

USER MANUAL



СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	12
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	14
7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	23
8. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	30
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	30
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	35
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	36

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим, че избрахте този продукт на АЕГ. Ние го създадохме, за да ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години с иновативни технологии, които ни помагат да направим живота по-лесен - функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Отделете няколко минути за прочит, за да се възползвате от уреда по най-добрия начин.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

www.aeg.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:


www.aeg.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части. Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции.

Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части могат да се нагорещят по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

1.2 Основна безопасност

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.

- **ВНИМАНИЕ:** Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към ел. верига, която постоянно се вкл. и изкл. от устройство.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху готв. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете готв. плот от ключ за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или

предпазители за котлони вградени в уреда.
Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Монтаж



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Премахнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте 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 уреда 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 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, уверете се, 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 инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и 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.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Махнете всички опаковки, етикети и защитното фолио (ако има) преди първата употреба.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- След всяка употреба изключвайте зоната за готвене.
- Не разчитайте на детектора за тигани.

- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от щепсела. За да се предотврати токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при пониски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху контролното табло.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски

- съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
 - Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
 - Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
 - Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

2.4 Термосонда

- Използвайте Термосонда според предназначението. Не я използвайте за отваряне или повдигане на предмети.
- Използвайте само Термосонда препоръчана за котлона и само за едно ястие при готвене.
- Не я използвайте при наличие на неизправност или повреда.
- Не използвайте Термосонда във фурната или микровълновата печка.
- Термосонда може да отчита температури до 120°C.
- Уверете се, че Термосонда е винаги поставена в ястието или течността до маркировката на минималното ниво.
- Почистете Термосонда преди първоначална употреба. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети. Не мийте Термосонда в съдомиялната. Силиконовата дръжка може да се обезцвети, което няма да повлияе върху начина, по който работи Термосонда.

- Използвайте оригиналната опаковка за да съхранявате Термосонда.
- Ако подмените Термосонда, съхранявайте старата на най-малко 3 m разстояние. Старата Термосонда може да повлияе върху начина, по който работи новата.

2.5 Грижи и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Изключете уреда от електрозахранването преди начало на поддръжката.
- Не почиствайте уреда чрез водна струя или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен
номер

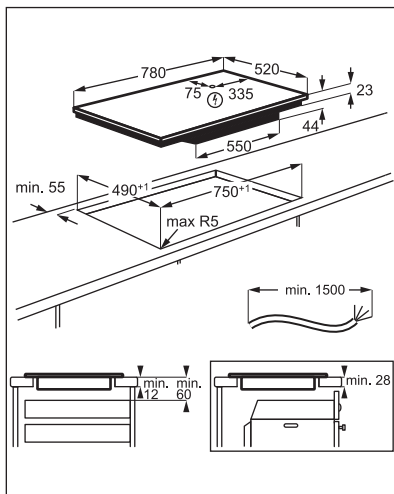
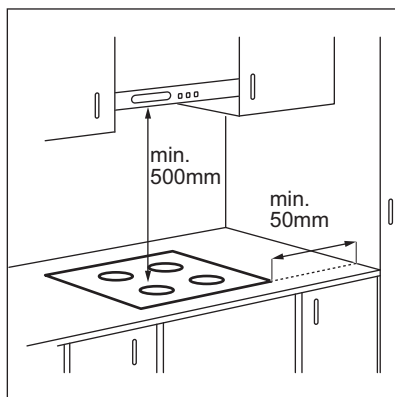
3.2 Вградени плочи

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

- Плътът е снабден със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F, който издържа на температура от 90°C или по-висока. Свържете се с местния сервизен център.

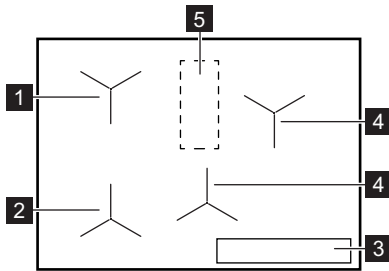
3.4 Монтаж



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

4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене

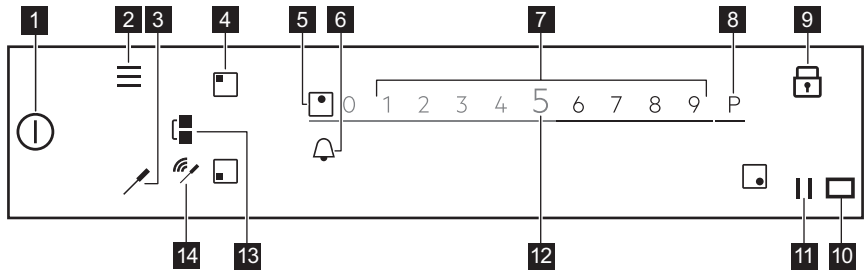


- 1** Индукционна зона с Помощ При Готвене
- 2** Индукционна зона с Помощ При Готвене и Пържене на тиган
- 3** Контролен панел
- 4** Индукционна зона за готвене
- 5** Зона с антена








ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не поставяйте нищо в тази зона на плота.

4.2 Разположение на командното табло

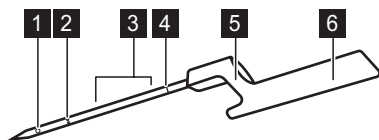


За да видите наличните настройки, докоснете съответния символ.

Символ	Бележка	
1 ①	ВКЛ./ИЗКЛ.	За да активирате и деактивирате плота.
2 ≡	Меню	За да отворите и затворите Меню.
3 🌡️	Термосонда	За да отворите менюто Термосонда.
4 □	Избор на зона	За да отворите плъзгача за избраната зона.
5 -	Индикатор на зона	За да се покаже за коя зона е активен плъзгачът.
6 🔔	-	За да зададете функциите на таймера.
7 -	Плъзгач	За да регулирате степента на нагряване.
8 P	PowerBoost	За да активирате функцията.

Символ	Бележка		
9 	Заклучване		За да активирате и деактивирате функцията.
10 	-		Прозорецът на инфрачервения сигнален комуникатор Hob2Hood. Не покривайте.
11 	Пауза		За да активирате и деактивирате функцията.
12 0 - 9	-		За показване текущата степен на нагряване.
13 	Bridge		За да активирате и деактивирате функцията.
14 	Signal indicators		Добра връзка / Няма сигнал. За показване на силата на сигнала на връзката между Термосонда и антената.

4.3 Термосонда

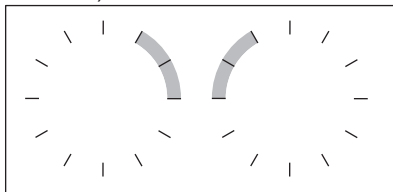






- 1** Точка за измерване
- 2** Маркировка на минимално ниво
- 3** Препоръчителен диапазон на потапяне (за течности)
- 4** Код за калибриране
- 5** Кукичка за поставяне на Термосонда върху ръба.
- 6** Дръжка с вътрешна антена

Термосонда е безжична температурна сонда, работеща без батерия, която се доставя заедно с плота. В дръжката има антена. Под повърхността на плота има друга антена, намираща се в зоната между двете задни зони за готвене. За да гарантирате правилна връзка между Термосонда и плота, не поставяйте нищо в тази зона на плота.

Точката за измерване се намира по средата между върха и маркировката на минималното ниво. Поставете Термосонда в храната, поне до маркировката на минималното ниво, ако е възможно. За най-добри резултати при приготвяне на течности потопете Термосонда в течността на 2 – 5 cm над маркировката на минималното ниво. Поставете Термосонда на ръба на тенджерата или тигана с кукичката; в близост до зоната с антената, на позиция „1 – 3

часа“ (за лявата страна на плота) или позиция „9 – 11 часа“ (за дясната част на плота).



Следните индикатори показват силата на връзката между плота и Термосонда на дисплея: , , . Ако плотът не може да установи връзка, се появява . Можете да придвижите Термосонда по ръба на готварския съд, за да установите или усилите връзката. Плотът обновява статуса на връзката на всеки 3 секунди.




За повече информация вижте „Съвети и насоки за Термосонда“.


4.4 Ключови функции на плота

Вашият нов плот **SensePro®** Ви направлява експертно през целия процес на готвене. Вижте информацията по-долу, за да откриете някои от най-добрите й функции.


В зависимост от вида храна можете да използвате Помощ При Готвене със или без Термосонда. За различни ястия можете да използвате различен набор от функции.

Термосонда  – може да се използва по два начина. Измерва температурата при функции като Термометър и Пържене на тиган и спомага за точно поддържане на температурата за различни видове храна докато готвите Сувид или използвате функции като Варене, Къкрене или Подгриване.

Помощ При Готвене – подпомага готвенето чрез осигуряване на готови рецепти за различни ястия, предварително зададени параметри на готвене и инструкции стъпка по стъпка. Можете да я използвате с Термосонда, напр. за приготвяне на стек, или без нея, напр. за приготвяне на палачинки. Наличните опции зависят от вида ястие, което желаете да пригответе. В този режим можете да използвате функции като Сувид, Пържене на тиган, Къкрене, Подгриване и много други. Изскачащите прозорци и звукове Ви уведомяват при достигане на предварително зададената температура. Можете да влезете в Помощ При Готвене от Меню.


Сувид  - начин за готвене на вакуумирана храна на ниска температура за дълъг период от време, който Ви помага да запазите витамините и вкуса на храната. Вашият плот Ви осигурява ясни настройки и инструкции, които да

следвате. Щом изберете функцията чрез Помощ При Готвене температурите са определени за различни видове храна. Също така можете да изберете температури по свой избор, ако активирате функцията чрез Сувид от Меню.


Пържене на тиган  – метод на пържене с автоматично контролирани нива на нагряване, предназначени за различни видове храна. Той Ви помага да избегнете изгаряне на храна или мазнина. Можете да я активирате чрез избиране на Помощ При Готвене от Меню.


Термометър – с тази функция Термосонда измерва температура по време на готвене. Не можете да я използвате, докато функцията Помощ При Готвене работи.

Други полезни функции на Вашия плот:


Размразяване  – тази функция е перфектна за разтапяне на шоколад или масло.

PowerBoost P – тази функция бързо завира големи количества вода.

Пауза  – тази функция намалява степента на нагряване до 1 за всички зони за готвене, което Ви позволява да поддържате храната топла по-дълго време.

Bridge  – тази функция Ви позволява да комбинирате зоните отляво и да използвате по-големи готварски съдове. Можете да я използвате с Пържене на тиган.

Hob²Hood – тази функция свързва плота със специален аспиратор и регулира скоростта на вентилатора.

Заклучване  – тази функция временно деактивира контролния панел по време на готвене.

Защита За Деца – тази функция деактивира контролния панел, докато плота не работи, което предотвратява случайна употреба.

Хронометър, Таймер за обратно броене и Таймер – три функции, между които можете да избирате за да следите времето за готвене.

За повече информация вижте „Всекидневна употреба“.

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



ВНИМАНИЕ!

III / II / I Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчна топлина. Индикаторът посочва нивото на остатъчната топлина.

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

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Използване на дисплея

- Могат да се използват единствено символите с подсветка.
- За да активирате дадена опция, докоснете съответния бутон на дисплея.
- Избраната функция се активира, когато отделите пръста си от дисплея.
- За бързо преминаване през наличните опции използвайте бърз жест или плъзнете пръсти през дисплея. Скоростта на жеста определя колко бързо се движи екрана.
- Превъртането може да спре от самосебе си, или можете да го прекратите незабавно, с докосване на екрана.
- Можете да промените повечето параметри, които се показват на дисплея, с докосване на съответните символи.
- За избор на необходимата функция или време, превъртете списъка и/или докоснете опцията, която желаете да изберете.
- Когато плота е активирана и част от символите изчезнат от дисплея, го

докоснете отново. Символите отново се показват.

- За определени функции се появява изскачащ прозорец с допълнителна информация при стартирането им. За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.
- Първо изберете зона, за да активирате функциите на таймера.

Полезни символи за навигиране през дисплея

	Потвърждава избора или настройката.
	За връщане/преминаване напред с едно ниво в Меню.
	За плъзгане нагоре/надолу през инструкциите на дисплея.
	За активиране/деактивиране на опциите.
	За затваряне на изскачащия прозорец.
	За отмяна на настройка.

5.2 Първо свързване към мрежата

Когато свързвате плочата към мрежата, трябва да зададете Език, Яркост На Екрана и Сила на звук сигнал.

Може да промените настройката от Меню > Настройки > Настройка. Вижте „Всекидневна употреба“.

5.3 Калибриране на Термосонда

Преди да започнете да използвате Термосонда, трябва да я калибрирате, за да се уверите, че отчита правилно температурата.


Когато Термосонда се калибрира правилно, тя измерва температурата при точката на кипене с граници на отклонение + / - 2°C.

Следвайте процедурата в следните случаи:

- при инсталиране на плота за първи път;
- при местене на плота (смяна на надморската височина);
- при замяна на Термосонда.




Използвайте съд за готвене с диаметър 180 mm и го напълнете с 1 - 1,5 l вода.

1. За да калибрирате или рекалибрирате функцията, поставете Термосонда на ръба на съда. Напълнете готварския съд със студена вода, поне до маркировката на минималното ниво, и го поставете върху предната лява зона за готвене.
2. Докоснете . Изберете Настройки > Термосонда > Калибриране от списъка. Следвайте инструкциите на екрана.
3. Докоснете Start до зоната за готвене.

След завършване на процедурата се появява изскачащ прозорец с информация.




Не добавяйте сол във водата, тъй като това може да окаже влияние върху процедурата.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец.

5.4 Сдвояване на Термосонда


Плочата е сдвоена по подразбиране с Термосонда при доставката.

Ако замените Термосонда с нова, трябва да я сдвоите с Вашата плоча.


1. Докоснете . Изберете Настройки > Термосонда > Сдвояване от списъка.
2. Докоснете Изключете, за да изключите предишната Термосонда.
3. Докоснете Сдвояване до зоната за готвене.


Появява се изскачащ прозорец.

4. Въведете петцифрения код, гравирен върху новата Термосонда, като използвате цифровата клавиатура.
5. Докоснете Ок, за да потвърдите. Вашата Термосонда е вече сдвоена с плота. Винаги калибрирайте Термосонда след сдвояване.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец.

5.5 Меню структура

Докоснете  за да получите достъп и да промените настройките на плота или да активирате някои функции.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

Таблицата показва основната структура на Меню.


Помощ При Готвене	Вижте раздел Помощ При Готвене от „Всекидневна употреба“.	
Функции котлон	Сувид	
	Термометър	
	Размразяване	
Настройки	Защита За Деца	
	Хронометър	
	Hob ² Hood	Вижте раздел Hob ² Hood от „Всекидневна употреба“.
	Термосонда	Връзка
		Калибриране
		Сдвояване
	Настройка	Помощ При Готвене
		Език
		Звук на бутоните
		Сила на звук. сигнал
		Яркост На Екрана
	Сервиз	Демо режим
		Лиценз
		Версия на софтуера
Хронология аларми		
Нулиране вс.настройки		

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Активиране и деактивиране

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

6.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плота не зададете степен на нагряване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звук на сигнал и плотът се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.
- котлонът става много горещ (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за

готвене да се охлади, преди отново да използвате плота.

- използвате неподходящ готварски съд или не е поставен такъв върху дадена зона. Белият символ за зона за готвене премигва и индукционната зона за готвене се деактивира автоматично след 2 минута.
- не деактивирате зоната за готвене или не промените степента за нагряване. След известно време се появява съобщение и плота се деактивира.

Връзката между степента за нагряване и времето, след като плотът е спрял:

Степен на нагряване	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 Сувид плотът се деактивира след 4 часа.

6.3 Използване на зоните за готвене

Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.

След като поставите готварски съд върху избраната зона за готвене плочата автоматично го засича и съответният плъзгач се появява на дисплея. Слайдерът се вижда за 8 секунди, а след това време дисплеят се връща в основен изглед. За да затворите плъзгача по-бързо, докоснете екрана извън зоната на плъзгача.

Когато другите зони са активни, степента на нагряване за зоната,

която искате да ползвате, може да е ограничена. Разгледайте „Управл. мощност“.



Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукционни плочи. За повече информация относно видовете готварски съдове вижте „Препоръки и съвети“. Проверете размера на готварския съд в „Технически данни“.

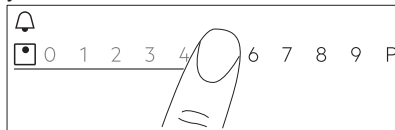
6.4 Степен на нагряване

1. Активирайте плота.
2. Поставете готварския съд върху зоната за готвене.

Плъзгачът за активна зона за готвене се появява на дисплея и е активен 8 секунди.

3. Докоснете или плъзнете с пръст, за да зададете желаната степен на нагряване.

Символът става червен и се уголемява.




Можете да смените степента на нагряване и докато готвите. Докоснете символа за избиране на зона на основния екран на контролното табло и преместете пръста си наляво или надясно (за да намалите или увеличите степента на нагряване).

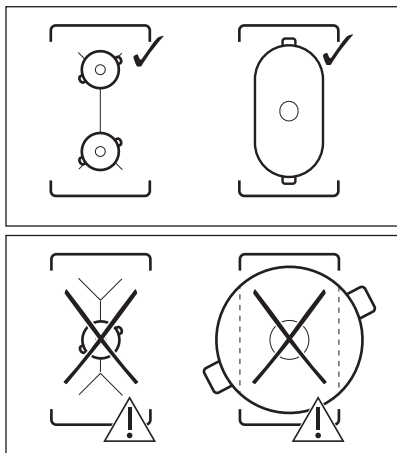
6.5 функция Bridge


Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една, със същата степен на нагряване.

Можете да използвате функцията с големи съдове за готвене.

1. Поставете готварските съдове върху две зони за готвене. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони.

2. Докоснете , за да активирате функцията. Символът на зоната се променя.
3. Настройте степента на нагриване. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони, но да не преминават маркировката на областта.



За да деактивирате функцията, натиснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

6.6 PowerBoost

Тази функция активира повече мощност за подходящата индукционна зона за готвене; тя зависи от размера на съдовете. Функцията може да бъде активирана само за ограничен период от време.

1. Първо докоснете символа на желаната зона.
2. Докоснете **P** или плъзнете пръст надясно, за да активирате функцията за избраната зона за готвене.

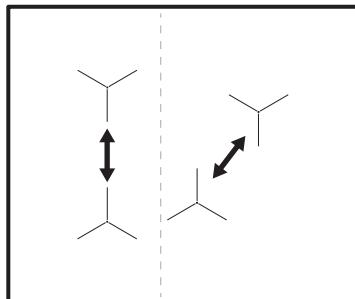
Символът става червен и се уголемява. Функцията се деактивира автоматично. За да деактивирате функцията ръчно, изберете зоната и променете степента на нагриване.



За максимални стойности на продължителността вижте "Технически данни".

6.7 Управл. мощност

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в плота. Вижте илюстрацията.
- Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към същата фаза.
- Функцията се активира, когато общият електрически товар на зоните за готвене, свързани към една фаза, надвиши 3680 W.
- Функцията намалява мощността на другите зони за готвене, свързани към същата фаза, което оказва влияние на наличната степен на нагриване.
- Максималната степен на нагриване се вижда на плъзгача. Само цифрите в бяло са активни.
- Ако не е налична по-висока степен на нагриване, намалете я първо за другите зони за готвене.



6.8 Помощ При Готвене

Тази функция регулира параметрите за различни видове храна и ги поддържа по време на цялото готвене.

С функцията можете да пригответе широк набор от ястия, като например месо, Риба и морски дарове, зеленчуци, Супи, Сосове, Макарони или Мляко. Има различни методи за готвене за различните видове храна, напр. за пиле можете да избирате между Пържене на тиган, Сувид или Варене.

Можете да активирате функцията само от лявата страна на плота. Помощ При Готвене с функцията Сувид може да се активира за предната или задната лява зона за готвене. Ако искате да използвате Пържене на тиган, тя може да се активира за лявата предна зона за готвене или и за двете зони за готвене, когато са свързани.

Ако Помощ При Готвене на лявата предна зона за готвене работи, използвайте зоните отцясно за готвене без функцията.

Не използвайте готварски съдове с диаметър на дъното над 200 mm от задната лява зона за готвене, когато функцията работи на предната лява. Това може да окаже влияние на връзката между Термосонда и антената под повърхността на плота.





Не затопляйте готварските съдове преди готвене. Използвайте само студена чешмяна вода или течности, ако е приложимо. Затопляйте повторно само студени ястия.



За Пържене на тиган следвайте инструкциите на дисплея. Добавете мазнина, едва когато тиганът е нагорещен.



С Помощ При Готвене функцията на таймера работи като Таймер. Той не спира функцията след изтичане на зададеното време.

1. За да активирате функцията, докоснете  или  и изберете Помощ При Готвене.
2. Изберете от списъка вида храна, която желаете да пригответе. За всеки вид храна има няколко налични опции. Следвайте инструкциите на дисплея.
 - Можете да докоснете Ок в най-горната част на изскачащия

прозорец, за да използвате настройките по подразбиране.

- За Пържене на тиган може да промените степента на нагряване по подразбиране. За някои ястия можете да проверите температурата в сърцевината на храната, ако използвате Термосонда.
- За повечето опции, напр. Сувид и Варене можете да промените температурата по подразбиране.
- Можете да промените времето по подразбиране или да зададете друго по свой избор. Минималното време е зададено предварително единствено за Сувид.

Допълнителни инструкции с подробна информация ще откриете на екрана.

Можете да ги превъртите с  и .



3. Докоснете Ок. Следвайте инструкциите в изскачащите прозорци. Някои опции започват с предварително загряване. Можете да следите напредъка върху контролната лента.
4. Ако се появи изскачащ прозорец с инструкции, докоснете Ок, а после Start, за да продължите.

Функцията работи с предварително зададени настройки.

За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.

5. Когато зададеното време приключи, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. За да затворите прозореца, докоснете Ок.

Функцията не спира автоматично. За Сувид плота се деактивира автоматично след максимум четири часа.

За да спрете или да коригирате функцията, докоснете  или  или символа на активната зона и изберете Stop. За потвърждаване докоснете Да в изскачащия прозорец.

6.9 Сувид

За приготвяне на месо, риба или зеленчуци с функцията са Ви необходими подходящи торбички с цип или пластмасови торбички и вакуумна запечатваща машина. Поставете овкусената храна в торбички и ги вакуумирайте. Също така можете да закупите храна, която е готова за приготвяне с този метод за готвене.



ВНИМАНИЕ!



Уверете се, че спазвате принципите за безопасност на храните. Вижте „Препоръки и съвети“.

С тази функция можете да избирате време и температура по свой избор (между 35 и 85°C), подходяща за вида храна, която желаете да пригответе. Използвайте максимум 4 литра вода; покрийте съда с капак. За повече подробности относно параметрите за готвене вижте таблицата за Готварско ръководство в „Съвети и насоки“. Размразявайте храната, преди да пристъпите към готвене.

Функцията може да бъде активирана само за предната или задната лява зона за готвене. Ако Сувид работи, използвайте зоните отдясно за готвене без функцията.





С Сувид функцията на таймера работи като Таймер. Функцията се деактивира автоматично едва след максимум четири часа.

1. Пригответе порции храна според инструкциите по-горе.
2. Поставете готварския съд със студена вода на предната или задната лява зона.
3. Докоснете  > Сувид. Също така можете да докоснете  > Функции котлон > Сувид.
4. Изберете правилната температура.


Задайте времето (по желание). Времето за готвене зависи от плътността и вида на храната.

5. Докоснете Ок, за да продължите.
6. Поставете Термосонда на ръба на готварския съд.
7. Докоснете Ок за да затворите изскачащия прозорец.
8. Докоснете Start за да активирате предварителното загряване. Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. Докоснете Ок, за да потвърдите.
9. Поставете храната в торбички и вертикално в готварския съд (може да използвате решетка Сувид). Докоснете Start.

Ако зададете Таймер, той ще започне да работи заедно с функцията.

10. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал и се появява . За да спрете сигнала, докоснете .



За да спрете или да коригирате

функцията, докоснете  или символа на активната зона, след което Stop. За потвърждаване докоснете Да в изскачащия прозорец.

Поддържане на температура



Можете да използвате функцията Сувид за готвене докато Термосонда контролира и поддържа температурата с висока точност (точност от + / - 1°C). Можете да пригответе широк набор от ястия, като например каши с подправки или сосове (напр. различни видове къри и буябес). Можете да зададете свои собствени параметри за готвене или да направите справка с таблицата за Готварско ръководство в „Съвети и насоки“.


Функцията може да бъде активирана само за предната или задната лява зона за готвене.

1. Докоснете  > Функции котлон > Сувид или влезте във функцията с докосване на  > Сувид.
2. Изберете правилната температура. Задайте времето (по желание).

3. Докоснете Ок, за да продължите.
4. Поставете Термосонда на ръба на готварския съд или я поставете в храната.
5. Докоснете Start за активиране на предварителното загряване.

Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звук от сигнал и се появява изскачащ прозорец.

6. Докоснете Ок за да затворите изскачащия прозорец.
 7. Докоснете Start.
- Ако зададете Таймер, той ще започне да работи заедно с функцията.
8. Когато зададеното време изтече, прозвучава звук от сигнал и се появява . За да спрете сигнала, докоснете .



За да спрете или да коригирате функцията, докоснете  или символа на активната зона, след което Stop. За потвърждаване докоснете Да в изскачащия прозорец.

6.10 Термометър


С тази функция Термосонда функционира като термометър, което Ви помага да следите температурата на храната или течността по време на готвене. Например можете да разчитате на него за затопляне на мляко или за проверка на температурата на бебешки храни.

Най-малко една зона за готвене трябва да е активна, за да използвате функцията.

Можете да активирате функцията за всички зони за готвене, но само една по една.


1. Поставете Термосонда в храната или течността до маркировката на минималното ниво.
2. Докоснете  върху дисплея, за да отворите менюто Термосонда и изберете Термометър. Също така можете да докоснете  > Функции котлон > Термометър.
3. Докоснете Start. Измерването стартира върху активната зона за готвене.


Ако нито една от зоните за готвене не е активна, се появява изскачащ прозорец с информация.

За да спрете функцията, докоснете цифрите, показващи температурата или  и изберете Stop.

6.11 Размразяване

Може да използвате тази функция за разтапяне на различни продукти, напр. шоколад или масло. Функцията не може да се използва за повече от една зона за готвене по едно и също време.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Функции котлон > Размразяване от списъка.
3. Докоснете Start. Трябва да изберете желаната зона за готвене. Ако зоната за готвене е вече активна се появява изскачащ прозорец. Спрете предната степен на загряване и активирайте функцията.



За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

За да спрете функцията, докоснете символа за избиране на зона, след което докоснете Stop.


6.12 || Пауза


Тази функция превключва всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка.


Не можете да активирате функцията, когато работи Помощ При Готвене или Сувид.


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

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете , за да активирате функцията.

 светва. Степента на нагриване е намалена на 1.

За да деактивирате функцията, натиснете .


Функцията спира PowerBoost. Най-високата степен на нагриване се активира повторно, когато отново натиснете .

6.13 Таймер


Таймер за обратно броене



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

Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.

1. Първо нагласете степента на нагриване на зоната за готвене, а след това и функцията.
2. Докоснете символа на зоната.
3. Докоснете .


Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.


4. Проверете , за да активирате функцията.

Символите се сменят на  .


5. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и/или минути).
6. Докоснете Ок, за да потвърдите избора си.

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

Когато времето свърши, прозвучава звук на сигнал и  премигва.

Докоснете , за да спрете сигнала.


За да изключите функцията, настройте степента на нагриване на **0**. Или

докоснете  наляво от стойността на таймера, докоснете **X** до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.


Таймер


Можете да използвате тази функция, когато плотата е активиран, но зоните за готвене не работят.


Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

1. Изберете зона за готвене. На дисплея се показва съответният плъзгач.
 2. Докоснете .
- Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.
3. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и минути).
 4. Докоснете Ок, за да потвърдите избора си.

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


Когато времето свърши, прозвучава звук на сигнал и  премигва.


Докоснете , за да спрете сигнала.


За да деактивирате функцията, докоснете  наляво от стойността на таймера, докоснете **X** до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

Хронометър

Функцията стартира автоматично отброяване веднага след като сте активирали зона за готвене. Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.

1. Докоснете  за достъп до Меню.
2. Скролнете в Меню, за да изберете Настройки > Хронометър.
3. Докоснете превключвателя, за да включите/изключите функцията.


Функцията не спира, когато повдигнете готварския съд. За да нулирате функцията и да я рестартирате ръчно, докоснете , изберете Нулиране от изскачащия прозорец. Функцията започва отброяване от **0**. За да Пауза на функцията за една готварска сесия,


докоснете  и изберете Пауза от изскачащия прозорец. Изберете Start, за да продължите отброяване.

6.14 Заклучване

Можете да заключите командното табло, докато плата работи. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.

Първо настройте степента на нагряване.

Докоснете , за да активирате функцията.


За да деактивирате функцията, докоснете  за 3 секунди.




Когато деактивирате плата, деактивирате също и тази функция.


6.15 Защита За Деца


Тази функция предотвратява неволно използване на плата.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Защита За Деца от списъка.
3. Включете превключвателя и докоснете буквите А-О-Х по азбучен ред, за да активирате функцията. За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.


За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

6.16 Език

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Език от списъка.
3. Изберете съответния език от списъка.


Ако сте избрали грешен език, докоснете . Появява се списък.


Изберете третата опция от горе надолу, после предпоследната. След това изберете втората опция. Превъртете надолу, за да изберете съответния език от списъка. Накрая изберете опцията отбясно.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

6.17 Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал

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


1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал от списъка.
3. Изберете съответната опция.


За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

6.18 Яркост На Екрана

Можете да променяте яркостта на дисплея.

Има 4 нива на яркост, като 1 е най-ниското, а 4 – най-високото.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Яркост На Екрана от списъка.
3. Изберете съответното ниво.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

6.19 Hob²Hood

Това е модерна автоматична функция, свързваща плота към специален абсорбатор. Както плота, така и абсорбаторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя автоматично, въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещите готварски съдове върху плота.

При повечето абсорбатори дистанционната система е деактивирана по подразбиране. Активирайте я, преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на абсорбатора.

За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на Н1 – Н6. Първоначално плота е зададена на Н5. Абсорбаторът реагира при работа с плота. Плочата автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора. Можете да настроите плота така, че да активира само лампичката при натискане на Н1.



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

Ре-жим	Авто-матично ос-ветле-ние	Варене ¹⁾	Пържене ²⁾
Н0	Изкл.	Изкл.	Изкл.
Н1	Вкл.	Изкл.	Изкл.
Н2 ³⁾	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1

Ре-жим	Авто-матично ос-ветле-ние	Варене ¹⁾	Пържене ²⁾
Н3	Вкл.	Изкл.	Скорост на вентилатор 1
Н4	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1
Н5	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 2
Н6	Вкл.	Скорост на вентилатор 2	Скорост на вентилатор 3

1) Плочата разпознава процеса на варене и активира скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

2) Плочата разпознава процеса на пържене и активира скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

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


Смяна на режимите

Ако не сте удовлетворени с нивото на шума/скоростта на вентилатора, можете също така да превключвате режимите ръчно.

1. Докоснете .

Изберете Настройки > Hob²Hood от списъка.

2. Изберете съответния режим.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец.

Когато приключите с готвенето и изключите плота, е възможно вентилаторът на абсорбатора все още да работи за определен период от време. След този период от време системата автоматично деактивира вентилатора и предотвратява

случайното му активиране в следващите 30 секунди.

Осветлението на абсорбатора се деактивира 2 минути след изключването на плота.

7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове



При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.



Използвайте индукционните зони с подходящи съдове

Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (отбелязано като правилно от производителя).
- **неподходящ:** 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 степен за нагриване.
- магнитът тегли към дъното на готварския съд.



Дъното на готварските съдове трябва да е възможно най-дебело и равно.
Уверете се, че дъната на чиниите са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.

Размери на готварските съдове

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

Ефективността на зоната за готвене е свързана с диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.



Вж. "Технически данни".

7.2 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: електрическо превключване, готварският съд ще бъде засечен, след като го поставите на плота.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

Шумовете са нормални и не показват неизправност.

7.3 Æko Timer (Икономичен таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагриване и времетраенето на готвенето.

7.4 Примери за различни начини за готвене

Връзката между степента на нагриване и консумацията на енергия

на зоната не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.





Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1	Подгръване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

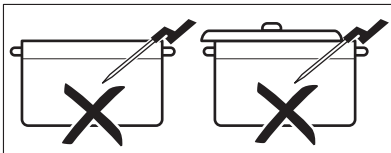
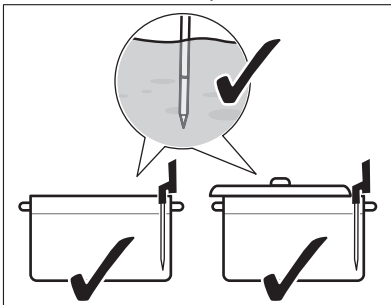
7.5 Препоръки и съвети за Термосонда

- i** За функции като Помощ При Готвене и Сувид можете да използвате Термосонда единствено от лявата страна на плотта. С функцията Термометър можете да използвате Термосонда и от дясната страна на плотта.

За да гарантирате максимално добра връзка (, ) между Термосонда и плота:

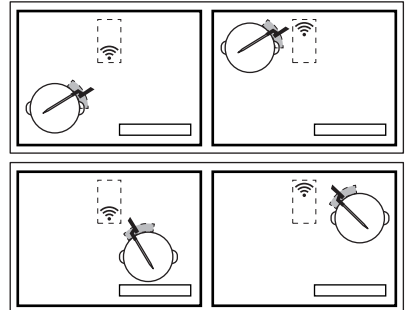
За течности

- Потопете Термосонда в течността в рамките на диапазона на потапяне. Маркировката за минимално ниво трябва да бъде покрита.
- Поставете Термосонда на ръба на готварския съд. Ако е възможно я дръжте във вертикална позиция. Уверете се, че върха се намира в контакт с дъното на съда. Дръжката на Термосонда винаги трябва да попада извън готварския съд.



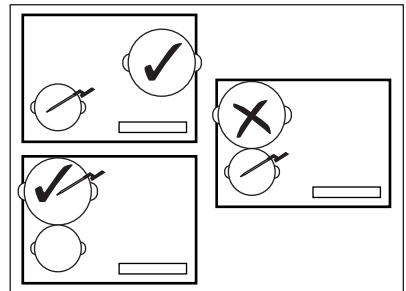
- Ако желаете да използвате Термосонда от лявата страна на плота, се уверете, че се намира в близост до центъра ѝ, на позиция „1 – 3 часа“. Ако желаете да я използвате от дясната страна (с функцията Термометър), я

поставете на позиция „9 – 11 часа“. Вижте изображенията по-долу.



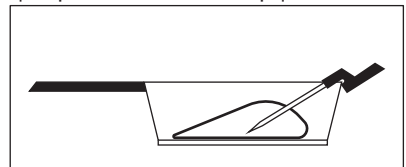
Можете да придвижите Термосонда по ръба на готварския съд, ако не бъде установена връзка.

- Можете да покриете частично готварския съд с капак.
- Ако използвате предната лява зона за готвене, не поставяйте обемни готварски съдове върху задната лява. Обемните готварски съдове върху задната лява зона за готвене могат да блокират сигнала. Преместете обемния съд върху задната дясна зона за готвене.



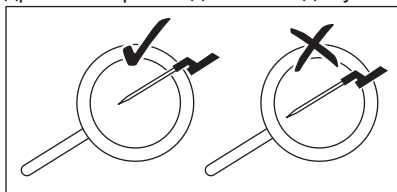
За твърди храни (измерване на вътрешната температура)

- Поставете Термосонда в най-плътната част на ястието, до маркировката за минимално ниво. Точката за измерване трябва да е в централната част на порцията.

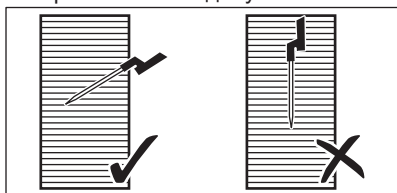


- Уверете се, че Термосонда е стабилно поставена в храната.

Металните части на Термосонда не трябва да докосват стените на готварския съд. Кукичката на дръжката трябва да сочи надолу.



- За месо/риба с дебелина от 2 – 3 cm върхът на Термосонда трябва да достига дъното на тигана.
- Извадете Термосонда, преди да обърнете храната.
- Когато използвате грил-плоча, се уверете, че дръжката на Термосонда остава от дясната страна, извън повърхността. Вижте изображенията по-долу.



7.6 Готвене на ниски температури – принципи за безопасност на храните

Уверете се, че спазвате следните инструкции при готвене на ниски температури, напр. Сувид.

- Измивайте/дезинфектирайте ръцете си преди готвене. Използвайте ръкавици за еднократна употреба.
- Използвайте само висококачествена прясна храна, съхранявана при подходящи условия.
- Винаги измивайте обилно и белете плодовете и зеленчуците.
- Поддържайте работната повърхност и дъските за рязане

чисти. Използвайте различни дъски за рязане за различните видове храна.

- Обръщайте специално внимание на хигиената при приготвяне на птиче месо, яйца и риба. Птичето месо винаги трябва да се приготвя на температура от най-малко 65°C за минимум 50 минути.
- Уверете се, че рибата, която искате да пригответе с Сувид е с качество „сашими“, а именно изключително прясна.
- Съхранявайте приготвената храна в хладилник за максимум 24 часа.
- За хора със слаба имунна система или хронични заболявания е препоръчително да пастьоризират храната преди консумация. Пастьоризирайте храната на 60°C за минимум един час.

7.7 Готварско ръководство

Таблицата по-долу съдържа примери за видове храни и представя оптималните температури, както и препоръчителни времена за готвене. Параметрите могат да варират в зависимост от температурата, качеството, консистенцията и количеството на храната.

Продължителността на готвене зависи повече от плътността на храната, отколкото от теглото ѝ. Например при пържолите колкото по-плътна е парчето, толкова повече време ще е необходимо за сърцевината да достигне предварително зададената температура. За да достигне една 2 cm пържола 58°C е необходим около час, а на една 5 cm пържола са ѝ необходими около четири часа.

Наблюдавайте първото готвене, за да се уверите, че параметрите по-долу съвпадат с Вашите готварски навици и са подходящи за съдовете Ви за готвене. Можете да промените тези параметри в зависимост от личните си предпочитания.

Видове храни	Кулинарна обработка	Ниво на го- товност	Плътност/ количество на храната	Температу- ра в сърце- вината/ температу- ра на го- твене (°C)	Време за го- твене (min)
Бифтек	Сувид	недопечено	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		средно изпе- чено	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		добре изпе- чено	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Пилешки фенер	Сувид	добре изпе- чено	200 – 300 g	64 - 72	45- 60
	Варене	добре изпе- чено		68 - 74	35 - 45
Пилешко бутче	Варене	добре изпе- чено	200 – 300 g	78 - 85	30 - 60
Свински стек	Сувид	добре изпе- чено	2 cm	60 - 66	35 - 60
Свинско бонфиле	Сувид	добре изпе- чено	4 – 5 cm	62 - 66	60 - 120
Агнешко филе	Сувид	средно изпе- чено	2 cm	56 - 60	35 - 60
		добре изпе- чено		64 - 68	40 - 65
Агнешка плешка (без кост)	Сувид	средно изпе- чено	200 – 300 g	56 - 60	60 - 120
		добре изпе- чено		64 - 68	65 - 120
Сьомга	Сувид	полупро- зрачност	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Варене	полупро- зрачност	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45

Видове храни	Кулинарна обработка	Ниво на готовност	Плътност/ количество на храната	Температура в сърцевината/ температурата на готвене (°C)	Време за готвене (min)
Риба тон	Сувид	полупрозрачност	2 cm	45 - 50	35 - 50
Скариди	Сувид	полупрозрачност	1 – 2 cm	50 - 56	25 - 45
Яйца	Сувид	рохки ¹⁾	Размер M	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		средно сварени ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		твърдо сварени ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Варене	рохко сварени		вварене	4
		средно сварени		варене	7
		твърдо сварени		варене	10
Ориз	Варене до набъбване	сварен	-	-	10 - 30
Картофи	Варене	сварени	-	-	15 - 30
Зеленчуци (пресни)	Сувид	сварени	-	85	30 - 40
Аспержи	Сувид	сварени	-	85	30 - 40

1) Белтъкът остава течен.

2) Времената се отнасят за средно големи яйца. За големи яйца и яйца от хладилника добавете една минута към времето за готвене.

Допълнителни съвети за Помощ При Готвене:

- Напълнете готварския съд със съответното количество течност (т.е. между 1 – 3 литра), преди да пристъпите към готвене. Избягвайте добавянето на още вода по време на готвене.
- Използвайте капак, за да спестите електроенергия и да достигнете температурата по-бързо (също и за подгриване на вода).
- Разбърквайте ястието редовно по време на процеса на готвене, за да осигурите равномерно разпределение на температурата.
- Добавете сол в самото начало на готвенето.
- Размразявайте храната, преди да пристъпите към готвене.
- Добавете зеленчуци (напр. броколи, карфиол, зелен боб, брюкселско зеле), когато водата достигне предвидената

температура и се появи изскачащ прозорец.

- Добавете картофи или ориз към студена вода, преди да стартирате функцията.
- За яхнии, сосове, супи, къри, рагу, гулаш и бульони можете да използвате Подгръване или Къкрене. Преди да стартирате функцията Къкрене, запържете съставките (с изключение на Термосонда) и добавете студена течност; след това активирайте функцията от Помощ При Готвене.
- За малки морски дарове, напр. резени/пипала на октопод или миди, може да използвате Пържене на тиган.

Допълнителни съвети за Пържене на тиган:



ВНИМАНИЕ!

Използвайте само тигани с плоско дъно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Използвайте ламинирани тигани само при ниска степен на нагряване, за да предотвратите прегръване и повреда на готварските съдове.

- Стартирайте функцията, когато плота студен (не е необходимо предварително подгръване).
- Използвайте готварски съдове от неръждаема стомана с дъна тип „сандвич“.
- Не използвайте готварски съдове с релефно покритие в центъра на дъното.
- Различните размери тигани имат различно време на загряване. Тежките тигани съхраняват повече топлина от по-леките, но изискват повече време за загряване.
- Обърнете храната, когато достигне половината от желаната температура. По-плътните парчета храна трябва да се обръщат по-често (т.е. веднъж на две минути). Препоръчваме Ви първо да използвате метода Сувид за получаване на оптимални

резултати. За добавяне на финален щрих поставете готовите порции в предварително загрят тиган и ги запечете набързо от двете страни.

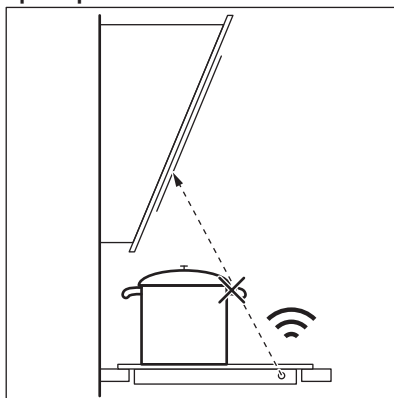
- Винаги изваждайте Термосонда преди обръщане на храната.

7.8 Препоръки и съвети за Hob²Hood

При управление на плочата с тази функция:

- Пазете панела на абсорбатора от пряка слънчева светлина.
- Не цапвайте халогенната лампа на панела на абсорбатора.
- Не покривайте командното табло на плочите.
- Не прекъсвайте сигнала между плочата и аспиратора (например с ръка, готварска ръкохватка или тенджерата). Вж. картинката.

Аспираторът на картинката е само примерен.




Поддържайте прозореца за Hob²Hood 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 с Hob²Hood функция

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, обърнете се към нашия потребителски уебсайт. AEG

абсорбаторът, който работи с тази функция трябва да съдържа символа 

8. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плочата след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плочата.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите.

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

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.
- Повърхността на поставката за греене е с хоризонтални жлебове. Почистете плочата с влажна кърпа и малко препарат с плавно движение отляво надясно. След почистване подсушете плочата с мека кърпа отляво надясно.

9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".





9.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с плота.	Плотът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали плотът е свързан правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не настройвате степента на нагряване на 60 секунди.	Включете плота отново и задайте степента на нагряване за по-малко от 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Всекидневна 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 плота от електрическото захранване. След 1 минута свържете плота отново.
Прозвучава звуков сигнал и плотът се изключва. Когато плотът се деактивира, прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Плотът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Махнете 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.	Свържете се с упълномощен сервизен център, ако зоната за готвене е работила достатъчно дълго, за да се нагорещи.
След като активирате Помощ При Готвене котлонът започва да загарява, спира и отново стартира.	Това е проверка за безопасност, целяща да гарантира, че Термосонда е в съд, за който е активирана функцията за асистирано готвене.	Това е обичайна процедура, която не показва неизправност.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате най-високата степен на нагриване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагриване.	Първо намалете мощността на другата зона.
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близо до полетата за управление.	Ако е възможно, поставете големите готварски съдове върху задните зони за готвене.
Дисплеят показва, че Термосонда не е открит.	Позицията на Термосонда е неправилна. Нещо блокира сигнала (напр. прибори за хранене, дръжка на тиган или друг съд).	Поставете Термосонда по правилния начин. Вижте изображенията в раздел „Съвети и насоки“. Отстранете металните или други видове предмети, които биха могли да блокират сигнала.
Дисплеят показва, че температурата на водата е по-висока от 100°C.	Не сте калибрирали Термосонда или сте го направили неправилно. Преместили сте плота на друго място.	Калибрирайте Термосонда още веднъж. Вижте „Калибриране“. Също така може да се наложи да проверите дали сте въвели правилния код за калибриране. Вижте „Сдвояване“.
	Добавили сте прекалено много сол във водата.	Не поставяйте сол във вряща вода.
Температурата не се вижда на дисплея. Дисплеят показва иконка за предупреждение.	Термосонда не е установила връзка с плота, тъй като сигналът е прекалено слаб.	Поставете Термосонда близо до антената върху повърхността на плота, до центъра. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Нещо покрива Термосонда или антената върху повърхността на плота, напр. метален прибор за хранене.	Отстранете всичко, което покрива антената. Уверете се, че поставяте готварския съд в центъра на зоната за готвене. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Загубена връзка между Термосонда и антената.	Уверете се, че нищо не пречи на сигнала. Придвигнете Термосонда по ръба на съда, за да регулирате позицията. Вижте „Препоръки и съвети“.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
	Има други уреди, които работят със същата честота и нарушават връзката.	Отстранете уредите, които биха могли да нарушават връзката. Вижте „Технически данни“.
Температурата на храната е различна от очакваната.	Термосонда е поставена неправилно.	Уверете се, че точката за измерване е в най-плътната част на храната. Вижте изображенията в раздел „Съвети и насоки“.
Плочата засича значителни температурни скокове.	Добавили сте вода или сте сменили съда по време на готвене.	Избягвайте да добавяте вода или да сменят съда след стартиране на функцията.
	Топлината в съда не се е разпределила равномерно, особено за гъсти течности.	Разбърквайте често.
Съдът се нагорещява прекалено много или храната се преварява прекалено бързо.	Използвали сте прекалено малък съд.	Използвайте съдове с подходящи размери за дадена зона за готвене. Вижте „Технически данни“.
Не може да активирате дадена функция.	Върху същата зона за готвене е включена друга функция, която предотвратява активирането ѝ.	Спрете дадена функция, преди да активирате друга.
Помощ При Готвене или Сувид спира.	В началото на готвенето температурата на течността в съда е по-висока от 40°C. Използваният готварски съд е горещ.	Използвайте само студени течности. Не загревайте готварския съд предварително.
Hov ² Hood не работи.	Покрили сте командното табло.	Отстранете предмета от командното табло.
Hov ² Hood работи, но само лампичката свети.	Активирали сте режим H1.	Сменете режима на H2 – H6 или изчакайте докато стартира автоматичният режим.
Hov ² Hood режими H1 – H6 работят, но лампичката е изключена.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с оторизиран сервизен център.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуковете са деактивирани.	Активирайте звуковете. Вижте „Всекидневна употреба“.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешка.	Върнете всички функции към фабричните настройки. Изберете Нулиране вс.настройки от Меню. Изключете плота от електрическото захранване. След 1 минута свържете плота отново. Задайте Език, Яркост На Екрана и Сила на звук. сигнал.
Зоната за готвене се деактивира. Излиза предупреждение, че зоната за готвене ще се изключи.	Автоматичното изключване деактивира зоната за готвене.	Вижте „Всекидневна употреба“. Изключете плота и го активирайте отново.
Излизат  и съобщение.	Заклучване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Появява се O - X - A.	Защита За Деца работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
 премигва.	Няма съдове върху зоната.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вижте „Технически данни“.
 и се появява число.	В плота има грешка.	Деактивирайте плота и го активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете плота от електрическото захранване. След 30 секунди свържете плота отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е изпълнена неправилно.	Изключете плота от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

9.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Уверете се, че управлявате котлонът правилно. В

противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизния център и гаранционните условия.

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

10.1 Табелка с технически данни

Модел IAE84881FB
Тип 62 D4A 01 CA
Индукционен 7.35 kW
Сериен номер
AEG

PNC (номер на продукт) 949 597 485 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Произведено в Германия
7.35 kW



10.2 Софтуерни лицензи

Софтуерът на този продукт съдържа защитен от авторски права софтуер, лицензиран според BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и други.

Проверете пълното копие на лиценза от: Меню > Настройки > Сервиз > Лиценз.

Можете да изтеглите изходния код на софтуера с отворен код, като последвате хиперлинка, който се намира на уеб страницата на продукта.

10.3 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [min]	Диаметър на готварски съд [mm]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна средна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	2300	3600	10	205 - 240

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя зависи от материала и размерите на готварските съдове.

За оптимални резултати при готвене използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра в таблицата.

10.4 Термосонда

Технически спецификации

Термосонда е одобрена за употреба в контакт с храна.

Работна честота	433,05 – 434,73 MHz
-----------------	------------------------

Максимална мощност на изпращане	5 dBm
Температурен диапазон	0 – 120°C
Цикъл на измерване	3 секунди

11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

11.1 Продуктова информация съобразно EU 66/2014, валиден само за пазара на ЕС

Идентификация на модела	IAE84881FB	
Тип готварска плоча	Вградени плочи	
Брой зони за готвене	4	
Загриваща технология	Индукция	
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 cm
	Задна лява	21,0 cm
	Предна средна	14,5 cm
	Задна дясна	24,0 cm
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	179,6 Wh / kg
	Задна лява	189,1 Wh / kg
	Предна средна	180,2 Wh / kg
	Задна дясна	185,2 Wh / kg
Енергийна консумация на плочата (EC electric hob)	183,5 Wh / kg	

EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плочи – методи за измерване на ефективността

Енергийните стойности, отнасящи се до зоната за готвене, са идентифицирани от маркировките на съответните зони за готвене.


11.2 Енергоспестяващи


Може да спестите енергия по време на ежедневното ви готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.

- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете 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.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	38
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	41
3. POSTAVLJANJE.....	43
4. OPIS PROIZVODA.....	44
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	47
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	49
7. SAVJETI.....	56
8. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	63
9. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	64
10. TEHNIČKI PODACI.....	68
11. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	69

ZA SAVRŠENE REZULTATE

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj AEG proizvod. Proizveli smo ga kako bi vam pružio godine nepogrešivog rada, s inovativnim tehnologijama koje život čine jednostavnijim - svojstva koja ne možete pronaći kod običnih uređaja. Molimo vas da odvojite nekoliko minuta za čitanje kako biste dobili ono najbolje od njega.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, rješavanje problema, brošure i servisne informacije:

www.aeg.com/webselfservice



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.registreaeg.com



Kupujte dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


www.aeg.com/shop


BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra, provjerite da su vam dostupni sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog

postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca između 3 i 8 godina starosti i osobe s velikim i složenim invaliditetom trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje od uređaja ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odložite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu postati vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

1.2 Opća sigurnost

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Vatru NIKADA ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.

- **OPREZ:** Uređaj se ne smije napajati putem vanjskog uređaja za isključivanje, poput tajmera, ili priključen na strujni krug koji se redoviti uključuje i isključuje putem električne mreže.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja potrebno je nadgledati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je stalno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ne koristite uređaj prije njegovog postavljanja u ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nakon uporabe, isključite element ploče za kuhanje odgovarajućom kontrolom, a ne oslanjajte se na detektor posuđa.
- Ako je staklokeramička/staklena površina napuknuta, isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice. U slučaju da je uređaj priključen na napajanje izravno, putem priključne kutije, uklonite ili isključite osigurač kako biste odspojili uređaj s napajanja. U svakom slučaju, kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvođač ili ovlaštenu servisnu ili osoba sličnih kvalifikacija mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo zaštitu ploče za kuhanje koju je napravio proizvođač uređaja za kuhanje, koje je u uputama za uporabu proizvođač naveo kao prikladne ili one koji su isporučeni s uređajem. Uporaba neodgovarajuće zaštite može uzrokovati nesreće.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Odstranite svu ambalažu.
 - Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
 - Pridržavajte se uputa za ugradnju koje su priložene uređaju.
 - Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.
 - Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
 - Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
 - Donji dio uređaja zaštitite od pare i vlage.
 - Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj način vruće posuđe neće pasti s uređaja kada se vrata ili prozor otvore.
 - Svaki uređaj na dnu ima ventilatore za hlađenje.
 - Ako je uređaj postavljen iznad ladice:
 - Ne stavljajte nikakve male predmete niti listove papira koji mogu biti privučeni, jer mogu oštetiti ventilatore ili onemogućiti rad sustava za hlađenje.
 - Držite razmak od najmanje 2 cm između dna uređaja i stvari spremjenih u ladicu.
 - Uklonite sve razdvajajuće ploče postavljene u ormarić ispod uređaja.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
 - Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.
 - Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti pregrijavanje priključka.
 - Koristite odgovarajući kabel napajanja.
 - Pazite da se električni kabeli ne zapletu.
 - Provjerite je li ugrađena zaštita od strujnog udara.
 - Na kabelu koristite spojnice.
 - Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnje utičnice.
 - Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
 - Pazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili kabel napajanja. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
 - Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
 - Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
 - Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
 - Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
 - Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
 - Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.

2.3 Upotreba



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline ili strujnog udara.

- Prije prve upotrebe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Zonu kuhanja postavite na "isključeno" nakon svake uporabe.
- Ne oslanjajte se na prepoznavanje posude.
- Pribor za jelo ili poklopce lonaca ne stavljajte na zone kuhanja. Mogu se jako zagrijati.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Ako je površina uređaja napukla, uređaj odmah isključite iz električne mreže. Na taj način sprječavate strujni udar.
- Korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti najmanje 30 cm udaljeni od indukcijskih zona kuhanja kad uređaj radi.
- Kada hranu stavite u vruće ulje, ono može prskati.



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Nemojte dopustiti da iz posuđa za kuhanje iskipi sav sadržaj.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Na uređaj nemojte stavljati aluminijsku foliju.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminija ili posuđe s oštećenim dnom može ogrebat i staklo/staklokeramiku. Te predmete uvijek podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.

2.4 Senzor za hranu

- Koristite Senzor za hranu u skladu s njegovom namjenom. Ne koristite ga za otvaranje ili podizanje ičega.
- Koristite samo Senzor za hranu preporučen za ploču za kuhanje, samo jedan istovremeno.
- Ne koristite ga kad je pokvaren ili oštećen.
- Ne koristite Senzor za hranu u pećnici ili mikrovalnoj pećnici
- Senzor za hranu može očitati temperature od 120 °C.
- Uvjerite se da je Senzor za hranu uvijek unutar hrane ili tekućine do oznake minimalne razine.
- Očistite Senzor za hranu prije prve uporabe. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete. Ne perite Senzor za hranu u perilici posuđa. Silikonska drška može primijeniti boju, što nema utjecaja na to kako Senzor za hranu radi.
- Koristite originalno pakiranje kako biste spremili Senzor za hranu.

- Ako zamijenite Senzor za hranu, staroga spremite najmanje 3 m daleko. Stari Senzor za hranu može utjecati na rad novoga.

2.5 Održavanje i čišćenje

- Redovito čistite uređaj kako se površinski materijal ne bi oštetio.
- Uređaj isključite i pustite da se ohladi prije čišćenja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja električne mreže prije održavanja.
- Za čišćenje uređaja ne koristite raspršivanje vode i pare.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterđent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

3. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Prije postavljanja

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

Serijski broj

3.2 Ugradne ploče za kuhanje

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

3.3 Spojni kabel

- Ploča za kuhanje isporučena s priključnim kabelom.
- Da biste zamijenili oštećeni električni kabel, upotrijebite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Obratite se svom lokalnom servisnom centru.

2.6 Usluga

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.7 Odlaganje

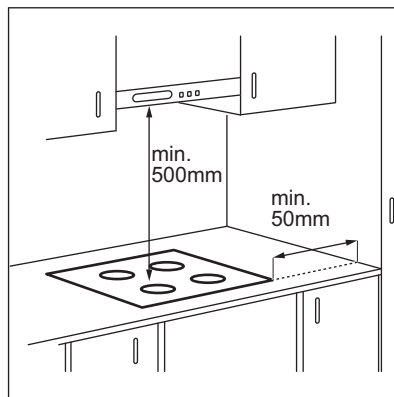


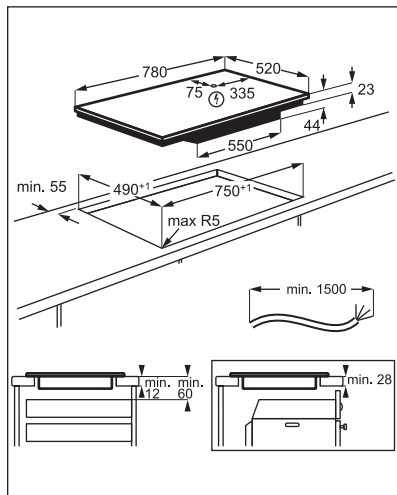
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Za informacije o pravilnom odlaganju uređaja kontaktirajte komunalnu službu.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

3.4 Sklop

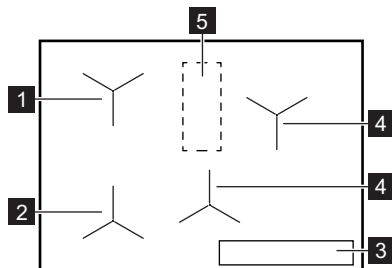




Ako je uređaj postavljen iznad ladice, ventilacija ploče za kuhanje može zagrijati predmete spremjene u ladici tijekom postupka kuhanja.

4. OPIS PROIZVODA

4.1 Izgled površine za kuhanje



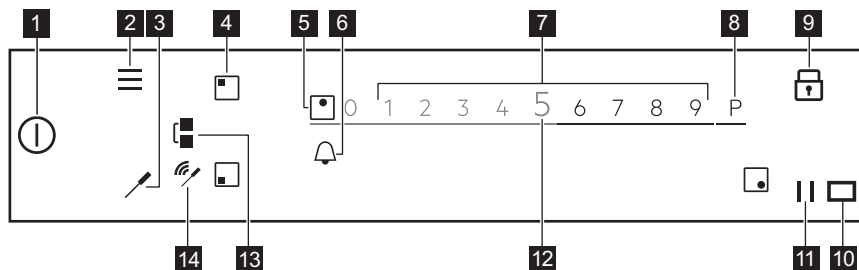
- 1 Indukcijska zona s Pomoć pri kuhanju
- 2 Indukcijska zona s Pomoć pri kuhanju i Prženje u tavi
- 3 Upravljačka ploča
- 4 Indukcijska zona kuhanja
- 5 Područje s antenom







OPREZ!

Na ovo mjesto na ploči za kuhanje ne stavljajte ništa.

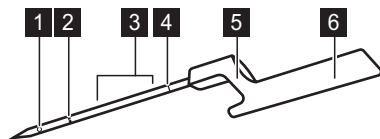
4.2 Izgled upravljačke ploče



Da biste vidjeli dostupne postavke, dodirnite odgovarajući simbol.

Simbol	Napomena
1 	UKLJUČIVANJE/ ISKLUČIVANJE Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2 	Izbornik Za otvaranje i zatvaranje Izbornik.
3 	Senzor za hranu Otvaranje izbornika Senzor za hranu.
4 	Odabir zone Za otvaranje klizača za odabranu zonu.
5 -	Indikator zone Da se prikaže za koju zonu je klizač aktivan.
6 	- Za postavljanje funkcije tajmera.
7 -	Klizač Za podešavanje stupnja kuhanja.
8 	PowerBoost Za uključivanje funkcije.
9 	Blokiranje Za uključivanje i isključivanje funkcije.
10 	- Prozor funkcije Hob ² Hood infracrvenog signala. Ne pokrivajte ga.
11 	Pauza Za uključivanje i isključivanje funkcije.
12 0 - 9	- Za prikaz trenutnog stupnja kuhanja.
13 	Bridge Za uključivanje i isključivanje funkcije.
14 	Signal indicators Potpuna veza / Bez signala. Za prikaz jačine signala veze između Senzor za hranu i antene..

4.3 Senzor za hranu



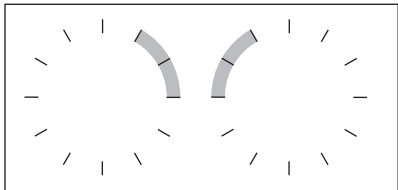
- 1 Mjerna točka
- 2 Oznaka minimalne razine
- 3 Preporučeni raspon uranjanja (za tekućine)
- 4 Kalibracijski kod
- 5 Kuka za postavljanje Senzor za hranu na rub
- 6 Ručka s unutarnjom antenom



Senzor za hranu je bežična temperaturna sonda koja radi bez akumulatora, a isporučuje se u pakiranju s pločom za kuhanje. Unutar ručke nalazi se antena. Druga antena nalazi se ispod površine ploče za kuhanje, u području između dviju stražnjih zona kuhanja.

Kako biste osigurali pravilnu komunikaciju između Senzor za hranu i ploče za kuhanje, ne stavljajte ništa na ploču za kuhanje u ovom području.

Mjerna se točka nalazi na pola puta između vrha i oznake minimalne razine. Umetnite Senzor za hranu u hranu

barem do oznake minimalne razine. Za tekućine, za najbolje rezultate kuhanja, uronite Senzor za hranu u tekućinu 2-5 cm iznad oznake minimalne razine. Postavite Senzor za hranu pomoću kuke na rub posude ili tave; blizu područja s antenom, na položaj 1-3 sata (za lijevu stranu ploče za kuhanje) ili 9-11 sati (za desnu stranu ploče za kuhanje).



Sljedeći indikatori prikazuju snagu veze između ploče za kuhanje i Senzor za hranu na zaslonu: . ako ploča ne može uspostaviti vezu,  se uključuje. Možete pomicati Senzor za hranu duž ruba posude za uspostavljanje ili pojačanje veze. Ploča za kuhanje ovježava status veze svake 3 sekunde.




Više informacija potražite u odjeljku "Savjeti i preporuke za Senzor za hranu".

4.4 Glavne značajke vaše ploče za kuhanje


Vaša nova **SensePro®** ploča za kuhanje stručno vas vodi kroz cijelo kuhanje. Pogledajte dolje navedene informacije da biste otkrili nekoliko njegovih najboljih značajki.


Ovisno o vrsti hrane, možete koristiti Pomoć pri kuhanju sa ili bez Senzor za hranu. Za različita jela dobivate različite setove funkcija.

Senzor za hranu  - može se koristiti na dva načina. Mjeri temperaturu u funkcijama kao što je Termometar i Prženje u tavi te vam pomaže da točno održavate temperaturu za različite vrste hrane tijekom kuhanja Sous-vide ili pomoću funkcija kao što su Poširanje, Lagano vrenje ili Zagrijavanje.

Pomoć pri kuhanju - olakšava kuhanje pružajući vam već pripremljene recepte za različita jela, unaprijed definirane


parametre kuhanja i upute korak po korak. Možete ga koristiti sa Senzor za hranu, npr. za pripremu odreska, ili bez njega, npr. pripremiti palačinke. Dostupne opcije ovise o vrsti jela koje želite napraviti. U ovom načinu možete koristiti funkcije kao što su Sous-vide, Prženje u tavi, Lagano vrenje, Zagrijavanje, i još mnogo toga. Skočni prozori i zvukovi vas obavještavaju kada se dostigne unaprijed određena temperatura. U Pomoć pri kuhanju možete pristupiti iz Izbornik.

Sous-vide  - postupak kuhanja vakuimirane hrane na niskoj temperaturi, tijekom duljeg vremenskog razdoblja, pomaže u očuvanju vitamina i održavanju okusa. Vaša ploča za kuhanje daje vam jasne postavke i upute koje morate slijediti. Nakon što odaberete funkciju putem Pomoć pri kuhanju, temperature se određuju za različite vrste hrane. Također možete odabrati vlastite temperature ako aktivirate funkciju putem Sous-vide u Izbornik.


Prženje u tavi  - način prženja s automatski kontroliranim razinama topline, namijenjenim različitim vrstama hrane. Pomaže izbjeći pregrijavanje hrane ili ulja. Možete ga aktivirati odabirom Pomoć pri kuhanju iz Izbornik.


Termometar - s ovom funkcijom Senzor za hranu mjeri temperaturu tijekom kuhanja. Ne možete je koristiti kada radi funkcija Pomoć pri kuhanju

Ostale korisne značajke vaše ploče za kuhanje:


Topljenje  - ova funkcija savršena je za topljenje čokolade ili maslaca.

PowerBoost P - ova funkcija brzo zakupi velike količine vode.

Pauza  - ova funkcija smanjuje postavku grijanja na 1 za sve zone kuhanja, omogućujući vam da dugo zadržite hranu toplom.

Bridge  - ova funkcija omogućuje kombiniranje obje lijeve zone i upotrebu većih posuda za kuhanje. Možete je koristiti s Prženje u tavi.

Hob²Hood - ova funkcija povezuje ploču za kuhanje s posebnom kuhinjskom napom i u skladu s tim podešava brzinu ventilatora.

Blokiranje  - ova funkcija privremeno onemogućuje upravljačku ploču tijekom kuhanja.

Roditeljska zaštita - ova funkcija onemogućuje upravljačku ploču dok ploča za kuhanje ne radi, sprječavajući slučajnu uporabu.

Štoperica, Tajmer za odbrojavanje, i Zvučni Alarm - tri su funkcije koje možete odabrati za bolju kontrolu i praćenje vremena kuhanja.

Za više informacija pogledajte "Svakodnevna uporaba".

4.5 OptiHeat Control (3-stupanjski indikator preostale topline)



UPOZORENJE!

III / II / I Postoji opasnost od opekotina uslijed preostale topline. Indikator prikazuje razinu preostale topline.

Indukcijske zone kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se grije uslijed topline posuđa.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE




UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.






5.1 Korištenje zaslona

- Mogu se koristiti samo simboli s pozadinskim osvjetljenjem.
- Da biste uključili zadanu opciju, dodirnite odgovarajući simbol na zaslonu.
- Odabrana funkcija uključena je kada maknete prst sa zaslona.
- Za pretraživanje dostupnih opcija, upotrijebite brzi pokret ili povucite prst preko zaslona. Brzina pokreta određuje brzinu pomaka zaslona.
- Pretraživanje se može samo zaustaviti ili ga možete odmah zaustaviti ako dodirnete zaslon.
- Dodirom odgovarajućih simbola možete promijeniti većinu parametara prikazanih na zaslonu.
- Za odabir potrebne funkcije ili vremena možete se pomicati po popisu i/ili dodirnuti opciju koju želite odabrati.
- Kada je ploča za kuhanje uključena, a neki od simbola nestanu sa zaslona, ponovno dodirnite zaslon. Svi se simboli ponovno prikazuju.
- Za određene funkcije, kada ih pokrenete, pojavljuje se skočni prozor

s dodatnim informacijama. Za trajno isključivanje skočnog prozora,

provjerite  prije pokretanja funkcije.

- Za uključivanje funkcije tajmera, prvo odaberite zonu.

Simboli korisni za kretanje po zaslonu	
OK	Za potvrdu odabira ili postavke.
	Za kretanje natrag/naprijed za jednu razinu u Izbornik.
	Za listanje uputa gore/dolje na zaslonu.
	Za uključivanje/isključivanje te opcije:
	Da biste zatvorili skočni prozor.
	Za poništavanje postavke.

5.2 Prvo spajanje na električnu mrežu

Kada po prvi put spajate ploču za kuhanje na električnu mrežu morate postaviti Jezik, Osvjetljenje zaslona i Glasnoća zujalice.

Možete promijeniti postavku u Izbornik > Postavke uređaja > Postavljanje.

Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".

5.3 Senzor za hranu kalibracija

Prije nego počnete koristiti Senzor za hranu morate ga kalibrirati, kako bi se osiguralo da su očitavanja temperature točna.

Kada je Senzor za hranu ispravno kalibriran, mjeri temperaturu na točki vrenja s rasponom tolerancije od +/- 2 °C.

Slijedite postupak kada:

- prvi put postavite ploču za kuhanje;
- premjestite ploču za kuhanje na drugo mjesto (promjena nadmorske visine);
- zamijenite Senzor za hranu.



Koristite posudu s promjerom dna od 180 mm i napunite je s 1 - 1,5 l vode.

1. Za kalibraciju ili rekalkibraciju funkcije, stavite Senzor za hranu na rub posude. Napunite posudu hladnom vodom, bar do oznake minimalne razine, i stavite je na lijevu prednju zonu kuhanja.

2. Dodirnite

S popisa odaberite Postavke uređaja >Senzor za hranu > Kalibracija. Slijedite upute na zaslonu.

3. Dodirnite Start pokraj zone kuhanja. Kada je postupak gotov, pojavit će se skočni prozor s informacijama.



Ne stavljajte sol u vodu, to može utjecati na postupak.

Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora.

5.4 Senzor za hranu uparivanje

Nakon isporuke, vaša ploča za kuhanje izvorno je uparena sa Senzor za hranu.

Ako Senzor za hranu zamijenite novim senzorom hrane, morate ga upariti s pločom za kuhanje.

1. Dodirnite .

S popisa odaberite Postavke uređaja >Senzor za hranu > Uparivanje.

2. Dodirnite isključiti da odspojite prethodni Senzor za hranu.
3. Dodirnite Uparite pokraj zone kuhanja.

Pojavljuje se skočni prozor.

4. Pomoću tipkovnice s brojevima unesite peteroznamenkasti kôd urezan na vašem novom Senzor za hranu.

5. Za potvrdu dodirnite U redu.

Vaš Senzor za hranu je sad uparen s pločom za kuhanje.

Nakon uparivanja, uvijek kalibrirajte Senzor za hranu.

Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora.

5.5 Izbornik struktura

Dodirnite za pristup i promjenu postavki ploče za kuhanje ili uključivanje nekih funkcija.

Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik, koristite < ili >.

Tablica prikazuje osnovnu Izbornik strukturu.

Pomoć pri kuhanju	Pogledajte odjeljak Pomoć pri kuhanju u "Svakodnevnoj uporabi".
Funkcije ploče za kuhanje	Sous-vide
	Termometar
	Topljenje

Postavke uređaja	Roditeljska zaštita	
	Štoperica	
	Hob ² Hood	Pogledajte odjeljak Hob ² Hood u "Svakodnevnoj uporabi".
Senzor za hranu	Veza	
	Kalibracija	
	Uparivanje	
Postavljanje	Pomoć pri kuhanju	
	Jezik	
	Tonovi tipki	
	Glasnoća zujalice	
	Osvjetljenje zaslona	
Servis	Demo način rada	
	Licenca	
	Prikaz verzije softvera	
	Povijest alarma	
	Poništi sve postavke	

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite ① na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

6.2 Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- sve zone kuhanja su isključene,
- niste postavili stupanj kuhanja nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolili ste nešto ili ste nešto stavili na upravljačku ploču dulje od 10 sekundi (lonac, krpu, itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča za kuhanje se isključuje.

Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.

- ploča za kuhanje previše se zagrijava (npr. kad iz lonca sve iskipi). Pustite da se zona kuhanja ohladi prije ponovne upotrebe ploče za kuhanje.
- koristite neispravno posuđe ili na određenoj zoni nema posuđa. Simbol bijele zone kuhanja trepće i indukcijska zona kuhanja se automatski isključuje nakon 2 minute.
- ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj kuhanja. Nakon nekog vremena pojavljuje se poruka i ploča za kuhanje se isključuje.

Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:

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

i Kad koristite Prženje u tavi ploča za kuhanje isključuje se nakon 1,5 sata.. Za Sous-vide ploča za kuhanje isključuje se nakon 4 sata..

6.3 Korištenje zona kuhanja

Posuđe stavite izravno na sredinu odabrane zone kuhanja. Indukcijske zone kuhanja automatski se prilagođavaju veličini dna posuđa.

Kad stavite lonac na odabranu zonu kuhanja, ploča za kuhanje automatski će ga prepoznati i na zaslonu će se pojaviti odgovarajući klizač. Klizač je vidljiv 8 sekundi, nakon toga zalon se vraća u glavni izbornik. Da biste prije zatvorili klizač, dodirnite zaslon izvan područja klizača.

Kad su druge zone aktivne, stupanj kuhanja zone koju želite koristiti može biti ograničen. Pogledajte "Upravljanje snagom".

i Pazite da je posuda prikladana za indukcijske ploče za kuhanje. Za više informacija o kuhinjskom posuđu pogledajte poglavlje "Savjeti i upute" Veličinu posude provjerite u poglavlju "Tehnički podaci".

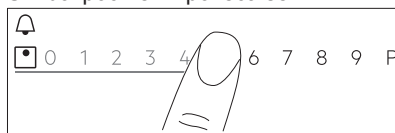
6.4 Postavka topline

1. Uključite ploču za kuhanje.
2. Stavite lonac na odabranu zonu za kuhanje.

Klizač za aktivnu zonu kuhanja pojavljuje se na zaslonu i aktivan je 8 sekundi.

3. Dodirnite ili povucite prst da biste postavili željeni stupanj kuhanja.

Simbol pocrveni i poveća se.



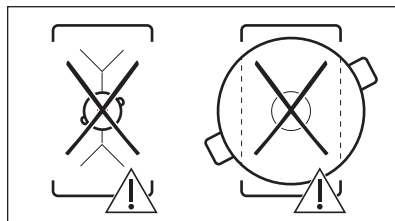
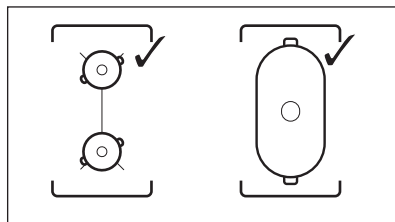
Stupanj kuhanja također možete primijeniti i tijekom kuhanja. Dodirnite simbol za odabir zone na glavnom prikazu upravljačke ploče i pomaknite prst prema lijevo ili desno (za smanjenje ili povećanje stupnja kuhanja).

6.5 Funkcija Bridge

Ta funkcija povezuje dvije zone kuhanja i one djeluju kao jedna s istim stupnjem kuhanja.

Funkciju možete koristiti s velikim posuđem.

1. Postavite posuđe na dvije zone kuhanja. Posuđe mora pokriti sredine obje zone.
2. Za uključivanje funkcije dodirnite . Simbol zone se mijenja.
3. Postavite stupanj kuhanja. Posuđe mora prekriti središta obje zone, ali ne i prelaziti izvan označenog područja.



Za isključivanje funkcije dodirnite . Zone kuhanja rade neovisno jedna o drugoj.

6.6 PowerBoost

Ta funkcija uključuje veću snagu za odgovarajuću zonu kuhanja; ovisi o veličini posuđa. Ta funkcija može se uključiti isključivo za odgovarajući vremenski period.

1. Najprije dodirnite željeni simbol zone.
2. Dodirnite **P** ili povucite prstom udesno kako biste aktivirali funkciju odabrane zone kuhanja.

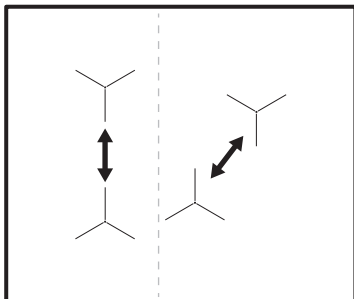
Simbol pocrveni i poveća se.

Funkcija se automatski isključuje. Za ručno isključivanje funkcije, odaberite zonu i promijenite stupanj kuhanja.

i Za najduže trajanje, pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

6.7 Upravljanje snagom

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza na ploči za kuhanje. Pogledajte sliku.
- Svaka faza ima maksimalno opterećenje od 3680 W.
- Funkcija dijeli snagu između zona kuhanja povezanih na istu fazu.
- Funkcija se uključuje kad ukupna električna snaga polja kuhanja priključenih na jednu fazu prijeđe 3680 W.
- Funkcija smanjuje snagu ostalih zona kuhanja povezanih s istom fazom, što utječe na raspoloživi stupanj kuhanja..
- Maksimalni stupanj kuhanja vidljiv je na klizaču. Aktivni su samo bijeli brojevi.
- Ako viši stupanj kuhanja nije dostupan, najprije ga smanjite za ostale zone kuhanja.



6.8 Pomoć pri kuhanju

Ta funkcija podešava parametre na različite vrste hrane i održava ih tijekom kuhanja.

Pomoću te funkcije možete pripremiti širok raspon jela, kao što su Meso, Riba i plodovi mora, povrće, Juhe, Umaci, Tjestenina ili Mlijeko. Postoje različiti načini kuhanja dostupne za različite vrste hrane, npr. za piletinu možete birati između Prženje u tavi, Sous-vide ili Poširanje.

Funkciju možete aktivirati samo s lijeve strane ploče za kuhanje. Pomoć pri kuhanju s funkcijom Sous-vide može se aktivirati za lijevu prednju ili stražnju zonu kuhanja. Ako želite koristiti Prženje u tavi može se aktivirati za lijevu prednju zonu kuhanja ili obje zone kuhanja kada se premesti.



Ako se Pomoć pri kuhanju pokrene na lijevoj prednjoj zoni kuhanja, koristite zone kuhanja bez funkcije na desnoj strani.

Na lijevoj stražnjoj zoni kuhanja ne koristite posuđe s promjerom dna većim od 200 mm kada funkcija radi na lijevoj prednjoj zoni. To može utjecati na vezu između Senzor za hranu i antene koja se nalazi ispod površine ploče za kuhanje.

i Nemojte grijati posuđe prije kuhanja. Ako je moguće, koristite samo hladnu vodu iz slavine ili tekućine. Podgrijte samo hladna jela.

i Za Prženje u tavi slijedite upute na zaslonu. Dodajte ulje kada je posuda vruća.

i S Pomoć pri kuhanju funkcija tajmera radi kao Zvučni Alarm. Ne zaustavljajte funkciju kada istekne podešeno vrijeme.

1. Za uključivanje funkcije, dodirnite  ili  i odaberite Pomoć pri kuhanju.
2. S popisa izaberite vrstu hrane koju biste željeli pripremiti.

Za svaku vrstu hrane dostupno je nekoliko opcija. Slijedite upute prikazane na zaslonu.

- Možete dodirnuti U redu na vrhu skočnog prozora kako biste koristili zadane postavke.
- Za Prženje u tavi, možete promijeniti zadani stupanj kuhanja. Za neka jela možete provjeriti temperaturu jezgre hrane ako koristite Senzor za hranu.
- Za većinu opcija, npr. Sous-vide i Poširanje, možete promijeniti zadanu temperaturu.
- Možete promijeniti zadano vrijeme ili postaviti svoje. Samo za Sous-vide minimalno vrijeme je unaprijed određeno.

Dodatne upute s detaljnim informacijama dostupne su na zaslonu. Možete listati


među njima pomoću  i .

3. Dodirnite U redu. Slijedite upute u skočnim prozorima.

Neke od opcija počinju s predgrijavanjem. Možete pratiti napredak na kontrolnoj traci.



4. Ako se pojavi skočni prozor s uputama, dodirnite U redu i zatim Start za nastavak.

Funkcija radi s unaprijed određenim postavkama.

Za trajno isključivanje skočnog prozora, provjerite  prije pokretanja funkcije.

5. Kada je podešeno vrijeme isteklo, oglasit će se zvučni signal i pojaviti skočni prozor. Da biste zatvorili prozor, dodirnite U redu.

Funkcija se ne isključuje automatski. Za Sous-vide ploča za kuhanje će se automatski isključiti nakon maksimalno četiri sata.

Da biste isključili funkciju, dodirnite  ili , ili simbol aktivne zone, i odaberite Stop. Za potvrdu, u skočnom prozoru dodirnite Da.

6.9 Sous-vide

Za pripremu mesa, ribe ili povrća uz pomoć ove funkcije potrebne su odgovarajuće vrećice s patentnim zatvaračem ili plastične vrećice i

vakuumski zavarivač. Stavite začinjenu hranu u vrećice i vakuumski ih zatvorite. Također možete kupiti porcije hrane pripremljene za ovaj način kuhanja.



UPOZORENJE!

Pazite da poštujuete načela sigurnosti hrane. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.



Pomoću ove funkcije možete slobodno odabrati vlastito vrijeme i temperaturu (između 35 i 85 °C), prikladne za vrstu hrane koju želite pripremiti. Koristite najviše 4 litre vode; pokrijte lonac poklopcem. Za više pojedinosti o parametrima kuhanja, pogledajte tablicu Vodiča za kuhanje u odjeljku "Savjeti i preporuke". Odmrzните hranu prije pripreme.

Funkcija se može uključiti samo za lijevu prednju ili lijevu stražnju zonu kuhanja. Ako se Sous-vide pokrene, koristite zone na desnoj strani za kuhanje bez funkcije.



S Sous-vide funkcija tajmera radi kao Zvučni Alarm.


Funkcija se automatski isključuje nakon najviše četiri sata.

1. Pripremite hranu prema gore navedenim uputama.
2. Postavite lonac napunjen hladnom vodom na prednju lijevu ili stražnju zonu kuhanja.
3. Dodirnite  > Sous-vide. Također možete dodirnuti  > Funkcije ploče za kuhanje > Sous-vide.
4. Odaberite točnu temperaturu. Postavite vrijeme (po potrebi). Vrijeme kuhanja ovisi o debljini i vrsti hrane.
5. Za nastavak dodirnite U redu.
6. Postavite Senzor za hranu na rub posude.
7. Da biste zatvorili skočni prozor, dodirnite U redu.
8. Da biste uključili predgrijavanje, dodirnite Start.


Kad posuda dosegne namjeravanu temperaturu, oglasit će se zvučni signal i pojaviti skočni prozor. Za potvrdu dodirnite U redu.

9. Stavite hranu u vrećicama okomito u lonac (možete koristiti stalak Sous-vide). Dodirnite Start.

Ako ste postavili Zvučni Alarm, pokreće se zajedno s funkcijom.

10. Kad je vrijeme proteklo, oglašava se zvučni signal. i  bljeska. Za



zaustavljanje signala, dodirnite .

Da biste isključili ili ponovno podesili funkciju, dodirnite  ili simbol aktivne zone, a zatim Stop. Za potvrdu, u skočnom prozoru dodirnite Da.

Održavanje temperature

Možete koristiti Sous-vide funkciju za kuhanje dok Senzor za hranu precizno kontrolira i održava temperaturu (s točnošću od +/- 1 °C). Možete pripremiti širok raspon jela kao što su začinjeni temeljci ili umaci (npr. različite vrste curryja ili ribljih juha). Možete postaviti vlastite parametre ili pogledati tablicu Vodiča za kuhanje u odjeljku "Savjeti i preporuke".


Funkcija se može uključiti samo za lijevu prednju ili lijevu stražnju zonu kuhanja.

1. Dodirnite  > Funkcije ploče za kuhanje > Sous-vide ili pristupite funkciji dodirnom  > Sous-vide.
2. Odaberite točnu temperaturu. Postavite vrijeme (po potrebi).
3. Za nastavak dodirnite U redu.
4. Postavite Senzor za hranu na rub posude ili ga umetnite u hranu.
5. Da biste uključili predgrijavanje, dodirnite Start.

Kad posuda dosegne namjeravanu temperaturu, oglasit će se zvučni signal i pojaviti skočni prozor.

6. Da biste zatvorili skočni prozor, dodirnite U redu.
 7. Dodirnite Start.
- Ako ste postavili Zvučni Alarm, pokreće se zajedno s funkcijom.
8. Kad je vrijeme proteklo, oglašava se

zvučni signal. i  bljeska. Za zaustavljanje signala, dodirnite .



Da biste isključili ili ponovno podesili funkciju, dodirnite  ili simbol aktivne zone, a zatim Stop. Za potvrdu, u skočnom prozoru dodirnite Da.


6.10 Termometar

Pomoću ove funkcije Senzor za hranu radi kao termometar, koji vam pomaže pratiti temperaturu hrane ili tekućine tijekom kuhanja. Na primjer, možete se osloniti na to da zagrijete mlijeko ili provjerite temperaturu dječje hrane.

Za uporabu funkcije mora biti aktivna najmanje jedna zona kuhanja.


Možete aktivirati funkciju za sve zone kuhanja, ali samo za jednu zonu u isto vrijeme.




1. Umetnite Senzor za hranu dublje u hranu ili tekućinu, do oznake minimalne razine.
2. Na zaslonu dodirnite  da biste otvorili izbornik Senzor za hranu i odaberite Termometar. Također možete dodirnuti  > Funkcije ploče za kuhanje > Termometar.
3. Dodirnite Start. Mjerenje počinje na aktivnoj zoni kuhanja. Ako nijedna zona kuhanja nije aktivna, pojavit će se prozor s informacijama.

Za isključivanje funkcije, dodirnite znamenke koje označavaju temperaturu ili  i odaberite Stop.

6.11 Topljenje

Pomoću ove funkcije možete otopiti različite proizvode, npr. čokoladu ili maslac. Funkciju možete koristiti samo za jednu zonu kuhanja odjednom.

1. Dodirnite  da biste otvorili Izbornik.
2. S popisa odaberite Funkcije ploče za kuhanje > Topljenje.
3. Dodirnite Start. Trebate odabrati željenu zonu. kuhanja. Ako je zona kuhanja već aktivna, pojavljuje se skočni prozor. Poništite prethodni stupanj kuhanja kako biste uključili funkciju.



Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite  ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik, koristite  ili .

Da biste zaustavili funkciju, dodirnite simbol za odabir zone, a zatim dodirnite Stop.

6.12 || Pauza


Ta funkcija postavlja sve aktivne zone kuhanja na najniži stupanj kuhanja.

Ne možete pokrenuti funkciju kada radi Pomoć pri kuhanju ili Sous-vide.


Kad funkcija radi, mogu se koristiti simboli  i . Svi drugi simboli na upravljačkoj ploči su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

Za uključivanje funkcije dodirnite .

Uključuje se . Stupanj kuhanja smanjen je na 1.

Za isključivanje funkcije dodirnite .


Funkcija se zaustavlja PowerBoost. Kad ponovno dodirnete  najviši stupanj kuhanja ponovno se uključuje.

6.13 Tajmer

Tajmer za odbrojavanje

Upotrijebite ovu funkciju kako biste odredili trajanje rada zone kuhanja tijekom jedne sesije kuhanja.

Za svaku zonu kuhanja možete zasebno postaviti funkciju.


1. Prvo postavite stupanj kuhanja za odgovarajuću zonu kuhanja, a zatim postavite funkciju.
2. Dodirnite simbol zone.
3. Dodirnite .



Na zaslonu se pojavljuje prozor izbornika timera.



4. Za uključivanje funkcije provjerite .

Simbol se mijenja u  .

5. Povucite prstom ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeno vrijeme (npr. sati i/ili minute).
6. Dodirnite U redu za potvrđivanje odabira.

Možete također odabrati  za poništavanje vašeg odabira.


Kad odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal, a  bljeska. Dodirnite  za isključivanje signala.


Za zaustavljanje funkcije, stupanj kuhanja postavite na 0. Naizmjenično, dodirnite  lijevo od vrijednosti tajmera, dodirnite  pokraj njega i potvrdite svoj izbor kada se pojavi skočni prozor.



Zvučni Alarm



Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena, ali zone kuhanja ne rade.

Ta funkcija nema utjecaja na rad zona kuhanja.

1. Odaberite bilo koju zonu kuhanja. Na zaslonu se pojavljuje odgovarajući klizač.
2. Dodirnite . Na zaslonu se pojavljuje prozor izbornika timera.
3. Klizite prstom ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeno vrijeme (npr. sati i minute).
4. Dodirnite U redu za potvrđivanje odabira.


Možete također odabrati  za poništavanje vašeg odabira.



Kad odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal, a  bljeska. Dodirnite  za isključivanje signala.

Za isključivanje funkcije, dodirnite  lijevo od vrijednosti tajmera, dodirnite  pokraj njega i potvrdite svoj izbor kada se pojavi skočni prozor.

Štoperica

Funkcija automatski počinje odbrojavati odmah nakon uključivanja zone kuhanja. Ovu funkciju možete koristiti za nadzor trajanja rada.

1. Dodirnite  za pristup Izbornik.
2. Listajte kroz Izbornik za odabir Postavke uređaja > Štoperica.
3. Dodirnite prekidač za uključivanje/isključivanje funkcije.


Funkcija ne prestaje s radom kad dignete lonac. Za ručno poništavanje funkcije i ponovno pokretanje, dodirnite , i iz skočnog prozora odaberite Poništi. Funkcija počinje brojati od 0. Za Pauza funkciju za jednu sesiju kuhanja, dodirnite  i iz skočnog prozora odaberite Pauza. Za nastavak brojanja, odaberite Start.

6.14 Blokiranje

Možete zaključati upravljačku ploču tijekom rada ploče za kuhanje. To sprječava nehotičnu promjenu stupnja kuhanja.

Najprije podesite stupanj kuhanja.

Za uključivanje funkcije dodirnite .


Za isključivanje funkcije, dodirnite  na 3 sekunde.






Kada isključite ploču za kuhanje, isključit ćete i ovu funkciju.


6.15 Roditeljska zaštita


Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite  da biste otvorili Izbornik.
2. S popisa odaberite Postavke uređaja > Roditeljska zaštita.
3. Uključite/isključite prekidač i dodirnite slova A-O-X po abecednom redoslijedu kako biste uključili funkciju. Za isključenje funkcije, isključite prekidač.




Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite  ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik, koristite  ili .

6.16 Jezik

1. Dodirnite  da biste otvorili Izbornik.
2. S popisa odaberite Postavke uređaja > Postavljanje > Jezik.
3. Na popisu odaberite odgovarajući jezik.


Ako ste odabrali krivi jezik, dodirnite  .
Pojavljuje se popis. Odaberite treću




opciju od vrha, a zatim predzadnju opciju. Zatim, odaberite drugu opciju. Listajte prema dolje kako biste odabrali odgovarajući jezik s popisa. Konačno, odaberite opciju s desne strane.

Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite  ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik, koristite  ili .

6.17 Tonovi tipki / Glasnoća zujalice

Možete odabrati zvuk vaše ploče za kuhanje ili ga možete potpuno isključiti. Možete izabrati zvukove klik (zadano) ili beep.


1. Dodirnite  da biste otvorili Izbornik.
2. S popisa odaberite Postavke uređaja > Postavljanje > Tonovi tipki / Glasnoća zujalice.
3. Odaberite odgovarajuću opciju.




Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite  ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik, koristite  ili .

6.18 Osvjetljenje zaslona

Možete promijeniti svjetlinu zaslona.

Postoje 4 razine osvjetljenja, 1 je najniža a 4 najviša.

1. Dodirnite  da biste otvorili Izbornik.
2. S popisa odaberite Postavke uređaja > Postavljanje > Osvjetljenje zaslona.
3. Odaberite odgovarajuću razinu.

Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite  ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik, koristite  ili .

6.19 Hob²Hood

To je napredna automatska funkcija koja povezuje ploču za kuhanje s posebnom kuhinjskom napom. Ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora automatski se određuje na temelju postavljenog načina rada i temperature najtoplije posude na ploči za kuhanje.

Za većinu kuhinjskih napa daljinski sustav izvorno je isključen. Aktivirajte ga prije korištenja te funkcije. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik kuhinjske nape.

Za automatsku upotrebu funkcije, postavite automatski način rada na H1-H6. Ploča za kuhanje izvorno je postavljena na H5. Kuhinjska napa reagira kad god koristite ploču za kuhanje. Ploča za kuhanje automatski prepoznaje temperaturu posuđa i prilagođava brzinu ventilatora. Možete postaviti ploču za kuhanje da se odabirom H1 uključi samo svjetlo.



Ako ste promijenili brzinu ventilatora na ploči za kuhanje, osnovno povezivanje s pločom za kuhanje je isključeno. Za ponovno uključivanje funkcije, oba uređaja isključite (OFF) pa ponovno uključite (ON).

Mo- de - Na- čin rada	Au- tomat sko svjetl o	Ključanje ¹⁾	Prženje ²⁾
H0	Isklj	Isklj	Isklj
H1	Uklj	Isklj	Isklj
H2 ³⁾	Uklj	Brzina ven- tilatora 1	Brzina ven- tilatora 1
H3	Uklj	Isklj	Brzina ven- tilatora 1
H4	Uklj	Brzina ven- tilatora 1	Brzina ven- tilatora 1
H5	Uklj	Brzina ven- tilatora 1	Brzina ven- tilatora 2

Mo- de - Na- čin rada	Au- tomat sko svjetl o	Ključanje ¹⁾	Prženje ²⁾
H6	Uklj	Brzina ven- tilatora 2	Brzina ven- tilatora 3

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

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

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


Promjena načina rada

Ako niste zadovoljni s razinom buke/brzinom ventilatora, možete ručno prebacivati između načina rada.

1. Dodirnite .

S popisa odaberite Postavke uređaja > Hob²Hood.

2. Odaberite odgovarajući način rada.

Kako biste izašli iz Izbornik dodirnite  ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora.

Kad završite kuhanje i isključite kuhinjsku napu, ventilator kuhinjske nape radi još određeno vrijeme. Nakon tog vremena sustav automatski isključuje ventilator i sprječava nehotično uključivanje sljedećih 30 sekundi.

Svjetlo na kuhinjskoj napi isključuje se 2 minute nakon isključivanja ploče za kuhanje.

7. SAVJETI



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe

i Kod indukcijskih zona kuhanja snažna elektromagnetska zona vrlo brzo proizvodi toplinu u posuđu.

i Indukcijska polja kuhanja koristite s prikladnim posuđem za kuhanje.

Materijal posuđa

- **prikladni:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (kojeg je proizvođač označio kao odgovarajuće).
- **neprikladni:** aluminij, bakar, mjed, staklo, keramika, porculan.

Posuđe je prikladno za indukcijsku ploču za kuhanje ako:

- voda vrlo brzo zakuha na zoni postavljenoj na najviši stupanj kuhanja.
- dno posude privlači magnet.

i Dno posuđa za kuhanje treba biti što je moguće deblje i ravnije. Osigurajte da su dna posuda čista i suha prije stavljanja na površinu ploče za kuhanje.

Dimenzije posuđa

Indukcijska polja kuhanja prilagođavaju se veličini dna posuđa.

Učinkovitost zone kuhanja je povezana s promjerom posuđa. Posuđe manjeg promjera dobiva samo dio snage koju stvara zona kuhanja.

i Pogledajte: "Tehnički podaci".

7.2 Buka tijekom rada

Ako čujete:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
 - zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
 - brujanje: koristite visoku razinu električne snage.
 - škljocanje: napajanje se uključuje, posuda se detektira nakon što ste je postavili na ploču za kuhanje.
 - pištanje, zujanje: radi ventilator.
- Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na nikakav kvar.**

7.3 Őko Timer (Eko tajmer)

Radi uštede energije, grijač polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja tajmera za odbrojavanje. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenom stupnju topline i vremenu kuhanja.

7.4 Primjeri primjena u kuhanju

Odnos između stupnja kuhanja i potrošnje energije zone kuhanja nije linearan. Kada povećate stupanj kuhanja, to povećanje nije proporcionalno povećanju potrošnje energije. To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja troši manje od polovice svoje snage.

i Podaci u tablici navedeni su samo orijentacijski.



Postavka topline	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1	Održavanje kuhane hrane toplom.	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem.
1 - 2	Nizozemski umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine.	5 - 25	Povremeno promiješajte.

Postavka topline	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1 - 2	Zgušnjavanje: mekani omeleti, pržena jaja.	10 - 40	Kuhati poklopljeno.
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na polovici trajanja postupka.
3 - 4	Povrće kuhano na pari, riba, meso.	20 - 45	Dodati nekoliko žlica tekućine.
4 - 5	Krumpir kuhan na pari.	20 - 60	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira.
4 - 5	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći Cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	po potrebi	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
7 - 8	Jako prženje, popečci od krumpira, odresci od buta, odresci.	5 - 15	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
9	Kipuća voda, kuhanje tjestenine, prženje mesa (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju.		
P	Ključanje velikih količina vode. PowerBoost je uključeno.		

7.5 Savjeti i preporuke za Senzor za hranu



Za funkcije poput Pomoć pri kuhanju i Sous-vide, možete koristiti Senzor za hranu samo na lijevoj strani ploče za kuhanje. S funkcijom Termometar možete koristiti Senzor za hranu i na desnoj strani ploče za kuhanje.

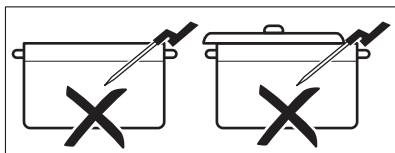
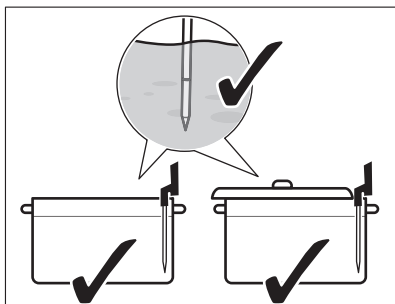
Kako biste osigurali čvrstu vezu (, ) između Senzor za hranu i ploče za kuhanje:

Za tekućine

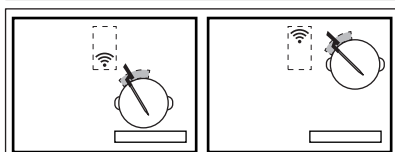
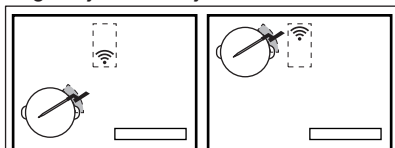
- Uronite Senzor za hranu u tekućinu, unutar preporučenog raspona

uranjanja. Oznaka minimalne razine mora biti pokrivena.

- Postavite Senzor za hranu na rub posude. Ako je moguće, držite ga u okomitom položaju. Uvjerite se da je vrh u kontaktu s dnom posude. Ručka od Senzor za hranu treba uvijek biti izvan posude ili tave.

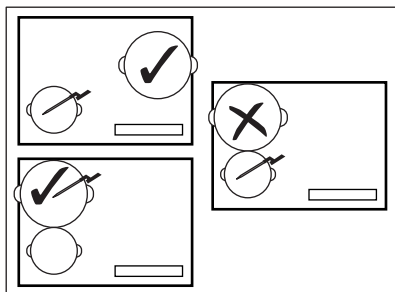


- Ako želite koristiti Senzor za hranu na lijevoj strani ploče za kuhanje, provjerite je li blizu centra ploče za kuhanje, u položaju 1 - 3 sata. Ako ga želite koristiti na desnoj strani (s funkcijom Termometar), provjerite je li postavljen na položaj 9 - 11 sati. Pogledajte ilustracije u nastavku.



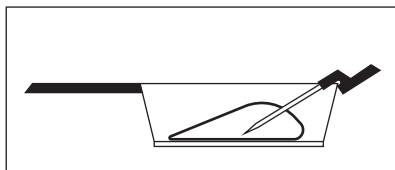
Možete pomaknuti Senzor za hranu duž ruba posude ako se veza nije uspjela uspostaviti.

- Možete djelomično pokriti posudu poklopcem.
- Ako koristite prednju lijevu zonu za kuhanje, na lijevu stražnju stranu ne stavljajte velike posude. Velike posude na lijevoj stražnjoj zoni za kuhanje mogu blokirati signal. Pomaknite veliku posudu u desnu stražnju zonu za kuhanje.

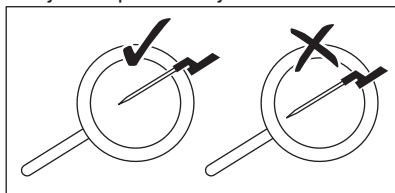


Za krutu hranu (mjerjenje temperature jezgre)

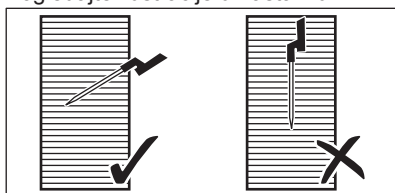
- Umetnite Senzor za hranu kroz najdeblji dio hrane, do oznake minimalne razine. Točka mjerenja treba biti u središnjem dijelu komada hrane.



- Provjerite je li Senzor za hranu čvrsto umetnut u hranu. Metalni dijelovi Senzor za hranu ne smiju dirati zidove posude/tave. Kuka ručke mora biti usmjerena prema dolje.



- Za meso/ribu debljine 2-3 cm, vrh Senzor za hranu treba dosegnuti dno posude.
- Uklonite Senzor za hranu prije nego okrenete hranu.
- Kada koristite planču, provjerite je li ručka Senzor za hranu na desnoj strani, izvan njezine površine. Pogledajte ilustracije u nastavku.



7.6 Kuhanje na niskim temperaturama - Načela sigurnosti hrane

Pri kuhanju na niskim temperaturama vodite računa o sljedećim uputama, npr. Sous-vide.

- Operite/dezinficirajte ruke prije pripreme hrane. Koristite rukavice za jednokratnu uporabu.
- Koristite samo svježu hranu visoke kvalitete, pohranjenu u odgovarajućim uvjetima.
- Uvijek temeljito operite i ogulite voće i povrće.
- Držite površinu radne ploče i daske čistima. Koristite različite daske za rezanje za različite vrste hrane.
- Posebnu pažnju posvetite higijeni hrane prilikom pripreme peradi, jaja i ribe. Perad se uvijek mora pripremati na temperaturi od najmanje 65 °C najmanje 50 minuta.
- Provjerite je li riba, koju želite pripremiti pomoću Sous-vide, sashimi kvalitete, tj. je li potpuno svježa.
- Čuvajte pripremljenu hranu u hladnjaku najviše 24 sata.
- Za osobe s oslabljenim imunološkim sustavom ili kroničnim zdravstvenim

stanjima preporučljivo je pasterizirati hranu prije konzumiranja. Pasterizirajte hranu na 60 °C najmanje jedan sat.

7.7 Vodič za kuhanje

Donja tablica prikazuje primjere vrsta hrane i nudi vam optimalne temperature i preporučena vremena pečenja. Parametri mogu varirati ovisno o temperaturi, kvaliteti, konzistenciji i količini hrane.

Duljina vremena pečenja ovisi više o debljini hrane nego o njezinoj težini. Npr. za odrezak, što je deblji komad, to je više vremena potrebno da jezgra dosegne unaprijed određenu temperaturu. Za odrezak debljine 2 cm potrebno je oko jedan sat da bi se postiglo 58 °C, a za debljinu od 5 cm potrebno je oko četiri sata.

Pratite prvo pečenje kako biste osigurali da parametri ispod odgovaraju vašim kuharskim navikama i posuđu. Te parametre možete promijeniti ovisno o osobnim postavkama.

Vrsta hrane	Postupak spravljanja	Razina pripreme	Debljina/količina namirnica	Temp. jezgre / temp. pečenja (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Govedina - biftek	Sous-vide	slabo pečeno	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		srednje pečeno	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		pečeno	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250

Vrsta hrane	Postupak spravljanja	Razina pripreme	Debljina/količina namirnica	Temp. jezgre / temp. pečenja (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Piletina - prsa	Sous-vide	dobro pečeno	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Poširanje	dobro pečeno		68 - 74	35 - 45
Piletina - batak	Poširanje	dobro pečeno	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Svinjetina - odrezak	Sous-vide	dobro pečeno	2 cm	60 - 66	35 - 60
Svinjetina - kare	Sous-vide	dobro pečeno	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Janjeći file	Sous-vide	srednje pečeno	2 cm	56 - 60	35 - 60
		dobro pečeno		64 - 68	40 - 65
Janjeća rolada (bez kosti)	Sous-vide	srednje pečeno	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		dobro pečeno		64 - 68	65 - 120
Losos	Sous-vide	proziran	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Poširanje	proziran	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tunjevina	Sous-vide	proziran	2 cm	45 - 50	35 - 50
Škampi	Sous-vide	proziran	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Jaja	Sous-vide	mekana ¹⁾	Veličina - M.	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		srednje pečeno ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		tvrda ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Ključanje	mekana		do vrenja	4
		srednje kuhano		do vrenja	7
		tvrda		do vrenja	10
Riža	Bubrenje	kuhana	-	-	10 - 30
Krumpiri	Ključanje	kuhana	-	-	15 - 30

Vrsta hrane	Postupak spravljanja	Razina pripreme	Debljina/količina namirnica	Temp. jezgre / temp. pečenja (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Povrće (svježe)	Sous-vide	kuhano	-	85	30 - 40
Šparoge	Sous-vide	kuhane	-	85	30 - 40

1) Bjelanjak ostaje tekući.

2) Vremena su za jaja srednje veličine. Za velika jaja i jaja iz hladnjaka dodajte jednu minutu vremena kuhanja.

Dodatni savjeti za Pomoć pri kuhanju:

- Prije kuhanja, napunite posudu odgovarajućom količinom tekućine (tj. između 1 - 3 litre). Pokušajte izbjegavati dolijevanje tekućine tijekom kuhanja.
- Koristite poklopac za uštedu energije i brže dostizanje temperature (također za predgrijavanje vode).
- Promiješajte jelo redovito tijekom procesa kuhanja kako biste osigurali ravnomjernu raspodjelu temperature.
- Dodajte sol na samom početku kuhanja.
- Odmrzните hranu prije pripreme.
- Dodajte povrće (npr. brokulu, cvjetaču, zeleni grah, prokulice) kada voda dosegne željenu temperaturu i pojavi se skočni prozor.
- U hladnu vodu dodajte krumpir ili rižu prije početka rada funkcije.
- Za gulaše, umake, juhe, curryje, ragu, gulaš i temeljce možete koristiti Zagrijavanje ili Lagano vrenje. Prije nego pokrenete funkciju Lagano vrenje, ispržite sastojke (bez Senzor za hranu) i dodajte hladnu tekućinu; zatim aktivirajte funkciju iz Pomoć pri kuhanju.
- Za male plodove mora, npr. komadići hobotnice/krakovi ili školjke možete koristiti Prženje u tavi.

Dodatni savjeti za Prženje u tavi:



UPOZORENJE!

Koristite samo tave s ravnim dnom.



OPREZ!

Višeslojne tave upotrebljavajte samo s niskim stupnjevima kuhanja kako bi se spriječilo pregrijavanja i oštećenje posuda.

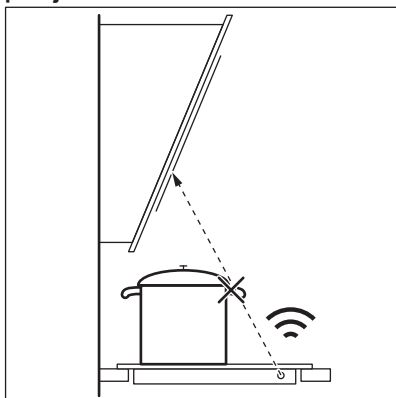
- Pokrenite funkciju kada je ploča za kuhanje hladna (nije potrebno predgrijavanje).
- Upotrijebite posuđe od nehrđajućeg čelika sa slojevitim dnom.
- Ne upotrebljavajte posuđe s izbočenjem na sredini dna.
- Različite veličine tava imaju različito vrijeme zagrijavanja. Teške tave spremaju više topline od laganih, ali joj je potrebno dulje vrijeme zagrijavanja.
- Okrenite hranu nakon što dostigne polovicu željene temperature. Vrlo debele komade treba češće okretati (tj. jednom svake dvije minute). Kako biste dobili najbolje rezultate, preporučujemo da najprije koristite postupak Sous-vide. Za završne detalje, pripremljeni komad stavite na prethodno zagrijanu tavu i brzo ispecite s obje strane.
- Uvijek uklonite Senzor za hranu prije nego okrenete hranu.

7.8 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kad koristite ploču za kuhanje s funkcijom:

- Zaštitite ploču kuhinjske nape od izravnog sunčevog svjetla.
- Ne usmjeravajte halogeno svjetlo na ploču kuhinjske nape.
- Ne prekrivajte upravljačku ploču ploče za kuhanje.
- Ne prekidajte signal između ploče za kuhanje i nape (na primjer rukom, ručicom posuđa ili visokom posudom). Vidi sliku.

Slika kuhinjske nape služi samo kao primjer.




Prozor funkcije Hob²Hood infracrvenog signala održavajte čistim.



Drugi daljinski upravljani uređaji mogu blokirati signal. Ne koristite bilo koji takav uređaj blizu ploče za kuhanje dok je uključeno Hob²Hood.

Nape štednjaka s funkcijom Hob²Hood

Za puni raspon napa štednjaka koje rade s ovom funkcijom pogledajte našu web stranicu za potrošače. AEG nape štednjaka koje rade s tom funkcijom moraju imati simbol .

8. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

- Ploču za kuhanje očistite nakon svake uporabe.
- Posuđe koje koristite za kuhanje uvijek mora imati čisto dno.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ploče za kuhanje ne utječu na njen rad.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Koristite poseban strugač za staklo.

8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** otopljenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom jer u protivnom nečistoće mogu uzrokovati oštećenja ploče za

kuhanje. Pripremite da izbjegnute opekotine. Koristite posebni strugač na staklenoj površini pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.
- **Uklonite sjajnu diskoloraciju metala:** Za čišćenje staklenih površina krpom koristite otopinu vode i octa.
- Površina ploče za kuhanje ima vodoravne uture. Ploču za kuhanje čistite vlažnom krpom s malo deterdženta i laganim pokretima s lijeva u desno. Nakon čišćenja ploču za kuhanje s lijeva na desno obrišite mekom krpom.

9. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!





Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Rješavanje problema...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ploču za kuhanje ili rukovati njome.	Ploča za kuhanje nije priključena na mrežno napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na mrežno napajanje. Pogledajte shemu spajanja.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
	Niste u roku od 60 sekundi postavili stupanj kuhanja.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i u roku 60 sekundi odredite stupanj kuhanja.
	Dodirnuli ste istovremeno 2 ili više polja senzora.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Zaslon ne reagira na dodir.	Dio zaslona pokriven je ili su posude postavljene preblizu zaslona. Na zaslonu je tekućina ili predmet.	Uklonite predmete. Pomaknite posude dalje od zaslona. Očistite zaslon i pričekajte dok se uređaj ne ohladi. Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Nakon 1 minute, ponovno priključite ploču za kuhanje.
Oglašava se zvučni signal i ploča za kuhanje se isključuje. Kada je ploča za kuhanje isključena oglašava se zvučni signal.	Prekrili ste jedno ili više polja senzora.	Uklonite predmet s polja senzora.
Ploča za kuhanje se isključuje.	Nečim ste prekrili polje senzora ①.	Uklonite predmet s polja senzora.
Ne uključuje se prikaz preostale topline.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme, ili je senzor ispod površine ploče za kuhanje u kvaru.	Ako je zona radila dovoljno dugo i trebala bi biti vruća, obratite se ovlaštenom servisu.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Nakon što uključite Pomoć pri kuhanju, ploča za kuhanje počinje se zagrijavati, isključuje se, i zatim ponovno uključuje.	Ovo je sigurnosna provjera kako bi se osiguralo da je Senzor za hranu u posudi za kuhanje za koju je uključena funkcija Pomoćno kuhanje.	To je normalan postupak, ne ukazuje na bilo kakav kvar.
Ne možete uključiti najviši stupanj kuhanja.	Druga zona postavljena je na najviši stupanj kuhanja.	Najprije smanjite snagu druge zone.
Polja senzora se zagrijavaju.	Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu kontrolama.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnje zone.
Na zaslonu se prikazuje da Senzor za hranu nije pronađen.	Položaj Senzor za hranu nije ispravan. Nešto blokira njegov signal (npr. pribor za jelo, ručka posude za kuhanje ili druga posuda).	Postavite Senzor za hranu ispravno. Pogledajte ilustracije u odjeljku "Savjeti i preporuke". Uklonite sve metalne predmete ili druge predmete koji mogu blokirati signal.
Na zaslonu se prikazuje da je temperatura vode viša od 100°C.	Niste kalibrirali Senzor za hranu ili ste to učinili neispravno. Pomaknuli ste ploču za kuhanje na drugu lokaciju.	Ponovno kalibrirajte Senzor za hranu. Pogledajte "Kalibriranje". Možda ćete također morati provjeriti je li kalibracijski kôd ispravan. Pogledajte "Uparivanje".
	Stavili ste previše soli u vodu.	Ne solite uzavrelu vodu.
Temperatura nije vidljiva na zaslonu. Na zaslonu se prikazuje ikona upozorenja.	Senzor za hranu nije uspostavio vezu s pločom za kuhanje jer je jačina signala preniska.	Postavite Senzor za hranu blizu antene na površini ploče za kuhanje, blizu sredine ploče za kuhanje. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.
	Nešto prekriva Senzor za hranu ili antenu na površini ploče za kuhanje, npr. komad metalnog pribora za jelo.	Uklonite bilo što što prekriva antenu. Osigurajte da ste posuđe stavili na sredinu zone kuhanja. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.
	Veza između Senzor za hranu i antene je izgubljena.	Uvjerite se da ništa ne zaklanja signal. Pomaknite Senzor za hranu duž ruba posude za kuhanje kako biste prilagodili njegov položaj. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Drugi uređaji rade na istoj frekvenciji i ometaju povezivanje.	Uklonite sve uređaje koji mogu ometati povezivanje. Pogledajte "Tehnički podaci".
Temperatura hrane je različita od očekivane.	Senzor za hranu je neispravno umetnut.	Provjerite je li mjerna točka smještena u najdebljem dijelu hrane. Pogledajte ilustracije u odjeljku "Savjeti i preporuke".
Ploča za kuhanje otkriva značajne skokove temperature.	Dodali ste malo vode ili mijenjali posudu za vrijeme kuhanja.	Izbjegavajte dodavanje vode ili mijenjanje posude nakon pokretanja funkcije.
	Toplina u loncu nije se ravnomjerno rasporedila, osobito vrijedi za guste tekućine.	Promiješajte hranu često.
Posuda se pregrijava ili se hrana prebrzo prehladi.	Upotrijebili ste premalu posudu za kuhanje.	Koristite posude čije su veličine prikladne za određenu zonu kuhanja. Pogledajte "Tehnički podaci".
Funkciju ne možete uključiti.	Na istoj zoni kuhanja radi još jedna funkcija koja sprječava pokretanje.	Zaustavite funkciju prije nego pokrenete drugu.
Pomoć pri kuhanju ili Sous-vide se isključuje.	Na početku kuhanja temperatura tekućine u posudi je viša od 40 °C. Posuđe u uporabi je vruće.	Koristite samo hladne tekućine. Ne predgrijavajte posuđe.
Hob ² Hood ne radi.	Prekrili ste upravljačku ploču.	Uklonite predmet s upravljačke ploče.
Hob ² Hood radi, ali je samo svjetlo uključeno.	Aktivirali ste način rada H1.	Promijenite način rada u H2-H6 ili pričekajte dok se ne pokrene automatski način rada.
Hob ² Hood rade načini rada H1-H6, ali svjetlo je isključeno.	Možda je problem u žarulji.	Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
Nema zvuka kada dodirnete polja senzora na ploči.	Zvučni signali su isključeni.	Uključivanje zvučnih signala. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Postavljen je krivi jezik.	Greškom ste promijenili jezik.	Ponovno postavite sve funkcije na tvorničke postavke. Odaberite Poništi sve postavke iz Izbornik. Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Nakon 1 minute, ponovno priključite ploču za kuhanje. Postavite Jezik, Osvjetljenje zaslona i Glasnoća zujalice.
Zona kuhanja se isključuje. Prikazuje se poruka upozorenja koja kaže da se zona kuhanja isključuje.	Automatsko isključivanje isključuje zonu kuhanja.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". Isključite i ponovno uključite ploču za kuhanje.
 i poruka su prikazani.	Blokiranje radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Pojavljuje se O - X - A.	Roditeljska zaštita radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 treperi.	Na polju nema posuđa.	Stavite posuđe na polje kuhanja.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite prikladno posuđe. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.
	Promjer dna posuđa premali je za polje.	Koristite posuđe ispravnog promjera. Pogledajte "Tehnički podaci".
 i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške na ploči za kuhanje.	Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se  opet pojavi, isključite ploču za kuhanje iz električnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno priključite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do kvara, kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
Možete čuti konstantni "bip" zvuk.	Električni priključak nije ispravan.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.

9.2 Ako ne možete naći rješenje...

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru. Dajte im podatke s natpisne pločice. Budite sigurni da ste pločom za rukovanje

rukovali na ispravan način. Ako niste, rad servisera ili dobavljača neće biti besplatan, čak ni za vrijeme jamstvenog roka. Upute o službi za kupce i jamstvenim uvjetima nalaze se u u jamstvenoj knjižici.

10. TEHNIČKI PODACI

10.1 Natpisna pločica

Model IAE84881FB
Vrsta 62 D4A 01 CA
Indukcija 7.35 kW
Ser.br.
AEG

PNC 949 597 485 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Proizvedeno u Njemačkoj
7.35 kW



10.2 Licence za softver

Softver uključen u ploču za kuhanje sadrži softver zaštićen autorskim pravima kojemu su vlasnici licence BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 i drugi.

Punu kopiju licence provjerite u: Izbornik > Postavke uređaja > Servis > Licenca.

Izvorni kod otvorenog izvornog softvera možete preuzeti slijedeći hipervezu koja se nalazi na web stranici proizvođača.

10.3 Specifikacije zona kuhanja

Zona kuhanja	Nazivna snaga (maks. stupanj kuhanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimalno trajanje [min]	Promjer posuđa [mm]
Prednja lijeva	2300	3200	10	125 - 210
Stražnja lijeva	2300	3200	10	125 - 210
Prednja srednja	1400	2500	4	125 - 145
Stražnja desna	2300	3600	10	205 - 240

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

Radi što optimanijih rezultata kuhanja, koristite posuđe koje nije veće od promjera navedenog u tablici.

10.4 Senzor za hranu Tehnički podaci

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

Radna frekvencija	433,05 - 434,73 MHz
Maksimalna snaga slanja	5 dBm
Raspon temperature	0 - 120°C

Ciklus mjerenja

3 sekunde

11. ENERGETSKA UČINKOVITOST

11.1 Informacije o proizvodu u skladu s EU 66/2014 vrijede samo za tržište EU

Identifikacija modela	IAE84881FB	
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona kuhanja	4	
Tehnologija zagrijavanja	Indukcija	
Promjer kružnih zona kuhanja (Ø)	Prednja lijeva	21,0 cm
	Stražnja lijeva	21,0 cm
	Prednja srednja	14,5 cm
	Stražnja desna	24,0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Prednja lijeva	179,6 Wh/kg
	Stražnja lijeva	189,1 Wh/kg
	Prednja srednja	180,2 Wh/kg
	Stražnja desna	185,2 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

EN 60350-2 - Kućni električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - metode mjerenja učinkovitosti


Mjerenja potrošnje energije koja se odnose na područje kuhanja označena su oznakama u odgovarajućim zonama kuhanja.


11.2 Ušteda energije

Ako slijedite savjete navedene ispod, možete uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.
- Prije uključivanja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.
- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

12. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

www.aeg.com/shop



867350228-B-122019



AEG