыс плитаның бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.

- **Плита жеткілікті суыған кезде кетіріңіз:** әк сақиналары, су сақиналары, май дақтары, жылтыр металл түсінің өзгеруі. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болған соң, плитаны жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.
- **Жылтыр металл түсі өзгеруін кетіру:** сірке суы қосылған су ерітіндісін пайдаланып әйнек бетін шүберекпен тазалаңыз.

9. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

9.1 Не істерсіз, егер...

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Плитаны іске қоса немесе пайдалана алмайсыз.	Плита электр жүйесіне қосылмаған немесе ол дұрыс жалғанбаған.	Плитаның электр жүйесіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз. Қосылу сызбасын қараңыз.
	Сақтандырғыш күйіп кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта күйіп кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз.
	Сіз қыздыру параметрін 60 секундқа орнатпадыңыз.	Плитаны қайта қосып, қыздыру параметрін 60 секундқа жеткізбей орнатыңыз.
	Сіз бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрісті түрттіңіз.	Тек бір сенсор өрісін түрттіңіз.
	Pause (Кідіріс) жұмыс істейді.	«Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Дисплей сенсорлық емес.	Дисплейдің бір бөлігі жабылған немесе кастрөлдер дисплейге тым жақын қойылған. Дисплейде сұйықтық немесе зат бар.	Заттарды алып тастаңыз. Кастрөлдерді дисплейден алып тастаңыз. Дисплейді тазалап, құрылғының салқындағанын күтіңіз. Плитаны электр желісінен ажыратыңыз. 1 минуттан кейін плитаны қайта жалғаңыз.
Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Плита сөнген кезде акустикалық сигнал естіледі.	Сіз бір немесе бірнеше сенсорлық өріске бірдеңе қоясыз.	Сенсорлық өрістердегі затты алып тастаңыз.
Плита сөнеді.	Сіз ① сенсорлық өрісіне бір нәрсе қойғансыз.	Сенсорлық өрістегі затты алып тастаңыз.
Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр.	Аймақ ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған немесе плитаның астындағы сенсордың ақауы бар.	Егер аймақ ысытындай ұзақ уақыт жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Ең жоғары қыздыру параметрін іске қосуға болады.	Басқа аймақ ең жоғары қыздыру параметріне орнатылған.	Алдымен басқа аймақтың қуатын азайтыңыз.
	FlexPower деңгейі тым төмен.	Menu (Мәзір) бөліміндегі ең жоғары қуатты өзгертіңіз. «Алғашқы пайдалану алдында» бөлімін қараңыз.
Сенсор өрістері ысиды.	Ыдыс тым үлкен немесе оны басқару элементтеріне тым жақын қойғансыз.	Мүмкін болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру аймақтарына қойыңыз.
Hob²Hood жұмыс істемей тұр.	Сіз басқару панелін жаптыңыз.	Басқару панеліндегі затты алып тастаңыз.
Hob²Hood экраны көрінбейді.	Hob²Hood құралы параметрлерде өшірулі.	Параметрлерге/Hob²Hood бөліміне өтіп, функцияны іске қосыңыз.
Hob²Hood функциясы жұмыс істейді, бірақ тек шам қосулы.	1-режимді іске қостыңыз.	Режимді 1-режим — 6-режим режиміне ауыстырыңыз немесе автоматты режим басталғанын күтіңіз.
Hob²Hood 1–6 режимдері жұмыс істейді, бірақ шам өшірулі.	Шамда ақау болуы мүмкін.	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Панельдің сенсорлық өрістерін тұрткен кезде ешбір сигнал естілмейді.	Дыбыстық сигналдар сөндірулі.	Дыбыстық сигналдарды қосыңыз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
Қате тіл орнатылды.	Тілді қателесіп ауыстырдыңыз.	Қате тілді өзгерту үшін «Күнделікті пайдалану», «Language (Тіл)» бөліміндегі нұсқауларды орындаңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Пісіру аймағы сөнеді.	Автоматты түрде өшіру пісіру аймағын ажыратады.	Плитаны сөндіріңіз де, қайта қосыңыз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
 және хабар көрсетіледі.	Lock (Құлыптау) жұмыс істейді.	«Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
E - U - O көрсетіледі.	Child lock (Бала құлпы) жұмыс істейді.	«Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
Қуат деңгейі тақтасы жыпылықтайды.	Аймақта ешбір ыдыс жоқ.	Ыдысты аймаққа қойыңыз.
	Ыдыс сай келмейді.	Сәйкес келетін ыдысты қолданыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз.
	Ыдыс түбінің диаметрі аймақ үшін тым кішкене.	Дұрыс өлшемдері бар ыдысты қолданыңыз. «Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.
 пайда болады.	Электр қосылымының ақауы бар.	Плитаны электр желісінен ажыратып, қосылымды тексеріңіз. «Орнату» бөлімін қараңыз.
 пайда болады.	Аймақтағы температура сенсоры тым жоғары немесе тым төмен температураны анықтайды.	Пісіру аймағын суытыңыз немесе қоршаған орта температурасын 15°C-тан жоғары көтеріңіз. Мәселе жойылмаса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 пайда болады.	Салқындату желдеткіші бітеліп қалды.	Желдеткішті ештеңе бөгеп тұрмағанына көз жеткізіңіз. Егер желдеткішті ештеңе бөгеп тұрмаса және мәселе шешілмесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Тұрақты сигнал дыбысын естисіз.	Электрлік байланыс дұрыс емес.	Плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электр маманына хабарласып, оның орнатылуын тексертіңіз.
Ыдыс 5 минуттан көп қызады.	Ыдыстың түбі индукциямен үйлесімді емес.	Тиісті түбі бар (жалпақ, магнитті) ыдыстарды пайдаланыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз.
Жылыту ұзақ уақыт алады.	Ыдыс тым кішкентай және пісіру алаңы өндіретін қуаттың бір бөлігін ғана алады.	Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні).

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Плита сымсыз желіге қосыла алмайды.	Маршрутизатор жаңа WLAN қатысушыларын блоктайды.	Маршрутизатордың жаңа қатысушыларға рұқсат беретініне көз жеткізіңіз. Егер қажет болса, маршрутизаторды қайта іске қосыңыз.
	Плитадағы сымсыз қосылым іске қосылмаған.	WiFi құралын іске қосыңыз. «Сымсыз/қолданба қосылымы» бөліміндегі «Алғашқы пайдалану алдында» тарауын қараңыз.
	Маршрутизатордың жиілігі 5 ГГц-ке орнатылған.	Маршрутизатордың параметрлерін 2,4 ГГц немесе 2,4+5 ГГц-ке өзгертіңіз. Маршрутизатор тек 5 ГГц жиілігін қолдаса, плитаны қосу мүмкін емес.
	Сымсыз желінің сигналы әлсіз.	Маршрутизаторды плитаға жақындатыңыз. Қажет болса, сигналды күшейту үшін WiFi құралының қайталағышын пайдаланыңыз.
Плитаны қолданба параметрлеріндегі WLAN желілерінің тізімінен таба алмайсыз.	Плита желіге қосылған, бірақ көрінбеуі мүмкін.	Плитаны желіден ажыратыңыз. «Сымсыз/қолданба қосылымы» бөліміндегі «Алғашқы пайдалану алдында» тарауын қараңыз.
Жоғарырақ қыздыру параметрі қолжетімді емес.	Power management (Қуатты басқару) құралы жұмыс істейді және максималды қуатты азайтады.	Power management (Қуатты басқару) бөлімінің «Күнделікті пайдалану» тарауын қараңыз.
Boiling (Қайнату) функциясы іске қосылмайды.	Бұл аймақта қалдық жылу әлі де белсенді.	Аймақ суығанша күтіңіз немесе функция қолжетімді.
Boiling (Қайнату) функциясы тоқтамайды.	Ыдыста су жеткіліксіз болуы мүмкін (дірілді анықтау мүмкін емес) немесе су әлдеқашан тым жылы.	Өр ыдысқа кемінде 1л суық су құйыңыз.
Boiling (Қайнату) функциясы кенеттен тоқтайды.	Ыдыс бұл функциямен үйлеспейді. Функция қайнаған судың тербелісін анықтай алмайды. Ыдыс пісіру аймағы үшін тым кішкентай болуы мүмкін.	Бұл функциямен жабыспайтын ыдыстарды пайдаланбаңыз. Көбірек көлемдегі суды қайнатыңыз немесе суық аймаққа ауыстырыңыз. Су қайнау температурасына жеткенше тұз қоспаңыз. Ыдыстың диаметрі пісіру аймағының өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Ыдыстарды пісіру аймағының тура ортасына қойыңыз.
Ran-frying (Табада қуыру) функциясымен қыздыру ұзақ уақыт алады.	Ыдыс тым кішкентай, тым ауыр немесе түбі біркелкі емес.	«Кеңестер мен кеңестер» онлайн пайдаланушы нұсқаулығының толық нұсқасын қараңыз.

9.2 Егер шешім табылмаса...

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Зауыттық тақтайшадағы деректерді беріңіз. Плита дұрыс пайдаланылғанын тексеріңіз. Егер

осы шарттар орындалмаса, сервистік техниктің немесе дилердің қызметі кепілдік мерзімінде де ақылы түрде орындалады. Кепілдік мерзімі мен уәкілетті қызмет көрсету орталықтары туралы ақпарат қызмет көрсету кітапшасында көрсетілген.

10. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

10.1 Зауыттық тақтайша

Модель: TH85IM30FB
Түрі 62 D5A 01 EA
Индукция 7.35 кВт
Сер. №:
AEG

PNC 949 598 455 00
220 - 240 В/400 В 2N, 50 Гц
Жасалған жері: Германия
7.35 кВт



10.2 WiFi қосылымы

WiFi жиілігі	2400 - 2483,5 МГц
--------------	-------------------

EIRP max	20 дБм / 100 mW
----------	-----------------

10.3 Пісіру аймақтарының сипаттамасы

Пісіру аймағы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	Boost (Күшейту) [Вт]	Boost (Күшейту) ең үлкен уақыты [мин]	Ыдыстың диаметрі [мм]
Сол жақ алды	2300	3200	10	125 - 210
Сол артқы жақ	2300	3200	10	125 - 210
Орталық артқы	2300	3200	10	125 - 210
Оң жақ алды	2300	3200	10	125 - 210
Оң артқы жақ	2300	3200	10	125 - 210

Пісіру аймақтары қуатының ауқымы кестедегі деректерден аздап басқаша болуы мүмкін. Ол ыдыстың материалына және өлшемдеріне қарай өзгеріп отырады. Оңтайлы жылу беру және пісіру нәтижелері үшін төменгі диаметрі пісіру

алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни кестедегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Пісіру алаңының диаметрінен үлкен ыдысты пайдалануға болмайды.

11. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ

11.1 Плитаға арналған Өнім туралы ақпарат ЕО экодизайн ережесіне

Модель идентификаторы	TH85IM30FB
-----------------------	------------

Плита түрі	Кірістірілген плита	
Пісіру аймақтарының саны	5	
Қыздыру технологиясы	Индукция	
Дөңгелек пісіру аймақтарының диаметрі (Ø)	Сол жақ алды	21.0 см
	Сол артқы жақ	21.0 см
	Орталық артқы	21.0 см
	Оң жақ алды	21.0 см
	Оң артқы жақ	21.0 см
Әр пісіру аймағының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Сол жақ алды	180.8 Вт-сағ/кг
	Сол артқы жақ	175.4 Вт-сағ/кг
	Орталық артқы	184.4 Вт-сағ/кг
	Оң жақ алды	189.4 Вт-сағ/кг
	Оң артқы жақ	184.4 Вт-сағ/кг
Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob)	182.9 Вт-сағ/кг	

IEC / EN 60350-2 — Пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары — 2-бөлім: Пештер — өнімділікті өлшеу әдістері.

11.2 қуатты үнемдейді

Төмендегі кеңестерді қолдансаңыз, күнде әзірлеу кезінде қуатты үнемдей аласыз.

- Пайдаланылатын қажетті мөлшердегі суды ғана жылытыңыз.

- Мүмкін болса, әрқашан ыдыстарды қақпақтармен жабыңыз.
- Ыдысты тікелей әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз.
- Тамақты жылы күйде ұстау немесе еріту үшін қалдық жылуды пайдаланыңыз.

11.3 Қуатты тұтыну және қолданылатын төмен қуат режиміне жетудің максималды уақыты туралы өнім туралы ақпарат

Сөндірулі режимде пайдаланылатын қуат	0.5 Вт
Желіге қосылған күту режимінде пайдаланылатын қуат мөлшері	2.0 Вт
Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт	2 мин

Сымсыз желі қосылымын қосу және өшіру туралы нұсқаулар алу үшін «Бірінші пайдалану алдында» тарауын қараңыз.

12. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

Өндіруші: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Германияда жасалған.

Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:
www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	203
2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU.....	205
3. UZSTĀDĪŠANA.....	208
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	210
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	212
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	213
7. IETEIKUMI UN PADOMI.....	221
8. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	223
9. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	224
10. TEHNISKIE DATI.....	227
11. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	228
12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	229

1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Vienmēr glabājiēt šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci un mobilajām ierīcēm, kurās ir attiecīgā lietotne.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplābiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga (pat automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabāji priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- UZMANĪBU! Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

2.1 Montavimas

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.

- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:

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

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

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

pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

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

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu un nenovietojiet pārtiku tiešā saskarē ar to.
- Ja ierīces virsma ir ielaisājusī, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves, lai novērstu elektriskās strāvas triecieni.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.

- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādi.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļas var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un nēglabājiēt tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa, lai izvairītos no apdegumu riska.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Termozonde



BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.

- Lietojiet Termozonde saskaņā ar paredzēto lietojumu. Nelietojiet to, lai kaut ko atvērtu vai paceltu.
- Lietojiet tikai plīts virsmai paredzēto Termozonde, katru reizi pa vienam.
- Neizmantojiet to, ja tam ir darbības traucējumi vai bojājumi.
- Nelietojiet Termozonde cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī.
- Gādājiēt, lai Termozonde vienmēr atrastos produktos vai šķidrumā līdz minimālā līmeņa atzīmei.
- Notīriet Termozonde pirms un pēc katras lietošanas reizes. Esiet uzmanīgi, Termozonde gals ir ass.
- Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus. Nemazgājiēt Termozonde trauku mazgājamajā mašīnā. Silikona rokturis var zaudēt krāsu, taču tas neietekmē Termozonde darbību.
- Izmantojiet oriģinālo iepakojumu, lai uzglabātu un uzlādētu Termozonde.
- Pirms Termozonde ievietošanas lādētājā pārliecinieties, ka tas ir atdzisis, tīrs un sauss.
- Uzglabājiēt Termozonde drošā, sausā un bērniem nepieejamā vietā.

2.5 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības

ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.7 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

3.2 Iebūvējamās plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kas iztur 90 °C vai augstāku temperatūru. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķērssgriezumam atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.



BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.



UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.



UZMANĪBU!

Nebiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

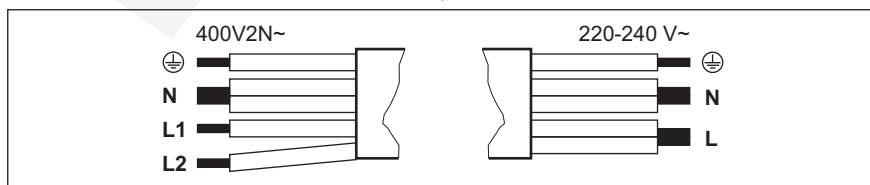


UZMANĪBU!

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uznavas.

Vienfāzes pieslēgums

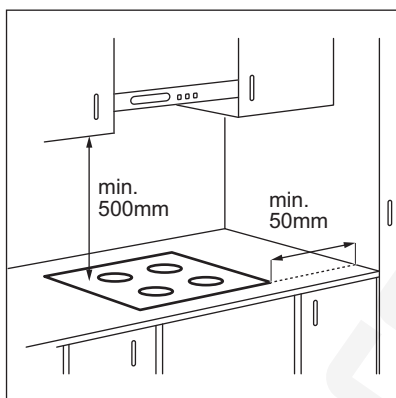
1. Atvienojiet kabeļa gala uznavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uznavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



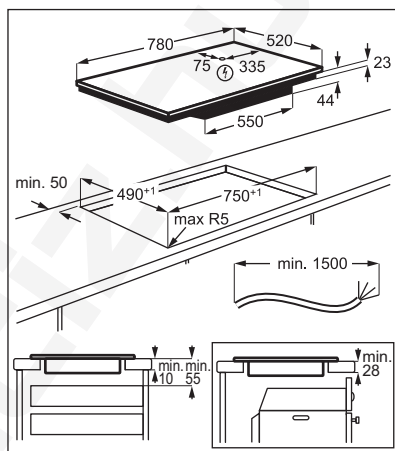
Divfāzu pieslēgums 400 V2N~		Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² vai 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² vai 3 x 4 mm ²	
	Dzeltenš — zaļš		Dzeltenš — zaļš
N	Zils un zils	N	Zils un zils
L1	Melnš	L	Melnš un brūns
L2	Brūns		

3.4 Montāža

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.



Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.



Meklējiet video pamācību “AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



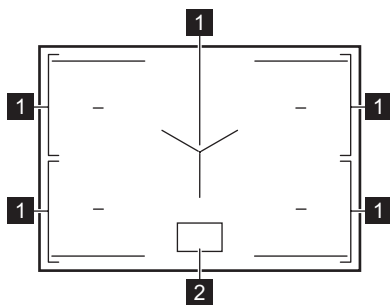
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



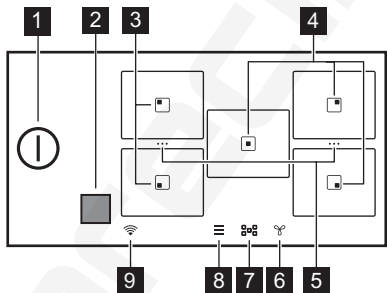
- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis



Detalizētu informāciju par gatavošanas zonu izmēriem skatiet sadaļā "Tehniskie dati".

4.2 Vadības paneļa izkārtojums

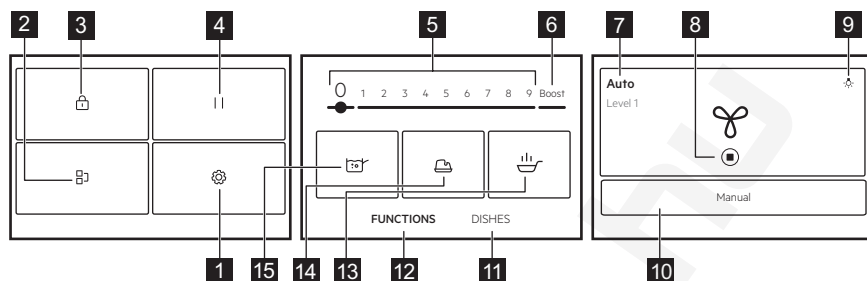
Galvenais skats



Simbols	Apraksts
1	Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2	Hob²Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to.
3	Zona ar Cepšana pannā un Vānšana funkcijām.
4	Zona ar Vānšana funkciju.
5 ...	Bridge īsceļš. Divu sānu gatavošanas zonu apvienošana, lai izveidotu vienu lielāku gatavošanas zonu, vai apvienotu zonu sadalīšana.
6	Tvaika nosūcēja funkciju iestatīšana.
7	Zonas pārskata atvēršana.
8	Izvēlne atvēršana.

Simbols	Apraksts
9 	Wi-Fi indikators.

Paplašinātais skats



Funkciju saraksts var atšķirties atkarībā no programmatūras versijas.

Simbols	Apraksts
1 	Iestatījumi. Tvaika nosūcēja iestatījumu atvēršana.
2 	Bridge. Divu vienas puses gatavošanas zonu apvienošana, lai tās darbotos kā viena.
3 	Lock. Vadības paneļa bloķēšana/atbloķēšana.
4 	Pause. Visu darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.
5 1 - 9	Iestata sildīšanas pakāpi.
6 Boost	Maksimālās karsēšanas pakāpes aktivizēšana.
7 Manuāli / Auto	Pašreizējā tvaika nosūcēja ventilatora iestatījuma parādīšana.
8 	Tvaika nosūcēja izslēgšana/restartēšana.
9 	Tvaika nosūcēja apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana.
10 Manuāli / Auto	Tvaika nosūcēja pārslēgšana uz manuālo vai automātisko režīmu.
11 Ēdieni	Iepriekš iestatītu automātisko programmu atlasīšana dažādiem ēdienu veidiem.
12 FUNKCIJAS	Automātisko programmu atlase dažādām gatavošanas metodēm.
13 	Cepšana pannā. Lai ceptu ar automātiski kontrolētām sildīšanas pakāpēm, kas paredzētas dažādiem pārtikas veidiem.
14 	Kausēšana. Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu.
15 	Vārīšana. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvāirītos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts.

Displeja navigācija

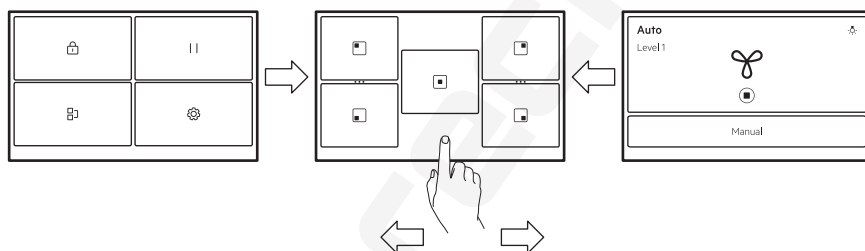
Simbols	Apraksts
OK	Izvēles un iestatījumu apstiprināšana.
X	Lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
^ v	Displejā redzamo norādījumu aizvēršana/izvēršana.
☐	Iespējas aktivizēšana/deaktivizēšana.
< >	Došanās par vienu līmeni atpakaļ/uz priekšu izvēlnē Izvēlne.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Displeja navigācija



Lai pārvietotos starp ekrāniem, pieskarieties simboliem displeja apakšā. Varat arī vilkt pa kreisi, lai pārvaldītu Hob²Hood iestatījumus, vai pa labi, lai sasniegtu Izvēlne.



Ja displejs nekavējoties nereaģē, pārliecinieties, ka pieskaraties izvēlētajā simbola/iespējas centram, vai mēģiniet to nospiegt un turēt nospiestu mazliet ilgāk.

5.2 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jums jāiestata Valoda, Displeja spilgtums, Skaļums un Taustiņu skaņas signāls.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uztādīšana. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".

5.3 FlexPower

FlexPower nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.

Parasti ierīce darbojas visaugstākajā iespējamajā jaudas līmenī. Maksimālo jaudas līmeni var mainīt, ja elektrosistēma nevar nodrošināt pilnu jaudu.



Ja jaudas līmenis ir zemāks par 2000 W, jūs nevarat aktivizēt nevienu automātisko programmu (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

1. Izslēdziet plīti.
2. Pārliecinieties, ka visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas.
3. Pieskarieties pie displejā, lai atvērtu izvēlni.
4. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > FlexPower un izvēlieties atbilstošu jaudas līmeni.
5. Pieskarieties pie vai . Izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai apstiprinātu savu izvēli.



UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

5.4 Bezvadu savienojums / Lietotnes savienojums

Lai izmantotu lietotni, plīts virsmai jābūt savienotai ar bezvadu tīklu. Wi-Fi ir ieslēgts pēc noklusējuma.

1. Nospiediet .
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Wi-Fi.

3. Pieskarieties simbolam, lai aktivizētu Wi-Fi.

Tagad plīts virsma ir gatava savienošanai ar bezvadu tīklu un lietotni.

4. Nospiediet SAVIENOT.
5. Lejupielādējiet lietotni. Skenējiet QR kodu, kas atrodas uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka, vai lejupielādējiet lietotni tieši no lietotņu veikala.
6. Atveriet lietotni un reģistrējieties, lai izveidotu kontu.
7. Pievienojiet jaunu ierīci.
8. Izpildiet lietotnē sniegtos norādījumus, lai pabeigtu savienošanas procesu.

Tīkla savienojuma maiņa / deaktivizēšana

Lai atvienotu plīti no mājas tīkla, izpildiet turpmāk sniegtos norādījumus.

1. Nospiediet .
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Wi-Fi:
 - Lai atvienotu no bezvadu tīkla, pieskarieties pie ATVIENOT.
 - Lai deaktivizētu Wi-Fi, pieskarieties pie .

Lai pieslēgtu plīts virsmu jaunajam bezvadu tīklam, skatiet iepriekš minēto sadaļu "Bezvadu / lietotnes savienojums".

6. IKDIENAS LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīts virsmas aktivizēšanas.
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem.,

- pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. Indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 50 sekundēm.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura plīts virsma izslēdzas:

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 5	5 stundām
6	4 stundām
7 - 9	pusotras stundas



Izmantojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundas. Funkcijai Kausēšana plīts virsma izslēdzas pēc 6 stundām.

6.3 Katlu noteikšana

Šī funkcija nosaka, vai gatavošanas trauki ir novietoti uz gatavošanas zonām, un izslēdz gatavošanas zonas, ja gatavošanas trauki vairs uz tām neatrodas.

- Ja vispirms novietojat traukus uz gatavošanas zonas un pēc tam aktivizējat plīts virsmu, attiecīgās gatavošanas zonas pārskatā tiek parādīta pelēka josla.
- Josla neparādīsies, ja uz gatavošanas zonas neatrodas gatavošanas trauks vai gatavošanas trauku nevar noteikt nepareiza novietojuma vai nepiemērota materiāla dēļ.
- Noņemot gatavošanas trauku no aktivizētas gatavošanas zonas un īslaicīgi novietojot to citviet, sāks mirgot atbilstošās gatavošanas zonas pārskata josla. Nenovietojot gatavošanas trauku atpakaļ uz aktivizētās gatavošanas zonas 120 sekunžu laikā, attiecīgā gatavošanas zona tiek automātiski deaktivizēta. Lai atsāktu gatavošanu, novietojiet gatavošanas trauku atpakaļ uz gatavošanas zonām, pirms beidzas norādītais gaidīšanas laiks.

6.4 Gatavošanas zonu lietošana

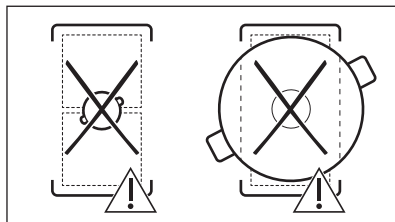
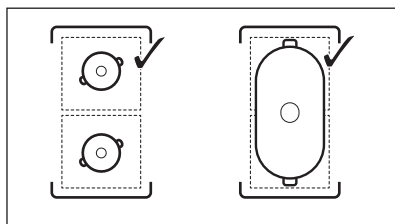
Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.



Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīts virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Ieteikumi un padomi.

Lai aktivizētu gatavošanas zonu, novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam. Displejā tiek parādītas pieejamās programmas. Iestatiet karstuma līmeni vai izvēlieties kādu no automātiskajām funkcijām. Lai atgrieztos galvenajā skatā, augšējā labajā stūrī pieskarieties **X**.

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

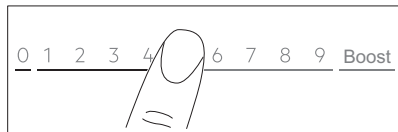


Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, karsēšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet sadaļu Jaudas pārvaldība.

6.5 Karsēšanas iestatījums

1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Nolieciet katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam.
3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu sildīšanas iestatījumus.

Jaudas līmeņa ikonas 1-9 kļūst lielākas, un zemāk esošā josla kļūst sarkana, lai norādītu pašreizējo jaudas iestatījumu. Kad ir atlasīts jaudas līmenis, ekrāns tiek mainīts uz izvērsto ekrāna skatu.



Siltuma iestatījumu varat mainīt arī zonas pārskata ekrānā. Lai pārietu uz zonas pārskata ekrānu, pieskarieties izvērstā ekrāna skata centra daļā. Lai mainītu siltuma līmeni, pieskarieties — vai +. Lai atvērtu izvērsto ekrāna skatu, pieskarieties jaudas līmenim.

6.6 Boost

Šī funkcija nodrošina vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Funkciju gatavošanas zonai var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku. Pēc šī laika gatavošanas zona automātiski tiek iestatīta atpakaļ uz augstāko karsēšanas līmeni.

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties, Boost, lai ieslēgtu funkciju. Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas iestatījumu uz 0.



Boost nedarbojas, ja:

- darbojas Bridge,
- vienas fāzes jauda ir nepietiekama (skatiet "Jaudas pārvaldība").



Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

6.7 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

Kamēr deg indikators ||| / || / |, pastāv apdegumu risks atlikušā siltuma dēļ.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

||| — turpiniet gatavošanu,

|| — uzturiet siltu,

| — atlikušais siltums,

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

6.8 |||| Siltuma uzturēšanas režīms

Šī funkcija uztur ēdienu siltu ar zemas temperatūras iestatījumu.

Siltuma uzturēšanas režīms ir pieejams tikai tad, ja gatavošanas zona pēc gatavošanas procesa beigām joprojām ir silta (ar redzamu atlikušā siltuma ikonu) un ēdiena gatavošanas trauks paliek uz zonas. Funkcija nedarbojas ar aukstu gatavošanas zonu.

1. Pieskarieties ||||, lai aktivizētu Siltuma uzturēšanas režīms.

Siltuma uzturēšanas režīms darbojas līdz tiek izslēgta.

2. Lai apturētu funkciju, pieskarieties ■ (displeja augšējā kreisajā stūrī).

Ja nepieciešams, varat iestatīt taimerī. Skatiet sadaļu "Taimera iespējas".

6.9 Taimera iespējas

ECO Timer

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Lai ietaupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildīšanas tiek deaktivizēts pirms ECO Timer atskaņošanas. Darbības laika un laika atskaites laika atšķirība ir atkarīga no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

Šo funkciju var izmantot, kad gatavošanas zona ir ieslēgta. Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
 2. Pieskarieties zonas simbolam.
 3. Nospiediet .
- Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.
4. Atzīmējiet Zonas izslēgšanās izvēles rūtiņu, lai aktivizētu funkciju.
 5. Iestatiet laiku.
 6. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties pie OK.

Varat arī izvēlēties , lai atceltu atlasī. Gatavošanas laikā varat mainīt ECO Timer iestatījumus: pieskarieties  ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDIĢĒT.

Kad taimeris ir beidzies, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie OK.

Lai izslēgtu funkciju, iestatiet karsēšanas pakāpi uz 0. Vai arī pieskarieties  ar taimera vērtību, pieskarieties  un apstipriniet savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

Timer

Varat izmantot šo funkciju, kad gatavošanas zona ir aktivizēta.

Funkcija neietekmē nevienu citu funkciju, kas darbojas vienlaikus.

1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu.

Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.

2. Nospiediet .

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.

3. Noņemiet atzīmi no izvēles rūtiņas Zonas izslēgšanās, lai aktivizētu funkciju.
4. Iestatiet laiku.
5. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties pie OK.

Varat arī izvēlēties , lai atceltu atlasī. Gatavošanas laikā varat mainīt Timer

iestatījumus: pieskarieties pie  ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties pie REDIĢĒT.

Kad taimeris ir beidzies, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie OK.

Lai deaktivizētu funkciju, Pieskarieties pie  ar taimera vērtību, pieskarieties pie  un apstipriniet savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

6.10 / ... Bridge

Funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena ar to pašu sildīšanas pakāpi. Varat to izmantot, lai gatavotu ar lieliem ēdiena gatavošanas traukiem.

Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri. Ja ēdiena gatavošanas trauks atrodas starp abiem centriem, funkcija netiks aktivizēta.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonām.
 2. Pieskarieties pie  > Bridge. Varat arī izmantot saīsmes *******, kas redzams zonas pārskatā.
 3. Iestatiet karstumu.
- Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties saīsmes *******. Gatavošanas zonas atsāk darboties neatkarīgi.

6.11 || Pause

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Funkciju nevar aktivizēt, ja darbojas automātiskā programma (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

Kad šī funkcija ir ieslēgta, var izmantot tikai  un **ATSĀKT**. Visi pārējie simboli uz vadības paneļa ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas. Kad taimera funkcija beidzas, pieskarieties jebkurā ekrāna vietā, lai apturētu skaņas signālu.

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

Sildīšanas pakāpe ir pazemināta līdz  (Siltuma uzturēšanas režīms) un ventilatora ātruma līmenis Manuāli režīmā tiek pazemināts uz 1.

Lai izslēgtu šo funkciju, pieskarieties **ATSĀKT**.

Tiks atjaunoti iepriekšējie siltuma iestatījumi.

6.12 Lock

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērš nejaušu sildīšanas iestatījumu.

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

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet un 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu **ATBLOĶĒT**.



Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

6.13 Bērnu drošība

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet iestatījumi > Iespējas > Bērnu drošība.
3. Pagrieziet slēdzi ieslēgšanas pozīcijā un pieskarieties pie burtiem E-U-O alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju.

Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.

Pēc aktivizēšanas var paiet kāds laiks, līdz funkcija darbosies.

6.14 FUNKCIJAS: Cepšana pannā

Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdiena cepšanai. Šī funkcija pielāgo plīts virsmas temperatūru dažādiem ēdienu veidiem un uztur to gatavošanas laikā. Kad karsēšanas iestatījuma līmenis ir iestatīts, manuāla temperatūras regulēšana nav nepieciešama.

UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai aukstus ēdiena gatavošanas traukus. Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet pannu ar eļļu/taukvielām uz vienas no gatavošanas zonām kreisajā pusē.
2. Atlasiet **FUNKCIJAS > Cepšana pannā**.
3. Izvēlieties cepšanas līmeni. Iepriekšēja karsēšana sākas.
4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Taimeris nekavējoties ieslēdzas.

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

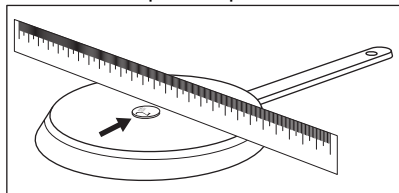
Ieteikumi un padomi

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

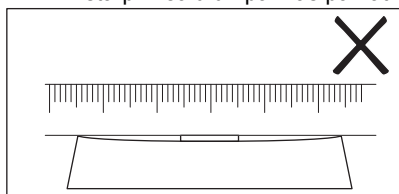
Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

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

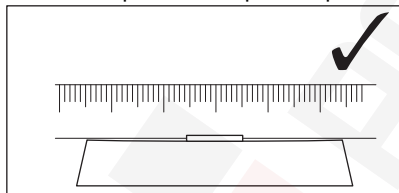
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



- a. Panna neder, ja varat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



- b. Panna der, ja nevarat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



6.15 FUNKCIJAS: Vārīšana

Šī funkcija automātiski pielāgo karsēšanas iestatījuma līmeni, lai ūdens nepārvārītos, kad tas sasniedz vārīšanās punktu.



Funkcija ir pieejama visās gatavošanas zonās. Ja gatavošanas zonā, kuru vēlaties izmantot, ir atlikušais siltums (I / II / III), funkcija ir atspējota. Lai izmantotu funkciju, nogaidiet, līdz zona atdziest.
Funkcija nedarbojas ar nepiedegošiem ēdiena gatavošanas traukiem.



UZMANĪBU!

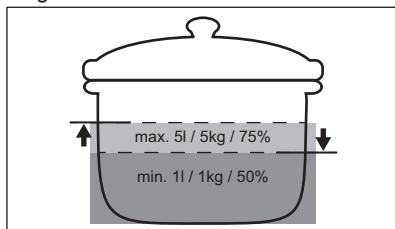
Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem. Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Uz gatavošanas zonas novietojiet katlu, kas piepildīts ar vismaz 1 l ūdens.
2. Atlasiet FUNKCIJAS > Vārīšana.
3. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
4. Taimeris nekavējoties ieslēdzas.
4. Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties pie  displeja augšējā kreisajā stūrī.

Kad ir sasniegts vārīšanās punkts, plīts virsma automātiski samazina karsēšanas iestatījuma līmeni. Šajā brīdī jūs to varat pielāgot arī manuāli, ja nepieciešams.

Ieteikumi un padomi

- Funkcija vislabāk ir piemērota, lai uzvārītu ūdeni un kartupeļus.
- Funkcija var nedarboties pareizi, izmantojot tējkannas vai espresso katliņus.
- Uzpildiet pusi vai trīs ceturtdaļas katla ar aukstu krāna ūdeni, atstājot tukšus 4 cm no katla augšas. Nelietojiet mazāk kā 1 un vairāk kā 5 litrus ūdens. Ūdens (vai ūdens un kartupeļu) kopējam svaram jābūt 1–5 kg robežās.



- Lai panāktu vislabākos rezultātus, vāriet tikai veselus, nemizotus vidēja izmēra kartupeļus. Nesalieciet kartupeļus pārāk blīvi.
- Centieties neradīt ārējas vibrācijas (piem., lietojot blenderi vai novietojot mobilo tālruni blakus plīts virsmai), kad darbojas funkcija.
- Atkarībā no ēdiena veida un gatavošanas traukiem var pielāgot sildīšanas pakāpi, kad ūdens sācis vārīties.
- Kad ūdens sācis vārīties, pievienojiet sāli.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu elektroenerģiju.

6.16 FUNKCIJAS: Kausēšana

Šo funkciju var lietot, lai kausētu produktus, piem., šokolādi vai sviestu.

UZMANĪBU!

Neatstājiēt plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
2. Atlasiet FUNKCIJAS > Kausēšana.
3. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
4. Nospiediet OK.

Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties pie  displeja augšējā kreisajā stūrī.

6.17 Ēdieni

Šī funkcija palīdz sagatavot dažādus ēdienus, izmantojot iepriekš iestatītas programmas, kas paredzētas noteiktām pārtikas kategorijām. Programmu pieejamība ir atkarīga no gatavošanas zonas.

UZMANĪBU!

Neatstājiēt plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas. Varat izmantot vienu gatavošanas zonu vai pievienot divas sānu zonas, izmantojot Bridge.
2. Izvēlieties Ēdieni.
3. Izvēlieties ēdiena veidu.
4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
5. Ievērojiet displejā redzamās norādes.

Atkarībā no ēdiena veida un izvēlētas programmas varat iestatīt un modificēt detaļas, piem. gatavības līmenis, cepšanas karsēšanas līmenis utt.

Ieteikumi un padomi

- Visbiežāk gatavotie ēdieni tiek automātiski pievienoti Vislabāk pagatavotais sarakstam.
- Varat manuāli pievienot programmas simbolam Biežāk lietotie .
- Jūs varat paslēpt noteiktas programmas, pieskaroties . Lai atjaunotu programmas, dodieties uz Iestatījumi > Uztādīšana > Ēdieni.

6.18 Hob²Hood

Tā ir automātiska funkcija, kas savieno plīts virsmu un piemērotu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts un pielāgots automātiski, pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts karstāko gatavošanas trauku temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli no plīts virsmas vai paša tvaika nosūcēja.

i

Mainot ventilatora ātrumu no plīts virsmas, noklusējuma savienojums ar plīts virsmu tiks deaktivizēts. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet abas ierīces.

i

Dažiem tvaika nosūcējiem šī funkcija var būt atspējota pēc noklusējuma. Šādos gadījumos aktivizējiet funkciju vispirms uz tvaika nosūcēja, pēc tam uz plīts virsmas. Plašāka informācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Automātiskā ventilatora režīma iestatīšana

Lai iestatītu tvaika nosūcēju automātiskā režīmā, izvēlieties kādu no šiem iestatītajiem ventilatora ātrumiem: Režīms 2 — režīms 6. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Varat iestatīt, ka plīts

virisma aktivizē tikai apgaismojumu, izvēloties 1 režīmu.

1. Nospiediet .
2. Atlasiet Iestatījumi > Hob²Hood.
3. Ieslēdziet slēdzi, lai aktivizētu tvaika nosūcēju.

Visi automātiskie režīmi tiek parādīti kā saraksts.

4. Atlasiet režīmu.
5. Pieskarieties pie  vai , lai saglabātu izvēli un izietu.

Lai pārbaudītu pašreizējo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties . Ventilatora ātruma līmenis ir redzams displeja augšējā kreisajā stūrī. Lai izslēgtu ventilatoru, pieskarieties . Lai izslēgtu ventilatoru, pieskarieties .

Automātiskie režīmi	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana ¹⁾	Cepšana ²⁾
Ventilatora darbības ātrums			
	Izslēgts	-	-
Režīms 1	Izslēgts	-	-
Režīms 2 ³⁾	Izslēgts	1	1
Režīms 3	Izslēgts	-	1
Režīms 4	Izslēgts	1	1
Režīms 5	Izslēgts	1	2
Režīms 6	Izslēgts	2	3

- 1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.
- 2) Plīts virsma konstatē cepšanas procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.
- 3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

Manuālā ventilatora režīma iestatīšana

Jūs varat pielāgot ventilatora darbības ātrumu manuāli.

1. Nospiediet .
2. Nospiediet Manuāli. Parādās vadības josla ar pašreizējo ventilatora ātrumu.

3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu ventilatora ātruma līmeni.

Lai aktivizētu maksimālo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties Boost. Ventilators noteiktu laiku darbojas Boost režīmā. Pēc šī laika beigām ventilatora darbības ātruma līmenis automātiski pārslēdzas uz 3. Lai deaktivizētu Boost manuāli, nospiediet 0.

Tvaika nosūcēja apgaismojums

Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu, sākot no 1 režīma līdz 6 režīmam. Varat arī manuāli aktivizēt vai deaktivizēt apgaismojumu uz tvaika nosūcēja.

Apgaismojuma manuāla ieslēgšana

1. Nospiediet .
2. Pieskarieties pie , lai ieslēgtu apgaismojumu. Lai izslēgtu apgaismojumu, vēlreiz pieskarieties pie .

6.19 Valoda

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Valoda.
3. Izvēlieties valodu no saraksta.

Lai saglabātu izvēli, pieskarieties pie  vai . Pēc tam uznirstošajā logā izvēlieties JĀ.

Ja izvēlējaties nepareizo valodu, pieskarieties pie  > . Parādās saraksts. Atlasiet pirmo opciju no augšas kreisajā pusē, pēc tam pirmo opciju no augšas kreisajā pusē (alternatīvi otro opciju no augšas labajā pusē, atkarībā no programmatūras versijas). Ritiniet uz leju, lai no saraksta izvēlētos pareizo valodu. Kad tiek parādīts uznirstošais logs, izvēlieties opciju labajā pusē.

6.20 Taustiņu skaņas signāls / Skaļums

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

Varat arī izvēlēties skaļuma līmeni.

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

6.21 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

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

1. Pieskarieties  lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Displeja spilgtums.
3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi.
Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

6.22 Jaudas pārvaldība

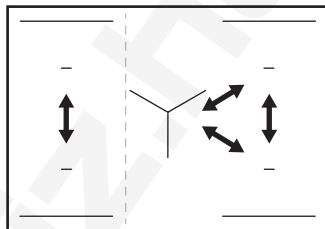
Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām (pieslēgtas vienai fāzei). Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Pirmās izvēlētās gatavošanas zonas (vai gatavošanas zonas, izmantojot FUNKCIJAS vai Ēdieni) karsēšanas iestatījums vienmēr ir prioritāte. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši izvēles secībai.
- Vadības joslas krāsa parāda pieejamās karsēšanas iestatījumu opcijas:
 - sarkans - pašreizējais karsēšanas iestatījums,

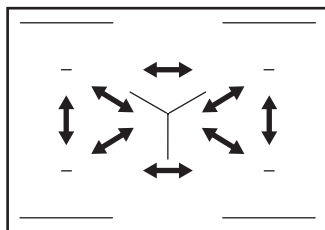
- balts - maksimālais pieejamais karsēšanas iestatījums,
- gaiši pelēks — nepieejamais karsēšanas iestatījums (darbojas Jaudas pārvaldība).

- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



Ja plīts kopējā jauda ir ierobežota (1500 W – 6000 W), šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp visām gatavošanas zonām. Skatiet nodaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes" > "FlexPower".



7. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Lai novērstu pārkaršanu un uzlabotu zonu veiktspēju, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biezākiem un plakanākiem.
- Funkcijai Cepšana pannā lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.
- Pirms ēdiena gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai trauku pamatnes būtu tīras un sausas.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilktu un nebīdītu ēdiena gatavošanas traukus pa stikla malām un stūriem jo tādējādi stikla virsma var iepīst vai sabojāties.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram. Sk. sadaļu "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdiena gatavošanas trauku izmērus. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētas gatavošanas zonas centrā.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnei, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas

norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").

- Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par norādīto saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas, kas noved pie lēnākas karsēšanas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaucētu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

7.2 Trokšņi darbības laikā:



Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi. Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi var atšķirties dažādiem materiāliem un pie dažāda jaudas līmeņa.

Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve).
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;

Plīts trokšņi:

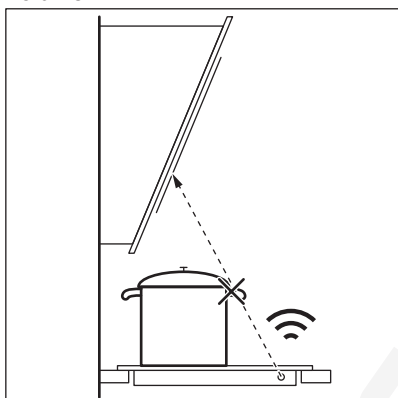
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots ēdiena gatavošanas trauks;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

7.3 Ieteikumi un padomi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.



Uzturiet Hob²Hood infrasarkanā signāla komunikācijas ierīces lodziņu tīru.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood

Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. AEG tvaika nosūcējiem, kas darbojas ar šo funkciju, jābūt simbolam .

8. APKOPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla

tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.



BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

8.2 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdiena, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas

- piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas

- līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

9. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA



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 elektro-tiklam vai tā ir pieslēgta elektrotiklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotiklam. Skatiet sa-vienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalifi-cētu elektriķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēša-nas pakāpi.
	Jūs pieskārtāties 2 vai vairāk senso-ra laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pause.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlījis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet uz tā novietotos priekš-metus. Noņemiet gatavošanas trau-kus no displeja. Notīriet displeju; nogaidiet, līdz ie-rīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas pa-devei.
Atskan skaņas signāls, un plīts virs-ma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, at-skan 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 ① ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indika-tors.	Zona nav karsta, jo darbojas pavi-sam īsu laiku vai sensors zem plīts virsmas ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami il-gi, lai tā būtu uzkarususi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildī-šanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vispirms samaziniet šīs zonas jau-du.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	FlexPower līmenis ir pārāk zems.	Pārslēdziet maksimālo jaudu uz Izvēlne. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes".
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Nedarbojas Hob²Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
Hob²Hood ekrāns nav redzams.	Hob²Hood iestatījumos ir izslēgts.	Dodieties uz iestatījumiem/Hob²Hood un aktivizējiet funkciju.
Hob²Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Jūs aktivizējāt režīmu 1.	Pārslēdziet režīmu uz režīmu 1 līdz 6vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Darbojas Hob²Hoodrežīmi 1 līdz 6, bet gaisma ir izslēgta.	Var būt radusies problēma ar spuldzi.	Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejauši.	Izpildiet sadaļā "Ikdienas lietošana", "Valoda" sniegtos norādījumus, lai mainītu nepareizi izvēlētu valodu.
Gatavošanas zona tiek izslēgta.	Automātiskā izslēgšanās izslēdz gatavošanas zonu.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās  un ziņojums.	Darbojas Lock.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās E - U - O.	Darbojas Bērn drošība.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Mirgo jaudas līmeņa joslas.	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
 iedegas.	Elektrības savienojumā ir kļūme.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla un pārbaudiet savienojumu. Skatiet sadaļu „Uzstādīšana”.
 iedegas.	Zonas temperatūras sensors nosaka pārāk augstu vai pārāk zemu temperatūru.	Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist vai paaugstiniet apkārtējās vides temperatūru virs 15 °C. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
E7 iedegas.	Dzesēšanas ventilators ir nosprosts.	Pārliecinieties, ka nekas neaizsprosto ventilatoru. Ja ventilatoru nekas neaizsprosto un problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs.	Gatavošanas trauka apakša nav sadēģa ar indukcijas plīts virsmu.	Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi".
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par mazu un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltum pārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
Plīts virsma nevar izveidot savienojumu ar bezvadu tīklu.	Maršrutētājs bloķē jaunu WLAN daļiņnieku pievienošanu.	Raugieties, lai maršrutētājs atļautu jaunu daļiņnieku pievienošanu. Nepieciešamības gadījumā restartējiet maršrutētāju.
	Nav aktivizēts plīts virsmas savienojums ar bezvadu tīklu.	Aktivizējiet Wi-Fi. Skatiet sadaļas "Pirms pirmās lietošanas" apakšsadaļu "Bezvadu / lietošanas savienojums".
	Maršrutētāja iestatītā frekvence ir 5 GHz.	Mainiet maršrutētāja iestatījumus uz 2,4 GHz vai 2,4+5 GHz. Nevar izveidot savienojumu ar plīts virsmu, ja maršrutētājs atbalsta tikai 5 GHz frekvenci.
	Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Pievirziet maršrutētāju tuvāk ierīcei. Nepieciešamības gadījumā izmantojiet Wi-Fi atkārtotāju, lai paplašinātu signāla darbības lauku.
Jūs nevarat atrast plīts virsmu lietotnes iestatījumu WLAN tīklu sarakstā.	Plīts virsmai jau ir izveidots savienojums ar tīklu, taču tas var nebūt redzams.	Atslēdziet plīts virsmu no tīkla. Skatiet sadaļas "Pirms pirmās lietošanas" apakšsadaļu "Bezvadu / lietošanas savienojums".
Augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama.	Jaudas pārvaldība darbojas un samazina maksimālo jaudu.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", Jaudas pārvaldība.
Neieslēdzas funkcija Vārīšana.	Šajā zonā joprojām ir aktīvs atlikušais siltums.	Pagaidiet, līdz zona atdziest, vai izmantojiet citu auksto zonu.
Neizslēdzas funkcija Vārīšana.	Katlā var būt par maz ūdens (vibrācijas nevar noteikt) vai ūdens jau ir pārāk silts.	Katrā katlā izmantojiet vismaz 1 l auksta ūdens.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Funkcija Vārīšana pēkšņi apstājas.	Ēdiena gatavošanas trauks nav sa- derīgs ar funkciju. Funkcija nevar noteikt verdoša ūdens radītās vibrā- cijas. Ēdiena gatavošanas trauks var būt pārāk mazs gatavošanas zonai.	Neizmantojiet nepiedegošus ēdiena gatavošana traukus, lietojot šo funk- ciju. Uzvēriet vairāk ūdens vai pārejiet uz aukstu zonu. Nepievienojiet sāli, pirms ūdens nav sasniedzis vārīša- nās punktu. Pārliecinieties, vai gatavošanas trauku diametrs atbilst gatavošanas zonas izmēram. Ēdiena gatavoša- nas traukus lieciet gatavošanas zo- nas centrā.
Uzsildīšana ar Cepšana pannā funk- ciju aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk mazs, pārāk smags vai tā apakša ir nefīdzena.	Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi" pilnajā lietotāja rokasgrāmatas ver- sijā tiešsaistē.

9.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar
ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.
Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos
datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt
plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai

izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs
pieejama bez maksas arī garantijas perioda
laikā. Informācija par garantijas periodu un
pilnvaroto servisa centru ir norādīta apkopes
rokasgrāmatā.

10. TEHNISKIE DATI

10.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis TH85IM30FB
Veids 62 D5A 01 EA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW



10.2 Wi-Fi savienojums

Wi-Fi frekvence 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

10.3 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Boost [W]	Boost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā vidējā	2300	3200	10	125 - 210

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Boost [W]	Boost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Labā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Labā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi un gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena

gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts tabulā). Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

11. ENERGEOFEKTIVITĀTE

11.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	TH85IM30FB	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	5	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Āpaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Aizmugurējā vidējā Labā priekšā Labā aizmugurē	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Aizmugurējā vidējā Labā priekšā Labā aizmugurē	180.8 Wh/kg 175.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

11.2 Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

11.3 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0.5 W
Jaudas patēriņš tīkla gaidstāves režīmā	2.0 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

Norādījumus par to, kā aktivizēt un deaktivizēt bezvadu tīkla savienojumu, skatiet nodaļā “Pirms pirmās lietošanas reizes”.

12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	230
2. SAUGOS TAISYKLĖS.....	232
3. MONTAVIMAS.....	235
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	237
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	239
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	240
7. NAUDINGI PATARIMAI.....	248
8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	250
9. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	250
10. TECHNINIAI DUOMENYS.....	253
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	254
12. APLINKOS APSAUGA.....	255

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ir mobiliaisiais įrenginiais su tam skirta programėle.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.

- **ATSARGIAI** Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, net kai naudojate automatinėmis funkcijomis. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- **DĖMESIO!** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- **DĖMESIO!** Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- **DĖMESIO:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS TAISYKLĖS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.

- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paaisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- 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.
 - Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinančią spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvių paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą,

kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.

- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Ekrane pamatę E3 kodą nedelsdami atjunkite kaitlentę nuo elektros maitinimo ir patikrinkite, ar elektros laidų jungtis bei tinklo įtampa.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklavimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.

- Nenaudokite prietaiso kaip darbinio paviršiaus ir nedėkite ant jo maisto produktų.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo, kad negautumėte elektros smūgio.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinio kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus.

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

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

keramikos paviršius. Jei tokių indų norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Maisto termometras

ĮSPĖJIMAS!

Nusideginimo ir susižalojimo pavojus

- Naudokite Maisto termometras pagal paskirtį. Nenaudokite jo kam nors atidaryti ar kelti.
- Naudokite vieną tik kaitlentei rekomenduojamą Maisto termometras vienu metu.
- Nenaudokite, kai jis netinkamai veikia arba yra sugadintas.
- Nenaudokite Maisto termometras orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje.
- Įsitikinkite, kad Maisto termometras visada būtų įkištas į maistą ar skystį iki minimalaus lygio žymos.
- Prieš kiekvieną naudojimą ir po jo nuvalykite Maisto termometras. Būkite atsargūs, Maisto termometras galas yra smailas.
- Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų. Neplaukite Maisto termometras indaplovėje. Silikono rankenėlė gali prarasti spalvą, tačiau tai neturi įtakos Maisto termometras funkcionalumui.
- Maisto termometras laikyti ir įkrauti naudokite gamintojo pakuotę.
- Prieš dėdami į įkroviklį įsitikinkite, kad Maisto termometras yra atvėsęs, švarus ir sausas.
- Laikykite Maisto termometras saugioje, sausoje vietoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

2.5 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.7 Utilizavimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekitė su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laidų kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. MONTAVIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su prijungimo laidu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį naudokite: H05V2V2-F kurios atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kiekvienas kabelio laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

DĖMESIO

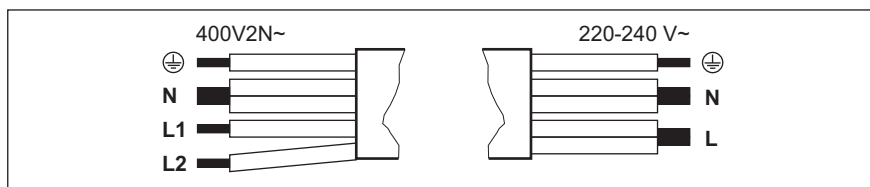
Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

DĖMESIO

Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

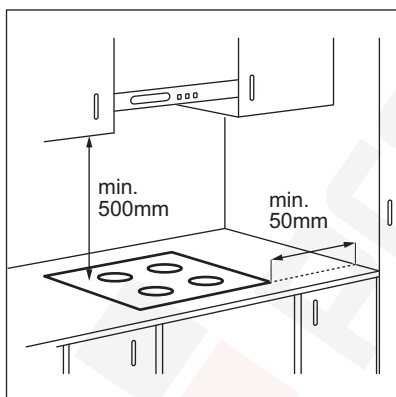
1. Nuo juodo ir rudo laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo ir juodo laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



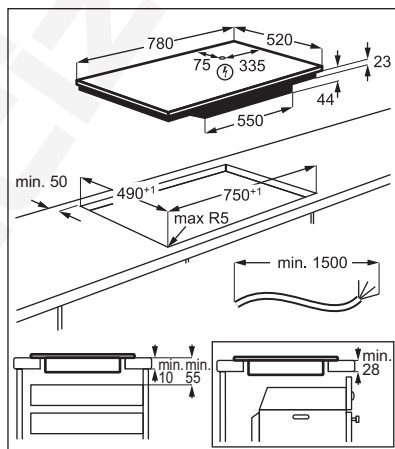
Dvifazė jungtis: 400 V2N~		Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² arba 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² arba 3 x 4 mm ²	
⊕	Žalias-geltonas	⊕	Žalias-geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas	N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodi	L	Juodas ir rudas
L2	Rudas		

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



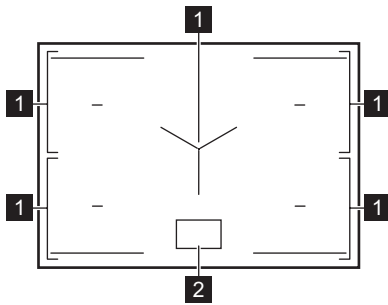
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



1 Indukcinė kaitvietė

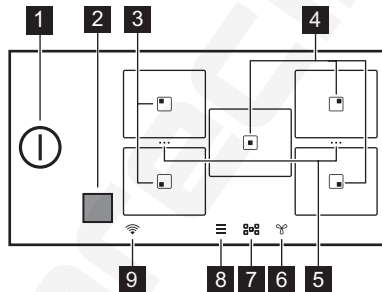
2 Valdymo skydelis



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

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas

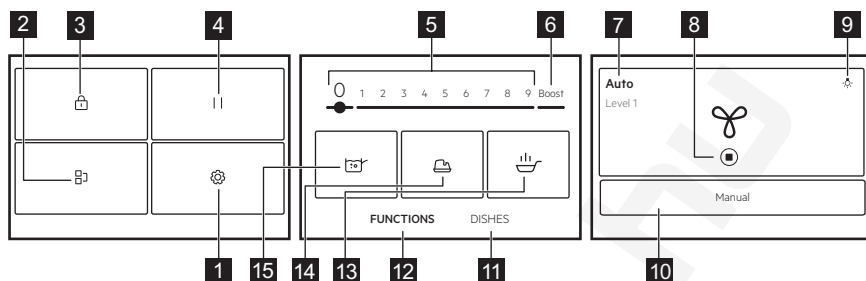
Pagrindinis rodinys



Simbolis	Aprašymas
1 ①	Ijungti ir išjungti kaitlentę.
2 ■	Hob²Hood infraraudonųjų spindulių perdavimo langelis. Neuždenkite jo.
3 ■	Kaitvietė su funkcijomis Kepimas keptuvėje ir Virimas.
4 ■	Kaitvietė su funkcija Virimas.
5 ...	Nuoroda į Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes į vieną zoną arba sujungtoms kaitvietėms atskirti.
6 🌀	Skirtas nustatyti gartraukio funkcijas.
7 □□	Skirtas atverti kaitviečių apžvalgą.
8 ≡	Atverti Meniu.

Simbolis	Aprašymas
9 	Indikatorius „WiFi“.

Išplėstasis rodinys



Funkcijų sąrašas gali skirtis priklausomai nuo programinės įrangos versijos.

Simbolis	Aprašymas
1 	Nuostatos. Atverti kaitlentės nuostatas.
2 	Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes, kad veiktų kaip viena.
3 	Užraktas. Užrakinti / atrakinti valdymo skydelį.
4 	Pause. Sumažinti visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausios.
5 1 - 9	Nustato kaitinimo lygį.
6 Boost	Ijungti maksimalaus karščio nuostatą.
7 Rankinis nustatymas / Auto	Parodyti esamą gartraukio ventiliatoriaus nuostatą.
8 	Sustabdyti / iš naujo paleisti gartraukį.
9 	Gartraukio apšvietimui įjungti ir išjungti.
10 Rankinis nustatymas / Auto	Perjungti į rankinį arba automatinį gartraukio režimą.
11 Patiekalai	Pasirinkti iš anksto nustatytas automatines programas skirtingoms maisto rūšims.
12 FUNKCIJOS	Skirtas pasirinkti automatines programas įvairiems maisto gaminimo būdams.
13 	Kepimas keptuvėje. Kepti įvairius patiekalus su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais.
14 	Tirpinimas. Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams, pvz., šokoladui arba sviestui tirpinti.
15 	Virimas. Kad pasiekus virimo tašką, vandens temperatūra būtų reguliuojama automatiškai ir nevirsytų reikiamos.

Naršymas ekrane

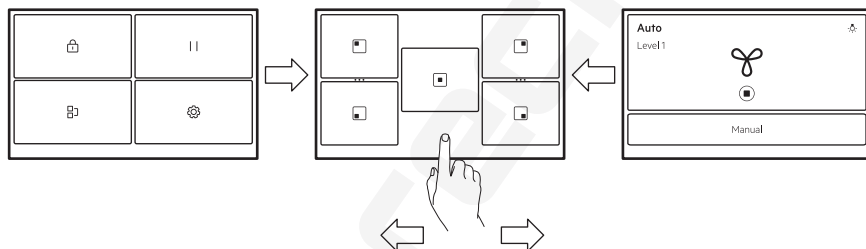
Simbolis	Aprašymas
OK	Pasirinkimui arba nustatymui patvirtinti.
X	Užverti išskylantįjį langą.
^ v	Suskleisti / išplėsti nurodymus ekrane.
☐	Ijungti / išjungti parinktį.
< >	Grįžti vienu Meniu lygiu atgal / pereiti pirmyn.

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Naršymas ekrane



Norėdami naršyti tarp ekranų, bakstelėkite simbolius ekrano apačioje. Taip pat galite braukti į kairę, kad valdytumėte Hob²Hood nuostatas, arba į dešinę, kad pasiektumėte Meniu.



Jeigu ekranas tuoj pat nereaguoja, būtinai palieskite pasirinkto simbolio / parinktį centrá arba pamėginkite jį šiek tiek ilgiau paspausti.

5.2 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalbą, Ryškumas, Garsumas ir Mygtukų tonai.

Nustatymus galite pakeisti čia: Meniu > Nustatymai > Parinktys. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

5.3 FlexPower

FlexPower apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybių ribose, kaitlentė sunaudoja energijos.

Gamykloje nustatomas didžiausias prietaiso galios lygis. Jei instaliacija maksimalios galios nepalaiko, maksimalią galią galima pakeisti.



Jeigu galios lygis žemesnis kaip 2 000 W, negalite įjungti jokių automatinių programų (Pateikalai arba FUNKCIJOS).

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Pasirūpinkite, kad visos kaitvietės būtų išjungtos.
3. Ekrane palieskite , kad atidarytumėte Meniu.
4. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > FlexPower ir nustatykite atitinkamą galios lygį.
5. Palieskite  arba . Laikykitės ekrane pateikiamų nurodymų savo pasirinkimui patvirtinti.



DĖMESIO

Įsitikinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų.

5.4 Belaidis ryšys / programėlės prijungimas

Norint naudotis programėle, kaitlentę reikia prijungti prie belaidžio tinklo. „WiFi“ įjungta pagal numatytąsias nuostatas.

1. Palieskite .

2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „WiFi“.

3. Palieskite , kad įjungtumėte „WiFi“. Kaitlentė jau paruošta prisijungti prie belaidžio tinklo ir su programėle.

4. Palieskite PRIJUNGTI.

5. Atsisiųskite . Nuskenuokite QR kodą, esantį naudotojo vadovo galiniame viršelyje, arba atsisiųskite programėlę tiesiai iš programėlių parduotuvės.

6. Atverkite programėlę ir prisiregistruokite, kad sukurtumėte paskyrą.

7. Pridėkite naują prietaisą.

8. Norėdami užbaigti prijungimo procesą, vadovaukitės programėlėje pateiktais nurodymais.

Tinklo ryšio keitimas / išjungimas

Kaitlentės atjungimas nuo namų tinklo:

1. Palieskite .
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „WiFi“:

- Norėdami atsijungti nuo belaidžio tinklo, palieskite ATJUNGTI. .
- Norėdami išjungti „WiFi“, palieskite



Norėdami prijungti kaitlentę prie naujo belaidžio tinklo, žr. pirmiau pateiktą skyrių „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

6.2 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo

skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.

- per daug įkaista viryklė (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistus. Indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 50 sekundžių.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:

Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
1 - 2	6 val.
3 - 5	5 val.
6	4 val.
7 - 9	1,5 val.



Jei naudojate Kepimas keptuvėje, kaitlentė išsijungia po 1,5 valandos. Kai naudojate Tirpinimas, kaitlentė išsijungs po 6 valandų.

6.3 Gaminimo indo aptikimas

Ši funkcija aptinka, ar puodai buvo padėti ant kaitviečių, o jeigu gaminimo indai nebeaptinkami, išjungia tas kaitvieses.

- Jeigu pirmiausia padedate gaminimo indą ant kaitvietės, o paskui įjungiate kaitlentę, atitinkamos kaitvietės apžvalgoje atsiranda pilka juosta.
- Juosta neatsiras, jeigu kaitvietėje nėra gaminimo indo arba jo neįmanoma aptikti, nes jis netinkamai padėtas arba yra iš netinkamos medžiagos.
- Jeigu nuimsite gaminimo indą nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos kaitvietės pradės mirksėti apžvalga. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite gaminimo indo atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungs. Jeigu norite tęsti maisto gaminimą, padėkite gaminimo indą atgal ant kaitvietės prieš pasibaigiant skirtajam laikui.

6.4 Kaitviečių naudojimas

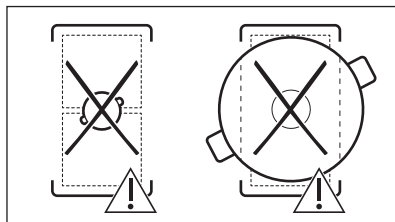
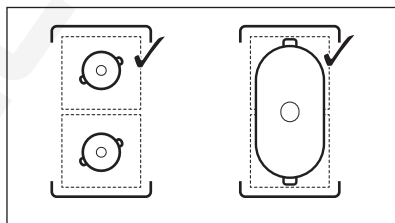
Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal gaminimo indo dugno dydį.



Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar gaminimo indas tinkamas naudoti ant indukcinų kaitlenčių. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

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

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

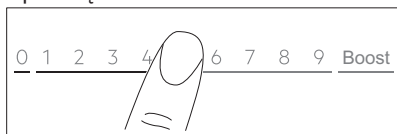


Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitviete norimi naudoti karščio lygiai. Žr. „Galios valdymas“.

6.5 Kaitros parinktis

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės ir palieskite atitinkamos srities simbolį.
3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte karščio lygį.

Galios lygio piktogramos 1-9 padidėja, o juosta apačioje paraudonuoja, parodydama esamą galios nuostatą. Kai pasirenkamas galios lygis, vaizdas ekrane pasikeičia į išplėstinį.



Karščio lygį galite pakeisti ir kaitviečių apžvalgos ekrane. Norėdami nueiti į kaitviečių apžvalgos ekraną, palieskite išplėstinio vaizdo vidurį. Norėdami pakeisti karščio lygį, palieskite — arba +. Norėdami atverti išplėstinį ekrano vaizdą, palieskite galios lygį.

6.6 Boost

Ši funkcija suteikia daugiau galios indukciniams kaitvietėms. Funkciją kaitvietei galima įjungti tik ribotam laikui. Pasibaigus šiam laikui kaitvietė automatiškai sugrįžta prie aukščiausios karščio nuostatos.

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Palieskite, Boost, kad įjungtumėte funkciją.

Funkcija išsijungia automatiškai. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos karščio lygį į 0.



Boost neveikia, kai:

- Veikia Bridge.
- vienos fazės metu nepakanka galios (žr. „Galios valdymas“).



Didžiausias trukmės reikšmės rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

6.7 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)



ĮSPĖJIMAS!

Kol dega III/II/I, kyla likusio karščio nudegimų pavojus.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminio indo.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

III – tęskite gaminimą,

II – palaikykite šiltą,

I – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- kai pastatote įkaitintą prikaistuvį ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

6.8 Šilumos palaikymo režimas

Ši funkcija palaiko maistą šiltą naudojantis žemos temperatūros nuostata.

Šilumos palaikymo režimas yra prieinama tik tada, kai kaitvietė tebėra šilta po pasibaigusio maisto gaminimo proceso (matoma liekamojo karščio piktograma) ir prikaistuvius lieka ant kaitvietės. Funkcija neveikia su šalta kaitvietė.

1. Palieskite , kad įjungtumėte Šilumos palaikymo režimą.

Šilumos palaikymo režimas veikia iki išjungiamo.

2. Norėdami sustabdyti funkciją, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite

Jeigu reikia, galite nustatyti laikmatį. Žr. „Laikmačio parinkty“.

6.9 Laiko nustatymai



ECO laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Siekiant taupyti energiją, kaitvietė išsijungia dar prieš signalą ECO laikmatis. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė yra įjungta. Kiekvienai kaitvietei galite atskirai nustatyti funkciją.

1. Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.
 2. Palieskite zonos simbolį.
 3. Palieskite .
- Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.
4. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite Išjungti kaitvietę langelį.
 5. Nustatykite laiką.
 6. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti , kad atšauktumėte savo pasirinkimą. Nuostatas ECO laikmatis galite keisti gamindami maistą: palieskite  laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI..

Kai laikmatis išsijungia, pasigirsta signalas ir. Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami šią funkciją išjungti, nustatykite karščio lygį 0. Arba palieskite  su laikmačio verte, palieskite  ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai pasirodys išskylantysis langas.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė įjungta.

Ši funkcija neturi poveikio jokiai kitai kartu veikiančiai funkcijai.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę. Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.
 2. Palieskite .
- Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.
3. Norėdami įjungti funkciją, nuimkite langelio Išjungti kaitvietę žymėjimą.
 4. Nustatykite laiką.
 5. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti , kad atšauktumėte savo pasirinkimą. Laikmatis Nuostatas galite keisti gamindami maistą: palieskite  laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.

Kai laikmatis išsijungia, pasigirsta signalas ir pasirodo išskylantysis langas. Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami išjungti šią funkciją Palieskite  su laikmačio verte, palieskite  ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai pasirodys išskylantysis langas.

6.10 / ... Bridge

Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena tuo pačiu kaitinimo lygiu. Galite tai naudoti maistui gaminti dideliuose gaminimo induose.

Gaminimo indas turi uždengti abiejų kaitviečių centrus. Jeigu gaminimo indas yra tarp dviejų centrų, funkcija nebus įjungta.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitviečių.
 2. Palieskite  > Bridge. Taip pat galite naudoti spartųjį mygtuką , kuris matomas zonos apžvalgoje.
 3. Nustatykite karščio parinktį.
- Norėdami išjungti funkciją, palieskite sparčiosios . Kaitvietės vėl veikia nepriklausomai.

6.11 || Pause

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Funkcijos įjungti negalima, jei vykdoma bet kuri automatinė programa (Patiekalai arba FUNKCIJOS).

Kai funkcija veikia, galima naudoti tik simbolius  ir TĖSTI. Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia. Kai laikmačio funkcija pasibaigia, palieskite bet kurią ekrano vietą garso signalui išjungti.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
 2. Palieskite || kad įjungtumėte funkciją.
- Kaitinimo lygis sumažinamas iki  (Šilumos palaikymo režimas) o ventiliatoriaus greičio lygis Rankinis nustatymas režimu sumažinamas iki 1.
- Norėdami išjungti funkciją, palieskite TĖSTI.
- Bus grąžintos ankstesnės karščio nuostatos.

6.12 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Tai padės išvengti atsitiktinio kaitinimo pokyčio.

1. Nustatykite kaitros parinktį.
2. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, , o 4 sekundes palaikykite ATRAKINTI.



Išjungę kaitlentę, išjungsite ir šią funkciją.

6.13 Vaikų užraktas

Ši funkcija apsaugo voryklę nuo atsitiktinio įjungimo.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinkty > Vaikų užraktas.
3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raidės E-U-O abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.

Po įjungimo funkcija gali pradėti veikti po tam tikro laiko.

6.14 FUNKCIJOS: Kepimas keptuvėje

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui kepti tinkamą kaitros lygį. Kaitlentė reguliuoja temperatūrą skirtingos rūšies patiekalams ir išlaiko ją ruošiant maistą. Kai nustatysite karščio lygį, rankiniu būdu reguliuoti temperatūros nebereikės.



DĖMESIO

Naudokite tik šaltą gaminimo indą. Kai ši funkcija veikia, nepalikite voryklės be priežiūros.

1. Padėkite gaminimo indą be aliejaus / riebalų ant kairės pusės kaitvietės.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Kepimas keptuvėje > .
3. Pasirinkite kepimo lygį. Pradedamas išankstinis įkaitinimas.
4. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją. Laikmatis iškart pradeda veikti.

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

Naudingi patarimai

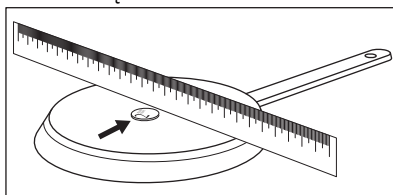
- Laikykitės nurodymų ekrane, kada apversti maistą arba pakoreguoti karščio lygį.
- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs gaminimo indai kaista ilgiau.
- Naudodami gaminimo indus laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperkaitintumėte ir nepažeistumėte indų.
- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

Funkcijai Kepimas keptuvėje tinkami gaminimo indai

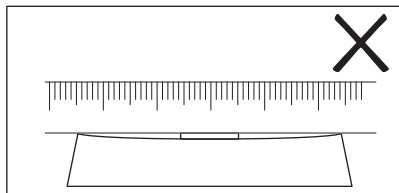
Naudokite tik keptuves lygiu dugnu.

Patikrinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

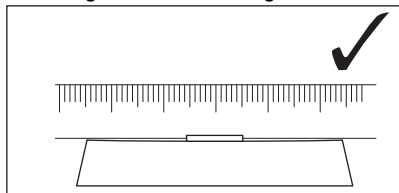
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Ant gaminimo indo dugno padėkite linuotę.
3. Tarp linuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



- a. Gaminimo indas nėra tinkamas, jei moneta telpa tarp linuotės ir gaminimo indo dugno.



- b. Gaminimo indas yra tinkamas, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno.



6.15 FUNKCIJOS: Virimas

Ši funkcija sureguliuoja karščio lygį, kad vanduo vėl neužvirtų pasiekus virimo temperatūrą.



Ši funkcija galima visose kaitvietėse. Jeigu yra likusio karščio (I / II / III) norimoje naudoti kaitvietėje, funkcija išjungta. Jei norite naudoti funkciją, palaukite, kol kaitvietė atvės. Nenaudokite šios funkcijos su prikaistuviais nepridegančiais paviršiais.



DĖMESIO

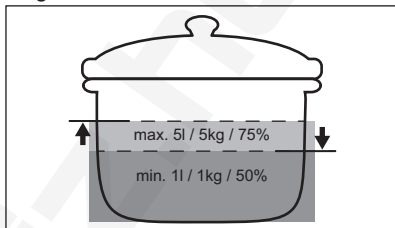
Nenaudokite funkcijos su tuščiais prikaistuviais. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Ant kaitvietės padėkite puodą su bent 1 l vandens.
 2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Virimas > .
 3. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
- Laikmatis iškart pradeda veikti.
4. Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Kai pasiekama virimo temperatūra, kaitlentė automatiškai sumažina karščio lygį. Šiuo metu tai galite nustatyti ir rankiniu būdu.

Naudingi patarimai

- Ši funkcija geriausiai tinka užvirinti vandenį ar išvirti bulves.
- Funkcija gali neveikti tinkamai su arbatinukais ar espresso kavinukais.
- Pripildykite pusę ar tris ketvirčius puodo šalto vandens iš čiaupo, kad iki puodo viršaus liktų 4 cm. Nenaudokite mažiau kaip 1 ar daugiau kaip 5 litrų vandens. Pasirūpinkite, kad vandens (arba bendras vandens ir bulvių) svoris būtų nuo 1 iki 5 kg.



- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, virkite tik nepaustytas, neluptas vidutinio dydžio bulves. Pasirūpinkite, kad bulvės puode nebūtų suspaustos.
- Kol funkcija veikia, stenkitės nesukelti išorinių vibracijų (nenaudokite trintuvo, šalia kaitlentės nelaikykite mobiliojo telefono).
- Priklausomai nuo maisto rūšies ir naudojamų puodų, pasiekus virimo temperatūrą galite nustatyti kitą kaitros lygį.
- Druską berkite vandeniui užvirus.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte energiją.

6.16 FUNKCIJOS: Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti produktams tirpinti, pvz., šokoladui arba sviestui.



DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Tirpinimas > .
3. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
4. Palieskite OK.

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

6.17 Patiekalai

Ši funkcija padeda Jums gaminti skirtingą maistą naudojantis iš anksto nustatytomis programomis, skirtomis konkrečioms maisto kategorijoms. Programų prieinamumas priklauso nuo kaitvietės.

DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba sujungti dvi šonines kaitvietes naudodami Bridge.
2. Pasirinkite Patiekalai / .
3. Pasirinkite maisto rūšį.
4. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
5. Vykdysite ekrane pateiktus nurodymus. Atsižvelgiant į maisto rūšį ir pasirinktą programą, galite nustatyti ir keisti parametrus, pvz., pagaminimo lygį, kepimo karščio lygį ir kt.

Naudingai patarimai

- Dažniausiai gaminami patiekalai automatiškai įtraukiami į Daugiausiai gaminta sąrašą.
- Galite rankiniu būdu įtraukti programas į simbolį Mėgstamiausios .
- Tam tikras programas galite paslėpti paliesdami . Norėdami atkurti programas, pasirinkite Nustatymai > Parinkty > Patiekalai.

6.18 Hob²Hood

Tai yra automatinė funkcija, kuri sujungia kaitlentę su tinkamu gartraukiu. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus greitis nustatomas ir koreguojamas automatiškai, pagal pasirinktą režimą ir labiausiai įkaitusio prikaistuvio temperatūrą. Ventilatorių taip pat galite valdyti rankiniu būdu patys iš kaitlentės arba ant paties gartraukio.



Jeigu pakeisite ventilatoriaus greitį gartraukyje, numatytasis ryšys su kaitlente bus išjungtas. Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, vėl išjunkite ir įjunkite abu prietaisus.



Kai kuriuose gartraukiuose ši funkcija pagal numatytąsias nuostatas gali būti išjungta. Tokiais atvejais pirmiausia įjunkite funkciją gartraukyje, o paskui kaitlentėje. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinio ventilatoriaus režimo nustatymas.

Norėdami nustatyti automatinį gartraukio režimą, pasirinkite vieną iš šių nustatytųjų ventilatoriaus greičių: Režimas 2 – režimas 6. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Jūs galite nustatyti kaitlentę, kad apšvietimas būtų įjungtas tik pasirinkus režimą 1.

1. Palieskite .
2. Pasirinkite Nustatymai > Hob²Hood > .
3. Gartraukį įjunkite mygtuku. Sąrašė rodomi visi automatiniai režimai.
4. Pasirinkite režimą.
5. Palieskite  arba  kad išsaugotumėte pasirinkimą ir išeitumėte.

Norėdami patikrinti esamą ventilatoriaus greičio lygį, palieskite . Ventilatoriaus greičio lygis rodomas ekrano viršutiniame kairiajame kampe. Norėdami išjungti ventilatorių, palieskite . Norėdami įjungti ventilatorių, palieskite .

Automatiniai režimai	Automatinis apšvietimas	Virimas ¹⁾	Kepimas ²⁾
		Ventilatoriaus greitis	
 OFF	Išjungta	-	-
Režimas 1	Išjungta	-	-

Automatiniai režimai	Automatinis apšvietimas	Virimas ¹⁾	Kepimas ²⁾
		Ventiliatoriaus greitis	
Režimas 2 ³⁾	Ijungta	1	1
Režimas 3	Ijungta	-	1
Režimas 4	Ijungta	1	1
Režimas 5	Ijungta	1	2
Režimas 6	Ijungta	2	3

- 1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.
- 2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.
- 3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

Rankinio ventiliatoriaus režimo nustatymas

Ventiliatoriaus greitį galite reguliuoti rankiniu būdu.

1. Palieskite .
2. Palieskite Rankinis nustatymas. Atsiranda valdymo juosta su nurodytu esamu ventiliatoriaus greičiu.
3. Palieskite arba paslinkite pirštu, kad nustatytumėte ventiliatoriaus greičio lygį. Norėdami įjungti maksimalų ventiliatoriaus greičio lygį, palieskite Boost. Ventiliatorius veikia režimu Boost tam tikrą laiką. Tam laikui praėjus, ventiliatoriaus greičio lygis automatiškai pasikeičia į 3. Norėdami išjungti Boost rankiniu būdu, paspauskite 0.

Gartraukio apšvietimas

Galite pasirinkti, kad kaitlentė įjungtų apšvietimą automatiškai, kai tik aktyvuojate kaitlentę. Kad tai galėtumėte padaryti, pakeiskite automatinį režimą į 1–6 režimą. Gartraukio apšvietimą galite įjungti ir išjungti patys.

Apšvietimo įjungimas rankiniu būdu

1. Palieskite .
2. Norėdami įjungti lemputę, palieskite .

Norėdami išjungti lemputę, dar kartą palieskite .

6.19 Kalba

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinkty s > Kalba.
3. Iš sąrašo pasirinkite kalbą.

Norėdami išsaugoti pasirinkimą, palieskite  arba . Tada Iššokusiam lange pasirinkite TAIP.

Jei pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite  > . Rodomas sąrašas. Ekranu viršuje kairėje arba dešinėje (priklauso nuo programinės įrangos versijos) pasirinkite pirmąją, o tada antrąją parinktį. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Kai atsiranda išskylantysis langas, pasirinkite parinktį dešinėje.

6.20 Mygtukų tonai / Garsumas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti. Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.

Taip pat galite pasirinkti garsumo lygį.

1. Ekrane palieskite , kad atidarytumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinkty s > Mygtukų tonai / Garsumas.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį. Nuostata išsaugoma automatiškai.

6.21 Ryškumas

Galite pakeisti ekrano ryškumą.

Galimi 5 ryškumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 5 – aukščiausias.

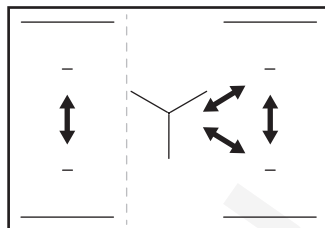
1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinkty s > Ryškumas.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį. Nuostata išsaugoma automatiškai.

6.22 Galios valdymas

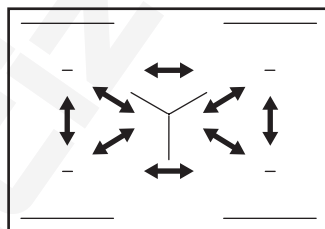
Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Didžiausia kiekvienos fazės apkrova yra 3 860 W. Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Pirmenybė visada teikiama pirmiausiai pasirinktos kaitvietės (arba FUNKCIJOS / Patiekalai naudojančios kaitvietės) karščio nustatymui. Likusi galia kitoms kaitvietėms bus paskirstoma pagal pasirinkimo eilės tvarką.
- Valdymo juostos spalva rodo galimas karščio nustatymo parinktis:
 - raudona – esamas karščio lygis;
 - balta – maksimali galima karščio nuostata;
 - šviesiai pilka – neprieinama karščio nuostata (veikia Galios valdymas).
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



Jeigu kaitlentės bendroji galia ribota (1500 W–6000 W), funkcija paskirsto turimą galią visoms kaitvietėms (žr. skyrių „Prieš naudojant pirmąkart“ > „FlexPower“.



7. NAUDINGI PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcinės kaitvietės naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Funkcijai Kepimas keptuvėje naudokite tik lygaus dugno prikaistuvius.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų, kad nepažeistumėte.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).

- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su 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. Tinkamus indų matmenis žr. „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“. Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
 - Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.
 - Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

7.2 Veikiant girdimi garsai



Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

Indų skleidžiamas triukšmas:

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);

- švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).

- dūzgimą: naudojate didelę galią;

Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:

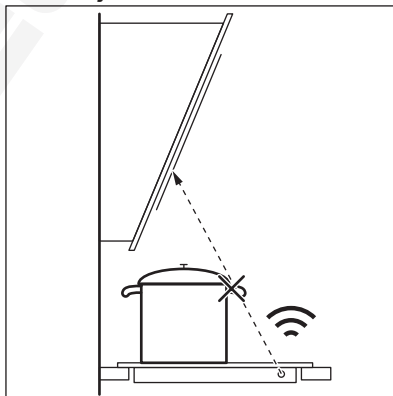
- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas, aptiktas gaminimo indas, kai jį pastote ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

7.3 Naudingi patarimai dėl Hob²Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Toliau gartraukio vaizdas pateiktas tik iliustracijos tikslais.



Neužblokuokite Hob²Hood infraraudonųjų spindulių signalų.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kol įjungta Hob²Hood funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Šią funkciją turintys AEG gartraukiai pažymėti simboliu .

8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

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 kaitlentėms valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stiklui nuvalyti.



ISPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

8.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią kaitlentės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusauskinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.

9. GEDIMŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Ką daryti, jeigu...

Sutrikimas	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.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
	Nenustatėte 60 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 sek. pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pause.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekranas nereaguoja į palietimą.	Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai. Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas.	Nuimkite daiktus. Patraukite puodus nuo ekrano. Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ①.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai, arba sugedęs po kaitlente esantis jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitai kaitvietei jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Pirmiausia sumažinkite kitos kaitvietės galią.
	Lygis FlexPower yra per žemas.	Pasirinkite Meniu ir pakeiskite maksimalią galią. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Hob²Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
Hob²Hood ekranas nematomas.	Hob²Hood išjungta nuostatose.	Eikite į nuostatas / Hob²Hood ir įjunkite funkciją.
Hob²Hood veikia, bet šviečia tik lemputė.	Jūs aktyvinote 1 režimą.	Pasirinkite 1–6 režimą arba palaukite, kol įsijungs automatinis režimas.
Veikia Hob²Hood 1–6 režimai, bet apšvietimas neįsijungia.	Gali būti perdegusi lemputė.	Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Buvo nustatyta netinkama kalba.	Jūs per klaidą pakeitėte kalbą.	Laikykites „Kasdienio naudojimo“ > „Kalba“ nurodymų kaip pakeisti netinkamą kalbą.
Kaitvietė išsijungia.	Automatinis išsijungimas išjungia kaitvietę.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma  ir pranešimas.	Veikia Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Pasirodo E - U - O.	Veikia Vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Mirksi galios lygio juostos.	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
E3 įsijungia.	Elektros jungtis yra netinkama.	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo ir patikrinkite jungtį. Skaitykite skyrių „Montavimas“.
E4 įsijungia.	Kaitviečių temperatūros jutiklis aptinka per aukštą arba per žemą temperatūrą.	Leiskite kaitviete atvėsti arba sušilti iki aukštesnės kaip 15 °C temperatūros. Jeigu problemos pašalinti nepavyks, kreipkitės į įgijotąjį techninės priežiūros centrą.
E7 įsijungia.	Aušinimo ventiliatorius užstotas.	Pasirūpinkite, kad niekas neužstotų ventiliatoriaus. Jeigu ventiliatoriaus niekas neužstoja ir nesklendamas išlieka, kreipkitės į įgijotąjį remonto paslaugų centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Gaminimo indai kaista ilgiau kaip 5 min	Gaminimo indo dugnas netinka indukcinei kaitlentei.	Naudokite gaminimo indus tinkamu (plokščiu, įsimagnetinančiu) dugnu. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.
Įkaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
Kaitlentė negali prisijungti prie belaidžio tinklo.	Maršrutizatorius blokuoja naujus WLAN prietaisus.	Pasirūpinkite, kad maršrutizatorius leistų prisijungti naujiems prietaisams. Jeigu reikia, paleiskite maršrutizatorių iš naujo.
	Kaitlentės belaidis ryšys neįjungtas.	Įjunkite „WiFi“. Žr. skyriaus „Prieš naudojantis pirmąkart“ poskyrį „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.
	Pasirinktas 5 GHz maršrutizatoriaus dažnis.	Pakeiskite maršrutizatoriaus dažnį į 2,4 GHz arba 2,4+5 GHz. Jeigu maršrutizatorius veikia tik 5 GHz režimu, kaitlentės prijungti negalėsite.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
	Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Perkelkite maršrutizatorių arčiau kaitlentės. Jeigu reikia, naudokite „WiFi“ signalo stiprintuvą.
Programėlės nuostatose WLAN tinklų sąrašė nepavyksta rasti kaitlentės.	Kaitlentė jau prijungta prie tinklo, bet gali būti nematoma.	Atjunkite kaitlentę nuo tinklo. Žr. skyriaus „Prieš naudojantis pirmą kartą“ poskyrį „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.
Aukštesnio kaitinimo lygio nėra.	Galios valdymas veikia ir sumažina didžiausią galią.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, Galios valdymas.
Funkcija Virimas nepradedą veikti.	Ši kaitvietė tebėra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės, arba naudokite kitą šaltą kaitvietę, .
Funkcija Virimas nenustoja veikti.	Puode gali būti nepakankamai vandens (neįmanoma aptikti virpesių) arba vanduo jau per karštas.	Puode turi būti ne mažiau kaip 1 l šalto vandens.
Funkcija Virimas staiga sustoja.	Gaminimo indas netinkamas funkcijai. Funkcija negali aptikti verdančio vandens virpesių. Gaminimo indas gali būti per mažas kaitvietei.	Nenaudokite šios funkcijos su nepriegandčiais gaminimo indais. Virkite daugiau vandens arba pereininkite prie šaltos kaitvietės. Nepilkite druskos, kol vanduo neužvirė. Pasirūpinkite, kad gaminimo indo skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės vidurio.
Naudojant funkciją Kepimas keptuvėje šildymas trunka ilgiau.	Gaminimo indas yra per mažas, per sunkus arba jo dugnas nelygus.	Žr. „Naudingi patarimai“.

9.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės

priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta priežiūros knygelėje.

10. TECHNINIAI DUOMENYS

10.1 Vardinė lentelė

Modelis TH85IM30FB
Tipas 62 D5A 01 EA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
AEG

PNC 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW



10.2 „WiFi“ jungtis

„WiFi“ dažnis	2400 - 2483,5 MHz
---------------	-------------------

10.3 Kaitviečių specifikacija

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	Boost [W]	Boost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Vidurinė galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji galinė	2300	3200	10	125 - 210

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

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gamtinio rezultatai būtų optimalūs,

naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gamtinio indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Modelio identifikatorius	TH85IM30FB	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	5	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė	21.0 cm
	Kairioji galinė	21.0 cm
	Vidurinė galinė	21.0 cm
	Dešinioji priekinė	21.0 cm
	Dešinioji galinė	21.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	180.8 Wh/kg
	Kairioji galinė	175.4 Wh/kg
	Vidurinė galinė	184.4 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	189.4 Wh/kg
	Dešinioji galinė	184.4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

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

11.2 Energijos taupymas

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

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.

- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

11.3 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.5 W
Energijos sąnaudos tinklo parengties režimu	2.0 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

Nurodymai, kaip įjungti ir išjungti belaidžio tinklo ryšį, pateikti skyriuje „Prieš naudojimą pirmą kartą“.

12. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	256
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	259
3. INSTALACJA.....	262
4. OPIS PRODUKTU.....	263
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	265
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	267
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	275
8. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	277
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	278
10. DANE TECHNICZNE.....	281
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	282
12. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	282

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą

świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem ani smartfonem z aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli na powierzchni pojawiają się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z

urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji 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 szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkodzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.

- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne 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 odpowiedni przewód zasilający.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Stosować zacisk odciażający na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie dotyka 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 obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Jeśli na ekranie pojawi się kod E3, należy natychmiast odłączyć płytę grzejną i sprawdzić, czy podłączenie elektryczne i napięcie sieciowe są prawidłowe.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.

- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej i nie umieszczaj żywności w bezpośrednim kontakcie z nim.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i oleje mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.

- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczyń.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Termosonda

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem.

- Używać Termosonda zgodnie z przeznaczeniem. Nie należy używać jej do otwierania ani podważania przedmiotów.
- Używać tylko jednej Termosonda, zalecanej do danego modelu płyty grzejnej.
- Nie używać jej, gdy jest niesprawna lub uszkodzona.
- Nie używać Termosonda w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej.
- Upewnić się, że Termosonda jest zagłębiona w potrawie lub zanurzona płynnie do oznaczenia minimalnej głębokości.
- Oczyszczyć Termosonda przed każdym użyciem i po nim. Uważaj, czubek Termosonda jest ostry.
- Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów. Nie myć Termosonda w zmywarce. Ewentualne odbarwienie uchwytu nie ma wpływu na działanie Termosonda.
- Do przechowywania i ładowania Termosonda używaj oryginalnego opakowania.
- Przed umieszczeniem Termosonda w ładowarce upewnij się, że jest chłodny, czysty i suchy.
- Przechowuj Termosonda w bezpiecznym, suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.

2.5 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.6 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.7 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- Uszkodzony przewód należy wymienić na przewód zasilający następującego typu: H05V2V2-F który wytrzymuje temperaturę 90°C lub wyższą. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

UWAGA!

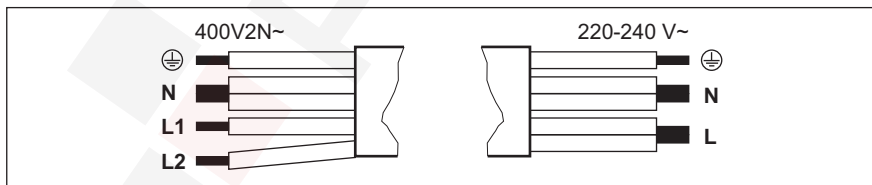
Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

UWAGA!

Nie podłączać przewodu bez tulejki przewodu.

Połączenie jednofazowe

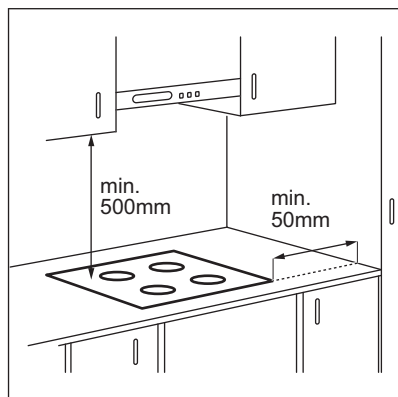
1. Zdjąć końcówkę z czarnego i brązowego przewodu.
2. Usunąć izolację końcówek przewodów brązowego i czarnego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagana zaciskarka do tulejek).



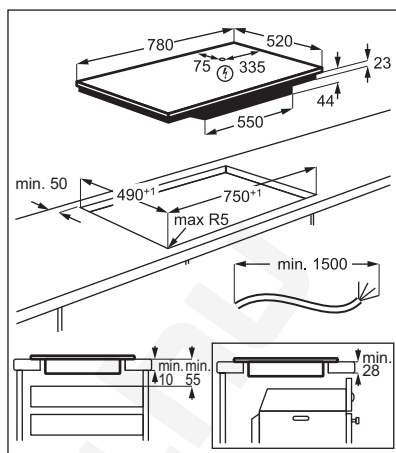
Połączenie dwufazowe: 400 V2N~		Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² lub 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² lub 3x4 mm ²	
	Żółtozielony		Żółtozielony
N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny	L	Czarny i brązowy
L2	Brązowy		

3.4 Montaż

Gdy montuje się płytę grzejącą pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.



Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej AEG – instalacja na blacie roboczym,” wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.



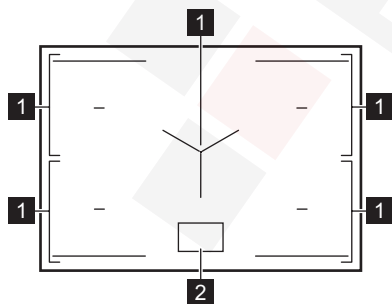
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



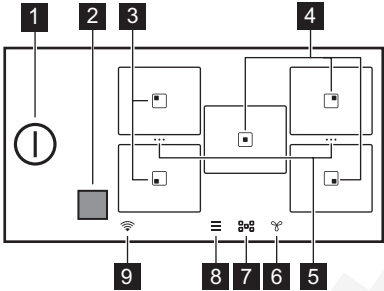
- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania



Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

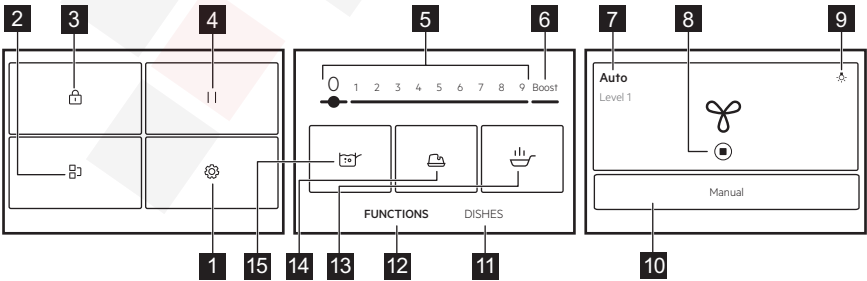
4.2 Układ panelu sterowania

Widok główny



Symbol	Opis
1 ①	Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej.
2 ■	Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob ² Hood. Nie należy go zakrywać.
3 ■	Pole z funkcjami Smażenie na patelni i Gotowanie.
4 ■	Pole z funkcją Gotowanie.
5 ...	Skrót do Bridge. Połączenie dwóch sąsiednich pól grzejnych, aby utworzyć jedną powierzchnię grzejną lub podzielić połączone pola.
6 ☂	Ustawianie funkcji okapu.
7 ■■■■	Otwieranie przeglądu pola.
8 ≡	Aby otworzyć Menu.
9 📶	Wskaźnik WiFi

Widok rozszerzony



Lista funkcji może się różnić w zależności od wersji oprogramowania.

Symbol	Opis
1 	Ustawienia. Otwieranie ustawień płyty grzejnej.
2 	Bridge. Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole.
3 	Blokada. Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.
4 	Pauza. Przesłanie wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.
5 1 - 9	Ustawianie mocy grzania.
6 Boost	Włączanie maksymalnego ustawienia mocy grzania.
7 Tryb ręczny / Auto	Pokazanie aktualnego ustawienia wentylatora okapu.
8 	Zatrzymywanie/ ponowne uruchamianie okapu.
9 	Włączanie i wyłączanie oświetlenia w okapie.
10 Tryb ręczny / Auto	Przełączanie okapu na tryb ręczny lub automatyczny.
11 Potrawy	Wybór zadanych programów automatycznych dla różnych rodzajów żywności.
12 FUNKCJE	Wybór programów automatycznych dla różnych metod gotowania.
13 	Smażenie na patelni. Do smażenia z automatycznie regulowanymi poziomami ciepła, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw.
14 	Roztapianie. Roztapianie różnych produktów, np. czekolady lub masła.
15 	Gotowanie. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykipiła po osiągnięciu temperatury wrzenia.

Poruszanie się po wyświetlaczu

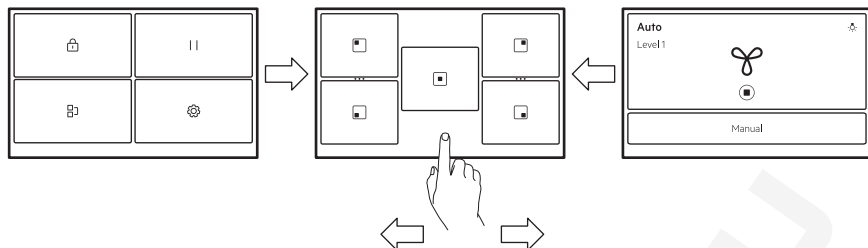
Symbol	Opis
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
X	Zamknięcie wyskakującego okienka.
^ v	Zwijanie/ rozwijanie instrukcji na wyświetlaczu.
	Włączanie/wyłączanie tej opcji.
< >	Przechodzenie do poprzedniego/następnego poziomu w Menu.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Poruszanie się po wyświetlaczu



Aby poruszać się między ekranami, dotykaj symboli u dołu ekranu wyświetlacza. Możesz również przesunąć palcem w lewo, aby zarządzać ustawieniami dla Hob²Hood lub w prawo, aby dotrzeć do Menu.



Jeśli wyświetlacz nie reaguje od razu, upewnij się, że dotykasz środka wybranego symbolu/opcji lub spróbuj naciskać go nieco dłużej.

5.2 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić Język, Jasność, Głośność oraz Dźwięki przycisków.

Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

5.3 FlexPower

FlexPower określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.

Początkowo urządzenie jest ustawione na najwyższą możliwą moc. Jeśli instalacja nie umożliwia wykorzystania pełnej mocy, można zmienić maksymalną moc urządzenia.



Jeśli moc jest niższa niż 2000 W, nie można włączyć żadnych programów automatycznych (Potrawy ani FUNKCJE).

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Upewnij się, że wszystkie pola grzejne są wyłączone.
3. Dotknąć na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.

4. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > FlexPower , a następnie odpowiednią moc.

5. Dotknąć lub . Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby potwierdzić ten wybór.



UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

5.4 Połączenie bezprzewodowe z aplikacją

Aby korzystać z tej aplikacji, płyta grzejna musi być podłączona do sieci bezprzewodowej. WiFi jest domyślnie włączona.

1. Dotknąć .
2. Wybrać Ustawienia > Połączenia > WiFi.
3. Dotknąć , aby uruchomić WiFi. Płyta grzejna jest teraz gotowa do połączenia z siecią bezprzewodową i z aplikacją.
4. Dotknąć POŁĄCZ.
5. Pobierz ze sklepu z aplikacjami. Zeskanować kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi lub pobrać aplikację bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.

6. Otworzyć tę aplikację i zarejestrować się, aby założyć konto.
7. Dodać nowe urządzenie.
8. Postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby zakończyć proces łączenia.

Zmiana/dezaktywacja połączenia sieciowego

Aby odłączyć płytę grzejącą od sieci domowej:

1. Dotknąć .
2. Wybrać Ustawienia > Połączenia > WiFi:
 - Aby odłączyć się od sieci bezprzewodowej, dotknąć ROZŁĄCZ.
 - Aby wyłączyć WiFi, należy dotknąć .

Aby podłączyć płytę grzejącą do nowej sieci bezprzewodowej, patrz „Połączenie bezprzewodowe/z aplikacją” powyżej.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejącą.

6.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja wyłącza płytę grzejącą automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawia się mocy grzania.
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Indukcyjne pole grzejne wyłącza się automatycznie po 50 sek.
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłączy się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.

Jeśli włączona jest funkcja Smażenie na patelni, płyta grzejna wyłączy się samoczynnie po upływie 1,5 godz. W przypadku funkcji Roztapianie płyta grzejna wyłączy się samoczynnie po 6 godzinach.

6.3 Wykrywanie naczyń

Funkcja ta sprawdza, czy na polach grzejnych ustawiono naczynia, i wyłącza pola grzejne, na których już nie wykrywa naczyń.

- Jeśli naczynie najpierw ustawi się na polu grzejnym, a potem włączy płytę grzejącą, na ekranie tego pola grzejnego pojawi się szary pasek.
- Pasek ten nie pojawi się, jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia lub nie można wykryć naczynia z powodu jego nieprawidłowego umieszczenia lub nieodpowiedniego materiału.
- Jeśli naczynie na chwilę zdejmie się z włączonego pola grzejnego i odstawi na bok, wskaźniki przeglądu tego pola zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund

na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie. Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

6.4 Używanie pola grzejnego

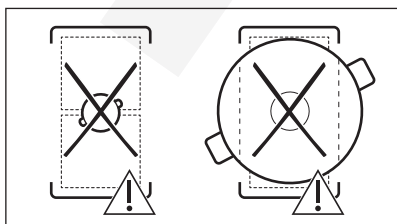
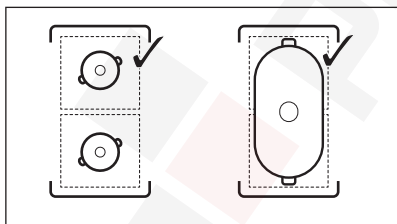
Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.



Aby zapewnić optymalne przenoszenia ciepła, stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczyń w „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”). Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

Aby włączyć pole grzejne, należy umieścić naczynie na jego środku i dotknąć jego symbolu. Na wyświetlaczu pojawiają się dostępne programy. Ustawić poziom mocy grzania lub wybrać jedną z funkcji automatycznych. Aby powrócić do widoku głównego, dotknij **X** w prawym górnym rogu.

Można gotować w dużych naczyniach ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych przy użyciu Bridge.

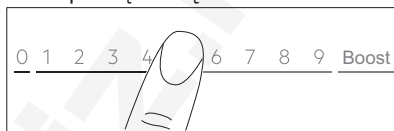


Gdy działają inne pola grzejne, zakres ustawień mocy dla wybranego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.

6.5 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Umieścić naczynie na wybranym polu grzejnym i dotknąć odpowiedniego symbolu pola.
3. Dotknąć lub przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić moc grzania.

Ikony mocy 1-9 powiększają się, a pasek poniżej zmienia kolor na czerwony wskazując aktualne ustawienie mocy. Po wybraniu mocy ekran przełącza się na widok rozszerzony.



Można również zmienić ustawienie mocy grzania na ekranie przeglądu pola grzejnego. Aby przejść do ekranu przeglądu pola, należy dotknąć środka rozszerzonego widoku ekranu. Aby zmienić moc grzania, należy dotknąć **—** lub **+**. Aby otworzyć rozszerzony widok ekranu, dotknąć odpowiedniej mocy.

6.6 Boost

Funkcja dodatkowo zwiększa moc indukcyjnych pól grzejnych. W polu grzejnym funkcję tę można włączyć tylko na ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne to pole grzejne automatycznie powraca do najwyższego ustawienia mocy grzania.

1. Wybór pola grzejnego.
2. Dotknąć Boost, aby włączyć funkcję. Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić jego ustawienie mocy grzania na 0.



Boost nie działa, gdy:

- działa Bridge,
- moc w jednej fazie jest niewystarczająca (patrz „Zarządzanie energią”).



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne.”

6.7 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



OSTRZEŻENIE!

Dopóki wskaźnik **III/II/I** jest włączony, istnieje ryzyko poparzenia od ciepła resztkowego.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

III - kontynuowanie gotowania,

II - podtrzymywanie temperatury,

I - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.8 Keep warm

Funkcja ta służy do podtrzymywania temperatury, aby potrawa pozostawała ciepła.

Funkcja Keep warm jest dostępna tylko wtedy, gdy pole grzejne jest nadal ciepłe po zakończeniu gotowania (widać ikonę ciepła resztkowego), a naczynie pozostaje na polu grzejnym. Funkcja ta nie działa przy zimnym polu grzejnym.

1. Dotknąć , aby aktywować Keep warm. Funkcja Keep warm działa do czasu jej wyłączenia.

2. Aby zatrzymać funkcję, dotknij w lewym górnym rogu wyświetlacza.

W razie potrzeby możesz ustawić timer. Patrz „Opcje timera”.

6.9 Opcje timera



ECO Timer

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim odezwie się ECO Timer. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone. Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.

1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić tę funkcję.

2. Dotknąć symbolu pola.

3. Dotknąć .

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

4. Zzanaczyć Wyłącz pole grzejne pole , aby włączyć tę funkcję.

5. Ustawić czas.

6. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Możesz również wybrać **X**, aby anulować swój wybór.

Ustawienia ECO Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć z wartością timera value, potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas ustawiony na timerze, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i

wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ustawić moc grzania na **0**. Można również dotknąć  z wartością timera, dotknąć **X** i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

Timer

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone.

Funkcja nie ma wpływu na inne jednocześnie działające funkcje.

1. Wybrać dowolne pole grzejne.
Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.
2. Dotknąć .
3. Oznaczyć pole Wyłącz pole grzejne, aby włączyć tę funkcję.
4. Ustawić czas.
5. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Możesz również wybrać **X**, aby anulować swój wybór.

Ustawienia Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera value, potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas ustawiony na timerze, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć sygnał.

Aby wyłączyć funkcję dotknąć  z wartością timera value, dotknąć **X** potwierdzić swój wybór gdy pojawi się okienko wyskakujące.

6.10 / ... Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne z tym samym ustawieniem mocy grzania. Można jej używać do gotowania w dużych naczyniach kuchennych.

Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych. Jeśli naczynie stoi pomiędzy ich dwoma środkami, funkcja ta nie włączy się.

1. Ustawić naczynie na tych polach grzejnych.

2. Dotknąć  >Bridge. Można również użyć skrótu *** widocznego w widoku strefy.

3. Ustawić moc grzania.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć skrótu *** Pola grzejne wznowiają pracę niezależnie.

6.11 || Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Nie można włączyć tej funkcji, jeśli uruchomiony jest jakiś program automatyczny (Potrawy lub FUNKCJE).

Gdy funkcja ta jest włączona, można używać tylko symboli  oraz WZNÓW Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara: Po zakończeniu działania funkcji timera dotknąć dowolnego miejsca na ekranie, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

1. Dotyk , aby otworzyć okno dialogowe Menu.

2. Dotknąć , aby włączyć tę funkcję.

Ustawienie mocy grzania obniża się do  (Keep warm) a prędkość wentylatora w trybie Tryb ręczny obniża się do 1.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć WZNÓW.

Poprzednie ustawienia mocy grzania zostaną przywrócone.

6.12 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia.

1. Ustawić moc grzania.
2. Dotknij , aby otworzyć Menu
3. Dotknąć , aby włączyć funkcję.

Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij i przytrzymaj ODBLOKUJ przez 4 sekundy.



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

6.13 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

1. Dotknij , aby otworzyć Menu
2. Wybierz Ustawienia > Opcje > Blokada uruchomienia.
3. Aby włączyć tę funkcję, należy włączyć przełącznik i dotknąć liter E-U-O w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Uruchomienie funkcji po jej włączeniu może zająć trochę czasu.

6.14 FUNKCJE: Smażenie na patelni

Funkcja ta umożliwia ustawienie mocy grzania odpowiedniej do smażenia potraw. Płyta grzejna dostosowuje tę temperaturę do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją przez cały czas gotowania. Po ustawieniu mocy grzania nie jest konieczna ręczna regulacja temperatury.

UWAGA!

Używać wyłącznie zimnych naczyń.
Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie bez oleju/tłuszczu na jednym z pól grzejnych po lewej stronie.
 2. Wybrać FUNKCJE > Smażenie na patelni.
 3. Wybrać poziom smażenia.
Start podgrzewania.
 4. W razie potrzeby ustawić funkcję timera. Timer uruchamia się natychmiast.
- Gdy naczynie osiągnie żądaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Teraz do naczynia można dodać olej i potrawę. Aby zamknąć to okienko i rozpocząć smażenie, dotknij OK. Aby zatrzymać tę funkcję ręcznie, dotknij 0 na pasku sterowania.

Wskazówki i porady:

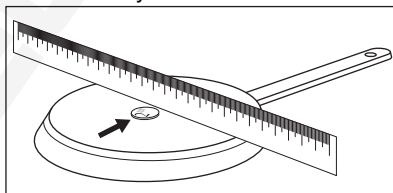
- Postępować zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu, aby dowiedzieć się, kiedy odwrócić potrawę lub dostosować poziom grzania.

- W razie potrzeby można zmienić domyślną moc grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Nagrzewanie ciężkich naczyń może potrwać dłużej.
- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.
- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

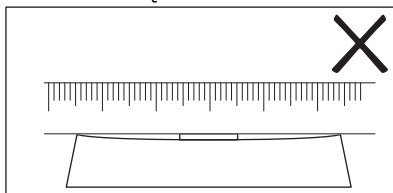
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie na patelni

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

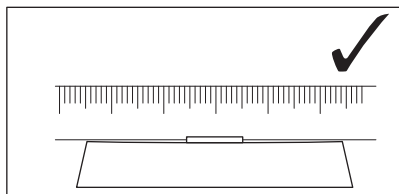
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



- a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dno naczynia można wsunąć monetę.



- b. Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dno naczynia nie można wsunąć monety.



6.15 FUNKCJE: Gotowanie

Funkcja ta automatycznie dostosowuje moc grzania, aby woda nie wykipiała, gdy osiągnie temperaturę wrzenia.



Funkcja ta jest dostępna we wszystkich polach grzejnych. Jeśli występuje ciepło resztkowe (I/II/III) na polu grzejnym, którego chcesz użyć, funkcja jest wyłączona. Zaczekać, aż pole grzejne ostygnie, aby użyć funkcji. Funkcja ta nie działa z naczyniami nieprzywierającymi.



UWAGA!

Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

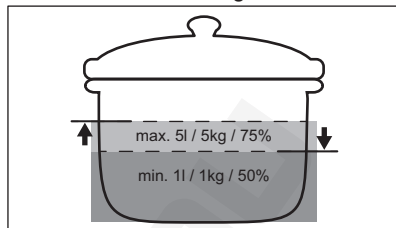
1. Umieścić na polu grzejnym naczynie napełnione co najmniej 1 l wodą.
2. Wybrać FUNKCJE > Gotowanie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję timera. Timer uruchamia się natychmiast.
4. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

Po osiągnięciu temperatury wrzenia płyta grzejna automatycznie obniży ustawienie mocy grzania. W tym momencie można również dostosować je ręcznie w razie potrzeby.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania ziemniaków.
- Funkcja może nie działać prawidłowo, gdy korzysta się z czajnika lub kawiarki.
- Napełnić naczynie między połową a trzema czwartymi pojemności zimną

wodą, tak aby jej poziom znajdował się 4 cm poniżej górnej krawędzi. Użyć od 1 do 5 litrów wody. Łączny ciężar wody (lub wody i ziemniaków) powinien mieścić się w zakresie od 1 do 5 kg.



- Aby uzyskać najlepsze efekty, należy gotować tylko całe, nieobrane, średniej wielkości ziemniaki. Nie układać ziemniaków w naczyniu zbyt ściśle.
- Podczas działania tej funkcji należy unikać powodowania nadmiernych drgań zewnętrznych (np. od użycia blendera lub telefonu komórkowego położonego obok płyty grzejnej).
- W zależności od rodzaju produktu i naczyni można dostosować moc grzania po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Sól dodawać dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Używać pokrywki, aby oszczędzać energię.

6.16 FUNKCJE: Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła.



UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustaw naczynie na polu grzejnym.
2. Wybrać FUNKCJE > Roztapianie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję timera.
4. Dotknąć OK.

Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

6.17 Potrawy

Funkcja ta pomaga w przygotowywaniu różnych potraw przy użyciu wstępnie ustawionych programów przeznaczonych dla

określonych kategorii żywności. Dostępność programów zależy od pola grzejnego.

UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustaw naczynie na polu grzejnym. Można użyć jednego pola grzejnego lub podłączyć dwa pola boczne przy użyciu Bridge.
2. Wybrać Potrawy. .
3. Wybrać rodzaj potrawy.
4. W razie potrzeby ustawić funkcję timera.
5. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

W zależności od rodzaju potrawy i wybranego programu można ustawić i modyfikować szczegóły, np. poziom dogotowania potraw, poziom grzania do smażenia itp.

Wskazówki i porady:

- Najczęściej gotowane potrawy są automatycznie dodawane do listy Najczęściej przyrządzane.
- Można ręcznie dodać programy do listy Ulubione .
- Niektóre programy można ukryć, dotykając . Aby przywrócić programy, przejdź do Ustawienia > Konfiguracja > Potrawy.

6.18 Hob²Hood

Jest to funkcja automatyczna służąca do połączenia płyty grzejnej z odpowiednim okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest zadawana i ustawiana automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie wentylatorem z płyty grzejnej lub samego okapu.



Jeśli zmieni się prędkość wentylatora okapu, domyślne połączenie z płytą grzejną zostaje wyłączone. Aby ponownie włączyć tę funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.



W niektórych okapach funkcja ta może być domyślnie wyłączona. W takim przypadku należy włączyć funkcję najpierw na okapie, a następnie na płycie grzejnej. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Ustawianie automatycznego trybu wentylatora

Aby ustawić okap w trybie automatycznym, należy wybrać jedno z następujących ustawień prędkości wentylatora: Tryb 2 - Tryb 6. Okap reaguje na każde działanie płyty grzejnej. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać 1.

1. Dotknąć .
2. Wybrać Ustawienia > Hob²Hood.
3. Włączyć przełącznik, aby włączyć okap. Wszystkie tryby automatyczne są wyświetlane jako lista.
4. Wybrać tryb.
5. Dotknij  lub, < aby zapisać wybór i wyjść.

Aby sprawdzić aktualną prędkość

wentylatora, należy dotknąć . Prędkość wentylatora widać w lewym górnym rogu wyświetlacza. Aby wyłączyć wentylator,

dotknąć . Aby włączyć wentylator, należy dotknąć .

Tryby auto- matyczne	Oświe- lenie automa- tyczne	Gotowa- nie ¹⁾	Smaże- nie ²⁾
		Prędkość wentylato- ra	



Wył.

-

-

Tryby automatyczne	Oświetlenie automatyczne	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
		Prędkość wentylatora	
Tryb 1	Wł.	-	-
Tryb 2 ³⁾	Wł.	1	1
Tryb 3	Wł.	-	1
Tryb 4	Wł.	1	1
Tryb 5	Wł.	1	2
Tryb 6	Wł.	2	3

1) Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

2) Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Ustawianie trybu ręcznego wentylatora

Prędkość wentylatora można również regulować ręcznie.

1. Dotknąć
2. Dotknąć Tryb ręczny.
Pojawi się pasek regulacji z bieżącą prędkością wentylatora.
3. Dotknąć lub przesunąć palcem, aby ustawić prędkość wentylatora.
Aby włączyć maksymalną prędkość wentylatora, należy dotknąć Boost. Przez pewien czas wentylator pracuje w trybie Boost. Po upływie tego czasu ustawienie prędkości wentylatora automatycznie zmienia się na 3. Aby wyłączyć Boost ręcznie, należy nacisnąć 0.

Oświetlenie w okapie

Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączanie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na tryb 1 - tryb 6. Oświetlenie okapu można również włączać lub wyłączać ręcznie.

Ręczne włączanie oświetlenia

1. Dotknąć .
2. Dotknąć , aby włączyć oświetlenie.
Aby wyłączyć oświetlenie, należy ponownie dotknąć .

6.19 Język

1. Dotyk , aby otworzyć okno dialogowe Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język.
3. Wybierz język z listy.

Aby zapisać ten wybór, dotknij lub . Następnie wybierz TAK w wyskakującym okienku.

Jeśli wybrano niewłaściwy język, dotknąć > . Wyświetli się lista. Wybrać pierwszą opcję z góry po lewej, następnie pierwszą opcję z góry po lewej (lub drugą opcję z góry po prawej, w zależności od wersji oprogramowania). Przewinąć w dół, aby wybrać z listy odpowiedni język. Gdy pojawi się wyskakujące okienko, wybrać opcję po prawej stronie.

6.20 Dźwięki przycisków / Głośność

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.

Można również wybrać poziom głośności.

1. Dotknąć na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność.
3. Wybrać odpowiednią opcję.
Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

6.21 Jasność

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są 5 jasności wyświetlacza od najniższej 1 do najwyższej 5.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność.

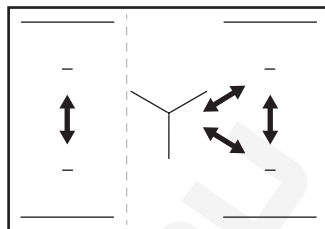
3. Wybrać odpowiednie ustawienie. Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

6.22 Zarządzanie energią

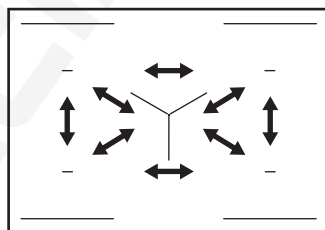
Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby nie wyzwoić bezpieczników instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Priorytetowe jest zawsze ustawienie mocy grzania pola grzejnego wybranego jako pierwsze (lub pola grzejnego przy użyciu FUNKCJE lub Potrawy). Pozostała moc zostanie rozdzielona pomiędzy pozostałymi polami grzejnymi zgodnie z wybraną kolejnością.
- Kolor paska sterowania pokazuje dostępne opcje mocy grzania:
 - czerwony – aktualne ustawienie mocy grzania,
 - biały – maksymalna dostępna moc grzania,
 - jasnoszary – niedostępne ustawienie grzania (działa Zarządzanie energią).
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



Jeśli całkowita moc płyty grzejnej jest ograniczona (1500W–6000 W), funkcja ta rozdziela dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” > „FlexPower”.



7. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Do funkcji Smażenie na patelni należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła, ponieważ może to spowodować odprysnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawidłowe wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
 - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne ooberze tylko część emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.
 - Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Parametry pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu

panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

7.2 Odgłosy podczas pracy



Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

Odgłosy z płyty grzejnej:

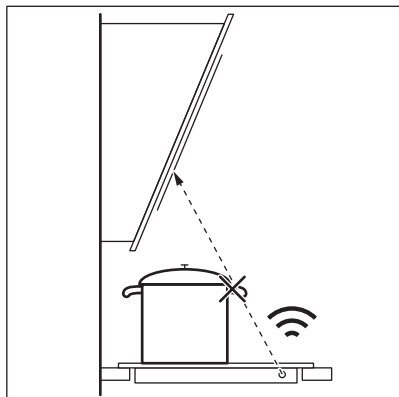
- klikanie: następuje przełączanie elektryczne, naczynie jest wykrywane po jego umieszczeniu na płycie grzejnej.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

7.3 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Poniższy okap przedstawiono jako ilustrację.



Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą mieć symbol .

8. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.



OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ①.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła reszkowego 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.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
	Poziom FlexPower jest za niski.	Zmiana mocy maksymalnej w Menu. Patrz „Przed pierwszym użyciem”.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Hob²Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
ekran Hob²Hood nie jest widoczny.	Hob²Hood jest wyłączone w ustawieniach.	Przejsć do ustawień/Hob²Hood i włączyć tę funkcję.
Funkcja Hob²Hood jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono Tryb 1.	Zmienić tryb na Tryb 1 - Tryb 6 lub zacząć, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Hob²Hood Funkcja działa w trybie H1-H6, ale działa oświetlenie.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Aby zmienić niewłaściwy język, należy postępować zgodnie z instrukcją w punkcie „Codzienne użytkowanieJęzyk”.
Pole grzejne wyłącza się.	Samoczynne wyłączenie wyłącza strefę gotowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Działa funkcja Blokada.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pojawia się E – U – O.	Działa funkcja Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pasek poziomu mocy miga.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
 się włączy.	Połączenie elektryczne jest wadliwe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania i sprawdzić to połączenie. Patrz „Instalacja”.
 się włączy.	Czujnik temperatury pola wykrywa temperaturę zbyt wysoką lub zbyt niską.	Pozostawić pole grzejne do ostygnięcia lub podnieść temperaturę otoczenia powyżej 15°C. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
 się włączy.	Wentylator chłodzący jest zablokowany.	Upewnić się, że nic nie blokuje wentylatora. Jeśli wentylator nie jest przez nic zablokowany i problem nie ustępuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Naczynia nagrzewają się dłużej niż 5 minut.	Dno naczynia nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.	Używać naczyń z odpowiednim (płaskim, magnetycznym) dnem. Patrz „Wskazówki i porady”.
Nagrzewanie trwa długo.	Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego.	Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
Płyta grzejna nie może połączyć się z siecią bezprzewodową.	Router blokuje nowych uczestników sieci WLAN.	Upewnij się, że router zezwala na nowych uczestników. W razie potrzeby ponownie uruchom router.
	Połączenie bezprzewodowe płyty grzejnej nie jest aktywne.	Włącz WiFi. Patrz „Przed pierwszym użyciem”, połączenie bezprzewodowe/z aplikacją.
	Częstotliwość routera jest ustawiona na 5 GHz.	Zmień ustawienia routera na 2,4 GHz lub 2,4+5 GHz. Jeśli router obsługuje tylko częstotliwości 5 GHz, nie można podłączyć płyty grzejnej.
	Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Przybliżyć router do płyty grzejnej. W razie potrzeby użyj wzmacniacza WiFi, aby wzmocnić sygnał.
Nie można znaleźć płyty grzejnej na liście sieci WLAN w ustawieniach aplikacji.	Płyta grzejna jest już połączona z siecią, ale może nie być widoczna.	Odłączyć płytę grzejną od sieci. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe/ z aplikacją.
Nie można ustawić wyższej mocy grzania.	Zarządzanie energią działa i zmniejsza moc maksymalną.	Patrz „Codzienne użytkowanie”, Zarządzanie energią.
Funkcja Gotowanie nie włącza się.	W tym polu grzejnym nadal pozostaje ciepło resztkowe.	Poczekać, aż pole grzejne ostygnie, lub użyć innego, zimnego pola.
Funkcja Gotowanie nie wyłącza się.	W garnku może brakować wody (nie można wykryć wibracji) lub woda jest już zbyt ciepła.	Użyć co najmniej 1 l zimnej wody na garnek.
Funkcja Gotowanie nagle się wyłącza.	Naczynie nie spełnia warunków tej funkcji. Funkcja nie wykrywa drgań wywołanych wrzeniem wody. Naczynie może być zbyt małe dla tego pola grzejnego.	Funkcji tej nie należy używać do naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zagotować więcej wody lub przełączyć się na jakieś zimne pole. Nie dodawać soli, do czasu aż woda osiągnie punkt wrzenia. Upewnić się, że średnica naczynia odpowiada wielkości pola grzejnego. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nagrzewanie przy użyciu funkcji Smażenie na patelni zajmuje dużo czasu.	Naczynie jest zbyt małe, zbyt ciężkie lub ma nierówne dno.	Patrz „Wskazówki i porady”.

9.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się, że płyta grzejna była

prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w książce serwisowej.

10. DANE TECHNICZNE

10.1 Tabliczka znamionowa

Model TH85IM30FB
Typ 62 D5A 01 EA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
AEG

Numer produktu (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW



10.2 Połączenie WiFi

Częstotliwość WiFi 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

10.3 Specyfikacja pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Boost [W]	Maksymalny czas funkcji Boost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Prawe tylne	2300	3200	10	125 - 210

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła i efekty gotowania należy stosować naczynia o

średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

11.1 Informacje o produkcie według rozporządzenia UE w sprawie ekoprojektu

Dane identyfikacyjne modelu	TH85IM30FB	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	5	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21.0 cm
	Lewe tylne	21.0 cm
	Środkowe tylne	21.0 cm
	Prawe przednie	21.0 cm
	Prawe tylne	21.0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	180.8 Wh/kg
	Lewe tylne	175.4 Wh/kg
	Środkowe tylne	184.4 Wh/kg
	Prawe przednie	189.4 Wh/kg
	Prawe tylne	184.4 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2:
Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.

11.2 Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

11.3 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.5 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2.0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączania połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.

12. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać

o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych

symbolem  razem z odpadami domowymi.
Należy zwrócić produkt do miejscowego
punktu ponownego przetwarzania lub

skontaktować się z odpowiednimi władzami
miejskimi.



Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.aeg.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	284
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	287
3. INSTALAREA.....	289
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	292
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	294
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	295
7. SFATURI UTILE.....	303
8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	305
9. DEPANARE.....	306
10. DATE TEHNICE.....	309
11. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	309
12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	310

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile pe care este instalată aplicația.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- **AVERTISMENT:** Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator,

și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat (chiar și funcțiile de gătire automată). Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmăriți instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umezească materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie împământat.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălzirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- În cazul în care codul E3 apare pe ecran, deconectați imediat plita și verificați dacă conexiunea electrică și tensiunea de alimentare sunt corecte.

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru și nu puneți alimentele în contact direct cu acesta.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a preveni șocul electric.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.

- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiurile, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase fierbinți pe panoul de comandă pentru a evita riscul de arsuri.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.4 Senzor de gătire



AVERTISMENT!

Risc de vătămare și arsuri.

- Folosiți Senzor de gătire conform destinației sale. A nu se folosi pentru a deschide sau ridica niciun obiect.

- Folosiți doar Senzor de gătire recomandat pentru plită, câte unul pe rând.
- Nu îl folosiți când funcționează încorect sau este deteriorat.
- Nu utilizați Senzor de gătire în cuptor sau în cuptorul cu microunde.
- Asigurați-vă că Senzor de gătire este întotdeauna în interiorul alimentului sau lichidului până la nivelul marcat cu minim.
- Curățați Senzor de gătire înainte și după fiecare utilizare. Aveți grijă, vârful lui Senzor de gătire este ascuțit.
- Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic. Nu spălați Senzor de gătire în mașina de spălat vase. Mănerul din silicon se poate decolora, ceea ce nu influențează modul de funcționare al Senzor de gătire.
- Utilizați ambalajul original pentru a depozita și încărca Senzor de gătire.
- Asigurați-vă că Senzor de gătire este rece, curat și uscat înainte de a-l introduce în încărcător.
- Depozitați Senzor de gătire într-un loc sigur și uscat, care nu este la îndemâna copiilor.

2.5 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri.

Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.7 Eliminare



AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Taiăți cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Un singur fir

trebuie să aibă o secțiune transversală minimă, în conformitate cu tabelul de mai jos. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

⚠️ AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

⚠️ ATENȚIE!

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

⚠️ ATENȚIE!

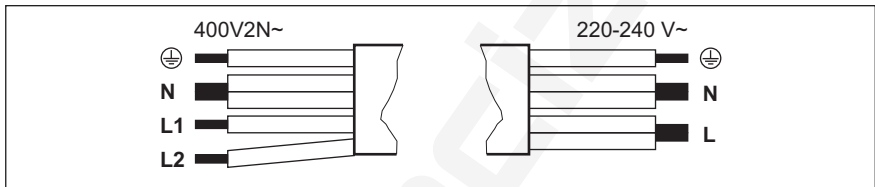
Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

⚠️ ATENȚIE!

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru și maro.
2. Îndepărtați o parte din izolația de la capetele firelor maro și negru.
3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).



Conexiune cu două faze: 400 V2N~

5x1,5 mm² sau 4x2,5 mm²



Verde - galben

N

Albastru și albastru

L1

Negru

L2

Maro

Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² sau 3x4 mm²



Verde - galben

N

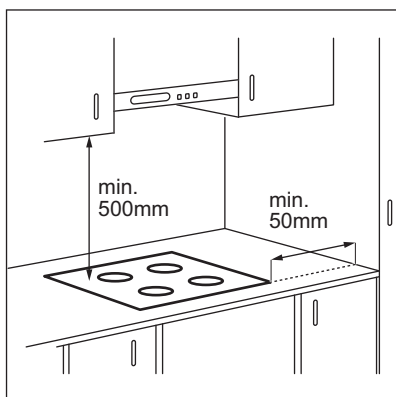
Albastru și albastru

L

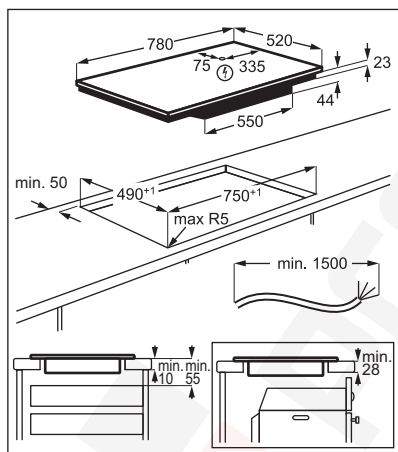
Negru și maro

3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție AEG - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.



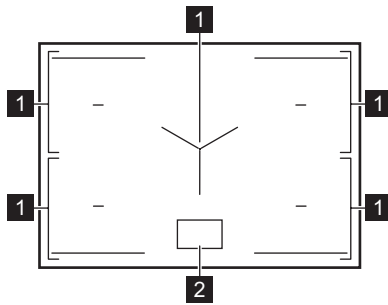
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



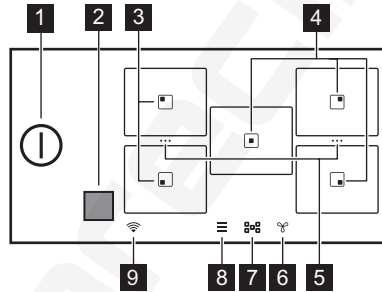
- 1** Zonă de gătire prin inducție
- 2** Panou de comandă



Pentru informații detaliate privind dimensiunile zonelor de gătire, consultați „Date tehnice”.

4.2 Structura panoului de comandă

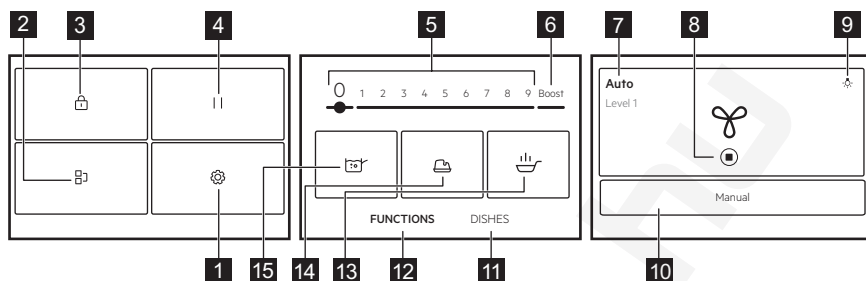
Vedere principală



Simbol	Descriere
1	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2	Fereastra Hob²Hood comunicatorului cu semnal infraroșu. Nu o acoperiți.
3	Zonă cu funcții Prăjire la tigaie și Fierbere.
4	Zonă cu funcție Fierbere.
5 ...	O comandă rapidă pentru Bridge. Pentru a uni două zone de gătire laterale cu scopul de a crea o singură zonă de gătire sau pentru a împărți zonele unite.
6	Pentru a seta funcțiile hotiei.
7	Pentru a deschide prezentarea generală a zonei.
8	Pentru a deschide Meniu.

Simbol	Descriere
9 	Indicatorul WiFi.

Vizualizare extinsă



Lista de funcții poate varia în funcție de versiunea software.

Simbol	Descriere
1 	Setări. Pentru a deschide setările plitei.
2 	Bridge. Pentru a conecta două zone de gătit din partea stângă, astfel încât să funcționeze ca o singură zonă.
3 	Lock. Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
4 	Pause. Pentru setarea tuturor zonelor de gătit care funcționează la setarea minimă.
5 1 - 9	Pentru a seta nivelul de căldură.
6 Boost	Pentru a activa nivelul maxim de încălzire.
7 Manual / Auto	Pentru a afișa setarea curentă a ventilatorului hotei.
8 	Pentru a opri/reporni hota.
9 	Pentru a aprinde sau stinge iluminarea hotei.
10 Manual / Auto	Pentru a comuta la modul manual sau automat al hotei.
11 Preparate	Pentru a selecta programe automate presetate pentru diferite tipuri de preparate.
12 FUNCȚII	Pentru a selecta programe automate pentru diferite metode de gătit.
13 	Prăjire la tigaie. Pentru a prăji diferite tipuri de alimente cu niveluri de căldură controlate automat.
14 	Topire. Pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolată sau unt.
15 	Fierbere. Pentru a regla automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere.

Navigarea prin afișaj

Simbol	Descriere
OK	Pentru confirmarea selecției sau setării.
X	Pentru a închide fereastra pop-up.
^ v	Pentru a restrânge/extinde instrucțiunile de pe afișaj.
☐	Pentru a activa / dezactiva opțiunea.
< >	Pentru un pas înapoi / înainte cu un nivel la Meniu.

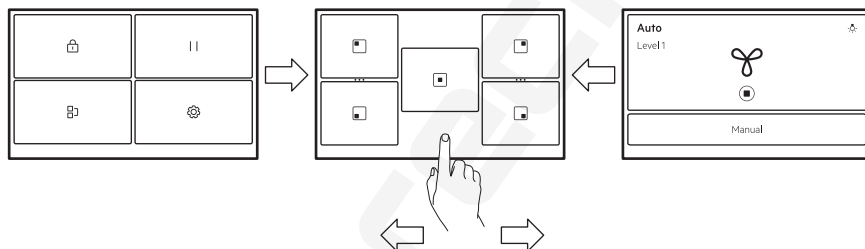
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Navigarea pe afișaj



Pentru a naviga între ecrane, atingeți simbolurile din partea de jos a afișajului. De asemenea, puteți glisa spre stânga pentru a gestiona setările pentru Hob®Hood sau la dreapta pentru a accesa Meniul.



Dacă afișajul nu reacționează imediat, asigurați-vă că atingeți centrul simbolului/opțiunii alese sau încercați să îl apăsați puțin mai mult.

5.2 Prima conectare la rețeaua electrică

Când conectați plita la priză, trebuie să setați Limbă, Strălucire, Volumul și Tonul de la taste.

Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.

5.3 FlexPower

FlexPower definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței.

Inițial, aparatul funcționează la cel mai înalt nivel de putere posibil. Puteți modifica puterea maximă dacă instalația nu acceptă puterea maximă.



Dacă nivelul de putere este mai mic de 2000 W, nu puteți activa niciun program automat (Preparate sau FUNCȚII).

1. Pornește plita.
2. Asigură-te că toate zonele de gătire sunt dezactivate.
3. Atinge  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
4. Selectează Setări > Configurare > FlexPower și alege nivelul de putere corespunzător.
5. Atinge  sau . Urmează instrucțiunile de pe afișaj pentru a confirma selecția.



ATENȚIE!

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

5.4 Conexiune wireless

Pentru a utiliza aplicația, plita trebuie conectată la rețeaua wireless. WiFi este pornit în mod implicit.

1. Atinge .

2. Selectează Setări > Conexiuni > WiFi.

3. Atinge  pentru a activa WiFi. Plita este acum pregătită pentru a se conecta la rețeaua wireless și cu aplicația.

4. Atinge CONECTARE.

5. Descărcați . Scanează codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare sau descarcă aplicația direct din magazinul de aplicații.

6. Deschide aplicația și înregistrează-te pentru a obține un cont.

7. Adaugă un aparat nou.

8. Urmează instrucțiunile din aplicație pentru a finaliza procesul de conectare.

Modificarea/dezactivarea conexiunii la rețea

Pentru a deconecta plita de la rețeaua din locuință:

1. Atinge .

2. Selectează Setări > Conexiuni > WiFi:

- Pentru a te deconecta de la rețeaua wireless, atinge DECONECTARE.

- Pentru a dezactiva WiFi, atinge .

Pentru a conecta plita la noua rețea wireless, consultați „Conexiune wireless / aplicație” de mai sus.

6. UTILIZARE ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

6.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează plita automat dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate.
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei.
- vărsați sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează.

Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.

- plita se încinge prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza din nou plita.
- folosiți vase neadecvate sau nu există niciun vas pe o anumită zonă. Zona de gătit cu inducție se dezactivează automat după 50 de secunde.
- Nu dezactivați o zonă de gătire sau nu modificați nivelul de căldură. După o perioadă de timp pe plită apare un mesaj, iar aceasta se dezactivează.

Relația dintre nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore



Atunci când utilizați plita Prăjire la tigaie, aceasta se dezactivează după 1,5 ore. Pentru Topire, plita se dezactivează după 6 ore.

6.3 Detectarea vaselor

Această funcție detectează dacă au fost plasate vase pe zonele de gătire și dezactivează zonele de gătire dacă vasul nu mai este detectabil.

- Dacă puneți mai întâi vasul pe o zonă de gătire și apoi activați plita, o bară gri apare în prezentarea generală a zonei de gătire corespunzătoare.
- Bara nu va apărea dacă nu există niciun vas pe zona de gătire sau dacă vasul nu poate fi detectat din cauza amplasării incorecte sau a materialului inadecvat.
- Dacă scoateți vasul dintr-o zonă de gătire activată și îl puneți deoparte temporar, descrierea zonei de gătire aferente va începe să clipească. Dacă nu puneți vasul înapoi pe zona de gătire activată în decurs de 120 de secunde, zona de gătire se va dezactiva automat. Pentru a relua gătitul, asigurați-vă că puneți vasele din nou pe zonele de gătire înainte de expirarea timpului indicat.

6.4 Utilizarea zonei de gătire

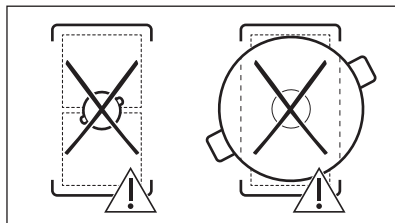
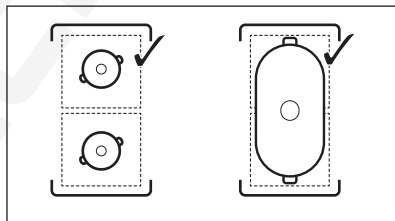
Zonele de gătit cu inducție se adaptează automat la dimensiunile bazei vasului.



Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”). Asigurați-vă că vasul de gătit este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Sfaturi utile”.

Pentru a activa zona de gătire, puneți vasul în centrul zonei de gătire și atingeți simbolul relevant zonei. Programele disponibile apar pe afișaj. Setati nivelul de încălzire sau selectați una dintre funcțiile automate. Pentru a reveni la vizualizarea principală, atingeți **X** din colțul din dreapta sus.

Puteți găti cu vasele mari puse pe două zone de gătire simultan utilizând Bridge.

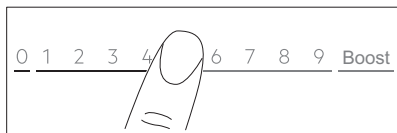


Atunci când alte zone de gătire sunt active, nivelul de încălzire pentru zona pe care doriți să o utilizați poate fi limitat. Consultați secțiunea „Management putere”.

6.5 Nivelul de căldură

1. Activați plita.
2. Puneți vasul pe zona de gătire selectată și atingeți simbolul zonei relevante.
3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de încălzire.

Pictogramele nivelului de putere 1-9 devin mai mari, iar bara de dedesubt devine, roșie pentru a indica setarea curentă de putere. Atunci când este selectat nivelul de putere, ecranul se schimbă în vizualizarea extinsă a ecranului.



De asemenea, puteți modifica nivelul de încălzire pe ecranul de prezentare generală a zonei. Pentru a accesa ecranul de prezentare generală a zonei, atingeți centrul vizualizării extinse a ecranului. Pentru a modifica nivelul de încălzire, atingeți — sau +. Pentru a deschide vizualizarea extinsă a ecranului, atingeți nivelul de putere.

6.6 Boost

Această funcție oferă mai multă putere zonelor de gătire prin inducție. Funcția poate fi activată pentru zona de gătire doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă de timp, zona de gătire revine automat la setarea maximă de încălzire.

1. Selectați zona de gătire.
2. Apăsați Boost pentru a activa funcția. Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva manual funcția, selectați zona și modificați setarea de încălzire la 0.



Boost nu funcționează atunci când:

- Bridge funcționează,
- puterea în cadrul unei faze este insuficientă (consultați „Management putere”).



Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

6.7 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

⚠ AVERTISMENT!

Atât timp cât indicatorul **III/II/I** este aprins, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătire este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

III - continuați gătitul,

II - Menține cald,

I - căldură reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe o zonă de gătire rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

6.8 Modul Menține cald

Această funcție păstrează mâncarea caldă cu setarea de temperatură scăzută.

Modul Menține cald este disponibil numai atunci când zona de gătire mai este caldă după procesul de gătire finalizat (semnalat cu o pictogramă pentru căldură reziduală vizibilă) și vasul rămâne pe zonă. Funcția nu are efect cu zone de gătire reci.

1. Atinge  pentru a activa Modul Menține cald.

Modul Menține cald funcționează până când este oprit.

2. Pentru a opri funcția, atinge  în colțul din stânga sus al afișajului.

Poți seta un temporizator, dacă este necesar. Consultați „Opțiuni cronometru”.

6.9 Cronometru

ECO Timer

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătire în timpul unei singure sesiuni de gătire.

Pentru a economisi energie, încălzitorul zonei de gătire se dezactivează înainte de sunetul ECO Timer. Diferența de durată de funcționare depinde de nivelul de încălzire și de durata operațiunii de gătire.

Puteți utiliza această funcție atunci când zona de gătire este activată. Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătire.

1. Setează mai întâi nivelul de căldură pentru zona de gătire respectivă și după aceea setează funcția.

2. Atinge simbolul zonei.

3. Atinge .

Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.

4. Bifează Stop zona pentru a activa funcția.
5. Setarea timpului.

6. Atinge OK pentru a confirma.

De asemenea, poți alege **X** pentru a anula selecția.

Poți modifica setările ECO Timer în timpul

gătirii: atinge  cu valoarea cronometrului, apoi atinge EDITARE.

Atunci când timer atinge limita, este emis un semnal sonor și acesta , iar o fereastră pop-up apare. Atingeți OK pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, setați nivelul de încălzire la **0**. Alternativ, atinge  cu valoarea cronometrului, atinge **X** și confirmă alegerea când apare o fereastră pop-up.

Timer

Puteți utiliza această funcție atunci când zona de gătire este activată.

Funcția nu are niciun efect asupra niciunei alte funcții care funcționează concomitent.

1. Selectează orice zonă de gătire.

Glisorul relevant apare pe afișaj.

2. Atinge .

Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.

3. Debifează Stop zona caseta pentru a activa funcția.

4. Setarea timpului.

5. Atinge OK pentru a confirma.

De asemenea, poți alege **X** pentru a anula selecția.

Poți modifica setările Timer în timpul gătirii:

atinge  cu valoarea cronometrului, apoi atinge EDITARE.

Atunci când timer atinge limita, este emis un semnal sonor și acesta , iar o fereastră pop-up apare. Atingeți OK pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, Atinge  cu valoarea cronometrului, atinge **X** și confirmă alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

6.10 / ... Bridge

Funcția conectează două zone de gătire care vor funcționa ca una cu același nivel de căldură. O puteți folosi pentru a găti cu vase mari.

Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone. Dacă vasul se află între cele două centre, funcția nu va fi activată.

1. Pune vasul pe cele două zone de gătire.

2. Atinge  > Bridge. De asemenea, poți utiliza comanda rapidă ... vizibilă în prezentarea generală a zonei.

3. Setează nivelul de căldură.

Pentru a dezactiva funcția, atinge comanda rapidă ... Zonele de gătire își reiau funcționarea independent.

6.11 || Pause

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Nu puteți activa funcția dacă rulează un program automat (Prepare sau FUNCȚII).

Când funcția este activă pot fi utilizate numai simbolurile  și RELUARE. Toate celelalte

simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului. La finalul perioadei de timer, atingeți oriunde pe ecran pentru a opri semnalul acustic.

1. Atinge  pentru a deschide Meniu.
 2. Pentru activarea funcției atingeți . Setarea de încălzire este scăzută la simbolul  (Modul Menține cald) iar viteza ventilatorului în modul Manual este redusă la 1.
- Pentru a dezactiva funcția atinge RELUARE. Setările anterioare de încălzire vor fi restabilite.

6.12 Lock

Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Previne modificarea accidentală a nivelului.

1. Setați nivelul de căldură.
2. Atingeți  pentru a deschide Meniu.
3. Pentru activarea funcției atingeți . Pentru a dezactiva funcția, apăsați și mențineți apăsat DEBLOCARE timp de 4 secunde.



Când dezactivați plita, dezactivați și această funcție.

6.13 Child Lock

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Opțiuni > Child Lock.
3. Porniți comutatorul și atingeți literele E-U-O în ordine alfabetică pentru a activa funcția.

Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.

După activare, poate dura puțin timp pentru ca funcția să aibă efect.

6.14 FUNCȚII: Prăjire la tigaie

Această funcție vă permite să setați un nivel adecvat de căldură pentru a prăji alimentele. Plita reglează temperatura pentru diferite

tipuri de alimente și o menține pe durata gătirii. După setarea nivelului de căldură, nu mai este necesară reglarea manuală a temperaturii.

ATENȚIE!

Folosiți doar vase reci.
Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți o cratiță fără ulei/grăsime pe una dintre zonele de gătire din partea stângă.
2. Selectează FUNCȚII > Prăjire la tigaie.
3. Alege un nivel de prăjire.
4. Setează o funcție cronometru, dacă este necesar.

Cronometrul va porni imediat.

După ce tigaia atinge temperatura dorită, plita va emite un semnal sonor și va fi afișată o fereastră pop-up. Acum puteți adăuga uleiul și alimentele în tigaie. Pentru a închide fereastra și a începe prăjirea, atinge OK. Pentru a opri manual funcția, atinge 0 de pe bara de comandă.

Sfaturi și recomandări:

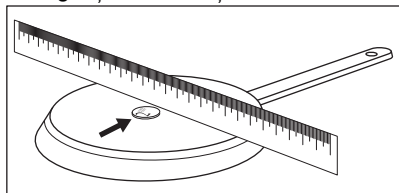
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj legate de momentul în care să întoarceți alimentele sau pentru a regla nivelul de încălzire.
- Pentru modifica nivelul implicit de căldură, dacă este necesar.
- Pentru bucăți mari sau cartofi cruzi, folosiți un capac în primele 10 minute de prăjire.
- Încălzirea vaselor grele poate dura mai mult.
- Utilizați cratițele laminate cu nivelurile scăzute de căldură pentru a preveni deteriorarea sau supra-încălzirea acestora.
- Nu folosiți vase emailate subțiri. Acestea pot fi supraîncălzite și deteriorate.

Cratițe adecvate pentru funcția Prăjire la tigaie

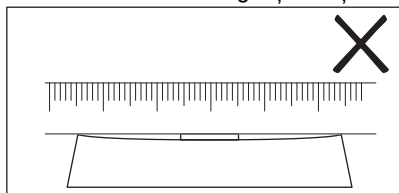
Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este corectă:

1. Întoarce cratița cu baza în sus.
2. Pune o riglă la baza cratiței.
3. Încearcă să pui o monedă de 1, 2 sau 5 Euro cenți (sau orice monedă cu o

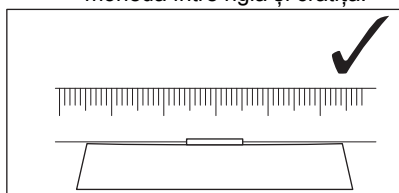
grosime similară, aprox. 1,7 mm) între riglă și baza cratiței.



a. Cratița este incorectă dacă poți pune moneda între riglă și cratiță.



b. Cratița este corectă dacă poți pune moneda între riglă și cratiță.



6.15 FUNCȚII: Fierbere

Această funcție reglează automat nivelul de căldură astfel încât apa să nu clocotească după ce a ajuns la punctul de fierbere.



Funcția este disponibilă pe toate zonele de gătire. Dacă există căldură reziduală (I/II/III) pe zona de gătire pe care doriți să o utilizați, funcția este dezactivată. Așteptați până când zona se răcește pentru a utiliza funcția. Funcția nu funcționează cu vase neaderente.



ATENȚIE!

Nu utilizați funcția cu vase goale. Nu lăsați plita nesupravegheată în timp ce funcția este activă.

1. Pune un vas umplut cu cel puțin 1 l de apă pe zona de gătire.
2. Selectează FUNCȚII > Fierbere.
3. Setează o funcție cronometru, dacă este necesar.

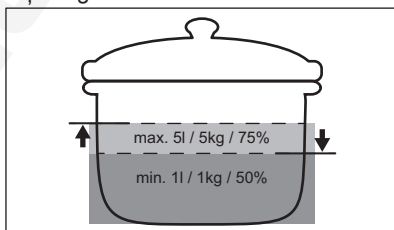
Cronometrul va porni imediat.

4. Pentru a opri manual funcția apasă  în colțul din stânga sus al afișajului.

După ce punctul de fierbere a fost atins, plita reduce automat setarea nivelului de încălzire. În acest moment puteți să ajustați manual, după cum este necesar.

Sfaturi și recomandări:

- Funcția este cea mai potrivită pentru fierberea apei și gătirea cartofilor.
- Este posibil ca funcția să nu funcționeze corect cu ibrice și cu vase de espresso pentru aragaz.
- Puneți apă rece în vas, până la un nivel cuprins între jumătate și trei sferturi. Lăsați un spațiu de 4 cm până la marginea vasului. Folosiți cel puțin 1 litru și cel mult 5 litri de apă. Ai grijă ca greutatea totală a apei (sau a apei și a cartofilor) să fie între 1 și 5 kg.



- Pentru rezultate optime, fierbeți numai cartofi întregi, de mărime medie și necurățați de coajă. Asigurați-vă că nu înghesuiți prea mult cartofii.
- Evitați producerea de vibrații externe în timpul utilizării funcției (de ex., nu utilizați blenderul și nu așezați telefonul mobil lângă plită).
- În funcție de tipul de aliment și de vasul utilizat, puteți regla nivelul de căldură după ce a fost atins punctul de fierbere.
- Adăugați sare după ce punctul de fierbere a fost atins.
- Folosiți un capac pentru a economisi energie.

6.16 FUNCȚII: Topire

Puteți utiliza această funcție pentru topirea produselor, de ex. ciocolată sau unt.

ATENȚIE!

Nu lăsați plita nesupravegheată în timp ce funcția este activă.

1. Pune vasul pe zona de gătire.
2. Selectează FUNCȚII > Topire.
3. Setează o funcție cronometru, dacă este necesar.
4. Atinge OK.

Pentru a opri manual funcția, apasă  în colțul din stânga sus al afișajului.

6.17 Prepare

Această funcție vă ajută să preparați diferite alimente utilizând programe prestabilite dedicate anumitor categorii de alimente. Disponibilitatea programelor depinde de zona de gătire.

ATENȚIE!

Nu lăsați plita nesupravegheată în timp ce funcția este activă.

1. Puneți vasul pe zona de gătire. Poți utiliza o singură zonă de gătire sau conecta două zone laterale folosind Bridge.
2. Selectează Prepare / .
3. Selectează tipul de aliment.
4. Setează o funcție cronometru, dacă este necesar.
5. Urmează instrucțiunile de pe afișaj.

În funcție de tipul de aliment și de programul selectat, puteți seta și modifica detalii, de ex. nivelul de gătire, nivelul de încălzire pentru prăjire etc.

Sfaturi și recomandări:

- Preparatele găsite cel mai des sunt adăugate automat la lista Aproape gătit.
- Poți adăuga manual programe în lista de Favorite .
- Poți ascunde anumite programe apăsând . Pentru a restabili programele, accesează Setări > Configurare > Prepare.

6.18 Hob²Hood

Este o funcție automată care conectează plita la o hotă potrivită. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este definită și reglată automat în funcție de setarea modului și de temperatura celor mai fierbinți vase de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită sau de pe hotă.

i

Dacă modificați viteza ventilatorului pe hotă, conexiunea implicită cu plita va fi dezactivată. Pentru a reactiva funcția, opriți și porniți din nou ambele aparate.

i

La unele hote, funcția poate fi dezactivată în mod implicit. În astfel de cazuri, activați mai întâi funcția pe hotă, apoi pe plită. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

Setarea modului automat pentru ventilator

Pentru a seta hota la un mod automat, alegeți dintre următoarele viteze setate ale ventilatorului: Modul 2 - Modul 6. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Puteți seta plita să activeze doar lumina, selectând modul 1.

1. Atinge .
2. Selectează Setări > Hob²Hood.
3. Pornește un comutator pentru a activa hota.

Toate modurile automate apar sub formă de listă.

4. Alege modul.

5. Atinge  sau  pentru a salva selecția și a ieși.

Pentru a verifica nivelul curent de viteză a ventilatorului, atingeți . Nivelul vitezei ventilatorului este vizibil în colțul din stânga sus al afișajului. Pentru a opri ventilatorul, atinge . Pentru a porni ventilatorul, atinge .

Moduri automate	Iluminare automată	Fierbere ¹⁾	Prăjire ²⁾
		Viteză ventilator	
	Oprit	-	-
Mod 1	Pornit	-	-
Mod 2 ³⁾	Pornit	1	1
Mod 3	Pornit	-	1
Mod 4	Pornit	1	1
Mod 5	Pornit	1	2
Mod 6	Pornit	2	3

1) Plita detectează procesul de fierbere și setează viteză ventilatorului în conformitate cu modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și setează viteză ventilatorului în conformitate cu modul automat.

3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Setarea modului ventilator manual

Puteți regla nivelul vitezei ventilatorului manual.

1. Atingeți .

2. Atingeți Manual.

Apare o bară de comandă cu viteza curentă a ventilatorului.

3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de viteză al ventilatorului.

Pentru a activa nivelul maxim de viteză al ventilatorului atingeți Boost. Ventilatorul funcționează în modul Boost pentru o anumită perioadă de timp. După această perioadă de timp, nivelul vitezei ventilatorului se modifică automat la treapta 3. Pentru a dezactiva Boost manual, apăsați 0.

Lumină hotă

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru, setați modul automat la 1 - Mod 6. De asemenea, puteți activa sau dezactiva manual lumina de pe hotă.

Activarea manuală a luminii

1. Atingeți .

2. Atingeți  pentru a aprinde lumina.

Pentru a stinge lumina, atinge din nou .

6.19 Limbă

1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.
2. Selectează Setări > Configurare > Limbă.
3. Alege limba din listă.

Pentru a salva selecția, atinge  sau . Apoi selectează DA în fereastra pop-up.

Dacă alegi o limbă greșită, atinge  > . Apare o listă. Selectați prima opțiune din partea stângă sus, apoi prima opțiune din partea stângă sus (sau a doua opțiune din partea dreaptă sus, în funcție de versiunea software). Derulați în jos pentru a alege limba corectă din listă. Atunci când apare fereastra pop-up, alegeți opțiunea din dreapta.

6.20 Tonul de la taste/Volumul

Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele complet. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.

De asemenea, puteți alege nivelul volumului.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Tonul de la taste / Volumul.
3. Alegeți opțiunea corespunzătoare. Setarea este salvată automat.

6.21 Strălucire

Puteți modifica luminozitatea afișajului.

Există 5 niveluri de luminozitate, 1 fiind cel mai scăzut, iar 5 fiind cel mai ridicat.

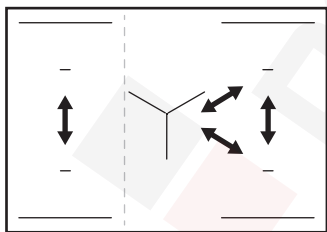
1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Strălucire.
3. Alegeți nivelul corespunzător. Setarea este salvată automat.

6.22 Management putere

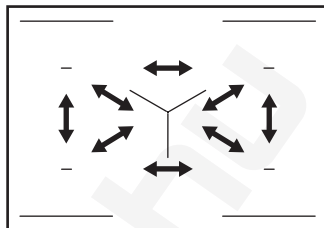
Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire (conectat la aceeași fază).. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3680W. Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Setarea de încălzire a zonei de gătire selectate prima dată (sau a unei zone de gătire care utilizează FUNCȚII sau Prepare) este întotdeauna prioritară. Puterea rămasă va fi împărțită între celelalte zone de gătit, în ordinea selectării.
- Culoarea barei de comandă indică opțiunile disponibile pentru setările de încălzire:
 - roșu - nivelul curent de încălzire,
 - alb - nivelul maxim disponibil de încălzire,
 - gri deschis - nivelul de încălzire indisponibil (Management putere este activ).
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



Dacă puterea totală a plitei este limitată (1500 W - 6000 W), funcția distribuie puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare” > „FlexPower”.



7. SFATURI UTILE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Pentru a preveni supraîncălzirea și pentru a îmbunătăți performanța zonelor, vasul trebuie să fie cât mai gros și mai plat posibil.
- Doar pentru funcția Prăjire la tigaie, utilizați numai vase cu fundul plat.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Aveți întotdeauna grijă să nu glisați sau să frecăți vasul pe marginile și colțurile sticlei, deoarece aceasta poate ciobii sau deteriora suprafața sticlei.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Pentru dimensiunile adecvate ale vaselor, consultați „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”. Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.
- Eficiența zonei de gătire depinde de diametrul vasului. Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
 - Vasele cu un diametru mai mic decât dimensiunile unei anumite zone de gătire primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire,

ceea ce are ca rezultat o încălzire mai lentă.

- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

7.2 Zgomote în timpul funcționării



Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune. Zgomotele produse de vase pot varia în funcție de materialul din care sunt realizate și de nivelul de putere.

Zgomote legate de vase:

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zgomot ca de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

Zgomote legate de plită:

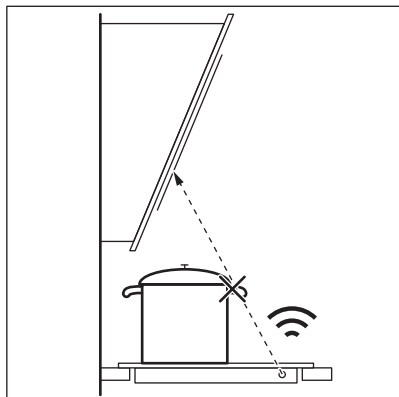
- clic: comutarea electrică are loc, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

7.3 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.



Păstrați curată fereastra pentru Hob²Hood comunicatorul prin semnal infraroșu.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

Hotele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele AEG care utilizează această funcție trebuie să aibă simbolul .

8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.



AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

8.2 Curățarea plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

9. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați schema de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de încălzire timp de 60 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pause funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Afișajul nu reacționează la atingere.	O parte a afișajului este acoperită sau vasele sunt așezate prea aproape de afișaj. Pe afișaj este puțin lichid sau un obiect.	Scoateți obiectele. Îndepărtați vasele de afișaj. Curățați afișajul, așteptați să se răcească aparatul. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul de sub suprafața plitei s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat.
Nu puteți activa cel mai ridicat nivel de căldură.	O altă zonă este deja setată la nivelul de căldură cel mai ridicat.	Mai întâi reduceți puterea celeilalte zone.
	FlexPower Nivelul este prea scăzut.	Schimbați puterea maximă în Meniu. Consultați „Înainte de prima utilizare”.
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Hob²Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Ecranul Hob ² Hood nu este vizibil.	Este Hob ² Hood oprit din setări.	Mergeți la setări/Hob ² Hood și activați funcția.
Hob ² Hood funcționează, însă doar lumina este aprinsă.	Ați activat Mod 1.	Modificați modul la Modul 1 - Modul 6sau așteptați până când începe modul automat.
Hob ² Hood Modulile 1 - 6 , dar iluminarea este oprită.	Becul s-ar putea să fie ars.	Contactați un Centru de service autorizat.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
A fost setată o limbă greșită.	Ați schimbat limba din greșeală.	Urmați instrucțiunile din „Utilizarea zilnică”, „Limbă” pentru a schimba limba greșită.
O zonă de gătire se dezactivează.	Oprirea automată dezactivează zona de gătire.	Dezactivați plita și activați-o din nou. Consultați „Utilizarea zilnică”.
 și un mesaj se aprinde.	Lock funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Apare E - U - O.	Child Lock funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Bara de nivel al puterii clipește.	Pe zonă nu există niciun vas.	Puneți vasele pe zonă.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate. Consultați „Sfaturi utile”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
 se aprinde.	Conexiunea electrică este defectă.	Deconectați plita de la rețea și verificați conexiunea. Consultați „Instalarea”.
 se aprinde.	Senzorul de temperatură a zonei detectează o temperatură prea ridicată sau prea scăzută.	Lăsați zona de gătire să se răcească sau creșteți temperatura ambianță la peste 15°C. Dacă problema persistă, contactați Centrul de service autorizat.
 se aprinde.	Ventilatorul de răcire este blocat.	Asigurați-vă că ventilatorul nu este obturat de niciun obiect. Dacă ventilatorul nu este obturat de nimic și problema persistă, contactați Centrul de service autorizat.
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
Vasele se încălzesc mai mult de 5 min.	Fundul vasului nu este compatibil cu inducția.	Folosiți vase cu o bază adecvată (plată, magnetică). Consultați „Sfaturi utile”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Încălzirea durează mult.	Vasele sunt prea mici și primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire.	Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
Plita nu se poate conecta la rețeaua wireless.	Routerul blochează noi participanți WLAN.	Asigurați-vă că routerul permite participanți noi. Reporniți routerul, dacă este necesar.
	Conexiunea wireless a plitei nu este activată.	Activați WiFi. Consultați „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless/aplicație.
	Frecvența routerului este setată la 5 GHz.	Modificați setările routerului la 2,4 GHz sau 2,4+5 GHz. Dacă routerul suportă doar frecvența de 5 GHz, plita nu poate fi conectată.
	Semnalul rețelei wireless este slab.	Mutați routerul mai aproape de plită. Utilizați un WiFi repetor pentru a amplifica semnalul, dacă este necesar.
Plita nu poate fi găsită în lista de rețele WLAN din setările aplicației.	Plita este deja conectată la rețea, dar este posibil să nu fie vizibilă.	Deconectați plita de la rețea. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiunea wireless/aplicație.
Nu este disponibil un nivel mai ridicat de căldură.	Management putere funcționează și reduce puterea maximă.	Consultați capitolul „Utilizare zilnică” Management putere.
Funcția Fierbere nu pornește.	Căldura reziduală este încă activă pe această zonă.	Așteptați până când zona se răcește sau utilizați o altă zonă rece
Funcția Fierbere nu se oprește.	Este posibil să nu fie suficientă apă în vas (vibrațiile nu pot fi detectate) sau apa este deja prea caldă.	Folosiți cel puțin 1 l de apă rece per vas.
Funcția Fierbere se oprește brusc.	Vasul nu este compatibil cu funcția. Funcția nu poate detecta vibrațiile produse de apa care fierbe. Este posibil ca vasul să fie prea mic pentru zona de gătire.	Nu utilizați vase neaderente cu această funcție. Fierbeți mai multă apă sau treceți la o zonă rece. Nu adăugați sare înainte ca apa să ajungă la punctul de fierbere. Asigurați-vă că diametrul vasului corespunde dimensiunii zonei de gătire. Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.
Încălzirea cu funcția Prăjire la tigaie durează mult.	Vasele de gătit sunt prea mici, prea grele sau partea inferioară este neuniformă.	Consultați „Sfaturi utile”.

9.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați

informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de

garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea service.

10. DATE TEHNICE

10.1 Plăcuță cu date tehnice

Model TH85IM30FB
Tip 62 D5A 01 EA
Inducție 7.35 kW
Nr. ser.....
AEG

PNC 949 598 455 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat în: Germania
7.35 kW



10.2 WiFi conexiune

WiFi frecvența 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

10.3 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Boost [W]	Boost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Mijloc spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta spate	2300	3200	10	125 - 210

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru un transfer optim al căldurii și rezultate optime de gătire, folosiți vase cu

diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din tabel). Nu folosiți vase cu diametrul mai mare decât cel al zonei de gătire.

11. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

11.1 Informații produs în conformitate cu Regulamentul UE privind proiectarea ecologică

Identificarea modelului	TH85IM30FB
Tipul plitei	Plită încorporată
Numărul zonelor de gătire	5

Tehnologie de încălzire		Inducție
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga față	21.0 cm
	Stânga spate	21.0 cm
	Mijloc spate	21.0 cm
	Dreapta față	21.0 cm
	Dreapta spate	21.0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față	180.8 Wh/kg
	Stânga spate	175.4 Wh/kg
	Mijloc spate	184.4 Wh/kg
	Dreapta față	189.4 Wh/kg
	Dreapta spate	184.4 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

11.2 Economii de energi

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

11.3 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de curent în modul oprit	0.5 W
Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea	2.0 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	2 min.

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.

12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	311
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	314
3. УСТАНОВКА.....	317
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	319
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	322
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	323
7. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	332
8. УХОД И ОЧИСТКА.....	334
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	335
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	338
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	339
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	340

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенной инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица,

отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них специальным приложением.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (даже в автоматическом режиме). Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки,

извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если на экране отображается код E3, немедленно отключите варочную панель, проверьте правильность подключения к электросети, а также напряжение в ней.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы и не допускайте

непосредственного соприкосновения продуктов с ним.

- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легко воспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образованные 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 легко воспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.

- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Термощуп

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы и ожогов.

- Используйте Термощуп по назначению. Не используйте его для того, чтобы открывать или поднимать какие-либо предметы.
- Используйте только рекомендованный для данной варочной панели Термощуп, и не более одного одновременно.
- Не используйте его в случае, если он неисправен или поврежден.
- Не используйте Термощуп в духовом шкафу или микроволновой печи.
- Позаботьтесь о том, чтобы Термощуп всегда находился внутри продукта или был погружен в жидкость, по крайней мере, до минимальной отметки.
- Необходимо очищать Термощуп до и после каждого использования. Будьте осторожны, кончик Термощуп острый.
- Используйте только нейтральные средства для очистки. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы. Не мойте Термощуп в посудомоечной машине. Силиконовая ручка может потерять цвет; это не влияет на рабочие характеристики Термощуп.
- Для хранения и зарядки Термощуп используйте оригинальную упаковку.

- Перед помещением Термошуп в зарядное устройство убедитесь, что он холодный, чистый и сухой.
- Храните Термошуп в безопасном, сухом месте, недоступном для детей.

2.5 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой тканью, смоченной в . Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве

запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.7 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C и выше. Минимальное сечение каждого провода кабеля должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

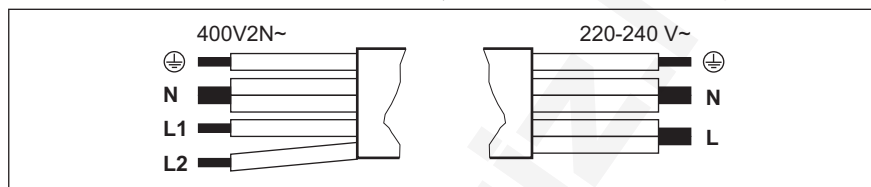
Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не подключайте кабель без концевой гильзы.

Однофазное подключение

1. Удалите концевую гильзу кабеля с черного и коричневого проводов.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов коричневого и черного цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



Двухфазное подключение: 400 В2N~

5 x 1,5 мм² или 4 x 2,5 мм²

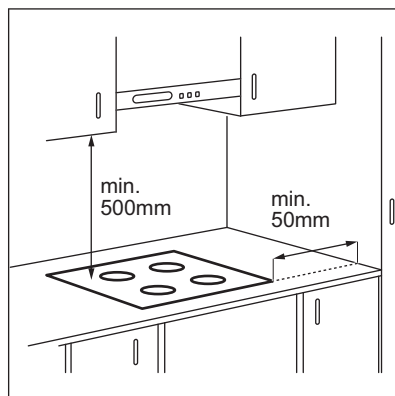
Однофазное подключение: 220 - 240 В~

5 x 1,5 мм² или 3 x 4 мм²

	Зеленый – желтый		Зеленый – желтый
N	Синий и синий	N	Синий и синий
L1	Черный	L	Черный и коричневый
L2	Коричневый		

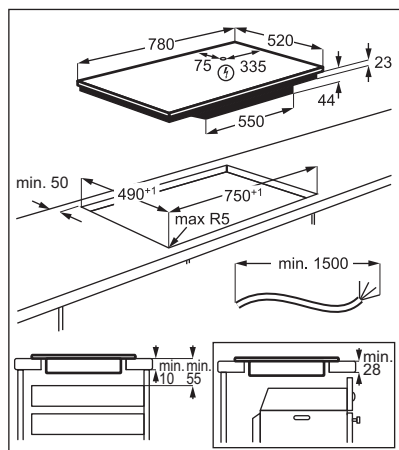
3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции

варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



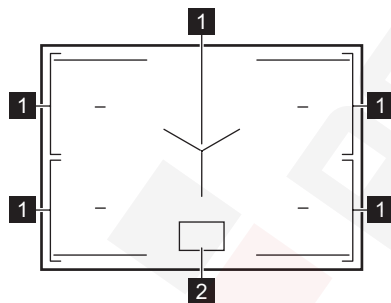
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



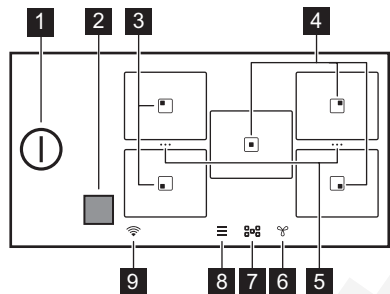
- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления



Подробные сведения о размерах конфорок см. в главе «Технические данные».

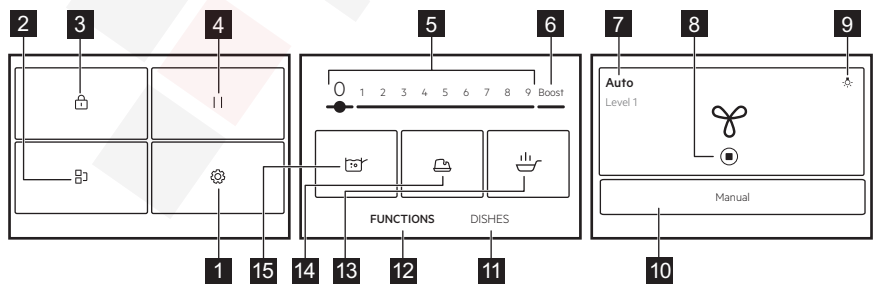
4.2 Расположение панели управления

Основное меню



Символ	Описание
1 ①	Включение и выключение варочной панели.
2 ■	Окошко коммутатора инфракрасных сигналов системы Hob ² Hood. Не закрывайте его посторонними предметами.
3 ■	Зона с функциями Жарение и Варка.
4 ■	Зона с функцией Варка.
5 ...	Ярлык для Bridge. Объединение двух расположенных рядом конфорок для создания одной конфорки или разделения объединенных конфорок.
6 🌀	Настройка функций вытяжки.
7 2x2 grid	Открытие экрана данных конфорки.
8 ≡	Открытие Меню.
9 📶	Индикатор WiFi.

Расширенный вид



Список режимов может быть различным в зависимости от версии программного обеспечения.

Символ	Описание
1 	Настройки. Открытие настроек варочной панели.
2 	Bridge. Объединение двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.
3 	Lock. Блокировка / разблокировка панели управления.
4 	Пауза. Перевод всех работающих конфорок на минимальный уровень нагрева.
5 1 - 9	Установка мощности нагрева.
6 Boost	Включение максимального уровня нагрева.
7 Ручной режим / Auto	Отображение текущей настройки вентилятора вытяжки.
8 	Остановка / перезапуск вытяжки.
9 	Включение или выключение освещения вытяжки.
10 Ручной режим / Auto	Переключение вытяжки в ручной или автоматический режим.
11 Блюда	Выбор предустановленных автоматических программ для различных видов блюд.
12 ФУНКЦИИ	Выбор автоматических программ для различных способов приготовления.
13 	Жарение. Жарение продуктов с автоматическим контролем уровней нагрева для приготовления различных видов блюд.
14 	Растапливание. Растапливание различных продуктов, например, шоколада или сливочного масла.
15 	Варка. Для автоматической регулировки температуры воды, чтобы она не перекипела по достижении точки кипения.

Навигация по дисплею

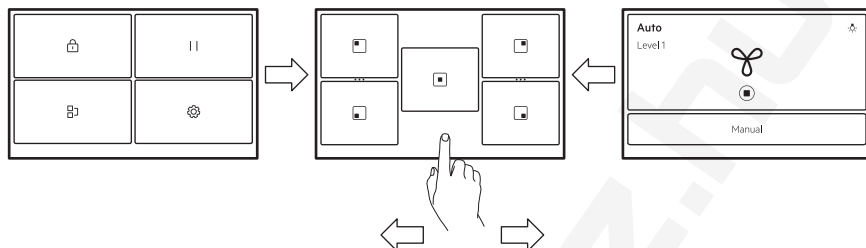
Символ	Описание
OK	Для подтверждения выбора или настроек.
X	Для закрытия всплывающего окна.
^ v	Свертывание или развертывание инструкций на дисплее.
	Включение или выключение опции.
< >	Перемещение на один уровень вперед или назад по Меню.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Навигация по дисплею



Для перехода между экранами коснитесь символов в нижней части экрана. Вы также можете провести пальцем влево для управления настройками Hob[®]Hood или вправо для перехода к Меню.

i

Если дисплей не реагирует немедленно, убедитесь, что вы коснулись центра выбранного символа/опции или попытайтесь нажать его немного позже.

5.2 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной панели к сети электропитания необходимо установить Выбрать язык, Яркость, громкость и Тоны кнопок.

Данные настройки можно изменить в меню Меню > Настройки > Настройка. См. раздел «Ежедневное использование».

5.3 FlexPower

FlexPower определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей.

Заводская настройка прибора соответствует максимальному уровню мощности. Если подключение не позволяет использовать полную мощность, ее можно изменить.

i

Если уровень мощности ниже 2000 Вт, активировать какие-либо автоматические программы (Блюда или ФУНКЦИИ) невозможно.

1. Включите варочную панель.
2. Убедитесь, что все конфорки выключены.
3. Коснитесь  на дисплее, чтобы открыть Меню.
4. Выберите последовательно Настройки > Настройка > FlexPower, а затем выберите подходящий уровень мощности.
5. Нажмите  или . Для подтверждения выбора следуйте инструкциям на дисплее.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

5.4 Беспроводное подключение/подключение к приложению

Для использования приложения варочная панель должна быть подключена к беспроводной сети. WiFi включена по умолчанию.

1. Коснитесь .
2. Выберите Настройки > Подключения > WiFi.
3. Коснитесь , чтобы активировать WiFi.

Теперь варочная панель готова к подключению к беспроводной сети и приложению.

4. Коснитесь ПОДКЛЮЧЕНИЕ.
5. Загрузите приложение. Отсканируйте QR-код, расположенный на задней стороне обложки руководства пользователя, или загрузите

приложение непосредственно из магазина приложений.

6. Откройте приложение и зарегистрируйтесь, чтобы получить учетную запись.
7. Добавьте новый прибор.
8. Следуйте инструкциям в приложении, чтобы завершить процесс подключения.

Изменение/деактивация сетевого подключения

Чтобы отключить варочную панель от домашней сети:

1. Коснитесь .
2. Выберите Настройки > Подключения > WiFi:
 - Чтобы отключить прибор от беспроводной сети, нажмите ОТКЛЮЧЕНИЕ.
 - Для выключения WiFi коснитесь .

Для подключения варочной панели к новой беспроводной сети см. раздел «Беспроводное подключение/подключение приложения» выше.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

6.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки.
- не установлен уровень нагрева после включения варочной панели.
- панель управления чем-либо залита, или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и

т.п.). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.

- Варочная панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конкретной конфорке отсутствует посуда. Индукционная конфорка выключается автоматически через 50 секунд.
- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время выдается значок, и варочная панель выключается.

Соотношение уровня нагрева и времени, после которого варочная панель выключается:

Настройки нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 5	5 часов
6	4 часа
7 - 9	1,5 часа



При использовании Жарение варочная панель выключается через 1,5 часа. При использовании Растапливание варочная панель выключается через 6 часов.

6.3 Обнаружение посуды

Данная функция определяет наличие кухонной посуды на конфорках и выключает их, если во время приготовления не обнаружено посуды.

- Если вы поставите посуду на конфорку до включения прибора, на экране данных этой конфорки отобразится панель управления серого цвета.
- Панель не отображается, если на конфорке нет посуды или посуда не обнаруживается из-за неправильного размещения или неподходящего материала.
- Если вы снимите посуду с включенной конфорки и на время уберете ее в сторону, экран данных соответствующей конфорки начнет мигать. Если вы не поставите посуду обратно на включенную конфорку в течение 120 секунд, конфорка автоматически выключится. Чтобы возобновить процесс приготовления, обязательно поместите посуду обратно на конфорки до истечения указанного времени.

6.4 Использование конфорок

Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

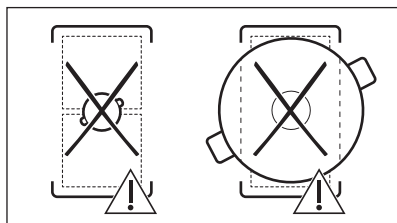
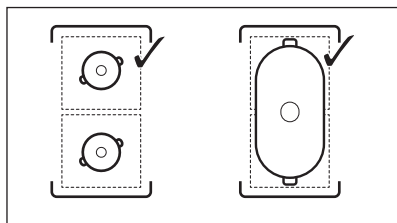


Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).

Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Указания и рекомендации».

Для включения конфорки поместите посуду в центр конфорки и коснитесь символа соответствующей конфорки. На дисплее отобразятся доступные программы. Установите уровень нагрева или выберите одну из автоматических функций. Чтобы вернуться к основному виду, коснитесь символа **X** в правом верхнем углу.

С помощью функции Bridge кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.

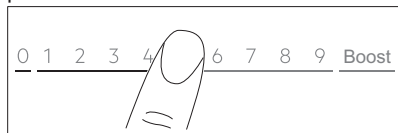


В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной конфорки может быть ограничен. См. раздел «Система управления мощностью».

6.5 Настройки нагрева

1. Включите варочную панель.
2. Установите кастрюлю на выбранную конфорку и коснитесь символа соответствующей конфорки.
3. Коснитесь или проведите пальцем, чтобы установить требуемый уровень нагрева.

Значки уровней мощности 1-9 увеличиваются, а панель управления светится красным цветом и отображает текущую мощность. При выборе уровня мощности экран переходит в расширенный режим.



Уровень нагрева можно также изменить на экране данных конфорки. Чтобы перейти на экран данных конфорки, коснитесь центра расширенного экрана. Для изменения уровня нагрева коснитесь — или +. Чтобы открыть расширенный экран, коснитесь уровня мощности.

6.6 Boost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Данная функция может быть включена для конфорки только в течение ограниченного времени. По истечении этого времени конфорка автоматически возвращается к максимальному уровню нагрева.

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь Boost для включения функции.

Функция выключается автоматически. Чтобы вручную отключить эту функцию, выберите конфорку и измените уровень нагрева на «0».



Boost не работает, когда:

- Работает Bridge.
- Мощность в одной фазе недостаточна (см. раздел «Система управления мощностью»).



Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

6.7 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

Если горит индикатор , существует риск ожогов от остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:

 — продолжить приготовление,

 — поддержание тепла,

 — остаточное тепло.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду,
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

6.8 Режим поддержания тепла

Данная функция сохраняет блюда в теплом состоянии при низком значении температуры.

Режим поддержания тепла можно использовать только в том случае, если конфорка еще теплая после завершения процесса приготовления (отображается значок остаточного тепла) и посуда стоит

на конфорке. Данная функция не работает при холодной конфорке.

1. Коснитесь , чтобы активировать Режим поддержания тепла. Режим поддержания тепла работает до тех пор, пока не выключится.
2. Для выключения функции коснитесь  в левом верхнем углу дисплея. При необходимости можно установить таймер. См. главу «Опции таймера».

6.9 Опции таймера

ECO Timer

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

В целях экономии энергии нагреватель конфорки выключается до звукового сигнала ECO Timer. Время работы различается в зависимости от уровня нагрева и продолжительности процесса приготовления.

Данную функцию можно использовать, когда конфорка включена. Функцию можно задать для каждой отдельной конфорки.

1. Сначала установите уровень нагрева соответствующей конфорки, а затем установите параметры данной функции.
2. Коснитесь символа конфорки.
3. Коснитесь . На дисплее появится меню таймера.
4. Установите Выключить конфорку поле, чтобы активировать функцию.
5. Установите время.
6. Коснитесь ОК для подтверждения. Чтобы отменить выбор, можно также нажать **X**.

Вы можете изменить настройки функции ECO Timer во время приготовления:

коснитесь  с таймером, а затем выберите РЕДАКТИРОВАТЬ.

По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал и появляется всплывающее окно. Для выключения сигнала коснитесь ОК.

Чтобы выключить данную функцию, установите уровень нагрева на 0. Или коснитесь  со значением таймера, коснитесь **X** и подтвердите свой выбор, когда появится всплывающее окно.

Timer

Данную функцию можно использовать, когда конфорка включена.

Функция не влияет на другие одновременно работающие функции.

1. Выберите любую конфорку. При этом на дисплее появляется соответствующий регулятор.
2. Коснитесь . На дисплее появится меню таймера.
3. Чтобы включить данную функцию, уберите флажок Выключить конфорку.
4. Установите время.
5. Коснитесь ОК для подтверждения. Чтобы отменить выбор, можно также нажать **X**.

Вы можете изменить настройки функции Timer во время приготовления: коснитесь  с таймером, а затем выберите РЕДАКТИРОВАТЬ.

По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал и появляется всплывающее окно. Для выключения сигнала коснитесь ОК.

Чтобы отключить функцию Коснитесь символа  со значением таймера, коснитесь символа **X** и подтвердите свой выбор при появлении всплывающего окна.

6.10 / ... Bridge

Эта функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка и имеют тот же уровень нагрева. Данную функцию можно использовать для приготовления в большой посуде.

Посуда должна накрывать центры обеих конфорок. Если посуда расположена между двумя центрами, данная функция не включается.

1. Поставьте посуду на конфорки.
2. Нажмите  > Bridge. Можно также использовать ярлык *** видимый в обзоре зоны.
3. Установите уровень нагрева. Чтобы отключить функцию, коснитесь значка ***. Конфорки возобновляют работу независимо.

6.11 || Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

Вы не можете активировать эту функцию, если выполняется какая-либо автоматическая программа (Блюда или ФУНКЦИИ).

При работе функции возможно использование только символов ① и ВОЗОБНОВИТЬ. Все остальные символы на панели управления заблокированы.

Данная функция не отключает функции таймера. По окончании работы таймера коснитесь любого места на экране, чтобы выключить звуковой сигнал.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Коснитесь ||, чтобы включить функцию.

Уровень нагрева снижается до  (Режим поддержания тепла), и скорость вентилятора в режиме Ручной режим снижается до 1. Чтобы выключить функцию, коснитесь ВОЗОБНОВИТЬ.

Будут восстановлены предыдущие настройки нагрева.

6.12 Lock

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

1. Установите уровень нагрева.
2. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
3. Коснитесь , чтобы включить функцию.

Для выключения функции нажмите и удерживайте РАЗБЛОКИРОВАТЬ в течение 4 секунд.



При выключении варочной поверхности данная функция также выключается.

6.13 Child Lock

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Опции > Child Lock.
3. Для включения функции включите переключатель и коснитесь букв E-U-O в алфавитном порядке.

Чтобы отключить данную функцию, установите переключатель в положение «ВЫКЛ».

После включения может пройти некоторое время, прежде чем функция начнет работать.

6.14 ФУНКЦИИ: Жарение

Эта функция позволяет задать нужный уровень нагрева для жарки продуктов. Варочная панель подбирает температуру для разных видов блюд и поддерживает ее в процессе приготовления. После установки уровня мощности нагрева ручная регулировка температуры не требуется.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только холодную посуду. Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте сковороду без масла и жира на одну из холодных конфорок слева.
2. Выберите ФУНКЦИИ > Жарение.
3. Выберите уровень жарки. Начинается предварительный разогрев.
4. При необходимости установите таймер. Сразу включается таймер.

Когда температура посуды достигнет заданного значения, раздастся звуковой сигнал и откроется новое выплывающее окно. Теперь можно налить масло на сковороду и выложить в нее продукты. Чтобы закрыть окно и начать жарку, нажмите ОК. Чтобы остановить функцию вручную, нажмите 0 на панели управления.

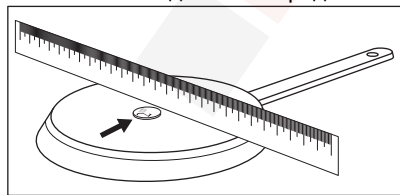
Указания и рекомендации

- Переверачивайте продукты или регулируйте уровень нагрева в соответствии с инструкциями на дисплее.
- При необходимости уровень нагрева по умолчанию можно изменить.
- При жарке толстых кусочков или сырого картофеля закройте сковороду крышкой на первые 10 минут.
- Если сковорода тяжелая, нагрев может занять больше времени.
- Используйте кухонную посуду из листового металла для приготовления блюд при низком уровне нагрева во избежание ее повреждения.
- Не используйте тонкую эмалированную посуду. Она может перегреться и повредиться.

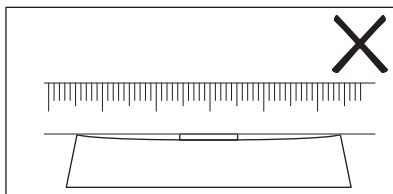
Подходящие сковороды для функции Жарение

Используйте кухонную посуду только с плоскими днищами. Чтобы проверить посуду на совместимость с функцией:

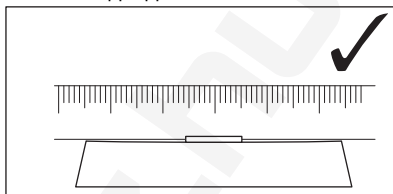
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Установите линейку на дно сковороды.
3. Постарайтесь поместить монету 1, 2 или 5 евроцента (или с аналогичной толщиной — примерно 1,7 мм) между линейкой и дном сковороды.



- а. Если монету можно поместить между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- б. Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



6.15 ФУНКЦИИ: Варка

Данная функция автоматически регулирует уровень нагрева, чтобы вода не переливалась по достижении точки кипения.



Данная функция доступна на всех конфорках. При наличии остаточного тепла (I/II/III) на конфорке, которую вы хотите использовать, функция отключена. Подождите, пока конфорка остынет, чтобы воспользоваться этой функцией. Эта функция не работает посудой с антипригарным покрытием.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте эту функцию с пустой посудой. Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поместите на конфорку кастрюлю, заполненную как минимум 1 л водой.
2. Выберите ФУНКЦИИ > Варка.
3. При необходимости установите таймер.

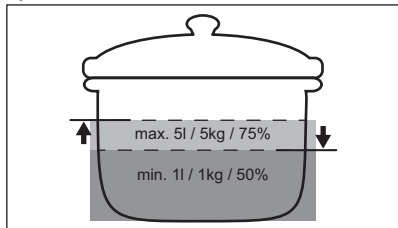
Сразу включается таймер.

4. Чтобы остановить функцию вручную, коснитесь в верхнем левом углу дисплея .

По достижении точки кипения варочная панель автоматически снижает уровень мощности нагрева. При необходимости его также можно отрегулировать вручную.

Указания и рекомендации

- Эта функция лучше всего подходит для кипячения воды и варки картофеля.
- При использовании чайников и гейзерных кофеварок функция может работать некорректно.
- Наполните кастрюлю холодной водой до половины или на три четверти, но не выше 4 см до ее края. Не используйте менее одного или более пяти литров воды. Общий вес воды (или воды и картофеля) должен находиться в пределах от 1 до 5 кг.



- Для оптимальных результатов берите только целый неочищенный картофель средних размеров. Позаботьтесь о том, чтобы посуда не была слишком плотно наполнена картофелем.
- Во время работы функции не создавайте сторонние вибрации, например блендером, и не оставляйте мобильный телефон рядом с прибором.
- В зависимости от вида блюда и посуды можно отрегулировать уровень нагрева после закипания.
- Когда вода закипит, добавьте соль.
- Используйте крышку для экономии энергии.

6.16 ФУНКЦИИ: Растапливание

Данную функцию можно использовать для растапливания продуктов, например шоколада или сливочного масла.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте посуду на конфорку.
2. Выберите ФУНКЦИИ > Растапливание.
3. При необходимости установите таймер.
4. Коснитесь ОК.

Чтобы остановить функцию вручную, коснитесь в верхнем левом углу дисплея



6.17 Блюда

Данная функция помогает готовить продукты с помощью предварительно заданных программ, предназначенных для определенных категорий блюд. Доступность программ зависит от конфорки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте посуду на конфорку. Можно использовать одну конфорку или подключить две боковые зоны с помощью Bridge.
2. Выберите Блюда.
3. Выберите тип блюда.
4. При необходимости установите таймер.
5. Следуйте указаниям на дисплее. В зависимости от вида продукта и выбранной программы можно задать и изменить детали приготовления, например, уровень готовности, уровень нагрева для жарки и т. д.

Указания и рекомендации

- Наиболее часто приготовляемые блюда автоматически добавляются в список Наиболее популярные.
- Можно вручную добавить программы в список Любимые программы .
- Некоторые программы можно скрыть, коснувшись . Чтобы восстановить программы, перейдите в Настройки > Настройка > Блюда.

6.18 Hob²Hood

Эта функция использует автоматику, которая связывает варочную панель с

вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей кухонной посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную с варочной панели или вытяжки.

i

При изменении скорости работы вентилятора на вытяжке соединение по умолчанию с варочной панелью отключается. Чтобы заново включить эту функцию, выключите и включите оба устройства.

i

На некоторых вытяжках данная функция по умолчанию может быть отключена. В таких случаях сначала включите функцию на вытяжке, а затем — на варочной панели. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

Автоматическая настройка вентилятора

Чтобы установить вытяжку в автоматический режим, выберите одну из следующих заданных скоростей вентилятора: Режимы: 2–6. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной поверхности. Предусмотрен режим работы варочной панели, включающий только освещение: 1.

1. Коснитесь .
2. Выберите Настройки > Hob*Hood.
3. Нажмите переключатель, чтобы включить вытяжку.

Все автоматические режимы отображаются в виде списка.

4. Выберите режим.

5. Коснитесь **X** или , чтобы сохранить выбор и оставить.

Чтобы посмотреть текущую скорость вентилятора, коснитесь . Скорость

вентилятора отображается в верхнем левом углу дисплея. Чтобы выключить вентилятор, коснитесь . Чтобы включить вентилятор, коснитесь .

Автоматические режимы	Автоматическое зажигание	Варка ¹⁾	Жарение ²⁾
		Скорость вентилятора	
 OFF	Выкл	-	-
Режим 1	Вкл	-	-
Режим 2 ³⁾	Вкл	1	1
Режим 3	Вкл	-	1
Режим 4	Вкл	1	1
Режим 5	Вкл	1	2
Режим 6	Вкл	2	3

1) Варочная панель фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная панель фиксирует процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

Ручная настройка скорости вентилятора

Скорость вентилятора также можно регулировать вручную.

1. Коснитесь .
2. Коснитесь Ручной режим. Появится панель управления с текущей скоростью вентилятора.
3. Коснитесь или проведите пальцем, чтобы установить скорость вентилятора.

Чтобы установить максимальную скорость вентилятора, коснитесь Boost. Вентилятор работает в режиме Boost в течение определенного времени. По истечении этого времени уровень скорости вентилятора автоматически меняется на 3. Чтобы отключить Boost вручную, нажмите 0.

Освещение вытяжки

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого установите автоматический режим, выбрав вариант от Режим 1 до Режим 6. Кроме того, можно вручную включить или выключить освещение на вытяжке.

Ручное включение освещения

1. Коснитесь
2. Коснитесь , чтобы включить свет. Чтобы выключить освещение, снова коснитесь .

6.19 Выбрать язык

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Настройка > Выбрать язык.
3. Выберите язык из списка.

Чтобы сохранить выбор, коснитесь или . Затем выберите ДА во всплывающем окне.

Если вы выбрали неправильный язык, коснитесь > . Появится список. Выберите первый вариант слева вверху, затем второй вариант слева вверху (либо второй вариант справа сверху, в зависимости от версии программного обеспечения). Прокрутите вниз для выбора из списка правильного языка. Когда отобразится всплывающее окно, выберите нужный вариант справа.

6.20 Тоны кнопок / громкость

Можно выбрать вид звуковых сигналов, выдаваемых варочной панелью, или полностью выключить звуковую сигнализацию. Можно выбрать между щелчками (значение по умолчанию) и тонами.

Также можно выбрать уровень громкости звукового сигнала.

1. Коснитесь на дисплее, чтобы открыть Меню.

2. Выберите Настройки > Настройка > Тоны кнопок / громкость.
3. Выберите подходящую опцию. Настройка сохранится автоматически.

6.21 Яркость

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

Имеется 5 уровня яркости: «1» — самый низкий, а «5» — самый высокий.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Настройка > Яркость.
3. Выберите подходящий уровень. Настройка сохранится автоматически.

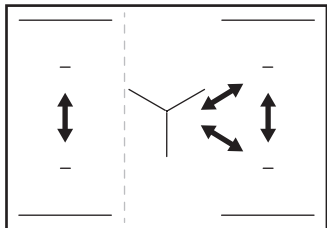
6.22 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками (в одной фазе). Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

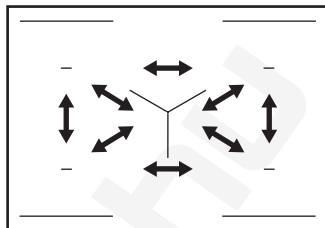
- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Уровень нагрева первой выбранной конфорки (или конфорок, использующей ФУНКЦИИ или Блюда) всегда имеет приоритет. Оставшаяся мощность делится между другими конфорками в соответствии с порядком их выбора.
- Цвет панели управления показывает доступные параметры настройки нагрева:
 - красный — текущее значение уровня нагрева,
 - белый — максимальное значение уровня нагрева,

- светло-серый — недоступный уровень нагрева (работает Система управления мощностью).
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



Если общая мощность варочной панели ограничена (1500 Вт – 6000 Вт), функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками. См. главу «Перед первым использованием» > «FlexPower».



7. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорок посуда должна быть с толстыми стенками и плоским дном.
- Для функции Жарение используйте только сковороды с плоским дном.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов

или повреждению стеклянной поверхности.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды. Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра дна кухонной посуды. Для

обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).

- Посуда с дном, диаметр которого меньше размера конфорки, получает лишь часть излучаемой конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

7.2 Шумы во время работы



Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

Шумы, издаваемые посудой:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: используется высокий уровень мощности.

Шумы, издаваемые варочной панелью:

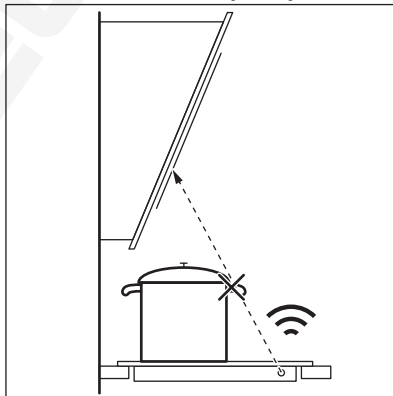
- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную панель.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

7.3 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.



Обеспечьте чистоту окошка Hob²Hood для инфракрасных сигналов системы.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки AEG, поддерживающие данную функцию, должны иметь символ

8. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после проведения стандартной очистки стекла.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

8.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять**

немедленно: расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воды с уксусом.

9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. См. схему подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Уровень нагрева не задавался в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
Дисплей не реагирует на касания.	Работает Пауза.	См. раздел «Ежедневное использование».
	Часть дисплея закрыта, или кастрюли расположены слишком близко к дисплею. На дисплее имеется жидкость или стоит какой-либо предмет.	Удалите посторонние предметы. Отодвиньте посуду в сторону от дисплея. Очистите дисплей и дождитесь охлаждения прибора. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель.
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик под плоскостью варочной панели.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не удастся включить максимальный уровень нагрева.	Другая конфорка уже работает на максимальном уровне нагрева.	Сначала уменьшите мощность другой конфорки.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Слишком низкий уровень FlexPower.	Измените значение максимальной мощности в Меню. См. главу «Перед первым использованием».
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.
Не работает Hob ² Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
Экран Hob ² Hood не отображается.	Функция Hob ² Hood выключена в настройках.	Перейдите в настройки/Hob ² Hood и включите эту функцию.
Hob ² Hood работает, но включена только подсветка.	Был включен режим Режим 1.	Измените режим на Режим 1–Режим били дождитесь включения автоматического режима.
Hob ² Hood Режимы 1–6, но освещение выключено.	Возможно, лампа неисправна.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Выбран неподходящий язык.	Случайно был изменен язык.	Следуйте инструкциям в главе «Ежедневное использование» и выберите «Выбрать язык» для изменения неправильного языка.
Конфорка отключается.	Функция Автоматическое выключение выключает конфорку.	Выключите варочную панель и снова включите ее. См. «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  и сообщение.	Работает Lock.	См. раздел «Ежедневное использование».
Отображаются буквы E–U–O.	Работает Child Lock.	См. «Ежедневное использование».
Мигает символ зоны панели уровня мощности.	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Загорится  .	Неисправность электрического соединения.	Отключите варочную панель от сети электропитания и проверьте соединение. См. раздел «Установка».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Загорится E4 .	Датчик температуры конфорки показывает слишком высокую или слишком низкую температуру.	Дайте конфорке остыть или поднимите температуру окружающей среды выше 15°C. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Загорится E7 .	Вентилятор охлаждения не работает.	Проверьте, не мешает ли что-то вентилятору. Если вентилятору ничего не мешает и неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Разогрев посуды занимает более 5 минут.	Посуда с таким дном не подходит для использования на индукционных варочных панелях.	Используйте посуду с правильным (плоским, магнитным) дном. См. «Указания и рекомендации».
Нагрев занимает много времени.	Размер дна посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой.	Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
Варочной панели не удастся подключиться к беспроводной сети.	Маршрутизатор блокирует новые устройства в сети WLAN.	Убедитесь, что маршрутизатор разрешает подключаться к сети новым устройствам. При необходимости перезапустите маршрутизатор.
	Беспроводное подключение на варочной панели не включено.	Включите WiFi. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение/подключение приложения».
	Частота маршрутизатора установлена на 5 ГГц.	Измените параметры маршрутизатора на 2,4 ГГц или 2,4+5 ГГц. Если маршрутизатор поддерживает только частоту 5 ГГц, варочную панель подключить невозможно.
	Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите маршрутизатор ближе к варочной панели. При необходимости используйте ретранслятор WiFi для усиления сигнала.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
НЕ удается найти варочную панель в списке сетей WLAN в настройках приложения.	Варочная панель уже подключена к сети, но может не отображаться в списке.	Отключите варочную панель от сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение/подключение приложения».
Более высокий уровень нагрева недоступен.	Система управления мощностью работает и снижает максимальную мощность.	См. главу «Ежедневное использование», Система управления мощностью.
Функция Варка не включается.	На этой конфорке все еще присутствует остаточное тепло.	Подождите, пока конфорка остынет, или используйте другую холодную конфорку.
Функция Варка не выключается.	Возможно, в кастрюле недостаточно воды (вибрация не обнаруживается) или вода уже слишком теплая.	В кастрюле должно быть не менее 1 л холодной воды.
Функция Варка внезапно выключается.	Посуда не подходит для использования данной функции. Функция не обнаруживает вибрации от кипящей воды. Возможно, посуда слишком маленькая для данной конфорки.	Не используйте эту функцию с пустой посудой. Закипятите больше воды или переставьте на холодную конфорку. Не добавляйте соль, пока вода не достигнет точки кипения. Убедитесь, что диаметр посуды соответствует размеру конфорки. Размещайте кухонную посуду в центре конфорки.
Нагрев с помощью функции Жарение занимает много времени.	Посуда слишком маленькая, слишком тяжелая или дно неровное.	См. «Указания и рекомендации».

9.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В случае

неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в брошюре по сервисному обслуживанию.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10.1 Табличка с техническими данными

Модель TH85IM30FB
Тип 62 D5A 01 EA
Индукционная 7.35 кВт
Серийный №.....

Продуктовый номер (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Изготовлено в: Германия
7.35 кВт



10.2 Подключение WiFi

Частота WiFi	2400 - 2483,5 МГц
--------------	-------------------

EIRP max	20 дБм / 100 mW
----------	-----------------

10.3 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	Boost [Вт]	Максимальная продолжительность Boost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Задняя средняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Задняя правая	2300	3200	10	125 - 210

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте

кухонную посуду с дном, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра дна кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Технические данные в соответствии с нормами и правилами по экологизации

Модель	TH85IM30FB	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон	5	
Технология нагревания	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя	21.0 см
	Левая задняя	21.0 см
	Задняя средняя	21.0 см
	Правая передняя	21.0 см
	Задняя правая	21.0 см

Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{cw})	Левая передняя	180.8 Вт·ч/кг
	Левая задняя	175.4 Вт·ч/кг
	Задняя средняя	184.4 Вт·ч/кг
	Правая передняя	189.4 Вт·ч/кг
	Задняя правая	184.4 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})		182.9 Вт·ч/кг

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

11.2 Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи, следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.

- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

11.3 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0.5 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания сети	2.0 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого соединения см. в главе «Перед первым использованием».

12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

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.

Изготовлено в Германии.

Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.aeg.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	342
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	344
3. INŠTALÁCIA.....	347
4. OPIS VÝROBKU.....	349
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	351
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	353
7. RADY A TIPY.....	361
8. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	362
9. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	363
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	366
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	367
12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	368

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom a mobilnými zariadeniami s príslušnou aplikáciou.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- UPOZORNENIE: Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.

- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (dokonca aj funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.

- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neskladujte v nej malé kusy alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vťahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak

sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.

- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený privodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Ak sa na obrazovke zobrazí kód E3, okamžite odpojte varný panel a skontrolujte, či je elektrické zapojenie a sieťové napätie správne.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný povrch a potraviny nekladte do priameho kontaktu s ním.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania, aby ste predišli 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.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z 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 navlhnuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Teplotná sonda

VAROVANIE!

Riziko poranenia a popálenia.

- Teplotná sonda používajte len na určený účel. Nepoužívajte ju na otváranie ani nadvihovanie.
- Používajte iba sondu Teplotná sonda odporúčanú pre varný panel, vždy len jednu.
- Tiež ju nepoužívajte, keď je chybná alebo poškodená.
- Teplotná sonda nepoužívajte v rúre ani mikrovlnnej rúre.
- Uistite sa, že Teplotná sonda je vždy vnútri jedla alebo kvapaliny aspoň po minimálnu vyznačenú úroveň.
- Pred každým použitím a po ňom Teplotná sonda vyčistite. Dávajte pozor, hrot Teplotná sonda je ostrý.
- Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne

prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety. Sondu Teplotná sonda neumývajte v umývačke. Silikónová rukoväť sa môže sfarbiť. Na účinnosť sondy Teplotná sonda to nemá žiadny vplyv.

- Na uskladnenie a nabíjanie Teplotná sonda používajte originálny obal.
- Pred vložením Teplotná sonda do nabíjačky skontrolujte, či je studená, čistá a suchá.
- Teplotná sonda skladujte na bezpečnom, suchom mieste mimo dosahu detí.

2.5 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej

skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktoré vydrží teplotu 90 °C alebo vyššiu. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

⚠ VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

⚠ UPOZORNENIE!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

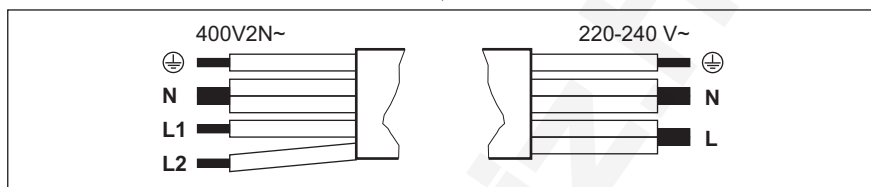
Konce drôtov nevrtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho a hnedého drôtu.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého a čierneho konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



Dvojfázové pripojenie: 400 V 2N~

5 x 1,5 mm² alebo 4 x 2,5 mm²



Zelený – žltý

N

Modrý a modrý

L1

Čierny

L2

Hnedý

Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm² alebo 3 x 4 mm²



Zelený – žltý

N

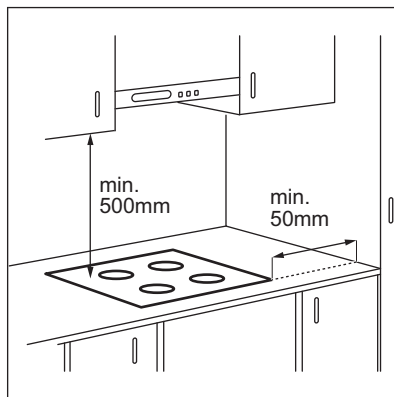
Modrý a modrý

L

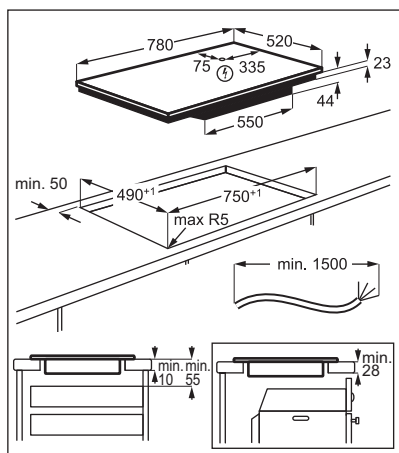
Čierny a hnedý

3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



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



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadáním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



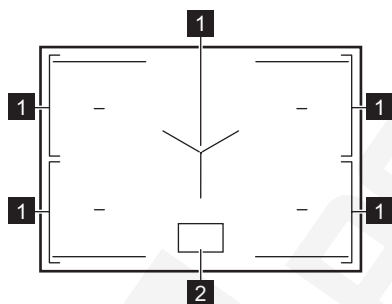
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. OPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



1 Indukčná varná zóna

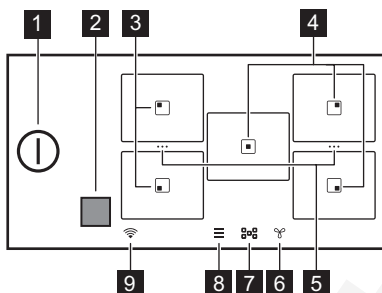
2 Ovládací panel



Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

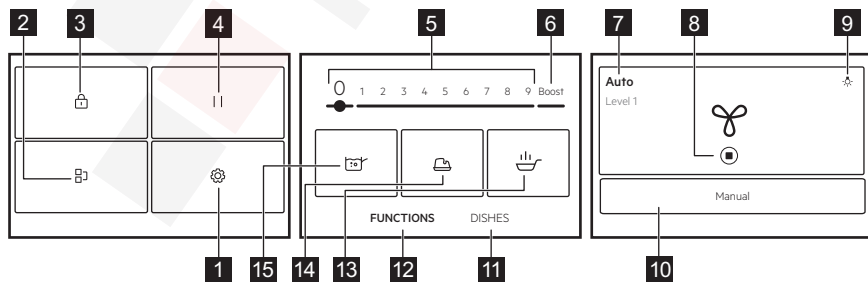
4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela

Hlavné zobrazenie



Symbol	Popis
1 ①	Zapnutie a vypnutie varného panela.
2 ■	Okno komunikátora infračerveného signálu Hob®Hood. Neprikrývajte.
3 ■	Zóna s funkciami Vyprážanie na panvici a Varenie.
4 ■	Zóna s funkciou Varenie.
5 ...	Skratka funkcie Bridge. Zlúčenie dvoch bočných varných zón na vytvorenie jednej varnej oblasti alebo rozdelenie zlúčených zón.
6 ✂	Nastavenie funkcií odsávača pár.
7 ■■	Otvorenie prehľadu zón.
8 ≡	Otvorenie časti Ponuka.
9 📶	Ukazovateľ WiFi.

Rozšírené zobrazenie



Zoznam funkcií sa môže líšiť v závislosti od verzie softvéru.

Symbol	Popis
1 	Nastavenia. Otvorenie nastavení varného panela.
2 	Bridge. Prepojenie dvoch bočných varných zón, aby fungovali ako jedna.
3 	Blokovanie. Zablokovanie/odblokovanie ovládacieho panela.
4 	Pozastavenie. Nastavenie všetkých zapnutých varných zón na najnižší stupeň ohrevu.
5 1 - 9	Nastavenie varného stupňa.
6 Boost	Aktivácia maximálneho varného stupňa.
7 Manuálne / Auto	Zobrazenie aktuálneho nastavenia ventilátora odsávača pár.
8 	Zastavenie/reštartovanie odsávača pár.
9 	Zapnutie alebo vypnutie osvetlenia odsávača pár.
10 Manuálne / Auto	Prepnutie na manuálny alebo automatický režim odsávača pár.
11 Pokrmý	Výber prednastavených automatických programov pre rôzne druhy potravín.
12 FUNKCIE	Výber automatických programov pre rôzne spôsoby varenia.
13 	Vyprážanie na panvici. Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín.
14 	Roztopenie. Roztopenie rôznych potravín, napr. čokolády alebo masla.
15 	Varenie. Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

Navigácia na displeji

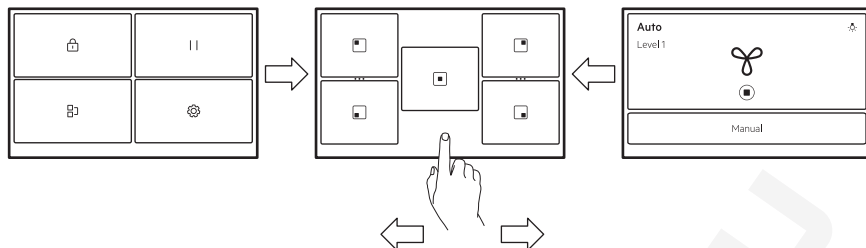
Symbol	Popis
OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
X	Zatvorenie automaticky otváraného okna.
^ v	Zbalenie/rozbalenie pokynov na displeji.
	Aktivácia/deaktivácia voliteľnej funkcie.
< >	Prechod o jednu úroveň späť/dopredu v časti Ponuka.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Navigácia na displeji



Ak sa chcete pohybovať medzi obrazovkami, ťuknite na symboly v spodnej časti displeja. Môžete tiež potiahnuť prstom doľava na spravovanie nastavení Hob®Hood alebo doprava na dosiahnutie Ponuka.



Ak displej nereaguje okamžite, uistite sa, že sa dotýkate stredu zvoleného symbolu/ možnosti, alebo sa pokúste stlačiť ho o niečo dlhšie.

5.2 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení varného panela do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas, Hlasitosť a Tóny tlačidiel.

Nastavenie môžete zmeniť v časti Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Prečítajte si časť Každodenné používanie.

5.3 FlexPower

FlexPower určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poisťiek domovej inštalácie.

Spotrebič je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu. Môžete zmeniť maximálny výkon ak inštalácia nepodporuje plný výkon.



Ak je úroveň výkonu nižšia ako 2 000 W, nie je možné aktivovať žiadne automatické programy (Pokrm ani FUNKCIE).

1. Zapnite varný panel.
2. Uistite sa, že všetky varné zóny sú deaktivované.
3. Dotknite sa tlačidla na displeji. Otvorí sa Ponuka.

4. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > FlexPower a potom príslušnú úroveň výkonu.

5. Dotknite sa symbolu alebo . Podľa pokynov na displeji potvrdte výber.

UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poisťkám v domových rozvodoch.

5.4 Pripojenie bezdrôtovej siete/ aplikácie

Ak chcete používať aplikáciu, varný panel musí byť pripojený k bezdrôtovej sieti. WiFi je štandardne zapnutá.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položky Nastavenia > Pripojenia > WiFi.
3. Dotknite , aby ste aktivovali WiFi. Varný panel je teraz pripravený na pripojenie k bezdrôtovej sieti a k aplikácii.
4. Dotknite sa PRIPOJIŤ.
5. Stiahnite aplikáciu. Naskenujte QR kód umiestnený na zadnej strane návodu na používanie, alebo si stiahnite aplikáciu priamo z obchodu s aplikáciami.
6. Otvorte aplikáciu, zaregistrujte sa a vytvorte si účet.
7. Pridajte nový spotrebič.

8. Proces pripojenia dokončíte podľa pokynov v aplikácii.

Zmena/deaktivácia siet'ového pripojenia

Ak chcete odpojiť varný panel od domácej siete:

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položku Nastavenia > Pripojenia > WiFi:

- Ak sa chcete odpojiť od bezdrôtovej siete, dotknite sa ODPJOJIť.
- Ak chcete vypnúť WiFi, dotknite sa .

Ak chcete pripojiť varný panel k novej bezdrôtovej sieti, pozrite si časť „Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii“ vyššie.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

6.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté.
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň.
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varná doska sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvrie). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Indukčná varná zóna sa po 50 sekundách automaticky deaktivuje.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

Vzt'ah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodinách



Keď použijete Vyprážanie na panvici, varný panel sa po 1,5 hodine deaktivuje. Pri Roztopenie sa varný panel vypne po 6 hodinách.

6.3 Detekcia hrnca

Táto funkcia zistí, či sú na varných zónach položené hrnce. Ak sa už nedá zistiť kuchynský riad, funkcia varné zóny deaktivuje.

- Ak najskôr položíte kuchynský riad na varnú zónu a potom aktivujete varný panel, v prehľade príslušnej varnej zóny sa zobrazí sivý pruh.
- Pruh sa nezobrazí, ak sa na varnej zóne nenachádza kuchynský riad alebo ho nemožno zistiť z dôvodu jeho nesprávneho umiestnenia alebo nevhodného materiálu.
- Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, prehľad príslušnej varnej zóny začne blikať. Ak do 120 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú

zónu, varná zóna sa automaticky deaktivuje. Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na varné zóny pred uplynutím uvedeného časového limitu.

6.4 Používanie varných zón

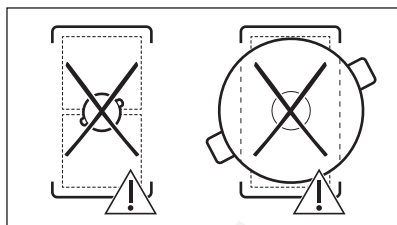
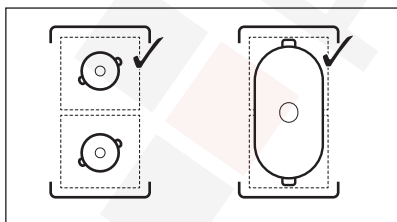
Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.



Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy.

Ak chcete aktivovať varnú zónu, položte kuchynský riad doprostred varnej zóny a dotknite sa symbolu príslušnej zóny. Na displeji sa zobrazia dostupné programy. Nastavte úroveň ohrevu alebo vyberte jednu z automatických funkcií. Ak sa chcete vrátiť do hlavného zobrazenia, dotknite sa **X** v pravom hornom rohu.

Pomocou funkcie Bridge môžete variť s veľkým kuchynským riadom položeným na dvoch varných zónach súčasne.

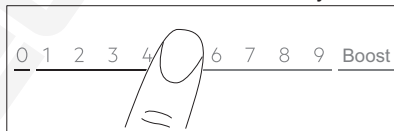


Keď sú aktívne iné varné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Prečítajte si časť Riadenie výkonu.

6.5 Varný stupeň

1. Aktivujte varný panel.
2. Položte hrniec na zvolenú varnú zónu a dotknite sa symbolu príslušnej zóny.
3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte varný stupeň.

Ikony úrovne výkonu 1-9 sa zväčšia a pruh nižšie sa sfarbí načerveno, čo indikuje aktuálne nastavenie výkonu. Po výbere úrovne výkonu sa obrazovka zmení na rozšírené zobrazenie obrazovky.



Varný stupeň tiež môžete zmeniť na obrazovke prehľadu zón. Ak chcete prejsť na obrazovku prehľadu zón, dotknite sa stredu rozšíreného zobrazenia obrazovky. Ak chcete zmeniť úroveň ohrevu, dotknite sa tlačidla **—** alebo **+**. Ak chcete otvoriť rozšírené zobrazenie obrazovky, dotknite sa úrovne výkonu.

6.6 Boost

Táto funkcia poskytuje indukčným varným zónam vyšší výkon. Funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len na obmedzený čas. Potom sa varná zóna automaticky vráti späť na najvyšší varný stupeň.

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotykom tlačidla Boost na zapnutie funkcie.

Funkcia sa vypne automaticky. Ak chcete funkciu deaktivovať manuálne, vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň na 0.



Boost nefunguje, keď:

- je zapnuté Bridge,
- výkon v rámci jednej fázy nie je dostatočný (pozrite si časť „Riadenie výkonu“).



Maximálne hodnoty trvania nájdete v tabuľke „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)



VAROVANIE!

Pokiaľ svieti ukazovateľ , hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

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

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

– pokračovať vo varení,

– uchovať teplé,

– zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate,
- keď položíte horúci kuchynský riad na studenú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

6.8 Režim udržiavania tepla

Táto funkcia uchováva teplotu jedla pri nízkom nastavení teploty.

Režim udržiavania tepla je k dispozícii len vtedy, keď je varná zóna ešte stále teplá po dokončení procesu varenia (s viditeľnou ikonou zvyškového tepla) a kuchynský riad zostane na zóne. Funkcia nefunguje so studenou varnou zónou.

1. Dotykom aktivujte funkciu Režim udržiavania tepla.

Režim udržiavania tepla je v prevádzke, kým sa nevypne.

2. Ak chcete funkciu zastaviť, dotknite sa tlačidla v ľavom hornom rohu displeja. V prípade potreby môžete nastaviť časovač. Informácie nájdete v časti Funkcie časovača.

6.9 Voliteľné funkcie časovača



ECO Timer

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

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred zaznením ECO Timer. Rozdiel v čase prevádzky závisí od úrovne varného stupňa a trvania procesu varenia.

Túto funkciu je možné použiť, keď je aktivovaná varná zóna. Funkciu môžete nastaviť pre každú varnú zónu samostatne.

1. Najprv nastavte varný stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.
2. Dotknite sa symbolu zóny.
3. Dotknite sa .
- Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.
4. Začiarknutím Zastaviť zónu polička aktivujete funkciu.
5. Nastavte čas.
6. Dotykom OK potvrdte nastavenie.

Výber môžete zrušiť aj zvolením . Nastavenia funkcie ECO Timer možno zmeniť počas varenia: dotknite sa s hodnotou časovača a potom sa dotknite UPRAVIŤ.

Keď časovač zmizne, zaznie signál, a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa OK.

Ak chcete funkciu deaktivovať, nastavte varný stupeň **0**. Prípadne sa dotknite  s hodnotou časovača, dotknite sa **X** a potvrdte voľbu, keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

Timer

Túto funkciu je možné použiť, keď je varná zóna aktivovaná.

Funkcia nemá vplyv na žiadnu inú funkciu zapnutú súbežne.

1. Zvoľte ľubovoľnú varnú zónu. Na displeji sa zobrazí príslušný posuvný ovládač.
2. Dotknite sa .
3. Zrušením začiarknutia políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.
4. Nastavte čas.
5. Dotykom OK potvrdte nastavenie.

Výber môžete zrušiť aj zvolením **X**. Nastavenia funkcie Timer možno zmeniť počas varenia: dotknite sa symbolu  s hodnotou časovača a potom sa dotknite UPRAVIŤ.

Keď časovač zmizne, zaznie signál, a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa OK.

Ak chcete funkciu vypnúť, Dotknite sa  s hodnotou časovača, dotknite sa **X** a potvrdte voľbu, keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

6.10 Bridge

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna s rovnakým varným stupňom. Funkciu môžete použiť na varenie s veľkým kuchynským riadom.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia sa neaktivuje.

1. Položte kuchynský riad na varné zóny.
2. Dotknite sa  >Bridge. Môžete tiež použiť skratku ******* v prehľade zóny.
3. Nastavte varný stupeň.

Ak chcete funkciu vypnúť, dotknite sa skratky *******. Varné zóny sa obnovia nezávisle.

6.11 Pozastavenie

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

Funkciu nie je možné zapnúť, ak je spustený niektorý automatický program (Pokrmý alebo FUNKCIE).

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

Funkcia nezastaví funkcie časovača. Po skončení funkcie časovača klepnutím kdekkoľvek na obrazovke zastavíte zvukový signál.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Dotknite sa tlačidla , čím funkciu aktivujete.

Varný stupeň sa zníži na  (Režim udržiavania tepla) a úroveň rýchlosti ventilátora v režime Manuálne sa zníži na 1. Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla POKRAČOVAŤ.

Obnovia sa predchádzajúce varné stupne.

6.12 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Zabraňuje náhodnej zmene nastavenia varného stupňa.

1. Nastavte varný stupeň.
2. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Ak chcete túto funkciu vypnúť, stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo ODBLOKOVAŤ.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

6.13 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varného panela.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položku Nastavenia > Voliteľné funkcie > Detská poistka.
3. Zapnite prepínač a dotknite sa písmen E-U-O v abecednom poradí, čím funkciu aktivujete.

Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.

Spustenie funkcie po aktivácii môže chvíľu trvať.

6.14 FUNKCIE: Vyprážanie na panvici

Táto funkcia umožňuje nastaviť vhodnú úroveň ohrevu na vyprážanie jedla. Varný panel prispôsobí teplotu rôznym druhom potravín a zachováva ju počas celého varenia. Po nastavení úrovne varného stupňa už nie je potrebná manuálna úprava teploty.

UPOZORNENIE!

Používajte len studený kuchynský riad. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na jednu z varných zón na ľavej strane položte panvicu bez oleja/tuku.
2. Vyberte položku FUNKCIE > Vyprážanie na panvici.
3. Vyberte úroveň vyprážania. Spustí sa predhrievanie.
4. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

Ihneď sa spustí časovač.

Keď panvica dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Teraz môžete na panvicu naliať olej a položiť jedlo. Ak chcete zatvoriť okno a spustiť vyprážanie, dotknite sa OK. Ak chcete funkciu vypnúť manuálne, dotknite sa 0 na ovládacom pásiku.

Rady a tipy:

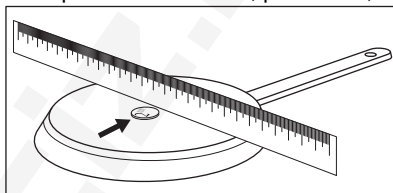
- Podľa pokynov na displeji jedlo včas obráťte alebo upravte úroveň ohrevu.
- V prípade potreby môžete zmeniť predvolenú úroveň ohrevu.
- Pri hrubých kusoch jedla alebo surových zemiakoch používajte počas prvých 10 minút vyprážania veko.
- Ťažké panvice sa môžu zohrievať dlhšie.

- Viacvrstvé panvice používajte pri nízkej úrovni ohrevu, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.
- Nepoužívajte tenký smaltovaný riad. Môže sa prehriať a poškodiť.

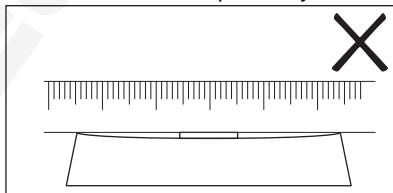
Vhodné panvice pre funkciu Vyprážanie na panvici

Používajte iba panvice s plochým dnom. Kontrola vhodnosti panvice:

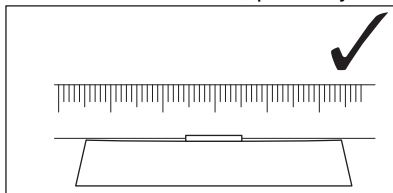
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu s hodnotou 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo ľubovoľnú mincu s podobnou hrúbkou, približne 1,7 mm).



- a. Ak môžete medzi pravítko a panvicu mincu vložiť, panvica je nevhodná.



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



6.15 FUNKCIE: Varenie

Táto funkcia automaticky upravuje úroveň varného stupňa, aby sa voda ďalej nevarila po dosiahnutí bodu varu.



Funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach. V prípade zvyškového tepla (I/II/III) na varnej zóne, ktorú chcete použiť, je deaktivovaná. Ak chcete použiť funkciu, počkajte, kým zóna vychladne. Funkcia nefunguje s riadom s nelepivou povrchovou úpravou.



UPOZORNENIE!

Funkciu nepoužívajte s prázdny riadom. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na varnú zónu položte hrniec, ktorý obsahuje aspoň 1 l vody.
2. Vyberte položku FUNKCIE > Varenie.
3. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

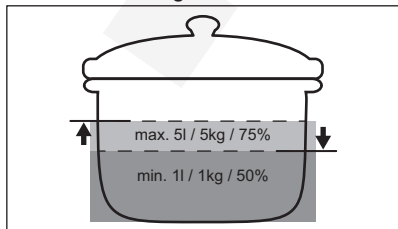
Ihneď sa spustí časovač.

4. Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa v ľavom hornom rohu displeja.

Po dosiahnutí bodu varu varný panel automaticky zníži úroveň varného stupňa. Teraz ho môžete podľa potreby upraviť aj manuálne.

Rady a tipy:

- Funkcia je najvhodnejšia na varenie vody a zemiakov.
- Funkcia nemusí fungovať správne pre kanvice na vodu a nádoby na espresso.
- Naplňte polovicu až tri štvrtiny hrnca studenou vodou z vodovodu, pričom ponechajte prázdné 4 cm od okraja. Nepoužite menej ako 1 alebo viac ako 5 litrov vody. Skontrolujte, či je celková hmotnosť vody (alebo vody a zemiakov) v rozmedzí 1 – 5 kg.



- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varte iba celé, neošúpané zemiaky strednej veľkosti. Uistite sa, že ste zemiaky nevložili príliš natesno.
- Vyhňte sa tvorbe externých vibrácií (napr. z používania mixéra alebo položenia mobilného telefónu vedľa spotrebiča) pri spustenej funkcii.
- V závislosti od druhu jedla a kuchynského riadu môžete upraviť varný stupeň po dosiahnutí bodu varu.
- Po dosiahnutí bodu varu pridajte soľ.
- Na úsporu energie použite veko.

6.16 FUNKCIE: Roztopenie

Túto funkciu môžete použiť na rozpúšťanie potravín, napr. čokolády alebo masla.



UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu.
2. Vyberte položku FUNKCIE > Roztopenie.
3. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
4. Dotknite sa OK.

Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa v ľavom hornom rohu displeja.

6.17 Pokrmý

Táto funkcia umožňuje pripravovať rôzne pokrmý pomocou prednastavených programov určených pre konkrétne kategórie pokrmov. Dostupnosť programov závisí od varnej zóny.



UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo prepojiť dve bočné zóny pomocou Bridge.
2. Vyberte položku Pokrmý.
3. Vyberte typ jedla.
4. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
5. Postupujte podľa pokynov na displeji. V závislosti od druhu jedla a vybraného programu môžete nastaviť a upraviť

podrobnosti, napr. úroveň prepečenia, úroveň ohrevu pri vyprážaní atď.

Rady a tipy:

- Najčastejšie pripravované pokrmy sa automaticky pridávajú do zoznamu Najviac uvarené.
- Programy môžete manuálne pridať do zoznamu Obľúbené .
- Niektoré programy môžete skryť dotknutím sa . Ak chcete obnoviť programy, prejdite na položky Nastavenia > Nastavenie > Pokrmy.

6.18 Hob²Hood

Ide o automatickú funkciu, ktorá prepája varný panel s vhodným odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje a upravuje automaticky na základe nastavenia režimu a teploty najhorúcejšieho kuchynského riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj manuálne prostredníctvom samotného varného panela alebo odsávača pár.



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



Pri niektorých odsávačoch pár môže byť funkcia predvolene vypnutá. V takých prípadoch funkciu najskôr aktivujete na odsávači pár a potom na varnom paneli. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Nastavenie automatického režimu ventilátora

Ak chcete odsávač pár nastaviť na automatický režim, vyberte si z týchto nastavených rýchlostí ventilátora: Režim 2 – režim 6. Odsávač pár reaguje na každé použitie varného panela. Výberom položky Režim 1 môžete varný panel nastaviť tak, aby aktivoval len osvetlenie.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položku Nastavenia > Hob²Hood.
3. Zapnutím prepínača aktivujete odsávač pár.

Všetky automatické režimy sa zobrazia ako zoznam.

4. Vyberte režim.

5. Dotknite sa  alebo , aby ste uložili výber a odložili ho.

Ak chcete skontrolovať aktuálnu úroveň rýchlosti ventilátora, dotknite sa tlačidla . Úroveň rýchlosti ventilátora je viditeľná v ľavom hornom rohu displeja. Ak chcete vypnúť ventilátor, dotknite sa . Ak chcete zapnúť ventilátor, dotknite sa .

Automatické režimy	Automatické osvetlenie	Varenie ¹⁾	Smaženie ²⁾
		Rýchlosť ventilátora	
 OFF	Vyp.	-	-
Režim 1	Zap.	-	-
Režim 2 ³⁾	Zap.	1	1
Režim 3	Zap.	-	1
Režim 4	Zap.	1	1
Režim 5	Zap.	1	2
Režim 6	Zap.	2	3

1) Varný panel zistí proces varenia a nastaví rýchlosť ventilátora v súlade s automatickým režimom.

2) Varný panel zistí proces vyprážania a nastaví rýchlosť ventilátora v súlade s automatickým režimom.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

Nastavenie manuálneho režimu ventilátora

Úroveň rýchlosti ventilátora môžete upraviť manuálne.

1. Dotknite sa .
2. Dotknite sa Manuálne. Zobrazí sa ovládací panel s aktuálnou rýchlosťou ventilátora.
3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte úroveň rýchlosti ventilátora.

Ak chcete aktivovať maximálnu úroveň rýchlosti ventilátora, dotknite sa tlačidla Boost. Ventilátor určitý čas pracuje v režime Boost. Potom sa úroveň rýchlosti ventilátora automaticky zmení na 3. Ak chcete režim Boost deaktivovať manuálne, stlačte tlačidlo 0.

Osvetlenie odsávača pár

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Ak to chcete urobiť, nastavte automatický režim na 1 – 6. Osvetlenie na odsávači pár môžete aktivovať alebo deaktivovať aj manuálne.

Manuálna aktivácia osvetlenia

1. Dotknite sa .
2. Dotykom  zapnete osvetlenie. Ak chcete vypnúť osvetlenie, dotknite sa ešte raz .

6.19 Jazyk

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jazyk.
3. V zozname vyberte jazyk.

Ak chcete výber uložiť, dotknite sa  alebo . Potom v automaticky otváranom okne vyberte možnosť ÁNO.

Ak vyberiete nesprávny jazyk, dotknite sa položiek  > . Zobrazí sa zoznam. Vyberte prvú voľiteľnú funkciu zvrchu vľavo, potom prvú voľiteľnú funkciu zvrchu vľavo (prípadne druhú voľiteľnú funkciu zvrchu vpravo, v závislosti od verzie softvéru). Posuňte sa nadol a v zozname vyberte správny jazyk. Keď sa zobrazí kontextové okno, vyberte možnosť na pravej strane.

6.20 Tóny tlačidiel / Hlasitosť

Môžete si tiež vybrať zvukový signál varného panela alebo zvuky úplne vypnúť. Môžete si vybrať medzi kliknutím (štandardne) alebo pípnutím.

Môžete tiež vybrať úroveň hlasitosti.

1. Dotknite sa tlačidla  na displeji. Otvorí sa Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť.
3. Zvoľte požadovanú možnosť. Nastavenie sa automaticky uloží.

6.21 Jas

Jas displeja môžete meniť.

K dispozícii sú 5 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 5 je najvyššia.

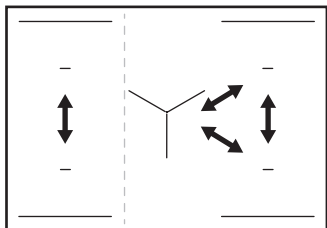
1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jas.
3. Zvoľte si požadovanú úroveň. Nastavenie sa automaticky uloží.

6.22 Riadenie výkonu

Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny (pripojené k tej istej fáze). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

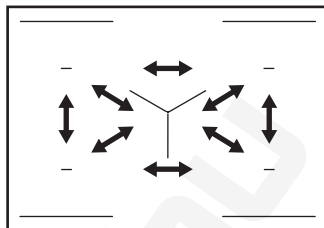
- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 680 W. Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá (alebo varnej zóny, ktorá používa FUNKCIE alebo Pokrmy). Zostávajúci výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.
- Farba ovládacieho panela indikuje dostupné možnosti varného stupňa:
 - červená – aktuálny varný stupeň,
 - biela – maximálny dostupný varný stupeň,
 - svetlo šedá – nedostupný varný stupeň (v prevádzke je funkcia Riadenie výkonu).
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



Ak je celkový výkon varného panela obmedzený (1 500 W – 6 000 W), funkcia

rozdeli dostupný výkon medzi všetky varné zóny. Informácie nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“ > „FlexPower“.



7. RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- S funkciou Vyprážanie na panvici používajte len panvice s plochým dnom.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dna sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).

- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu. Vhodné rozmery kuchynského riadu nájdete v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“. Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
 - Kuchynský riad s priemerom menším ako daná varná zóna absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý varná zóna vytvára, v dôsledku čoho dochádza k pomalšiemu ohrevu.
 - Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov

varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

7.2 Zvuky počas prevádzky



Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.

Zvuky súvisiace s varnou doskou:

- cvaknutie: elektrické spínanie, zistí sa kuchynský riad položený na varný panel.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

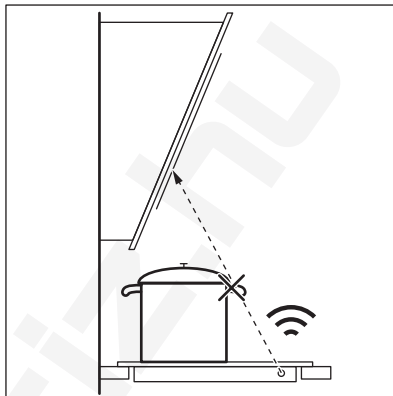
7.3 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte na panel odsávača pár.

- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.



Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob²Hood udržiavajte čisté.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovat' signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár AEG, ktoré podporujú túto funkciu, musia mať symbol .

8. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.

- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.

VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s

cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepel posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.

9. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového pola.
	Pozastavenie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Displej nereaguje na dotyk.	Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet.	Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.

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 zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Nemôžete zapnúť najvyšší varný stupeň.	Iná zóna je už nastavená na najvyšší varný stupeň.	Najprv znížte výkon na inej zóne.
	Úroveň FlexPower je príliš nízka.	Zmeňte maximálny výkon v časti Ponuka. Informácie nájdete v časti Pred prvým použitím.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Hob²Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.
Nezobrazuje sa obrazovka funkcie Hob²Hood.	Funkcia Hob²Hood je vypnutá v nastaveniach.	Prejdite na položky Nastavenia/Hob²Hood a funkciu aktivujte.
Hob²Hood je v prevádzke, ale je zapnuté len osvetlenie.	Aktivovali ste režim 1.	Zmeňte režim na režim 1 – režim 6 alebo počkajte na spustenie automatického režimu.
Hob²Hood v prevádzke sú režimy 1 – 6, ale osvetlenie je vypnuté.	Môže ísť o problém so žiarovkou.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Je nastavený nesprávny jazyk.	Omylom ste zmenili jazyk.	Podľa pokynov v časti Každodenné používanie, Jazyk zmeňte nesprávny jazyk.
Varná zóna sa vypne.	Automatické vypínanie deaktivuje varnú zónu.	Deaktivujte varný panel a znova ho aktivujte. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Na displeji sa zobrazí hlásenie  a číslo.	Blokovanie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Zobrazí sa E - U - O.	Detská poistka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
úroveň výkonu bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

Problém	Možná příčina	Náprava
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Rozsvieti sa E3	Elektrické pripojenie je chybné.	Odpojte varný panel od elektrickej siete a skontrolujte pripojenie. Pozrite si tému „Inštalácia“.
Rozsvieti sa E4	Snímač teploty zóny zistí príliš vysokú alebo príliš nízku teplotu.	Varnú zónu nechajte vychladnúť alebo zvýšte okolitú teplotu nad 15 °C. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Rozsvieti sa E7	Chladiaci ventilátor je zablokovaný.	Uistite sa, že ventilátor nič neblokuje. Ak ventilátor nič neblokuje a problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Kuchynský riad sa zohrieva dlhšie než 5 minút.	Dno kuchynského riadu nie je kompatibilné s indukciou.	Použite kuchynský riad s vhodným dnom (plochým, magnetickým). Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Zohrievanie trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.	Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
Varný panel sa nemôže pripojiť k bezdrôtovej sieti.	Smerovač blokuje nových účastníkov v sieti WLAN.	Uistite sa, že smerovač povolí nových účastníkov. V prípade potreby smerovač reštartujte.
	Bezdrôtové pripojenie vo varnom paneli nie je aktivované.	Aktivujte WiFi. Prečítajte si časť „Pred prvým použitím“ – Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii.
	Frekvencia smerovača je nastavená na 5 GHz.	Zmeňte nastavenia smerovača na 2,4 GHz alebo 2,4+5 GHz. Ak smerovač podporuje iba frekvenciu 5 GHz, varný panel sa nedá pripojiť.
	Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá.	Premiestnite smerovač bližšie k varnému panelu. V prípade potreby použite opakovač WiFi na zosilnenie signálu.
Varný panel sa nedá nájsť v zozname sietí WLAN v nastaveniach aplikácie.	Varný panel už je pripojený k sieti, ale nemusí byť viditeľný.	Odpojte varný panel od siete. Prečítajte si časť „Pred prvým použitím“ – Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii.
Vyšší varný stupeň nie je k dispozícii.	Riadenie výkonu pracuje a znižuje maximálny výkon.	Informácie nájdete v časti Každodenné používanie, Riadenie výkonu.

Problém	Možná příčina	Náprava
Funkcia Varenie sa nespustí.	Na tejto zóne je stále aktívne zvyškové teplo.	Počkajte, kým zóna nevychladne, alebo použite inú, chladnú zónu.
Funkcia Varenie sa nezastaví.	V hrnci nemusí byť dostatok vody (nie je možné zistiť vibrácie) alebo je voda už príliš teplá.	Použite najmenej 1 l studenej vody na hrniec.
Funkcia Varenie sa náhle zastaví.	Kuchynský riad nie je s funkciou kompatibilný. Funkcia nemôže zistiť vibrácie spôsobené vriacou vodou. Kuchynský riad môže byť pre varnú zónu príliš malý.	S touto funkciou nepoužívajte kuchynský riad s nelepivou povrchovou úpravou. Uvarte viac vody alebo použite chladnú zónu. Nepridávajte soľ, kým voda nedosiahne bod varu. Uistite sa, že priemer kuchynského riadu zodpovedá veľkosti varnej zóny. Kuchynský riad položte doprostred varnej zóny.
Zohrievanie s funkciou Vyprážanie na panvici trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý, príliš ťažký alebo má nerovné dno.	Informácie nájdete v časti Rady a tipy.

9.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

případe 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 servisnej knižke.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítok

Model TH85IM30FB
Typ 62 D5A 01 EA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č.
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.35 kW



10.2 Pripojenie WiFi

Frekvencia WiFi	2400 - 2483,5 MHz
-----------------	-------------------

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

10.3 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Boost [W]	Boost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Boost [W]	Boost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Stredný zadný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý predný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý zadný	2300	3200	10	125 - 210

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad

s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedeného v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

11.1 informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne

Identifikácia modelu	TH85IM30FB	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	5	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný	21.0 cm
	Ľavý zadný	21.0 cm
	Stredný zadný	21.0 cm
	Pravý predný	21.0 cm
	Pravý zadný	21.0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	180.8 Wh/kg
	Ľavý zadný	175.4 Wh/kg
	Stredný zadný	184.4 Wh/kg
	Pravý predný	189.4 Wh/kg
	Pravý zadný	184.4 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

11.2 úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

11.3 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v režime Vypnuté	0.5 W
Spotreba energie v sieťovom pohotovostnom režime	2.0 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

Pokyny na aktiváciu a deaktiváciu bezdrôtového sieťového pripojenia nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“.

12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.aeg.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	369
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	372
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	375
4. ОПИС ВИРОБУ.....	377
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	379
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	380
7. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	389
8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	391
9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	391
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	395
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	396
12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	397

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати надані інструкції. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати

поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом і мобільними пристроями зі спеціалізованою програмою.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування (навіть при автоматичних функціях готування). Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника

або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачається разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
 - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються

в шухляді, залишалось щонайменше 2 см.

- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на 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.
- Якщо на екрані з'являється код ЕЗ, негайно від'єднайте варильну поверхню та перевірте правильність підключення до електромережі та напруги в мережі.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.

- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та не ставте продукти так, щоб вони безпосередньо контактували з ним.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від джерела живлення, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олій можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олій, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олій до високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олій, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування, щоб уникнути ризику отримання опіків.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подрапати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Термошуп



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування та опіків.

- Користуйтеся Термошупом за призначенням. Не використовуйте його, щоб щось відкрити чи підняти.
- Використовуйте тільки Термошуп, рекомендований для варильної поверхні, і тільки один.
- Не використовуйте у випадку неналежного функціонування чи пошкодження.
- Не використовуйте Термошуп в духовій шафі чи мікрохвильовій печі.
- Переконайтеся, що Термошуп завжди знаходиться всередині продукту чи рідини до позначки мінімального рівня.
- Очищуйте Термошуп до та після кожного використання. Будьте обережні, кінчик Термошуп гострий.
- Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети. Не мийте Термошуп у посудомийній машині. Силіконова ручка може втратити забарвлення, що жодним чином не впливає на роботу Термошуп.
- Використовуйте оригінальну упаковку для зберігання та заряджання Термошуп.

- Перш ніж помістити Термошуп у зарядний пристрій, переконайтеся, що він прохолодний, чистий і сухий.
- Зберігайте Термошуп у безпечному, сухому, недоступному для дітей місці.

2.5 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очистіть прилад за допомогою вологої м'якої ганчірки. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного

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 що витримує температуру 90 °C або вище. Один дрід повинен мати мінімальний поперечний переріз відповідно до таблиці нижче. Зверніться до місцевого сервісного центру.

З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

УВАГА

З'єднання через з'єднувальні штепселі заборонено.

УВАГА

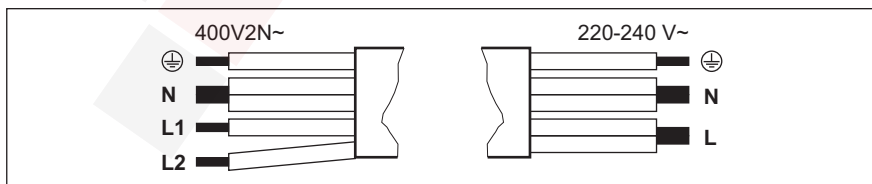
Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.

УВАГА

Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

Однофазне підключення

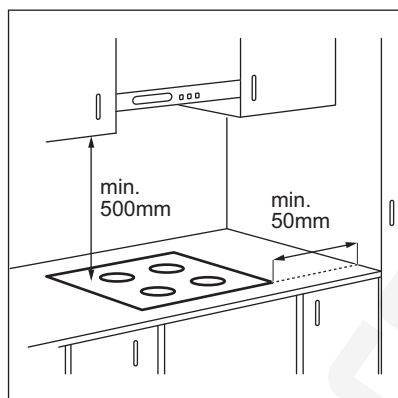
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного й коричневого дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого та чорного кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



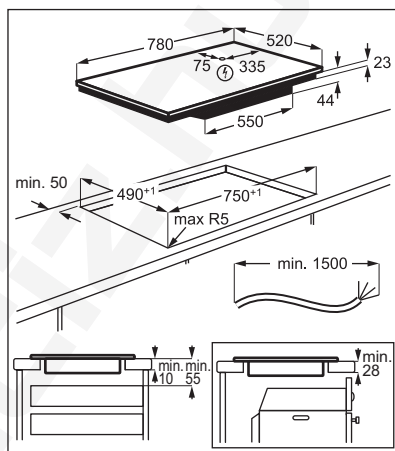
Двофазне підключення: 400 В2N~		Однофазне підключення: 220 - 240 В~	
5 × 1,5 мм ² або 4 × 2,5 мм ²		5 × 1,5 мм ² або 3 × 4 мм ²	
	Зелений — жовтий		Зелений — жовтий
N	Синій і синій	N	Синій і синій
L1	Чорний	L	Чорний і коричневий
L2	Коричневий		

3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.



Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.



Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню AEG — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

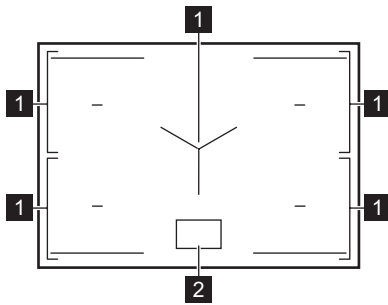
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



1 Індукційна зона нагрівання

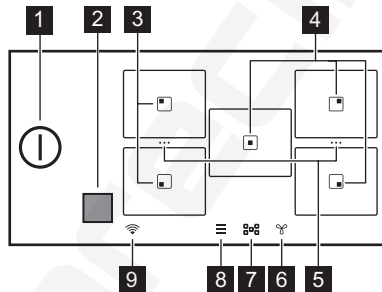
2 Панель керування



Детальна інформація про розміри зон нагрівання наведена в розділі «Технічні дані».

4.2 Структура панелі керування

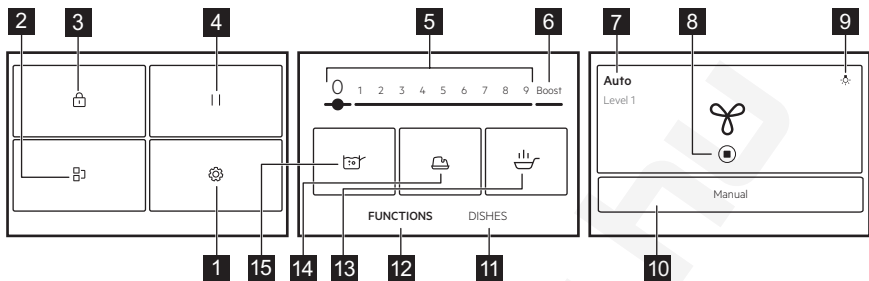
Основний вид



Символ	Опис
1	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Вікно для інфрачервоного сигналу Hob²Hood. Не накривайте його.
3	Зона з функціями Смаження та Варіння.
4	Зона з функцією Варіння.
5 ...	Значок для швидкого доступу до Bridge. Для об'єднання двох бічних зон нагрівання для створення однієї зони нагрівання або розділення об'єднаних зон.
6	Встановлення функцій витяжки.
7	Відкриття огляду зони.
8	Для відкриття Меню.

Символ	Опис
9 	Індикатор WiFi.

Розгорнутий вигляд



Перелік функцій може відрізнятися залежно від версії програмного забезпечення.

Символ	Опис
1 	Налаштування. Для відкриття налаштувань варильної поверхні.
2 	Bridge. Поєднання двох зон готування, щоб вони працювали, як одна.
3 	Блокування. Блокування / розблокування панелі керування.
4 	Pause. Установлення для всіх зон готування, які працюють, режиму найнижчої температури.
5 1 - 9	Установлення ступеня нагрівання.
6 Boost	Увімкнути максимальний ступінь нагрівання.
7 Ручне налаштування / Auto	Для відображення поточного налаштування вентилятора витяжки.
8 	Для зупинки / повторного запуску витяжки.
9 	Для увімкнення або вимкнення підсвітки витяжки.
10 Ручне налаштування / Auto	Для переходу в ручний або автоматичний режим роботи витяжки.
11 Страви	Вибір попередньо встановлених автоматичних програм для різних типів страв.
12 ФУНКЦІЇ	Вибір автоматичних програм для різних методів готування.
13 	Смаження. Смаження різних видів продуктів з автоматичним контролем рівня нагрівання.
14 	Плавлення. Для розтоплювання різних продуктів, наприклад шоколаду або масла.

Символ	Опис
15 	Варіння. Для автоматичного регулювання температури води, щоб вона не википіла після досягнення точки кипіння.

Навігація по дисплею

Символ	Опис
OK	Підтвердження вибору або налаштування.
X	Закриття спливаючого вікна.
^ v	Для згортання / розгортання інструкцій на дисплеї.
	Увімкнення / вимкнення опції.
< >	Для повернення / переходу вперед на один рівень в Меню.

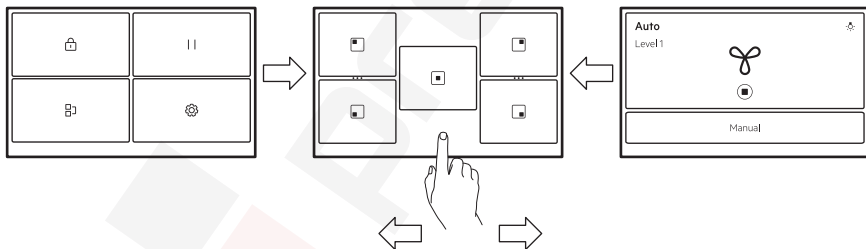
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Навігація по дисплею



Для навігації між екранами торкніться символів у нижній частині дисплея. Також можна провести пальцем вліво, щоб керувати налаштуваннями для Hob²Hood, або вправо, щоб відкрити Меню.



Якщо дисплей не реагує негайно, переконайтеся, що ви торкаєтеся центра обраного символу / опції або спробуйте натиснути трохи довше.

5.2 Перше підключення до електромережі

Після підключення варильної поверхні до електромережі необхідно налаштувати

Мова, Яскравість, Гучність і Сигнали кнопок управл.

Ви можете змінити налаштування в Меню > Налаштування > Установка. Див. розділ «Щоденне користування».

5.3 FlexPower

FlexPower визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

Спочатку прилад працює на найвищому можливому рівні потужності. Максимальну потужність можна змінити, якщо установка не підтримує повну потужність.



Якщо рівень потужності менше 2000 Вт, жодні автоматичні програми неможливо увімкнути (Страви або ФУНКЦІЇ).

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Переконайтеся, що всі зони нагрівання вимкнені.
3. Торкніться на дисплеї, щоб відкрити Меню.
4. Виберіть Налаштування > Установка > FlexPower та виберіть відповідний рівень потужності.
5. Торкніться символу < або X. Дотримуйтеся інструкцій на дисплеї, щоб підтвердити свій вибір.



УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

5.4 Бездротове підключення / Підключення до додатка

Щоб користуватися застосунком, варильну поверхню необхідно підключити до

бездротової мережі. WiFi увімкнено за замовчуванням.

1. Торкніться .
2. Виберіть Налаштування > З'єднання > WiFi.
3. Торкніться , щоб активувати WiFi. Тепер варильна поверхня може бути підключена до бездротової мережі та застосунку.
4. Торкніться ПІДКЛЮЧЕННЯ.
5. Завантажте застосунок. Відскануйте QR-код, розташований на звороті інструкції з експлуатації, або завантажте застосунок безпосередньо з магазину додатків.
6. Відкрийте застосунок та зареєструйтеся, щоб отримати обліковий запис.
7. Додайте новий прилад.
8. Дотримуйтеся інструкцій у застосунку, щоб завершити процес підключення.

Зміна / деактивація підключення до мережі

Щоб від'єднати варильну поверхню від домашньої мережі, виконайте такі дії:

1. Торкніться .
2. Виберіть Налаштування > З'єднання > WiFi:
 - Щоб відключитися від бездротової мережі, торкніться ВІДКЛЮЧЕННЯ.
 - Щоб вимкнути WiFi торкніться .

Для підключення варильної поверхні до нової бездротової мережі див. розділ «Бездротове підключення / Підключення до застосунку» вище.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.2 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- ви не встановлюєте ступінь нагрівання після увімкнення варильної поверхні.
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в каstrулі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідповідний посуд або на даній зоні нагрівання немає посуду. Індукційна зона нагрівання автоматично вимикається через 50 секунд.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час з'являється повідомлення, і варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого варильна поверхня вимикається:

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 5	5 годин
6	4 години
7 - 9	1,5 години



При використанні Смаження варильна поверхня вимикається через 1,5 години. Для Плавлення варильна поверхня вимикається через 6 годин.

6.3 Виявлення посуду

Ця функція визначає, чи були каstrулі розміщені на зонах нагрівання, і вимикає зони нагрівання, якщо посуд більше не можна виявити.

- Якщо спочатку поставити посуд на зону нагрівання, а потім увімкнути варильну поверхню, на огляді відповідної зони нагрівання з'явиться сіра смуга.
- Смуга не з'явиться, якщо на зоні нагрівання немає посуду або його неможливо виявити через неправильне розміщення або непридатний матеріал.
- Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над відповідною зоною готування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 120 секунд, зона готування автоматично вимкнеться. Щоб відновити готування, не забудьте знову поставити посуд на зону готування до закінчення зазначеного часу.

6.4 Користування зонами готування

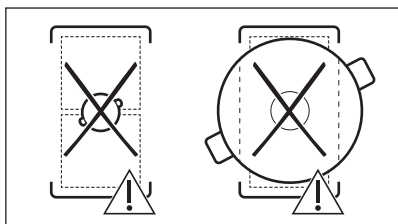
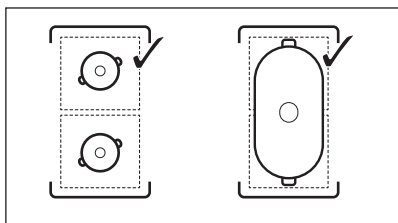
Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розмірів дна посуду.



Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»). Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації».

Щоб увімкнути зону нагрівання, поставте посуд у центр зони нагрівання та торкніться відповідного символу зони нагрівання. На дисплеї з'являються доступні програми. Встановіть рівень нагрівання або виберіть одну з автоматичних функцій. Щоб повернутися до головного вікна, торкніться **X** у верхньому правому куті.

За допомогою функції Bridge можна готувати у великому посуді, розміщеному на двох зонах нагрівання одночасно.



Коли активні інші зони підігріву, рівень нагрівання для зони, яку ви бажаєте використовувати, може бути обмежений. Див. розділ «Управління потужністю».

6.5 Ступені нагріву

1. Ввімкніть варильну поверхню.
2. Поставте посуд на обрану зону нагрівання та торкніться відповідного символу зони нагрівання.
3. Торкніться або проведіть пальцем для встановлення рівня нагрівання.

Символи рівня потужності 1-9 збільшуються, а панель нижче стає червоною, вказуючи поточне налаштування потужності. Коли вибрано рівень потужності, екран змінюється на розширений екран.



Ви також можете змінити налаштування нагрівання на екрані огляду зони. Щоб перейти до екрана огляду зони, торкніться центру розширеного екрана. Щоб змінити рівень нагрівання, торкніться — або +. Щоб відкрити розширений екран, торкніться рівня потужності.

6.6 Boost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна увімкнути для зони нагрівання лише на обмежений час. Після цього зона нагрівання автоматично повертається до найвищого ступеня нагрівання.

1. Виберіть зону готування.
2. Торкніться Boost для ввімкнення функції.

Функція вимикається автоматично. Щоб вимкнути функцію вручну, оберіть зону та змініть її рівень нагрівання на 0.



Boost не працює, коли:

- працює Bridge;
- потужність протягом однієї фази є недостатньою (див. розділ «Управління потужністю»).



Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

6.7 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Поки світиться індикатор III/II/I, існує 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 з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

III - продовжити готування,

II — підтримання теплим,

I - залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

6.8 Режим «Підтримання теплим»

Ця функція підтримує страву теплою при низькій температурі.

Режим «Підтримання теплим» доступна лише тоді, коли зона приготування ще тепла після завершення процесу приготування (з видимим значком залишкового тепла), а посуд залишається на зоні. Ця функція не працює з холодною зоною нагрівання.

1. Торкніться  щоб активувати Режим «Підтримання теплим».

Режим «Підтримання теплим» працює, доки не вимкнеться.

2. Щоб вимкнути функцію, торкніться  у верхньому лівому куті дисплея. За потреби можна встановити таймер. Див. розділ «Параметри таймера».

6.9 Налаштування таймера

ECO Timer

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Щоб заощадити електроенергію, нагрівач зони нагрівання вимикається, перш ніж пролунає звуковий сигнал ECO Timer. Різниця в часі роботи залежить від ступеня нагрівання та тривалості готування.

Цю функцію можна використовувати, коли зона нагрівання увімкнена. Можна встановлювати цю функцію для кожної зони окремо.

1. Спочатку встановіть рівень нагрівання для відповідної зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

2. Торкніться символу зони нагрівання.

3. Торкніться .

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

4. Установіть Зупинити зону щоб активувати функцію.

5. Встановіть час.

6. Торкніться ОК для підтвердження.

Ви також можете вибрати **X**, щоб скасувати свій вибір.

Налаштування ECO Timer можна змінити

під час готування: торкніться  зі значенням таймера, а потім торкніться РЕДАГУВАТИ.

Коли час таймера закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне з'являтися спливаюче вікно. Щоб зупинити сигнал, торкніться ОК.

Щоб вимкнути функцію, встановіть ступінь нагрівання на 0. Або торкніться  зі значенням таймера, торкніться **X** та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

Timer

Цю функцію можна використовувати, коли зону нагрівання активовано.

Ця функція не впливає на будь-які інші функції, що працюють одночасно.

1. Оберіть будь-яку зону нагрівання.

Відповідний слайдер з'являється на дисплеї.

2. Торкніться .

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

3. Зніміть Зупинити зону позначку у полі, щоб активувати функцію.

4. Встановіть час.

5. Торкніться ОК для підтвердження.

Ви також можете вибрати **X**, щоб скасувати свій вибір.

Налаштування Timer можна змінити під час готування: торкніться  зі значенням таймера, а потім торкніться РЕДАГУВАТИ.

Коли час таймера закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне з'являтися

спливаюче вікно. Щоб зупинити сигнал, торкніться ОК.

Щоб вимкнути функцію, Торкніться  зі значенням таймера, торкніться **X** та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

6.10 / ... Bridge

Функція з'єднує дві зони нагрівання, і вони працюють як одна з однаковим рівнем нагрівання. Її можна використовувати для готування з використанням великого посуду.

Посуд має накривати центри обох зон. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція не активується.

1. Поставте посуд на зони нагрівання.
2. Торкніться  > Bridge. Також можна використовувати значок "...", що відображається в огляді зони.
3. Встановіть налаштування нагрівання. Щоб вимкнути функцію, торкніться символу "...". Конфорки відновлять роботу незалежно.

6.11 Pause

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Цю функцію неможливо увімкнути, якщо виконується будь-яка автоматична програма (Страви або ФУНКЦІЇ).

При роботі функції можна використовувати лише символи  і ПРОДОВЖИТИ. Усі інші символи на панелі керування заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер». Коли виконання функції таймера закінчиться, торкніться будь-якого місця на екрані, щоб вимкнути звуковий сигнал.

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Щоб увімкнути цю функцію,  торкніться .

Ступінь нагрівання знижено до  (Режим «Підтримання теплим») і рівень швидкості

вентилятора в режимі Ручне налаштування знижено до 1. Щоб вимкнути функцію, торкніться ПРОДОВЖИТИ.

Попередні налаштування нагрівання буде відновлено.

6.12 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня налаштування нагрівання.

1. Встановіть налаштування нагрівання.
2. Торкніться , щоб відкрити Меню.
3. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Щоб вимкнути функцію, натисніть і утримуйте РОЗБЛОКУВАТИ протягом 4 секунд.



При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

6.13 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Опції > Захист від доступу дітей.
3. Щоб увімкнути функцію, увімкніть перемикач і торкніться літер E-U-O в алфавітному порядку.

Щоб вимкнути функцію, вимкніть перемикач.

Після увімкнення може знадобитися деякий час, щоб функція запрацювала.

6.14 ФУНКЦІЇ: Смаження

Ця функція дозволяє встановити відповідний рівень налаштування нагрівання для смаження продуктів. Варильна поверхня регулює температуру відповідно до різних типів страв і підтримує її протягом усього часу готування. Після встановлення рівня нагрівання регулювання температури вручну не потрібне.

УВАГА

Використовуйте лише холодний посуд.
Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд без олії/жиру на одну з зон нагрівання з лівого боку.
 2. Виберіть ФУНКЦІЇ > Смаження.
 3. Виберіть рівень смаження.
- Попереднє прогрівання починається.
4. За потреби встановіть функцію таймера.

Таймер запускається одразу.
Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал та з'являється спливаюче вікно. Тепер у посуд можна налити олію та покласти продукти. Щоб закрити вікно та почати смаження, торкніться ОК. Щоб вимкнути функцію вручну, торкніться 0 на секторі керування.

Поради та рекомендації:

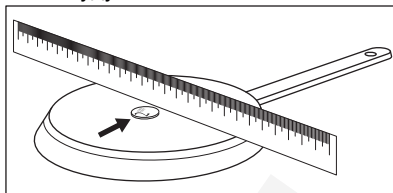
- Дотримуйтеся інструкцій на дисплеї щодо того, коли перевертати страву або регулювати рівень нагрівання.
- За потреби можна змінити рівень нагрівання за промовчанням.
- Для приготування товстих шматків їжі або сирі картоплі використовуйте кришку протягом перших 10 хвилин смаження.
- Важкий посуд може нагріватися довше.
- Використовуйте багат шаровий посуд для низького рівня нагрівання, щоб запобігти перегріванню та пошкодженню посуду.
- Не використовуйте тонкий емальований посуд. Він може перегрітися та пошкодитися.

Правильний посуд для функції Смаження

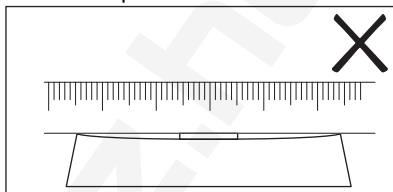
Користуйтеся лише каструлями з плоским дном. Щоб перевірити правильність посуду:

1. Переверніть посуд догори дном.
2. Поставте лінійку на дно посуду.
3. Спробуйте поставити монету номіналом 1, 2 або 5 євро (або будь-яку монету подібної товщини,

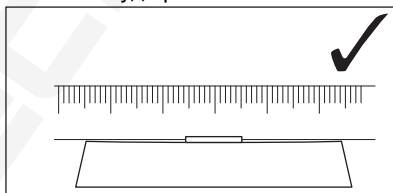
прибл. 1,7 мм) між лінійкою та дном посуду.



- a. Якщо ви можете поставити монетку між лінійкою та посудом, то посуд неправильний.



- b. Якщо ви не можете поставити монету між лінійкою та посудом, то посуд правильний.



6.15 ФУНКЦІЇ: Варіння

Ця функція автоматично регулює рівень нагрівання таким чином, щоб вода не викапіла після досягнення точки кипіння.



Ця функція доступна на всіх зонах готування. Якщо на зоні приготування, яку ви хочете використовувати, є залишкове тепло , функція вимикається. Зачекайте, доки зона охолоне, щоб скористатися функцією. Функція не працює з посудом з антипригарним покриттям.

УВАГА

Не використовуйте функцію з порожнім посудом. Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте на зону готування каструлю, наповнену щонайменше 1 л води.
2. Виберіть ФУНКЦІЇ > Варіння.
3. За потреби встановіть функцію таймера.

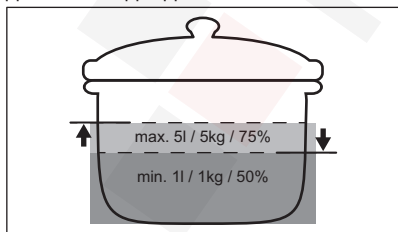
Таймер запускається одразу.

4. Щоб вимкнути функцію вручну, торкніться  верхнього лівого кута дисплея.

Після досягнення точки кипіння варильна поверхня автоматично знижує ступінь нагрівання. На цьому етапі ви також можете відрегулювати його вручну за потреби.

Поради та рекомендації:

- Функція найкраще підходить для кип'ятіння води та приготування картоплі.
- Функція може не працювати належним чином для чайників і кавоварок для приготування на плиті.
- Заповніть посуд на половину або три чверті холодною водопровідною водою, залишаючи незаповненими 4 см від краю посуду. Не використовуйте менше 1 або більше 5 літрів води. Переконайтеся, що загальна вага води (або води та картоплі) знаходиться в діапазоні від 1 до 5 кг.



- Для досягнення найкращих результатів готуйте лише цілу, неочищену картоплю середнього розміру. Не кладіть картоплю занадто щільно.
- Намагайтеся не створювати зовнішніх вібрацій (напр., від використання блендера або розміщення мобільного

телефону поблизу варильної поверхні) під час роботи функції.

- Залежно від типу страви та посуду можна налаштувати ступінь нагрівання після досягнення точки кипіння.
- Додайте сіль після досягнення точки кипіння.
- Використовуйте кришку для економії енергії.

6.16 ФУНКЦІЇ: Плавлення

Цю функцію можна використовувати для розтоплювання продуктів, напр., шоколаду чи масла.

УВАГА

Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд на зону нагрівання.
2. Виберіть ФУНКЦІЇ > Плавлення.
3. За потреби встановіть функцію таймера.
4. Торкніться ОК.

Щоб зупинити функцію, натисніть  у верхньому лівому куті дисплея.

6.17 Страви

Ця функція допомагає готувати різні страви, використовуючи попередньо встановлені програми, призначені для певних категорій продуктів. Доступність програм залежить від зони нагрівання.

УВАГА

Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд на зону нагрівання. Можна використовувати одну зону нагрівання або з'єднати дві бічні зони за допомогою Bridge.
2. Виберіть Страви.
3. Виберіть тип продукту.
4. За потреби встановіть функцію таймера.
5. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.

Залежно від типу продукту та обраної програми можна налаштувати та змінити

деталі, наприклад рівень готовності, рівень нагрівання для смаження тощо.

Поради та рекомендації:

- Найчастіше приготовані страви автоматично додаються до списку Найпопулярніші страви.
- Можна вручну додати програми до списку Улюблене .
- Можна приховати певні програми, торкнувшись . Щоб відновити програми, перейдіть до Налаштування > Установка > Страви.

6.18 Hob²Hood

Це автоматична функція, яка з'єднує варильну поверхню з відповідною витяжкою. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається та регулюється автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Ви також можете керувати вентилятором вручну з варильної поверхні або самої витяжки.



При зміні швидкості вентилятора витяжки встановлений за промовчанням зв'язок з варильною поверхню буде деактивовано. Щоб поновити цю функцію, вимкніть та знову увімкніть обидва прилади.



У деяких витяжках функція може бути вимкнена за замовчуванням. У таких випадках спочатку активуйте функцію на витяжці, а потім на варильній поверхні. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Налаштування автоматичного режиму роботи вентилятора

Щоб перевести витяжку в автоматичний режим, виберіть одну з таких швидкостей вентилятора: Режим 2 - Режим 6. Витяжка починає працювати, коли працює варильна

поверхня. Можна встановити лише підсвітку, обравши режим 1.

1. Торкніться .
2. Виберіть Налаштування > Hob²Hood.
3. Увімкніть перемикач, щоб увімкнути витяжку.

Усі автоматичні режими відображаються у вигляді списку.

4. Виберіть режим.

5. Торкніться  або , щоб зберегти вибір і вийти.

Щоб перевірити поточний рівень швидкості вентилятора, торкніться . Рівень швидкості вентилятора відображається у верхньому лівому куті дисплея. Щоб вимкнути вентилятор, торкніться . Щоб увімкнути вентилятор, торкніться .

Автоматичні режими	Автоматична підсвітка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
		Швидкість вентилятора	
	Вимк.	-	-
Режим 1	Увімк.	-	-
Режим 2 ³⁾	Увімк.	1	1
Режим 3	Увімк.	-	1
Режим 4	Увімк.	1	1
Режим 5	Увімк.	1	2
Режим 6	Увімк.	2	3

1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Налаштування ручного режиму роботи вентилятора

Ви можете налаштувати рівень швидкості вентилятора вручну.

1. Торкніться .
2. Торкніться Ручне налаштування

З'являється сектор керування з поточною швидкістю вентилятора.

3. Торкніться або проведіть пальцем, щоб встановити рівень швидкості вентилятора.

Щоб увімкнути максимальний рівень швидкості вентилятора, торкніться Boost. Вентилятор працює в режимі Boost протягом певного часу. Після цього рівень швидкості вентилятора автоматично змінюється на 3. Щоб вимкнути Boost вручну, натисніть 0.

Підсвітка витяжки

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим на Режим 1 – Режим 6. Ви також можете вручну увімкнути або вимкнути підсвітку витяжки.

Увімкнення підсвітки вручну

1. Торкніться .
2. Торкніться , щоб увімкнути підсвітку.

Щоб вимкнути світло, торкніться  ще раз.

6.19 Мова

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Мова.
3. Виберіть мову зі списку.

Щоб зберегти вибір, торкніться  або . Потім виберіть ТАК у спливаючому вікні.

Якщо ви обрали не ту мову, торкніться  > . З'явиться список. Виберіть першу опцію зверху зліва, потім першу опцію зверху зліва (як варіант — другу опцію зверху справа, залежно від версії програмного забезпечення). Прокрутіть вниз, щоб вибрати потрібну мову зі списку. Коли з'явиться спливаюче вікно, виберіть опцію справа.

6.20 Сигнали кнопок управл / Гучність

Можна обрати тип звуку варильної поверхні або повністю вимкнути звук. Можна вибрати клацання (за промовчанням) або сигнал.

Можна також вибрати рівень гучності.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Сигнали кнопок управл / Гучність.
3. Оберіть бажану опцію. Налаштування зберігається автоматично.

6.21 Яскравість

Яскравість дисплея можна змінити.

Доступні 5 рівні яскравості: 1 — це найнижчий, 5 — це найвищий.

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Яскравість.
3. Оберіть бажаний рівень. Налаштування зберігається автоматично.

6.22 Управління потужністю

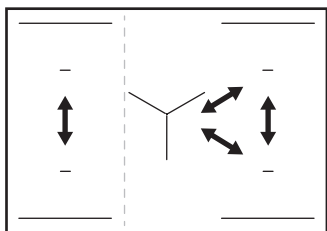
Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування (підключених до однієї фази). Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3680 Вт. Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванню ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою (або зони нагрівання, що використовує ФУНКЦІЇ або Страви. Решту потужності буде розділено між

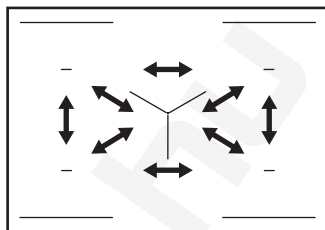
іншими зонами готування відповідно до порядку їх вибирання.

- Колір сектора керування показує доступні опції ступеня нагрівання:
 - червоний — поточний ступінь нагрівання;
 - білий — максимальний доступний ступінь нагрівання;
 - світло-сірий — недоступний ступінь нагрівання (працює Управління потужністю).
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



Якщо загальна потужність варильної поверхні обмежена (1500 Вт – 6000 Вт), функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Див. розділ «Перед першим використанням» > «FlexPower».



7. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.

- Для функції Смаження використовуйте лише посуд із плоским дном.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання». Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
 - Посуд діаметром, меншим за розмір певної зони нагрівання, отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання, що призводить до більш повільного підігріву.
 - З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

7.2 Шум під час роботи



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнитися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

Шуми, пов'язані з посудом:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»);
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»);
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

Шуми, пов'язані з варильною поверхню:

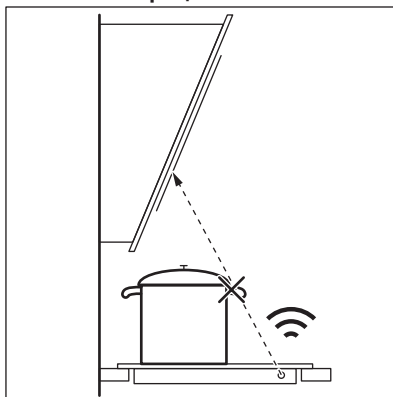
- клацання: відбувається перемикання електроенергії, посуд визначається після його розміщення на варильній поверхні.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

7.3 Поради та рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхню та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.





Тримайте вікно для Hob²Hoodінфрачервоного сигналу чистим.



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Витяжки плит з Hob²Hoodфункцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки для плит AEG, що підтримують цю функцію, мають позначку

8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** валняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Pause.	Див. розділ «Щоденне користування».
Дисплей не реагує на дотики.	Частина дисплея накрита, або посуд розміщено занадто близько до дисплея. На дисплей потрапила рідина або сторонній предмет.	Приберіть ці предмети. Перемістіть посуд подальше від дисплея. Очистіть дисплей, зачекайте доки прилад охолоне. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку ①.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик під верхню варильну панель пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Не вдається увімкнути найвищий рівень нагрівання.	Для іншої зони вже встановлено найвищий рівень нагрівання.	Спочатку слід знизити потужність іншої зони.
	Рівень FlexPower занадто низький.	Змініть максимальну потужність у Меню. Див. розділ «Перед першим використанням».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
Hob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
Екран Hob²Hood невидимий.	Hob²Hood вимкнено в налаштуваннях.	Перейдіть до налаштувань / Hob²Hood та активуйте функцію.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Hob²Hood працює, але лише світиться підсвітка.	Ви активували Режим 1.	Змініть режим на Режим 1 – Режим бабо зачекайте, коли увімкнеться автоматичний режим.
Hob²Hood Режими 1–6 працюють, але підсвітка вимкнена.	Можливо, проблема викликана несправністю лампи.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Встановлено неправильну мову.	Ви помилково змінили мову.	Дотримуйтесь інструкцій у розділі «Щоденне користування», «Мова», щоб змінити неправильну мову.
Зона нагрівання вимикається.	Автоматичне вимикання вимикає зону нагрівання.	Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову. Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється  і повідомлення.	Працює Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється E – U – O.	Працює Захист від доступу дітей.	Див. розділ «Щоденне користування».
Індикатор рівня потужності блимає.	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
відображається 	Підключення до електромережі несправне.	Від'єднайте варильну поверхню від мережі та перевірте підключення. Див. розділ «Встановлення».
відображається 	Датчик температури зони виявляє занадто високу або занадто низьку температуру.	Дайте зоні нагрівання охолонути або підвищте температуру навколишнього середовища вище 15 °C. Якщо проблема повторюється, зверніться до авторизованого сервісного центру.
відображається 	Вентилятор охолодження заблокований.	Переконайтеся, що ніщо не блокує вентилятор. Якщо вентилятор нічим не заблокований, а проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Посуд нагрівається довше 5 хв.	Дно посуду не є сумісним з індукцією.	Використовуйте посуд з відповідним дном (пласким, з магнітного матеріалу). Див. розділ «Поради та рекомендації».
Нагрівання займає багато часу.	Посуд надто малий і отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання.	Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
Варильна поверхня не може підключитися до бездротової мережі.	Маршрутизатор блокує нових учасників WLAN.	Переконайтеся, що маршрутизатор дозволяє нових учасників. За потреби перезапустіть маршрутизатор.
	Бездротове підключення варильної поверхні не активовано.	Увімкніть WiFi. Див. розділ «Перед першим використанням», «Бездротове підключення / Підключення до застосунку».
	Частота маршрутизатора встановлена на 5 ГГц.	Змініть налаштування маршрутизатора на 2,4 ГГц або 2,4+5 ГГц. Якщо маршрутизатор підтримує частоту лише 5 ГГц, варильну поверхню неможливо підключити.
	Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор ближче до варильної поверхні. За потреби скористайтеся пристроєм для повторного контролю WiFi, щоб увімкнути сигнал.
Варильна поверхня не знаходиться в списку мереж WLAN у налаштуваннях застосунку.	Варильна поверхня вже підключена до мережі, але може бути невидимою.	Відключіть варильну поверхню від мережі. Див. розділ «Перед першим використанням», «Бездротове підключення / Підключення до застосунку».
Вищий ступінь нагрівання недоступний.	Управління потужністю працює та зменшує максимальну потужність.	Див. розділ «Щоденне користування», Управління потужністю.
Функція Варіння не запускається.	Залишкове тепло все ще активне в цій зоні.	Зачекайте, доки зона охолоне, або використайте іншу, холодну зону.
Функція Варіння не зупиняється.	У посуді може бути недостатньо води (вібрації не виявляються) або вода вже занадто тепла.	Використовуйте мінімум 1 л холодної води на посуд.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Функція Варіння раптово зупиняється.	Посуд несумісний з функцією. Функція не може виявити вібрації, спричинені киплячою водою. Посуд може бути замалим для зони нагрівання.	Не використовуйте з цією функцією посуд із протипригарним покриттям. Закип'ятіть більшу кількість води або перейдіть на холодну зону. Не додавайте сіль до того, як вода досягне точки кипіння. Переконайтеся, що діаметр посуду відповідає розміру зони нагрівання. Поставте посуд у центр зони нагрівання.
Нагрівання за допомогою функції Смаження займає багато часу.	Посуд занадто малий, занадто важкий або дно нерівномірне.	Див. розділ «Поради та рекомендації».

9.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у сервісній книжці.

10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

10.1 Табличка з технічними даними

Модель TH85IM30FB
Тип 62 D5A 01 EA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 598 455 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Вироблено в. Німеччина
7.35 кВт



10.2 З'єднання WiFi

Частота WiFi	2400 - 2483,5 МГц	EIRP max	20 дБм / 100 mW
--------------	-------------------	----------	-----------------

10.3 Специфікація зон нагрівання

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Boost [Вт]	Boost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Boost [Вт]	Boost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Середня задня	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	2300	3200	10	125 - 210
Задня права	2300	3200	10	125 - 210

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Для оптимальної передачі тепла та оптимальних результатів готування

використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальне значення діаметра посуду в таблиці). Не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує діаметр зони нагрівання.

11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

11.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування

Ідентифікатор моделі	TH85IM30FB	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	5	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	21.0 см
	Середня задня	21.0 см
	Передня права	21.0 см
	Задня права	21.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	180.8 Вт•год/кг
	Задня ліва	175.4 Вт•год/кг
	Середня задня	184.4 Вт•год/кг
	Передня права	189.4 Вт•год/кг
	Задня права	184.4 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	182.9 Вт•год/кг	

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

11.2 енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

11.3 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії у вимкненому стані	0.5 Вт
Споживання енергії в режимі очікування в мережі	2.0 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення за- стосовного режиму низької потужності	2 хв

Вказівки щодо увімкнення та вимкнення підключення до бездротової мережі див. у розділі «Перед першим використанням».

12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

