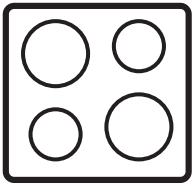
Electrolux

electrolux.com/register



EIS6648

SQ	Udhëzimet për përdorim | **Vatër gatimi**	**2**
BG	Ръководство за употреба | **Плоча**	**34**
HR	Upute za uporabu | **Ploča za kuhanje**	**68**
ET	Kasutusjuhend | **Pliidiplaat**	**99**
FR	Notice d'utilisation | **Table de cuisson**	**129**
EL	Οδηγίες Χρήσης | **Εστίες**	**164**
HU	Használati útmutató | **Főzőlap**	**200**
LV	Lietošanas instrukcija | **Plīts**	**233**
LT	Naudojimo instrukcija | **Kaitlentė**	**264**
MK	Упатство за ракување | **Плоча за готвење**	**295**
PL	Instrukcja obsługi | **Płyta grzejna**	**330**
RO	Manual de utilizare | **Plită**	**363**
RU	Инструкция по эксплуатации | **Варочная панель**	**395**
SR	Упутство за употребу | **Плоча за кување**	**431**
SL	Navodila za uporabo | **Kuhalna plošča**	**465**
UK	Інструкція | **Варильна поверхня**	**496**

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

Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit
www.electrolux.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË....2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË....4
3. INSTALIMI....7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT....8
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË....11
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM....13
7. UDHËZIME DHE KËSHILLA....21
8. KUJDESI DHE PASTRIMI....27
9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE....28
10. TË DHËNAT TEKNIKE....31
11. EFIKASITETI ENERGJETIK....32
12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN....33

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

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

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

1.2 Siguria e përgjithshme

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

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

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

⚠ **PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

⚠ **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.

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

2.2 Lidhja elektrike

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

2.3 Përdorimi

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në “fikur” pas çdo përdorimi.

- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehura larg yndyrave dhe vajrave kur gatuani me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehtë mund të shkaktojnë djegie spontane.
- Vajrat e përdorur që përmbajnë mbetje ushqimesh mund të shkaktojnë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

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

2.4 Sensori i ushqimit

- Përdoreni Sensori i ushqimit sipas qëllimit të vet. Mos e përdorni për të hapur ose ngritur diçka.
- Përdorni vetëm Sensori i ushqimit të rekomanduar për pianurën, një nga një.
- Mos e përdorni kur keqfunksionon ose është dëmtuar.
- Mos e përdorni Sensori i ushqimit në furrë ose mikrovalë.
- Sensori i ushqimit mund të lexojë temperatura deri në 120 °C.
- Sigurohuni që Sensori i ushqimit të jetë gjithmonë brenda ushqimit ose lëngut deri në nivelin minimal të shënuar.
- Pastrojeni Sensori i ushqimit përpara përdorimit të parë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike. Mos e lani Sensori i ushqimit në lavastovilje. Doreza prej silikoni mund të çngjyroset, gjë që nuk ka efekt te funksionimi i Sensori i ushqimit.
- Përdorni paketimin origjinal për të ruajtur Sensori i ushqimit.
- Nëse zëvendësoni Sensori i ushqimit, ruajeni të vjetrin minimumi 3 m larg. Sensori i ushqimit i vjetër mund të ndikojë në funksionimin e të riut.

2.5 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese,

tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet ndryshe.

2.6 Shërbimi

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

2.7 Hedhja

⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.

3. INSTALIMI

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Përpara instalimit

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

Numri i serisë .....

3.2 Planurat inkaso

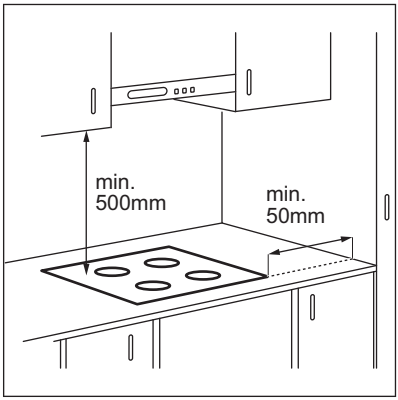
Pianurat inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

3.3 Kablloja e linjës

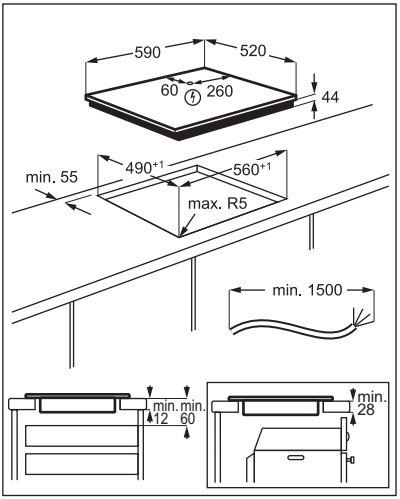
- Pianura vjen me një kabllo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar elektrike, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F që i reziston një temperature prej 90°C ose më të lartë. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit. Kablloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektricist i kualifikuar.

3.4 Montimi

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



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



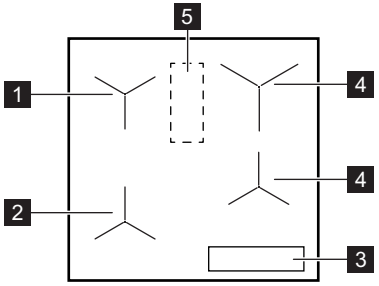
Gjeni videon udhëzuese "Si të montoni pianurën me induksion Electrolux - Montimi i banakut" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit

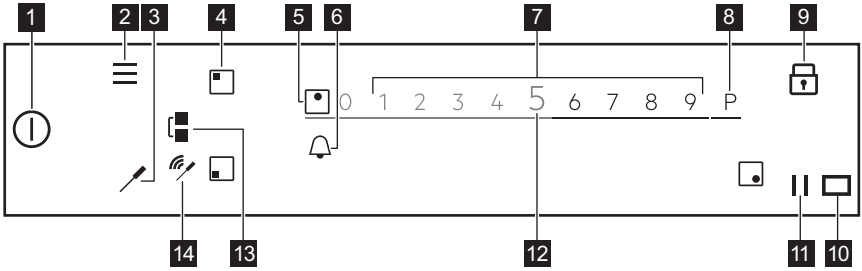


1. Zona e induksionit me Gatim i asistuar
2. Zona e induksionit me Gatim i asistuar dhe Skuq në tigan
3. Paneli i kontrollit
4. Zonë gatimi me induksion
5. Zona me antenë

⚠ KUJDES!

Mos vendosni mbi pianurë asgjë në këtë zonë.

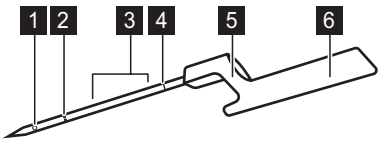
4.2 Skema e panelit të kontrollit



Për të parë cilësimet e disponueshme, prekni simbolin përkatës.

	Simboli	Koment	
1	⏻	ON / OFF (aktiv/joaktiv)	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2	☰	Menyja	Për të hapur dhe mbyllur Menyja.
3		Sensori i ushqimit	Për të hapur menynë Sensori i ushqimit.
4		Zgjedhja e zonës	Për të hapur rrëshqitësin për zonën e zgjedhur.
5	-	Treguesi i zonës	Për të treguar se për cilën zonë rrëshqitësi është aktiv.
6		-	Për të caktuar funksionet e kohëmatësit.
7	-	Rrëshqitësi	Për të rregulluar cilësimin e nxehtësisë.
8	P	PowerBoost	Për të aktivizuar funksionin.
9		Kyçje	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
10	▭	-	Dritarja e komunikuesit të sinjalit me infra të kuqe të Hob²Hood. Mos e mbuloni.
11	⏸	Pauzë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
12	**0 - 9**	-	Për të treguar cilësimin aktual të nxehtësisë.
13		Bridge	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
14	/	Treguesit e sinjalit	Lidhja e plotë / Nuk ka sinjal. Për të shfaqur forcën e sinjalit të lidhjes mes Sensori i ushqimit dhe antenës.

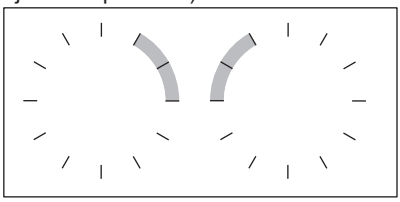
4.3 Sensori i ushqimit



1. Pika e matjes
2. Niveli minimal i shënuar
3. Niveli i rekomanduar për zhytje (për lëngjet)
4. Kodi i kalibrimit
5. Grepi për vendosjen e Sensori i ushqimit në buzë
6. Doreza me antenën brenda

Sensori i ushqimit është një sensor temperature me valë që funksionon pa bateri, i cili jepet në një paketim me pianurën. Brenda dorezës së tij ka një antenë. Poshtë sipërfaqes së pianurës ndodhet një antenë tjetër, në zonën mes dy zonave të pasme të gatimit. Për të garantuar komunikimin e duhur mes Sensori i ushqimit dhe pianurës mos vendosni asgjë mbi pianurë në këtë zonë.

Pika e matjes ndodhet në distancën në mes të majës dhe nivelit minimal të shënuar. Fusni Sensori i ushqimit brenda në ushqim të paktën deri në nivelin minimal të shënuar. Për lëngje, për të marrë rezultatet më të mira të gatimit, zhyteni Sensori i ushqimit në lëng 2-5 cm mbi nivelin minimal të shënuar. VendoseniSensori i ushqimit në buzë të tenxheres ose të tiganit nga grepi; pranë zonës me antenë, në pozicionin e akrepave të orës 1-3 (për anën e majtë të pianurës) ose në pozicionin e orës 9-11 (për anën e djathtë të pianurës).



Treguesit e mëposhtëm tregojnë forcën e lidhjes mes pianurës dhe Sensori i ushqimit në ekran: , , . Nëse pianura nuk mund të krijojë lidhjen, ndizet . Mund ta lëvizni Sensori i ushqimit përgjatë buzës së tenxheres për të krijuar ose forcuar lidhjen. Pianura rifreskon statusin e lidhjes çdo 3 sekonda.

Për më shumë udhëzim, referojuni kapitullit “Udhëzime dhe këshilla për Sensori i ushqimit”.

4.4 Funksionet kryesore të pianurës

Pianura juaj e re **SensePro®** ju udhëzon në mënyrë eksperte përmes të gjithë sesionit të gatimit. Referojuni informacionit më poshtë për të zbuluar disa prej funksioneve më të mira.

Në varësi të llojit të ushqimit, mund të përdorni Gatim i asistuar me ose pa Sensori i ushqimit. Për gatime të ndryshme merrni sete të ndryshme funksionesh.

Sensori i ushqimit - mund të përdoret në dy mënyra. Ai mat temperaturën në funksione si Termometri dhe Skuq në tigan si edhe ju ndihmon të ruani me saktësi temperaturën për lloje të ndryshme ushqimi gjatë gatimit të Sous-vide ose duke përdorur funksione si p.sh. Ziera , Ziej ose Ringrohje.

Gatim i asistuar - lehtëson gatimin duke ju ofruar receta të gatshme për gatime të ndryshme, parametra të paracaktuar gatimi dhe udhëzime hap pas hapi. Atë mund ta përdorni me Sensori i ushqimit, p.sh. për të përgatitur biftek ose pa të, p.sh. për të përgatitur petulla. Opsionet e disponueshme varen nga lloji i gatimit që doni të gatuani. Në këtë regjim mund të përdorni funksione të tilla si Sous-vide, Skuq në tigan, Ziej, Ringrohje dhe shumë të tjera. Dritaret që shfaqen dhe tingujt ju informojnë kur arrihet temperatura e paracaktuar. Mund të hyni te Gatim i asistuar nga Menyja.

Sous-vide - një metodë për paketimin e ushqimit me vakum në temperaturë të ulët, për një periudhë kohe të gjatë, që ju ndihmon të ruani vitaminat dhe shijen. Pianura juaj ju jep qartë cilësime dhe udhëzime për t'i ndjekur. Pasi të zgjidhni funksionin përmes Gatim i asistuar, temperaturat paracaktohen për lloje të ndryshme ushqimi. Gjithashtu mund të zgjidhni temperaturat tuaja nëse aktivizoni funksionin përmes Sous-vide në Menyja.

Skuq në tigan - një metodë skuqjeje me nivele nxehtësie me kontroll automatik, e dedikuar për lloje të ndryshme ushqimi. Ju ndihmon të shmangni mbinxehjen e ushqimit ose vajit. Mund ta aktivizoni duke zgjedhur Gatim i asistuar nga Menyja.

Termometri - me këtë funksion, Sensori i ushqimit mat temperaturën gjatë gatimit. Nuk mund ta përdorni atë kur është në punë funksioni Gatim i asistuar.

Funksione të tjera të dobishme të pianurës suaj:

Shkrirja - ky funksion është i përkryer për të shkrirë çokollatën ose gjalpin.

PowerBoost P - ky funksion zien me shpejtësi sasi të mëdha uji.

Pauzë - ky funksion ul cilësimin e nxehtësisë në 1 për të gjitha zonat e gatimit, duke ju mundësuar ta mbani ushqimin të ngrohtë për një kohë të gjatë.

Bridge - ky funksion ju lejon të kombinoni të dyja zonat e majta dhe të përdorni një enë gatimi më të madhe. Mund ta përdorni me Skuq në tigan.

Hob²Hood - ky funksion lidh pianurën me një aspirator të veçantë dhe rregullon përkatësisht shpejtësinë e ventilatorit.

Kyçje - ky funksion çaktivizon përkohësisht panelin e kontrollit gjatë gatimit.

Bllokimi për fëmijët - ky funksion çaktivizon panelin e kontrollit ndërkohë që pianura nuk është në punë, duke parandaluar përdorimin aksidental.

Kronometri, **Kohëmatësi me numërim mbrapsht**, dhe **Sinjalizuesi i minutave** - janë tre funksione mes të cilave mund të zgjidhni për të monitoruar kohën e gatimit.

Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Përdorimi i ekranit

- Mund të përdoren vetëm simbolet me sfond të ndriçuar.
- Për të aktivizuar një opsion të caktuar, prekni simbolin përkatës në ekran.
- Funksioni i zgjedhur aktivizohet kur hiqni gishtin nga ekrani.
- Për të lëvizur mes opsioneve të disponueshme, përdorni një gjest të shpejtë ose zvarrisni gishtin nëpër ekran. Shpejtësia e gjestit përcakton se sa shpejt lëviz ekrani.
- Lëvizja mund të ndalojë vetë ose mund ta ndaloni menjëherë nëse prekni ekranin.
- Mund të ndryshoni shumicën e parametrave të treguar në ekran kur prekni simbolet përkatëse.
- Për të zgjedhur funksionin ose orën e kërkuar mund të lëvizni nëpër listë dhe/ose prekni opsionin që dëshironi të zgjidhni.
- Kur pianura aktivizohet dhe disa nga simbolet zhduken nga ekrani, prekeni sërish. Të gjitha simbolet kthehen sërish.
- Për funksione të caktuara, kur i nisni, shfaqet një dritare me informacion shtesë. Për të çaktivizuar dritaren në mënyrë të përhershme, shënoni ☐ përpara se të aktivizoni funksionin.
- Zgjidhni një zonë në fillim për të aktivizuar funksionet e kohëmatësit.

Simbolet e dobishme për navigimin në ekran	
OK	Për të konfirmuar përzgjedhjen ose cilësimin.
〈〉	Për të shkuar prapa/përpara një nivel në Menyja.
^ v	Për të lëvizur lart/poshtë udhëzimeve të shfaqura në ekran.
	Për të aktivizuar/çaktivizuar opsionet.
X	Për të mbyllur dritaren që shfaqet.
⊗	Për të anuluar një cilësim.

5.2 Lidhja e parë me rrjetin elektrik

Kur lidhni pianurën me rrymën elektrike duhet të vendosni Gjuha, Ndriçimi i ekranit dhe Volumi i ziles.

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

5.3 kalibrimiSensori i ushqimit

Përpara se të filloni përdorimin e Sensori i ushqimit duhet që ta kalibroni, për t’u siguruar se leximet e temperaturës janë të sakta.

Pasi Sensori i ushqimit të kalibrohet saktë, mat temperaturën në pikën e vlimit me tolerancë prej + / - 2 °C.

Ndiqni procedurën kur:

- instaloni pianurën për herë të parë;
- e zhvendosni pianurën në një vendndodhje tjetër (ndryshim lartësie);
- ndërroni Sensori i ushqimit.

ⓘ

Përdorni një tenxhere me diametër 180 mm dhe mbusheni me 1 - 1,5 l ujë. Mos fusni kripë në ujë, kjo mund të ndikojë në procedurë.

1. Për të kalibruar ose rikalibruar funksionin, vendosni Sensori i ushqimit në buzë të një tenxhereje. Mbusheni tenxheren me ujë të ftohtë, të paktën deri në nivelin minimal të shënuar, dhe vendoseni mbi zonën e përparme të majtë të gatimit.
2. Prekni ☰.

Zgjidhni Cilësimet > Sensori i ushqimit > Kalibrimi nga lista.

3. Prekni Kalibrimi.

Ndiqni udhëzimet në ekran.

Për të dalë nga Menyja, prekni ☰ ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

5.4 Sensori i ushqimit çiftimi

Fillimisht, kur dorëzohet pianura juaj është e çiftuar me Sensori i ushqimit.

Nëse zëvendësoni Sensori i ushqimit me një të re, ju nevojitet ta çiftoni me pianurën.

1. Prekni ☰.

Zgjidhni Cilësimet > Sensori i ushqimit > Bashkimi nga lista.

2. Prekni Shkëput për të shkëputur Sensori i ushqimit e mëparshme.
3. Prekni Çifto pranë zonës së gatimit.

Shfaqet një dritare.

4. Fusni kodin me pesë shifra të gdhendur në Sensori i ushqimit e ri, duke përdorur tastierën.
5. Prekni Ok për ta konfirmuar.

Sensori i ushqimit tani është çiftuar me pianurën.
Gjithmonë kalibroni Sensori i ushqimit pas çiftimit.

Për të dalë nga Menyja, prekni ☰ ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

5.5 Menyja struktura

Prekni ☰ për të aksesuar dhe ndryshuar cilësimet e pianurës ose për të aktivizuar disa funksione.

Për të dalë nga Menyja, prekni ☰ ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Për të lundruar përmes Menyja përdorni 〈 ose 〉.

Tabela tregon strukturën bazë Menyja .

Gatim i asistuar		
Funksionet e pianurës	Sous-vide	
	Termometri	
	Shkrirja	
Cilësimet	Bllokimi për fëmijët	
	Kronometri	
	Hob²Hood	
	Sensori i ushqimit	Lidhje Kalibrimi Bashkimi
	Konfigurimi	Gatim i asistuar Gjuha Tingujt e butonave Volumi i ziles Ndriçimi i ekranit
	Servisi	Modaliteti demonstrues Licenca Trego versionin e softuerit Historiku i alarmeve Rivendos të gjitha cilësimet

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

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

6.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon pianurën automatikisht nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara,
- nuk cilësoni nxehtësinë pasi aktivizoni pianurën,
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë etj.). Bie një sinjal akustik dhe pianura çaktivizohet. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pianura nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere zien pa ujë brenda). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni pianurën sërish.
- përdorni enë të gabuar ose nuk ka enë në një zonë të caktuar. Simboli i bardhë i zonës së gatimit pulson dhe zona e gatimit me induksion çaktivizohet automatikisht pas 2 minutash.
- nuk e çaktivizoni një zonë gatimi ose ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak kohe shfaqet një mesazh dhe pianura çaktivizohet.

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

Cilësimi i nxehtësisë	Pianura çaktivizohet pas
1 - 2	6 orësh
3 - 5	5 orësh
6	4 orësh
7 - 9	1,5 orësh

Kur përdorni Skuq në tigan pianura çaktivizohet pas 1,5 orësh. Për Sous-vide pianura çaktivizohet pas 4 orësh.

6.3 Përdorimi i zonave të gatimit

Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur të gatimit. Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.

Pasi të vendosni një enë në zonën e zgjedhur të gatimit, pianura e dallon atë automatikisht dhe shfaqet rrëshqitësi përkatës në ekran. Rrëshqitësi është i dukshëm për 8 sekonda, pas kësaj ekrani kthehet në pamjen kryesore. Për të mbyllur rrëshqitësin më shpejt, trokitni ekranin jashtë zonës së rrëshqitësit.

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

Sigurohuni që tenxherja të jetë e përshtatshme për pianurat me induksion. Për më shumë informacion rreth llojeve të enëve, referojuni "udhëzime dhe këshilla". Kontrolloni madhësinë e enës te "Të dhënat teknike".

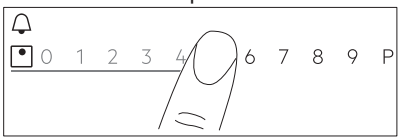
6.4 Cilësimi i nxehtësisë

1. Aktivizoni pianurën.
2. Vendosni enën në zonën e zgjedhur të gatimit.

Rrëshqitësi për zonën aktive të gatimit shfaqet në ekran dhe është aktiv për 8 sekonda.

3. Prekni ose rrëshqitni gishtin për të vendosur cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.

Simboli bëhet i kuq dhe më i madh.



Ju mund ta ndryshoni gjithashtu cilësimin e nxehtësisë ndërkohë që gatuani. Prekni simbolin e zgjedhjes së zonës në pamjen kryesore të panelit të kontrollit dhe lëvizni gishtin në të majtë ose të djathtë (për të ulur ose rritur cilësimin e nxehtësisë).

6.5 PowerBoost

Funksioni aktivizon më shumë fuqi për zonën përkatëse të gatimit me induksion; ai varet nga madhësia e enës së gatimit. Funksioni mund të aktivizohet vetëm për një periudhë të kufizuar kohe.

1. Prekni në fillim zonën e dëshiruar.
2. Prekni P ose rrëshqitni gishtin në të djathtë për të aktivizuar funksionin për zonën e zgjedhur të gatimit.

Simboli bëhet i kuq dhe më i madh. Funksioni çaktivizohet automatikisht. Për të çaktivizuar funksionin, zgjidhni manualisht zonën dhe ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

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

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

⚠ PARALAJMËRIM!

III / **II** / **I** Për sa kohë që treguesi është i ndezur, ka rrezik djegiesh nga nxehtësia e mbetur.

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

Treguesit **III** / **II** / **I** shfaqen kur një zonë gatimi është e nxehtë. Ata tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht.

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

6.7 Kohëmatësi

Kohëmatësi me numërim mbrapsht

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

Mund të vendosni funksionin me kohëmatës për secilën zonë më vete.

1. Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën përkatëse të gatimit dhe më pas vendosni funksionin.
2. Prekni simbolin e zonës.
3. Prekni .

Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.

4. Shënoni për të aktivizuar funksionin.

Simbolet ndryshojnë në .

5. Rrëshqiteni gishtin në të majtë ose në të djathtë për të zgjedhur kohën e dëshiruar (p.sh. orët dhe/ose minutat).
6. Prekni Ok për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu X që të anuloni përzgjedhjen.
Kur koha mbaron, dëgjohet një sinjal dhe pulson . Për të çaktivizuar sinjalin, prekni .

Për të çaktivizuar funksionin caktoni cilësimin në **0**. Si alternativë, prekni në të majtë të vlerës së kohëmatësit, prekni X pranë tij dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

Sinjalizuesi i minutave

Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet, por zonat e gatimit nuk funksionojnë.

Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

1. Zgjidhni një zonë gatimi.

Rrëshqitësi përkatës do të shfaqet në ekran.

2. Prekni .

Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.

3. Rrëshqiteni gishtin në të majtë ose në të djathtë për të zgjedhur kohën e dëshiruar (p.sh. orët dhe minutat).
4. Prekni Ok për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu X që të anuloni përzgjedhjen.
Kur koha mbaron, dëgjohet një sinjal dhe pulson . Për të çaktivizuar sinjalin, prekni .

Për të çaktivizuar funksionin, prekni në të majtë të vlerës së kohëmatësit, prekni X pranë tij dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

Kronometri

Funksioni fillon të numërojë automatikisht menjëherë pasi aktivizoni një zonë gatimi. Mund ta përdorni këtë funksion për të monitoruar kohëzgjatjen e punës.

1. Prekni për të hapur Menyja.
2. Lëvizni Menyja për të zgjedhur Cilësimet > Kronometri.
3. Prekni çelësin për të aktivizuar/çaktivizuar funksionin.

Funksioni nuk ndalon kur ngrini enën. Për të rivendosur funksionin dhe për ta nisur sërish manualisht, prekni , zgjidhni Rivendos nga menuja që shfaqet. Funksioni fillon numërimin nga **0**. Për Pauzë funksionin për një sesion gatimi, prekni dhe zgjidhni Pauzë nga menyja që shfaqet. Zgjidhni Nisja për të vazhduar numërimin.

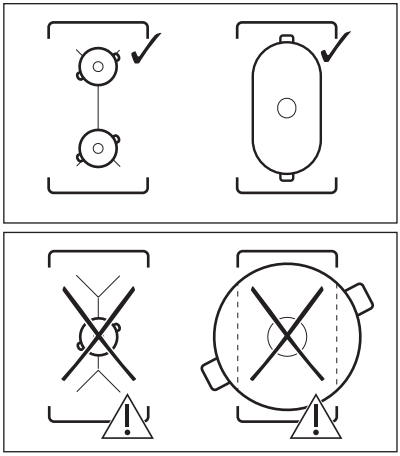
6.8 Funksioni Bridge

Ky funksion lidh dy zona gatimi dhe ato funksionojnë si një e vetme me të njëjtin cilësim nxehtësie.

Mund ta përdorni funksionin me enë të mëdha.

1. Vendosni enën e gatimit në dy zona gatimi. Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave.
2. Shtypni për të aktivizuar funksionin. Simboli i zonës ndryshon.
3. Vendosni cilësimin e nxehtësisë.

Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave, por nuk duhet të shkojë përtej shënimit të zonës.



Për të çaktivizuar funksionin, prekni . Zonat e gatimit punojnë të pavarura.

6.9 Pauzë

Ky funksion i cakton të gjitha vatrat që janë në punë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.

Nuk mund ta aktivizoni funksionin kur Gatim i asistuar or Sous-vide është në punë.

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

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit:

Shtypni për të aktivizuar funksionin.

 ndizet. Cilësimi i nxehtësisë është ulur në 1.

Për të çaktivizuar funksionin prekni .

Funksioni ndalon PowerBoost. Cilësimi më i lartë i nxehtësisë riaktivizohet kur prekni sërish .

6.10 Kyçje

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të pianurës. Ai pengon ndryshimin aksidental të cilësimeve të nxehtësisë.

Vendosni si fillim cilësimin e nxehtësisë.

Shtypni për të aktivizuar funksionin.

Për të çaktivizuar funksionin, prekni për 3 sekonda.

> ⓘ
> Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

6.11 Bllokimi për fëmijët

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.

1. Prekni në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet **>** Bllokimi për fëmijët nga lista.
3. Hapni çelësin dhe prekni shkronjat A-O-X në rend alfabetik për të aktivizuar funksionin. Fikni çelësin për të çaktivizuar funksionin.

Për të dalë nga Menyja, prekni ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Për të naviguar përmes Menyja, përdorni 〈 ose 〉.

6.12 Gatim i asistuar

Ky funksion rregullon parametrat për lloje të ndryshme ushqimi dhe i ruan gjatë gjithë gatimit.

Me këtë funksion mund të përgatisni një gamë të gjerë ushqimesh, si Mish,Peshk dhe prodhime deti, zarzavate, Supat,Salca,Makarona ose Qumësht. Ka disa mënyra gatimi të disponueshme për ushqime të ndryshme si psh. për pulën mund të zgjidhni midis Skuq në tigan, Sous-vide apo Ziera .

Ju mund ta aktivizoni funksionin vetëm në anën e majtë të pianurës. Gatim i asistuar me Sous-vide funksioni mund të aktivizohet vetëm për zonën e majtë të përparme ose të pasme të gatimit. Nëse doni që të përdorni Skuq në tigan mund të aktivizohet për zonën e majtë të përparme të gatimit ose për të dyja zonat e gatimit kur bashkohen.

Nëse Gatim i asistuar është në punë në zonën e majtë të përparme të gatimit, përdorni zonat në të djathtë për të gatuar pa funksionin.

Mos përdorni enë gatimi me diametër të poshtëm që tejkalon 200 mm në zonën e majtë të pasme të gatimit kur funksioni vihet në punë në zonën e përparme të majtë. Kjo mund të ndikojë te lidhja mes Sensori i ushqimit dhe antenës që ndodhet poshtë sipërfaqes së pianurës.

ⓘ

Mos e ngrohni enën e gatimit përpara gatimit. Përdorni vetëm ujë të ftohtë rubineti ose lëngje të ftohta, nëse aplikohet. Ringrohni vetëm gatimet e ftohta.

ⓘ

Për Skuq në tigan ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran. Shtoni vajin kur tigani të nxehet.

ⓘ

Me Gatim i asistuar kohëmatësi funksionon si Sinjalizuesi i minutave. Funksioni nuk ndalon kur koha e përcaktuar mbaron.

1. Për të aktivizuar funksionin, prekni ⁄ ose ☰ dhe zgjidhniGatim i asistuar .
2. Zgjidhni llojin e ushqimit që dëshironi të përgatisni nga lista.
   Për çdo lloj ushqimi ka disa opsione të disponueshme. Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran.
   - Mund të prekni Ok dritaren që shfaqet për të përdorur cilësimet e parazgjedhura.
   - Për Skuq në tigan, mund ta ndryshoni nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë. Për disa gatime mund të kontrolloni temperaturën e brendshme të ushqimit nëse përdorni Sensori i ushqimit.
   - Për shumicën e opsioneve, p.sh.Sous-vide dhe Ziera , mund të ndryshoni temperaturën e parazgjedhur.
   - Mund ta ndryshoni kohën e parazgjedhur ose mund të vendosni kohën tuaj. Vetëm për Sous-vide koha minimale është e paracaktuar.

Udhëzimet shtesë me informacionin e detajuar janë të disponueshme në ekran. Ju mund t'i lëvizni ato me ⌃ dhe ⌄.

3. Shtypni Ok. Ndiqni udhëzimet që shfaqen në ekran.
   Disa prej opsioneve fillojnë me ngrohjen paraprake. Progresin mund ta gjurmoni në shiritin e kontrollit.
4. Nëse shfaqet një dritare me udhëzime, shtypni Ok dhe më tej Nisja për të vazhduar.

Funksioni vihet në punë me cilësimet e paracaktuara.

Për të çaktivizuar dritaren në mënyrë të përhershme, shënoni ☐ përpara se të aktivizoni funksionin.

5. Pasi të përfundojë koha, dëgjohet një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare. Për të mbyllur dritaren, prekni Ok.

Funksioni nuk ndalon automatikisht. Për Sous-vide pianura do të çaktivizohet automatikisht pas një maksimumi prej katër orësh.

Për të ndaluar funksionin, prekni ⁄ ose ⁄ ose simbolin e zonës aktive, dhe zgjidhni Stop. Për të konfirmuar shtypni Po në dritaren që del.

6.13 Sous-vide

Për të përgatitur mish, peshk ose zarzavate me përdorimin e funksionit ju nevojiten qese të përshtatshme me mbyllje me zinxhir ose qese plastike dhe një hermetizues me vakum. Futeni ushqimin me erëza në qese dhe paketojini me vakum. Mund të blini gjithashtu porcione ushqimi të gatshme për t'u përgatitur me këtë metodë gatimi.

⚠ **PARALAJMËRIM!**

Sigurohuni që të zbatoni parimet e sigurisë ushqimore. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".

Me këtë funksion jeni të lirë të zgjidhni kohën dhe temperaturën e dëshiruar (mes 35 dhe 85 °C), të përshtatshme për llojin e ushqimit që dëshironi të përgatisni. Përdorni maksimumi 4 litra ujë; mbulojeni tenxheren me kapak. Për më shumë detaje rreth

parametrave të gatimit, referojuni tabelës “Udhëzuesi i gatimit” në kapitullin “Udhëzime dhe këshilla". Shkrijeni ushqimin përpara se ta përgatisni.

Funksioni mund të aktivizohet vetëm për zonën e majtë të përparme ose të pasme të gatimit. Nëse është në punë Sous-vide, përdorni zonat në të djathtë për të gatuar pa funksionin.

MeSous-vide funksioni i kohëmatësit shërbes si Sinjalizuesi i minutave. Funksioni çaktivizohet automatikisht vetëm pas një maksimumi prej katër orësh.

1. Përgatitni porcione ushqimi sipas udhëzimeve më lart.
2. Vendosni tenxheren me ujë të ftohtë në zonën e përparme ose të pasme të majtë të gatimit.
3. Shtypni > Sous-vide. Gjithashtu mund të shtypni > Funksionet e pianurës >Sous-vide
4. Zgjidhni temperaturën e duhur.

Vendosni kohën (opsionale). Koha e sesionit të gatimit varet nga trashësia e llojit të ushqimit.

5. Shtypni Ok për të vazhduar.
6. Vendoseni Sensori i ushqimit në buzë të tenxheres.
7. Prekni Ok për të mbyllur dritaren që shfaqet.
8. Shtypni Nisja për të aktivizuar ngrohjen paraprake.

Pasi ena të arrijë temperaturën e synuar, dëgjohet një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare. Prekni Ok për ta konfirmuar.

9. Fusni porcione ushqimi në qese vertikalisht në tenxhere (mund të përdorni një Sous-videskarë). Prekni Nisja.

Nëse vendosni Sinjalizuesi i minutave, fillon të punojë bashkë me funksionin.

10. Pasi të përfundojë koha, dëgjohet një sinjal akustik dhe pulson . Për të çaktivizuar sinjalin, prekni .

Për të ndaluar ose rirregulluar funksionin, prekni ose simbolin e zonës aktive dhe më pas StopStopPo.

KeepTemperature

Ju mund të përdorni funksionin Sous-vide për gatim ndërkohë që Sensori i ushqimit kontrollon dhe ruan saktësisht temperaturën (me saktësi prej + / - 1 °C). Ju mund të përgatisni një sërë gatimesh si p.sh. gatime pikante ose salca (p.sh. lloje të ndryshme kërri ose supë peshku). Ju mund t’i vendosni vetë parametrat e gatimit ose referojuni tabelës “Udhëzuesi i gatimit” në kapitullin “Udhëzime dhe këshilla".

Funksioni mund të aktivizohet vetëm për zonën e majtë të përparme ose të pasme të gatimit.

1. Prekni > Funksionet e pianurës > Sous-vide ose hyni te funksioni duke prekur > Sous-vide.
2. Zgjidhni temperaturën e duhur.

Vendosni kohën (opsionale).

3. Prekni Ok për të vazhduar.
4. Vendoseni Sensori i ushqimit në buzë të tenxheres, ose futeni në ushqim.
5. Prekni Nisja për të aktivizuar ngrohjen paraprake.

Pasi ena të arrijë temperaturën e synuar, dëgjohet një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare.

6. Prekni Ok për të mbyllur dritaren që shfaqet.
7. Prekni Nisja.

Nëse vendosni Kujtuesi i minutave, ai fillon të punojë bashkë me funksionin.

8. Pasi të përfundojë koha, dëgjohet një sinjal akustik dhe pulson . Për të çaktivizuar sinjalin, prekni .

Për të ndaluar ose rirregulluar funksionin, prekni ose simbolin e zonës aktive dhe më pas Stop. Për ta konfirmuar, prekni Po në dritaren që shfaqet.

6.14 Termometri

Me këtë funksion, Sensori i ushqimit funksionon si termometër, që ju ndihmon të monitorojnë temperaturën e ushqimit ose lëngut gjatë gatimit. Për shembull, mund ta përdorni për të ngrohur qumështin ose për të kontrolluar temperaturën e ushqimit të fëmijës.

Të paktën një zonë gatimi duhet të jetë aktive për të përdorur funksionin.

Funksionin mund ta aktivizoni për të gjitha zonat e gatimit, por vetëm për një zonë gatimi njëkohësisht.

1. Fusni Sensori i ushqimit brenda në ushqim ose lëngjet deri në nivelin minimal të shënuar.
2. Prekni ⁄ në ekran për të hapur menynë Sensori i ushqimit dhe zgjidhni Termometri. Gjithashtu mund të prekni ☰ > Funksionet e pianurës > Termometri.
3. Prekni Nisja.
   Matja fillon në zonën aktive të gatimit. Nëse asnjë prej zonave të gatimit nuk është aktive, shfaqet një dritare informuese.

Për të ndaluar funksionin, prekni shifrat që tregojnë temperaturën ose ⁄ dhe zgjidhni Stop.

6.15 Shkrirja

Ju mund ta përdorni këtë funksion për të shkrirë produkte të ndryshme, p.sh. çokollatë ose gjalpë. Mund ta përdorni funksionin vetëm për një zonë gatimi njëkohësisht.

1. Prekni ☰ në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Funksionet e pianurës > Shkrirja nga lista.
3. Prekni Nisja.
   Ju duhet të zgjidhni zonën e dëshiruar të gatimit.
   Nëse zona e gatimit është tashmë aktive, shfaqet një dritare informuese. Anuloni cilësimin e mëparshëm të nxehtësisë për të aktivizuar funksionin.

Për të dalë nga Menyja, prekni ☰ ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Për të naviguar përmes Menyja, përdorni 〈 ose 〉.

Për të ndaluar funksionin, prekni simbolin e përzgjedhjes së zonës dhe më pas prekni Stop.

6.16 Hob²Hood

Është një funksion automatik i avancuar, i cili lidh pianurën me një aspirator të veçantë. Si pianura ashtu edhe aspiratori kanë një komunikues me rreze infra të kuqe. Shpejtësia e ventilatorit përcaktohet automatikisht në bazë të cilësimit të regjimit dhe temperaturës së enës më të nxehtë në pianurë.

Për shumicën e aspiratorëve, sistemi në distancë është fillimisht i çaktivizuar. Aktivizojeni atë para përdorimit të funksionit. Për më shumë informacion referojuni manualit të përdorimit të aspiratorit.

Për ta përdorur funksionin automatikisht, caktoni regjimin automatik në H1 - H6. Fillimisht pianura është caktuar në H5. Aspiratori reagon sa herë që vini në punë pianurën. Pianura e njeh automatikisht temperaturën e enëve të gatimit dhe rregullon shpejtësinë e ventilatorit. Mund të caktoni pianurën që të aktivizojë vetëm dritën duke zgjedhur H1.

ⓘ

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

Regjimi	Dritë automatike	Zierja[1)]	Skuqje në fritezë[2)]
H0	Fikur	Fikur	Fikur
H1	Ndezur	Fikur	Fikur
H2[3)]	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
H3	Ndezur	Fikur	Shpejtësia e ventilatorit 1
H4	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
H5	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 2

Regjimi	Dritë automatike	Zierja[1)]	Skuqje në fritezë[2)]
H6	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 2	Shpejtësia e ventilatorit 3

1) Pianura e dikton procesin e zierjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

2) Pianura e dikton procesin e skuqjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

3) Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk mbështetet te temperatura.

Ndryshimi i regjimeve

Nëse nuk jeni i kënaqur me nivelin e zhurmës/shpejtësinë e ventilatorit, mund të kaloni manualisht mes regjimeve.

1. Prekni ☰.

Zgjidhni Cilësimet>Hob²Hood nga lista.

2. Zgjidhni regjimin e duhur.

Për të dalë nga Menyja prekni ☰ ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Pasi të mbaroni gatimin dhe të çaktivizoni pianurën, ventilatori i aspiratorit mund të vijojë të punojë për njëfarë kohe. Pas kësaj kohe, sistemi e çaktivizon ventilatorin automatikisht dhe ndalon aktivizimin aksidental për 30 sekondat vijuese.

Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

6.17 Gjuha

1. Prekni ☰ në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Gjuha nga lista.
3. Zgjidhni gjuhën e duhur nga lista.

Nëse zgjidhni gjuhën e gabuar, prekni ☰. Shfaqet një listë. Zgjidhni opsionin e tretë nga lart, më pas opsionin e parafundit. Më pas, zgjidhni opsionin e dytë. Lëvizni poshtë për të zgjedhur gjuhën e duhur nga lista. Në fund, zgjidhni opsionin në të djathtë.

Për të dalë nga Menyja, prekni ☰ ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Për të naviguar përmes Menyja, përdorni 〈 ose 〉.

6.18 Tingujt e butonave / Volumi i ziles

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

1. Prekni ☰ në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Tingujt e butonave / Volumi i ziles nga lista.
3. Zgjidhni opsionin e duhur.

Për të dalë nga Menyja, prekni ☰ ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Për të naviguar përmes Menyja, përdorni 〈 ose 〉.

6.19 Ndriçimi i ekranit

Ju mund të ndryshoni ndriçimin e ekranit.

Ka 4 nivele ndriçimi, 1 është më i ulëti dhe 4 më i larti.

1. Prekni ☰ në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Ndriçimi i ekranit nga lista.
3. Zgjidhni nivelin e duhur.

Për të dalë nga Menyja, prekni ☰ ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Për të naviguar përmes Menyja, përdorni 〈 ose 〉.

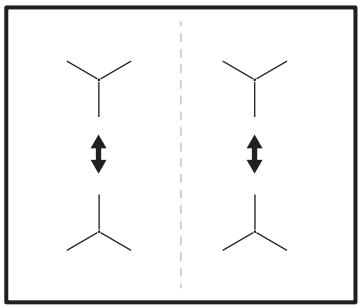
6.20 Menaxhimi i energjisë

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

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Secila fazë ka një ngarkesë maksimale eletrike prej 3680W. Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.

- Në rrëshqitës është i dukshëm cilësimi maksimal i nxehtësisë. Janë aktive vetëm shifrat e bardha.
- Nëse nuk është i disponueshëm një cilësim më i lartë nxehtësie, reduktojeni në fillim për zonat e tjera të gatimit.

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



7. UDHËZIME DHE KËSHILLA

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Enë gatimi

ⓘ

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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

- Bazamenti i enës së gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe i sheshtë që mundet.
- Sigurohuni që bazamentet e tiganëve të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni mbi sipërfaqen e pianurës.
- Për të shmangur gërvishtjet, mos e rrëshqisni ose fërkoni tenxheren nëpër xhamin qeramik.

Materiali i enës së gatimit

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

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

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

Dimensionet e enës së gatimit

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.
- Efikasiteti i zonës së gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Enët me diametër më të vogël se diametri minimal thithin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.
- Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.

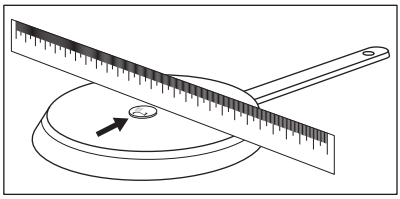
ⓘ

Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

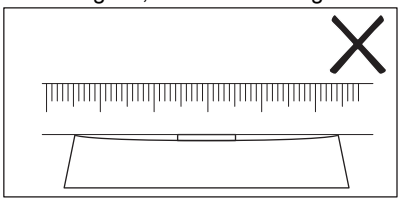
7.2 Tiganët e duhur për funksionin

Përdorni vetëm tiganë me bazament të sheshtë. Për të kontrolluar tigani është ai i duhuri:

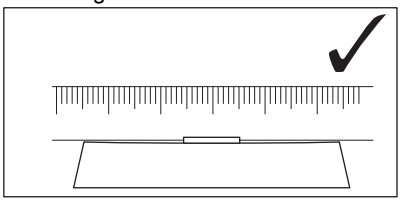
1. Vendoseni tiganin përmbys.
2. Vendosni një vizore në fund të tiganit.
3. Provoni të vendosni një monedhë 1, 2 ose 5 cent (ose me trashësi të ngjashme) ndërmjet vizores dhe fundit të tiganit.



a. Nëse mundeni ta vendosni monedhën në hapësirën ndërmjet vizores dhe tiganit, atëherë është tigani i duhur.



b. Nuk është tigani i duhur nëse nuk mundeni ta vendosni monedhën në hapësirën ndërmjet vizores dhe tiganit.



7.3 Zhurmat gjatë punës

Nëse arrini të dëgjoni:

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).
- tingull fishkëllime: përdorni një zonë gatimi me nivel të lartë fuqie dhe ena është e përbërë nga materiale të ndryshme (një strukturë sandviç).
- gumëzhitje: po përdorni nivel të lartë fuqie.
- klikime: po ndodh një proces shkëmbimi elektrik, tenxherja zbulohet pasi e vendosni mbi pianurë.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.

Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim.

7.4 Öko Timer (Kohëmatësi Eco)

Për të kursyer energji, ngrohësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se të bjerë sinjali i kohëmatësit me numërim mbrapsht. Ndryshimi në kohën e punës varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e procesit të gatimit.

7.5 Shembuj të përdorimeve për gatim

Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë së një zone dhe konsumit të energjisë së zonës së gatimit nuk është lineare. Kur ju rritni cilësimin e nxehtësisë, rritja nuk është në proporcion me rritjen e konsumit të energjisë. Kjo do të thotë se një zonë gatimi me cilësim mesatar nxehtësie përdor më pak se gjysmën e fuqisë së saj.

ⓘ

Të dhënat në tabelë janë vetëm udhëzuese.

Cilësimi i nxehtësisë	Përdoreni për:	Koha (minuta)	Këshilla
1	Mbajeni të ngrohtë ushqimin e gatuar.	sipas nevojës	Mbulojeni enën e gatimit me kapak.
1 - 2	Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Trazojeni herë pas here.
1 - 2	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapak.
2 - 3	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit.

Cilësimi i nxehtësisë	Përdoreni për:	Koha (minuta)	Këshilla
3 - 4	Gatim me avull i perimeve, peshkut, mishit.	20 - 45	Shtoni disa lugë gjelle lëng.
4 - 5	Gatim i patateve me avull.	20 - 60	Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate.
4 - 5	Gatim sasish më të mëdha ushqimi, mishi me lëng dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 l lëng plus përbërësit.
6 - 7	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejini në gjysmën e kohës.
7 - 8	Skuqje e fortë, të thekura, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejini në gjysmën e kohës.
9	Zierje uji, zierje makaronash, kaurdisje mishi (gulash, mish rosto), patate të skuqura.		
P	Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost aktivizohet.		

7.6 Udhëzime dhe këshilla për Sensori i ushqimit

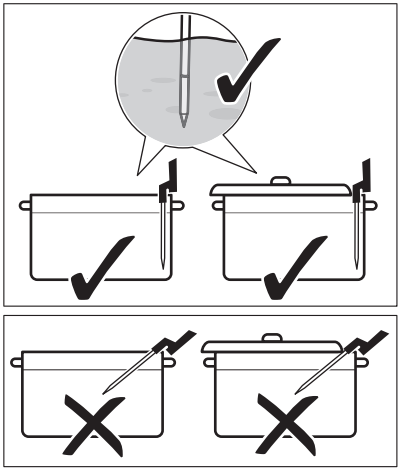
ⓘ

Për funksionet, p.sh. Gatim i asistuar dhe Sous-vide, mund ta përdorni Sensori i ushqimit vetëm në anën e majtë të pianurës. Me funksionin Termometri mund ta përdorni Sensori i ushqimit edhe në anën e djathtë të pianurës.

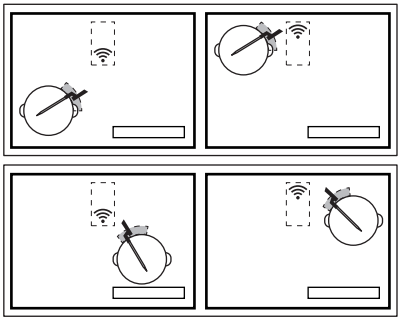
Për të siguruar lidhjen më të mirë (,) mes Sensori i ushqimit dhe pianurës:

Për lëngjet

- Zhyteni Sensori i ushqimit në lëng, brenda nivelit të rekomanduar të zhytjes. Niveli minimal i shënuar duhet të mbulohet.
- Vendoseni Sensori i ushqimit në buzë të tenxheres. Nëse është e mundur, mbajeni në pozicion vertikal. Sigurohuni që maja të vijë në kontakt me fundin e tenxheres. Doreza e Sensori i ushqimit duhet të jetë gjithmonë jashtë tenxheres ose tiganit.

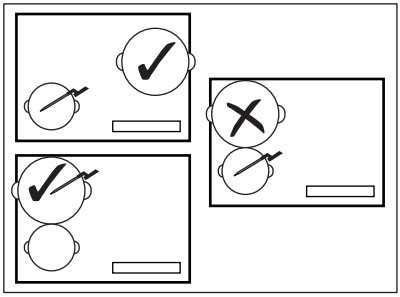


- Nëse doni ta përdorni Sensori i ushqimit në anën e majtë të pianurës, sigurohuni që të jetë pranë qendrës së pianurës, në pozicionin e akrepave të orës 1-3. Nëse doni ta përdorni në të djathtë (me funksionin Termometri), sigurohuni që ta vendosni në pozicionin e akrepave të orës 9-11. Referojuni ilustrimeve më poshtë.



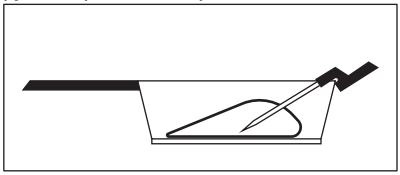
Mund ta lëvizni Sensori i ushqimit përgjatë buzës së tenxheres nëse nuk krijohet lidhja.

- Mund ta mbuloni pjesërisht tenxheren me kapak.
- Nëse përdorni zonën majtas të përparme të gatimit, mos vendosni tenxhere të mëdha në atë majtas prapa. Tenxheret e mëdha në zonën e gatimit majtas prapa mund të bllokojnë sinjalin. Lëvizeni tenxheren e madhe në zonën e gatimit djathtas prapa.

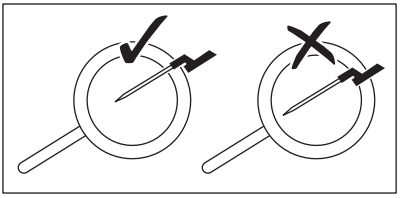


Për ushqimet e forta (matja e temperaturës së brendshme)

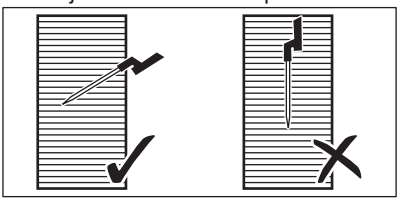
- Fusni Sensori i ushqimit në pjesën më të trashë të ushqimit, deri në nivelin minimal të shënuar. Pika e matjes duhet të jetë në pjesën qendrore të porcionit.



- Sigurohuni që Sensori i ushqimit të futet mirë në ushqim. Pjesët metalike të Sensori i ushqimit nuk duhet të prekin paretet e tenxheres/tiganit. Grepi i dorezës duhet të jetë me drejtim poshtë.



- Për mish/peshk me trashësi 2-3 cm, maja e Sensori i ushqimit duhet të arrijë fundin e tiganit.
- Hiqni Sensori i ushqimit përpara se ta ktheni ushqimin nga ana tjetër.
- Kur përdorni një Plancha, sigurohuni që doreza e Sensori i ushqimit të qëndrojë në anë të djathtë, jashtë sipërfaqes së saj. Referojuni ilustrimeve më poshtë.



7.7 Gatimi në temperatura të ulëta - Parimet e sigurisë së ushqimeve

Sigurohuni që të pajtoheni me udhëzimet e mëposhtme kur gatuani në temperatura të ulëta, p.sh. Sous-vide.

- Lani/dezinfektoni duart përpara përgatitjes së ushqimit. Përdorni doreza njëpërdorimëshe.
- Përdorni vetëm ushqime të freskëta shumë cilësore, të ruajtura në kushtet e duhura.
- Gjithmonë lajini dhe qërojini frutat dhe zarzavatet plotësisht.
- Mbajeni të pastër sipërfaqen e planit të punës dhe dërrasat e prerjes. Përdorni dërrasa të ndryshme prerjeje për lloje të ndryshme ushqimi.
- Kushtojini vëmendje të veçantë higjienës së ushqimit kur përgatisni shpezë, vezë dhe peshk. Shpezët duhet të përgatiten gjithmonë në temperaturë prej të paktën 65 °C për një minimum prej 50 minutash.
- Sigurohuni që peshku që doni të gatuani duke përdorur Sous-vide të ketë cilësinë

“sashimi”, pra të jetë jashtëzakonisht i freskët.
- Ruani ushqimin e përgatitur në një frigorifer për maksimumi 24 orë.
- Për njerëzit me sistem imunitar të dobët ose sëmundje kronike është e këshillueshme që të pasterizoni ushqimin përpara se ta konsumoni. Pasterizoni ushqimin në 60 °C për minimumi një orë.

7.8 Udhëzuesi i gatimit

Tabela e mëposhtme tregon shembuj të llojeve të ushqimeve dhe ju jep temperaturat optimale dhe kohën e sugjeruar të gatimit. Parametrat mund të variojnë sipas temperaturës, cilësisë, konsistencës dhe cilësisë së ushqimit.

Kohëzgjatja e gatimit varet më shumë nga trashësia e ushqimit sesa pesha. P.sh. për biftekë, sa më e trashë copa e mishit, aq më shumë kohë duhet që të arrihet në mes të tij temperatura e paracaktuar. Një biftek 2 cm i trashë kërkon rreth një orë që të arrijë 58 °C, ndërsa një 5 cm i trashë kërkon rreth katër orë.

Monitoroni sesionin e parë të gatimit për t’u siguruar që parametrat e mëposhtëm t’u përshtaten zakoneve tuaja të gatimit dhe enëve të gatimit. Ju mund t’i ndryshoni këto parametra në varësi të preferencave tuaja personale.

Lloji i ushqimit	Metoda e gatimit	Niveli i përgatitjes	Trashësia/ sasia e ushqimit	Temp. e brendshme / temp. e gatimit (°C)	Koha e gatimit (në minuta)
Mish viçi - biftek	Sous-vide	i pjekur pak	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		mesatare	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		u krye	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Pulë - gjoks	Sous-vide	i gatuar mirë	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Ziera	i gatuar mirë		68 - 74	35 - 45
Pulë - kofshë	Ziera	i gatuar mirë	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Mish derri - biftek	Sous-vide	i gatuar mirë	2 cm	60 - 66	35 - 60
Mish derri - filetë	Sous-vide	i gatuar mirë	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Filetë qengji	Sous-vide	mesatare	2 cm	56 - 60	35 - 60
		i gatuar mirë		64 - 68	40 - 65
Shpinë qengji (pa kocka)	Sous-vide	mesatare	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		i gatuar mirë		64 - 68	65 - 120

Lloji i ushqimit	Metoda e gatimit	Niveli i përgatitjes	Trashësia/ sasia e ushqimit	Temp. e brendshme / temp. e gatimit (°C)	Koha e gatimit (në minuta)
Salmon	Sous-vide	translushente	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Ziera	translushente	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Ton	Sous-vide	translushente	2 cm	45 - 50	35 - 50
Karkaleca deti	Sous-vide	translushente	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Vezë	Sous-vide	e butë **1)**	Madhësia mesatare	63 - 64	45 - 70
		mesatare **1)**		65 - 67	45 - 70
		e fortë **1)**		68 - 70	45 - 70
	Zierja	i butë		zierja	$_{4}$ **2)**
		mesatare		zierja	$_{7}$ **2)**
		i fortë		zierja	$_{10}$ **2)**
Oriz	Fryrja	i gatuar	-	-	10 - 30
Patate	Zierja	i gatuar	-	-	15 - 30
Zarzavate (të freskëta)	Sous-vide	i gatuar	-	85	30 - 40
Shparg	Sous-vide	i gatuar	-	85	30 - 40

1) E bardha e vezës qëndron e lëngshme.

2) Koha jepet për vezët e madhësisë mesatare. Për vezët e mëdha dhe vezët nga frigoriferi, i shtoni një minutë kohës së gatimit.

Këshilla shtesë për Gatim i asistuar:

- Mbushni tenxheren me një sasi të përshtatshme lëngjesh (p.sh. mes 1-3 litrash) përpara gatimit. Përpiquni të shmangni shtimin e mëtejshëm gjatë gatimit.
- Përdorni një kapak për të kursyer energji dhe për të arritur temperaturën më shpejt (gjithashtu edhe për ngrohjen paraprake të ujit).
- Trazojeni gatimin rregullisht gjatë procesit të gatimit për të garantuar shpërndarje uniforme të temperaturës.
- Shtoni kripë që në fillim të një sesioni gatimi.
- Shkrijeni ushqimin përpara se ta përgatisni.
- Shtoni zarzavatet (p.sh. brokoli, lulelakër, bizele, lakra Brukseli) kur uji të arrijë temperaturën e synuar dhe të shfaqet dritarja.
- Shtoni patatet ose orizin në ujë të ftohtë përpara se të nisni funksionin.
- Për zierje, salca, supa, kerri, ragu, gulash dhe lëngje mishi mund të përdorni Ringrohje ose Ziej. Para se të filloni funksionin Ziej , skuqini përbërësit (pa Sensori i ushqimit) dhe shtoni lëng të ftohtë; pastaj, aktivizoni funksionin nga Gatim i asistuar.
- Për fruta deti të vogla, p.sh. copa/ tentakula oktapodi ose midhje mund të përdorni Skuq në tigan.

Këshilla shtesë për Skuq në tigan:

⚠ PARALAJMËRIM!

Përdorni vetëm tiganë me bazamente të sheshta.

⚠ KUJDES!

Përdorini tiganët e hollë vetëm me nivele të ulëta nxehtësie për të parandaluar mbinxehjen dhe dëmtimin e enës së gatimit.

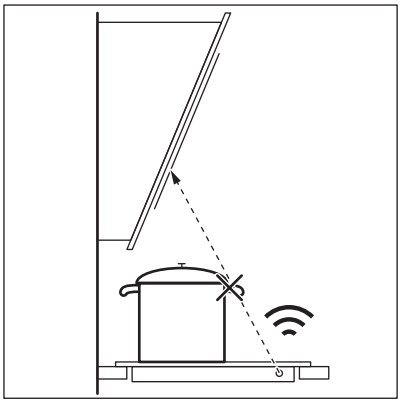
- Niseni funksionin kur pianura është e ftohtë (nuk nevojitet ngrohja manuale).
- Përdorni enë gatimi me fund sanduiç prej inoksi.
- Mos përdorni enë gatimi me dekorime në qendër të pjesës fundore.
- Madhësitë e ndryshme të enëve mund të shkaktojnë kohë të ndryshme nxehtësie. Tiganët e rëndë ruajnë më shumë nxehtësi se tiganët më të lehtë dhe kërkojnë më shumë kohë për t'u nxehur.
- Kthejeni ushqimin nga ana tjetër sapo të arrihet gjysma e temperaturës së dëshiruar.
  Porcionet shumë të trasha të ushqimit duhet të kthehen më shpesh nga ana tjetër (p.sh. një herë në dy minuta).
  Rekomandojmë të përdorni metodën Sous-vide për të marrë rezultatet më të mira. Për të shtuar një prekje përfundimtare, vendosini porcionet e përgatitura në një tigan të nxehur paraprakisht dhe piqini shpejt në të dyja anët.
- Gjithmonë hiqni Sensori i ushqimit përpara se ta ktheni ushqimin nga ana tjetër.

7.9 Këshilla dhe sugjerime për Hob²Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:

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

Aspiratori në figurë është përdorur vetëm si shembull.



ⓘ

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

ⓘ

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

Aspiratorët me funksionin Hob²Hood
Për të gjetur të gjitha llojet e aspiratorëve të sobës që funksionojnë me këtë funksion, referojuni faqes tonë të internetit për klientët. Aspiratorët Electrolux që punojnë me këtë funksion duhet të kenë simbolin .

8. KUJDESI DHE PASTRIMI

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.

- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni një kruajtëse të veçantë për xhamin.

8.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.
- **Heqja e çngjyrosjeve të ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.
- Sipërfaqja e pianurës ka kanale horizontale. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe pak detergjent, duke e fërkuar lehtë nga e majta në të djathtë. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë nga e majta në të djathtë.

9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

⚠ **PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shihni diagramën e lidhjes.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektricist të kualifikuar.
	Mos e caktoni cilësimin e nxehtësisë për 60 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 60 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pauzë është aktiv.	Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Ekrani nuk reagon ndaj prekjes.	Një pjesë e ekranit është e mbuluar ose tenxheret janë vendosur tepër pranë ekranit. Në ekran ndodhet një objekt ose ka pak lëng.	Hiqni objektet. Largoni tenxheret nga ekrani. Pastroni ekranin, prisni derisa pajisja të ftohet. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidheni sërish pianurën.
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor ⏻.	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori nën sipërfaqen e pianurës është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Pasi aktivizoni Gatim i asistuar, pianura fillon të nxehet, ndalon dhe më pas fillon sërish.	Ky është një kontroll sigurie për t'u siguruar që Sensori i ushqimit është në një tenxhere për të cilën është aktivizuar funksioni Gatim i asistuar.	Është një procedurë normale, nuk tregon keqfunksionim.
Nuk mund ta aktivizoni cilësimin më të lartë të nxehtësisë.	Një zonë tjetër është vendosur tashmë në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.	Në fillim reduktoni fuqinë e zonës tjetër.
Fushat e sensorit nxehen.	Ena e gatimit është shumë e madhe ose ju e keni vendosur shumë afër panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Ekrani tregon se nuk gjendet Sensori i ushqimit.	Pozicioni i Sensori i ushqimit është i pasaktë. Diçka bllokon sinjalin (p.sh. takëme, dorezë tigan ose tenxhere tjetër).	Pozicionojeni Sensori i ushqimit saktë. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla". Hiqni çdo objekt metalik ose objekte të tjera që mund të bllokojnë sinjalin.
Ekrani tregon se temperatura e ujit është më e lartë se 100°C.	Nuk e keni kalibruar Sensori i ushqimit ose e keni bërë këtë në mënyrë të pasaktë. E zhvendosët pianurën në një vendndodhje tjetër.	Kalibrojeni Sensori i ushqimit sërish. Referojuni kapitullit "Kalibrimi". Mund t'ju nevojitet gjithashtu të kontrolloni nëse kodi i kalibrimit është i saktë. Referojuni kapitullit "Çiftimi".
	Keni futur shumë kripë në ujë.	Mos hidhni kripë në ujin që zien.
Temperatura nuk është e dukshme në ekran. Në ekran shfaqet një ikonë paralajmërimi.	Sensori i ushqimit nuk krijoi lidhje me pianurën sepse forca e sinjalit është tepër e dobët.	Vendosni Sensori i ushqimit pranë antenës në sipërfaqen e pianurës, pranë qendrës së pianurës. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diçka e mbulon Sensori i ushqimit ose antenën në sipërfaqen e pianurës, p.sh. një copë takëmi metalik.	Hiqni çdo gjë që mbulon antenën. Vendosini enët në qendër të zonës së gatimit. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
	Humbi lidhja mes Sensori i ushqimit dhe antenës.	Sigurohuni që asgjë të mos e mbulojë sinjalin. Lëvizeni Sensori i ushqimit përgjatë buzës së tenxheres për të rregulluar pozicionin. Drejtojuni kapitullit “Udhëzime dhe këshilla”.
	Pajisjet e tjera funksionojnë me të njëjtën frekuencë dhe shqetësojnë lidhjen.	Hiqni çdo pajisje që mund të shqetësojë lidhjen. Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.
Temperatura e ushqimit është ndryshe nga sa pritet.	Sensori i ushqimit është futur gabim.	Sigurohuni që pika e matjes të ndodhet në pjesën më të trashë të ushqimit. Drejtojuni kapitullit “Udhëzime dhe këshilla”.
Pianura dallon ngritje të konsiderueshme të temperaturës.	Shtuat ujë ose ndryshuat tenxheren gjatë gatimit.	Shmangni shtimin e ujit ose ndryshimin e tenxheres pas nisjes së një funksioni.
	Nxehtësia në tenxhere nuk përhapet në mënyrë të njëtrajtshme, veçanërisht për lëngjet e trasha.	Trazojeni ushqimin shpesh.
Tenxherja nxehet shumë ose ushqimi gatuhet shumë shpejt më shumë sesa duhet.	Përdorët një tenxhere shumë të vogël.	Përdorni tenxhere me përmasa të përshtatshme për një zonë të caktuar gatimi. Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.
Nuk mund ta çaktivizoni një funksion.	Është në punë një funksion tjetër në të njëjtën zonë gatimi, që parandalon aktivizimin.	Ndaloni funksionin përpara se të aktivizoni një tjetër.
Gatim i asistuar ose Sous-vide ndalon.	Në fillim të një sesioni gatimi temperatura e lëngut brenda tenxheres është më e lartë se 40 °C. Ena e gatimit në përdorim është e nxehtë.	Përdorni vetëm lëngje të ftohta. Mos e ngrohni paraprakisht enën e gatimit.
Hob²Hood nuk punon.	Ju mbuluat panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.
Hob²Hood punon, por vetëm drita është e ndezur.	Keni aktivizuar regjimin H1.	Ndryshojeni regjimin në H2 - H6 ose prisni derisa të nisë regjimi automatik.
regjimet H1 - H6 Hob²Hood janë në punë, por drita është e fikur.	Mund të ketë një problem me llambën.	Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”.
Është vendosur gjuha e gabuar.	E keni ndryshuar gjuhën gabimisht.	Rivendosni të gjitha funksionet sipas cilësimeve të fabrikës. Zgjidhni Rivendos të gjitha cilësimet nga Menyja. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidheni sërish pianurën. Vendosni Gjuha, Ndriçimi i ekranit dhe Volumi i ziles.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Një zonë gatimi çaktivizohet. Shfaqet një mesazh paralajmërimi që thotë se zona e gatimit do të fiket.	Fikja automatike çaktivizon zonën e gatimit.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish. Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”.
Shfaqet dhe një mesazh.	Kyçje është aktiv.	Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”.
Shfaqet O - X - A.	Bllokimi për fëmijët është aktiv.	Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”.
pulson.	Nuk ka enë mbi zonë.	Vendosni enë mbi zonë.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë të përshtatshme. Drejtojuni kapitullit “Udhëzime dhe këshilla”.
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.
dhe një numër afishohet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidheni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektricisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
Ena e gatimit nxehet më shumë se 5 min.	Fundi i enës së gatimit nuk është i përshtatshëm për induksion.	Përdorni enë gatimi me fund të saktë (të sheshtë, magnetike). Drejtojuni kapitullit “Udhëzime dhe këshilla”.

9.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje…

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Sigurohuni që e keni vendosur pianurën në punë siç duhet. Nëse jo, shërbimi nga një teknik ose sipërmarrës nuk do të jetë falas, edhe gjatë kohës së garancisë. Informacioni rreth kohës së garancisë dhe qendrave të autorizuara të shërbimit gjenden në librezën e garancisë.

10. TË DHËNAT TEKNIKE

10.1 Tabela e parametrave

Modeli EIS6648
Lloji 62 B4A 01 CA
Induksion 7.35 kW

PNC 949 596 891 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Prodhuar në: Gjermani

Nr. i ser. .....
ELECTROLUX

7.35 kW

10.2 Licencat e softuerit

Softueri i përfshirë në pianurë përmban softuer të mbrojtur nga të drejtat e autorit, i licencuar sipas BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 dhe të tjera.

Kontrolloni kopjen e plotë të licencës në: Menyja > Cilësimet > Servisi > Licenca.

Mund të shkarkoni kodin burimor të softuerit "open source" duke ndjekur hiperlidhjen që ndodhet në faqen e uebit të produktit.

10.3 Specifikimi i zonës së gatimit

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

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

Për rezultate optimale gatimi, përdorni enë gatimi me diametër jo më të madh se ai i dhënë në tabelë.

10.4 Specifikimet teknike të Sensori i ushqimit

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

Frekuenca e punës	433,05 - 434,73 MHz
Fuqia maksimale e dërguar	5 dBm
Diapazoni i temperaturës	0 - 120°C
Cikli i matjes	3 sekonda

11. EFIKASITETI ENERGJETIK

11.1 Informacion rreth produktit*

Identifikimi i modelit	EIS6648
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso
Numri i zonave të gatimit	4
Teknologji ngrohjeje	Induksion

Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas, përpara Majtas, e pasme Djathtas, përpara Djathtas, e pasme	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas, përpara Majtas, e pasme Djathtas, përpara Djathtas, e pasme	189,1 Wh/kg 189,1 Wh/kg 180,2 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		184,2 Wh/kg

* Për Bashkimin Evropian sipas Rregullores së BE-së 66/2014. Për Bjellorusinë sipas STB 2477-2017, shtojca A. Për Ukrainën sipas 742/2019.

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

Matjet e energjisë që i referohen sipërfaqes së gatimit identifikohen me shenjat e zonave përkatëse të gatimit.

11.2 Kursimi i energjisë

Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni këshillat në vijim.

- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm sasinë që ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.
- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara se ta aktivizoni.
- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.
- Vendosini enët direkt në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin ♺. Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

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

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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....34
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....37
3. МОНТАЖ....39
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....41
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА....44
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....46
7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....54
8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ....61
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....62
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ....66
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....67
12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....67

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

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

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

2.2 Електрическо свързване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (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 Използване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани от производителя за този уред.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- Не дръжне горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато

трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Термосонда

- Използвайте Термосонда според предназначението. Не я използвайте за отваряне или повдигане на предмети.
- Използвайте само Термосонда препоръчана за котлона и само за едно ястие при готвене.
- Не я използвайте при наличие на неизправност или повреда.
- Не използвайте Термосонда във фурната или микровълновата печка.
- Термосонда може да отчита температури до 120°C.
- Уверете се, че Термосонда е винаги поставена в ястието или течността до маркировката на минималното ниво.
- Почистете Термосонда преди първоначална употреба. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети. Не мийте Термосонда в съдомиялната. Силиконовата дръжка може да се обезцвети, което няма да повлияе върху начина, по който работи Термосонда.
- Използвайте оригиналната опаковка за да съхранявате Термосонда.
- Ако подмените Термосонда, съхранявайте старата на най-малко 3 m разстояние. Старата Термосонда може да повлияе върху начина, по който работи новата.

2.5 Грижа и почистване

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. МОНТАЖ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер .....

3.2 Вградени плочи

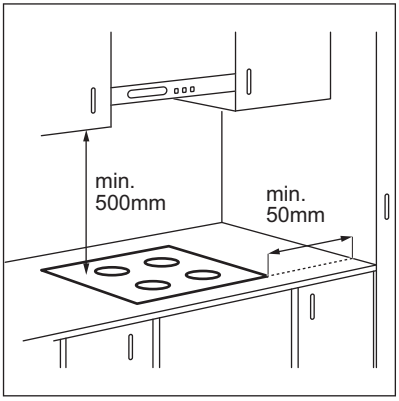
Вградените плочи могат да се използват само след като са монтирани в подходящи вградени единици и работни плотове, които отговарят на стандартите.

3.3 Свързващ кабел

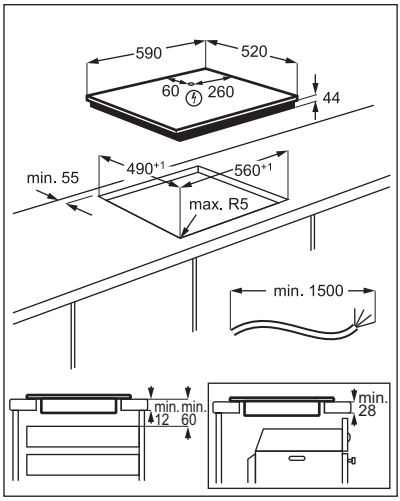
- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F , който издържа на температура от 90°C или по-висока. Свържете се с упълномощен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

3.4 Сглобяване

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



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



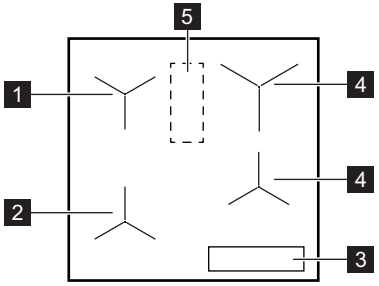
Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот Electrolux - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене

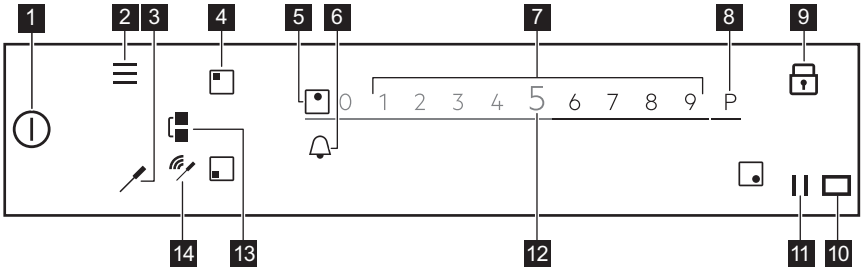


1. Индукционна зона с Помощ при готвене
2. Индукционна зона с Помощ при готвене и Пържене на тиган
3. Контролен панел
4. Индукционна зона за готвене
5. Зона с антена

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не поставяйте нищо в тази зона на плота.

4.2 Оформление на контролния панел

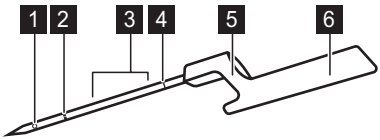


За да видите наличните настройки, докоснете съответния символ.

	Символ	Забележка	
1	⏻	ВКЛ. / ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плота.
2	☰	Меню	За да отворите и затворите Меню.
3		Термосонда	За да отворите менюто Термосонда.
4	⊡	Избор на зона	За да отворите плъзгача за избраната зона.
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	Забележка	
9		Заключване	За активиране и деактивиране на функцията.
10		-	Прозорецът на Hob²Hood инфрачервения приемо-предавател на сигнала. Не покривайте.
11		Пауза	За активиране и деактивиране на функцията.
12	0 - 9	-	За показване текущата степен на нагряване.
13		Bridge	За активиране и деактивиране на функцията.
14	/	Сигнални индикатори	Добра връзка / Няма сигнал. За показване на силата на сигнала на връзката между Термосонда и антената.

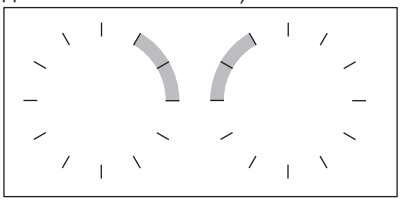
4.3 Термосонда



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

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

Точката за измерване се намира по средата между върха и маркировката на минималното ниво. Поставете Термосонда в храната, поне до маркировката на минималното ниво, ако е възможно. За най-добри резултати при приготвяне на течности потопете Термосонда в течността на 2 – 5 cm над маркировката на минималното ниво. Поставете Термосонда на ръба на тенджерата или тигана с кукичката; в близост до зоната с антената, на позиция „1 – 3 часа" (за лявата страна на плота) или позиция „9 – 11 часа“ (за дясната част на плота).



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

ⓘ

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

4.4 Ключови функции на плочата

Вашата нова плоча **SensePro®** Ви направлява експертно през целия процес на готвене. Вижте информацията по-долу, за да откриете някои от най-добрите ѝ функции.

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

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

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

СуВид - начин за готвене на вакуумирана храна на ниска температура за дълъг период от време, който Ви помага да запазите витамините и вкуса на храната. Вашата плоча Ви предлага ясни настройки и указания за следване. Щом изберете функцията чрез Помощ при готвене температурите са определени за различни видове храна. Също така можете да изберете температури по свой избор, ако активирате функцията чрез СуВид от Меню.

Пържене на тиган – метод на пържене с автоматично контролирани нива на 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 Вашата плоча:

Топене – 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 плочата със специален абсорбатор и регулира скоростта на вентилатора.

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

Защита за деца – тази функция деактивира контролния панел, докато плочата не работи, което предотвратява случайна употреба.

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

За повече информация вижте „Всекидневна употреба“.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Използване на дисплея

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

5.2 Първо свързване към мрежата

Когато свързвате плота към мрежата, трябва да зададете Език, Яркост на екрана и Сила на звук. сигнал.

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

5.3 Калибриране на Термосонда

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

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

Следвайте процедурата в следните случаи:

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

ⓘ

Използвайте съд за готвене с диаметър 180 mm и го напълнете с 1 - 1,5 l вода. Не добавяйте сол във водата, тъй като това може да окаже влияние върху процедурата.

1. За да калибрирате или рекалибрирате функцията, поставете Термосонда на

ръба на съда. Напълнете готварския съд със студена вода, поне до маркировката на минималното ниво, и го поставете върху предната лява зона за готвене.

2. Докоснете ☰.
Изберете Настройки > Термосонда > Калибриране от списъка.
3. Докоснете Калибрация.
Следвайте инструкциите на екрана.

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

5.4 сдвояване на Термосонда

Плочата е сдвоена по подразбиране с Термосонда при доставката.

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

1. Докоснете ☰.
Изберете Настройки > Термосонда > Сдвояване на от списъка.
2. Докоснете Забрави, за да изключите предишната Термосонда.
3. Докоснете Сдвояване до зоната за готвене.
Появява се изскачащ прозорец.
4. Въведете петцифрения код, гравиран върху новата Термосонда, като използвате цифровата клавиатура.
5. Докоснете ОК, за да потвърдите.
Вашата Термосонда е вече сдвоена с плота.
Винаги калибрирайте Термосонда след сдвояване.

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

5.5 Меню структура

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

За да излезете от Меню, докоснете ☰ или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте 〈 или 〉.

Таблицата показва основната структура на Меню.

Помощ при готвене		
Функции на плотът	СуВид	
	Термометър	
	Топене	

Настройки	Защита за деца	
	Хронометър	
	Hob²Hood	
	Термосонда	Връзка Калибриране Сдвояване на
	Настройка	Помощ при готвене Език Звук на бутоните Сила на звук. сигнал Яркост на екрана
	Сервиз	Демо режим Разрешително Покажи версията на софтуера Хронология аларми Нулиране вс.настройки

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Активиране и деактивиране

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

6.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плота не зададете степен на нагряване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плотът се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.
- котлонът става много горещ (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плота.
- използвате неподходящ готварски съд или не е поставен такъв върху дадена зона. Белият символ за зона за готвене премигва и индукционната зона за готвене се деактивира автоматично след 2 минута.
- не деактивирате зоната за готвене или не променяте степента за нагряване. След известно време се появява съобщение и плота се деактивира.

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

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 Пържене на тиган ,плотът се деактивира след 1.5 часа. За СуВид плотът се деактивира след 4 часа.

6.3 Използване на зоните за готвене

Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене

автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.

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

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

ⓘ

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

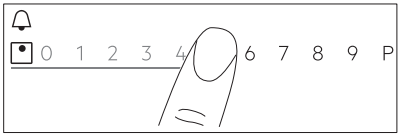
6.4 Степен на нагряване

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 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 нагряване.

ⓘ

За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

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

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

Индикаторите **III** / **II** / **I** се появяват, когато дадена зона за готвене е гореща. Те показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента.

Индикаторът може също да се появи:
- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещ съд за готвене е поставен на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

6.7 Таймер

Таймер за отброяване

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

Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.

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

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

4. 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 OK, за да потвърдите избора си.

Може също така да изберете , за да отмените избора си.
Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и премигва. Докоснете , за да спрете сигнала.

За да изключите функцията, настройте степента на нагряване на **0**. Или докоснете наляво от стойността на таймера, докоснете до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

Таймер

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

Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

1. Изберете зона за готвене.

На дисплея се показва съответният плъзгач.

2. Докоснете .

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

3. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и минути).
4. Докоснете OK, за да потвърдите избора си.

Може също така да изберете , за да отмените избора си.
Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и премигва. Докоснете , за да спрете сигнала.

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

Хронометър

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

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

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

6.8 Функция Bridge

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

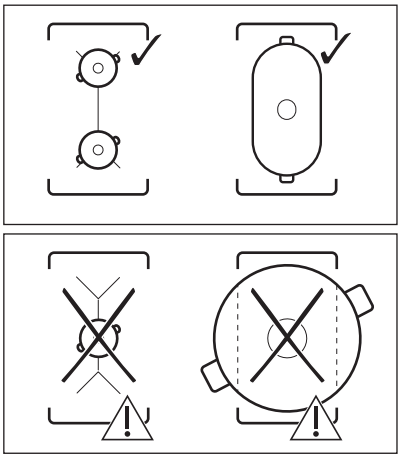
Можете да използвате функцията с големи съдове за готвене.

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. Задайте степента на нагряване.

Готварските съдове трябва да покриват средата на двете зони, но да не излизат извън маркировката.



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

6.9 Пауза

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

Не можете да активирате функцията, когато работи Помощ при готвене или СуВид.

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

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете , за да активирате функцията.

 светва. Степента на нагряване е намалена на 1.

За да деактивирате функцията, докоснете .

Функцията спира PowerBoost. Най-високата степен на нагряване се активира отново, когато докоснете отново.

6.10 Заключване

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

Първо настройте степента на нагряване.

Докоснете , за да активирате функцията. За да деактивирате функцията, докоснете за 3 секунди.

Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

6.11 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

1. Докоснете на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки **>** Защита за деца от списъка.
3. Включете превключвателя и докоснете буквите A-O-X по азбучен ред, за да активирате функцията. За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.

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

6.12 Помощ при готвене

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

С функцията можете да приготвяте широк набор от ястия, като например Месо, Риба и морски дарове, зеленчуци, Супи, Сосове, Паста или Мляко. Има различни методи на готвене, налични за различни видове

ястия, напр. за пиле, можете да избирате между Пържене на тиган, СуВид или Пуширане.

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

Ако Помощ при готвене е пусната на лявата предна зона за готвене, използвайте зоните отдясно за готвене без функцията.

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

ⓘ

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

ⓘ

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

ⓘ

С функцията Помощ при готвене таймера работи като Таймер. Тя не спира функцията, когато зададеното време изтече.

1. За да активирате функцията, докоснете ⁄ или ☰ и изберете Помощ при готвене.
2. Изберете от списъка вида храна, която желаете да приготвите.
   За всеки вид храна има няколко налични опции. Следвайте инструкциите на дисплея.
   - Можете да докоснете OK в най-горната част на изскачащия прозорец, за да използвате настройките по подразбиране.
   - За Пържене на тиган може да промените степента на нагряване по подразбиране. За някои ястия можете да проверите температурата в сърцевината на храната, ако използвате Термосонда.
   - За повечето опции, напр. СуВид и Пуширане можете да промените температурата по подразбиране.
   - Можете да промените времето по подразбиране или да зададете друго по свой избор. Минималното време е зададено предварително единствено за СуВид.

Допълнителни инструкции с подробна информация ще откриете на екрана.

Можете да ги превъртите с ⌃ и ⌄.

3. Докоснете OK. 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 OK, а после Старт, за да продължите.

Функцията работи с предварително зададени настройки.

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

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

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

За да спрете функцията, докоснете ⁄ или ♨ или символа на активната зона и изберете Стоп. За да потвърдите, докоснете Да в изскачащия прозорец.

6.13 СуВид

За приготвяне на месо, риба или зеленчуци с функцията са Ви необходими подходящи торбички с цип или

пластмасови торбички и вакуумна запечатваща машина. Поставете овкусената храна в торбички и ги вакуумирайте. Също така можете да закупите храна, която е готова за приготвяне с този метод за готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

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

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

ⓘ

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

1. Приготвяйте порции храна според инструкциите по-горе.
2. Поставете готварския съд със студена вода на предната или задната лява зона.
3. Докоснете > СуВид. Можете също да докоснете > Функции на плотът > СуВид.
4. Изберете правилната температура.

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

5. Докоснете ОК, за да продължите.
6. Поставете Термосонда на ръба на готварския съд.
7. Докоснете ОК, за да затворите изскачащия прозорец.
8. Докоснете Старт за активиране на подгряването.

Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. Докоснете ОК, за да потвърдите.

9. Поставете храната в торбички и вертикално в готварския съд (може да използвате решетка СуВид). Докоснете Старт.

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

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

За да спрете или регулирате функцията, докоснете или символа на активната зона и след това Стоп. За да потвърдите, докоснете Да в изскачащия прозорец.

Поддържане на температура

Можете да използвате функцията СуВид за готвене докато Термосонда конролира и поддържа температурата с висока точност (точност от + / - 1°C). Можете да приготвяте широк набор от ястия, като например каши с подправки или сосове (напр. различни видове 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 на плотът > СуВид или влезте във функцията с докосване на > СуВид.
2. Изберете правилната температура.

Задайте времето (по желание).

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

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

6. Докоснете OK за да затворите изскачащия прозорец.
7. Докоснете Старт.

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

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

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

6.14 Термометър

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

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

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

1. Поставете Термосонда в храната или течността до маркировката на минималното ниво.
2. Докоснете върху дисплея, за да отворите менюто Термосонда и изберете Термометър. Също така можете да докоснете > Функции на плотът > Термометър.
3. Докоснете Старт.
   Измерването стартира върху активната зона за готвене.
   Ако нито една от зоните за готвене не е активна, се появява изскачащ прозорец с информация.

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

6.15 Топене

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

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

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

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

6.16 Hob²Hood

Това е усъвършенствана автоматична функция, свързваща плота със специален аспиратор. Плотът и аспираторът 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 аспиратори дистанционната система е изключена по подразбиране. Включете я преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на аспиратора.

За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на H1 – H6. Първоначално плота е зададена на H5. Аспираторът реагира всеки път, когато работите с плота. Плотът автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора. Можете да настроите

плота така, че да активира само лампичката при натискане на H1.

ⓘ

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

Режим	Автоматично осветление	Кипене[1)]	Пържене[2)]
H0	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
H1	ВКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
H2[3)]	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
H3	ВКЛ.	ИЗКЛ.	Скорост на вентилатора 1
H4	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
H5	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 2
H6	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 2	Скорост на вентилатора 3

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

2) Плотът 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 страна на екрана, извън изскачащия прозорец.

Когато приключите с готвенето и изключите плочата, вентилаторът на аспиратора може да продължи 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.

Светлината на аспиратора се изключва 2 минути след изключване на плочата.

6.17 Език

1. Докоснете ☰ на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Език от списъка.
3. Изберете съответния език от списъка. Ако сте избрали грешен език, докоснете ☰. Появява се списък. Изберете третата опция от горе надолу, после предпоследната. След това изберете втората опция. Превъртете надолу, за да изберете съответния език от списъка. Накрая изберете опцията отдясно.

За да излезете от Меню, докоснете ☰ или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте 〈 или 〉.

6.18 Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал

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

6.19 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.

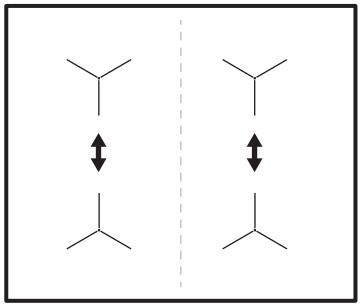
За да излезете от Меню, докоснете ☰ или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте 〈 или 〉.

6.20 Управление на мощността

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава ограничението на захранването, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене. Котлонът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 W. Ако котлонът достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Максималната степен на нагряване се вижда на плъзгача. Само цифрите в бяло са активни.
- Ако не е налична по-висока настройка за нагряване, намалете я първо за другите зони за готвене.

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



7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

ⓘ

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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско.
- Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.
- За да избегнете одраскания, не плъзгайте или трийте съда по керамичното стъкло.

Материал на готварските съдове

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

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

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

Размери на готварски съдове

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.
- От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.

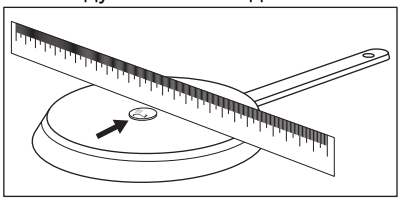
ⓘ

Вижте „Технически характеристики“.

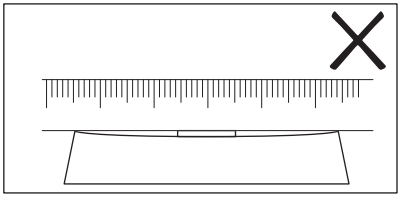
7.2 Подходящи тигани за функцията

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

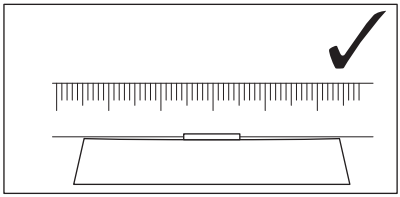
1. Поставете тигана с лице надолу.
2. Поставете линийка на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 цента (или със сходна дебелина) между линийката и дъното на тигана.



a. Тиганът е неправилен, ако можете да поставите монетата между линията и тигана.



b. Тиганът е правилен, ако не можете да поставите монетата между линийката и тигана.



7.3 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

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

Шумовете са нормални и не показват неизправност.

7.4 Öko Timer (Еко таймер)

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

7.5 Примери за различни начини за готвене

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

ⓘ

Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1	Подгряване 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 гответето 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 g 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 запръжка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на гответето.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на гответето.
9	Кипване на вода, гответе на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

7.6 Препоръки и съвети за Термосонда

ⓘ

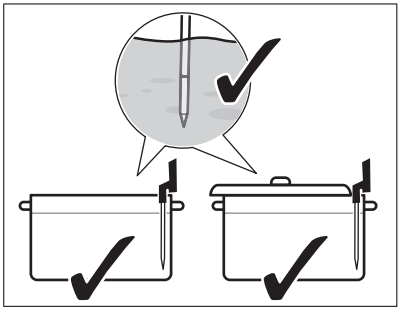
За функции като Помощ при гответе и СуВид можете да използвате Термосонда единствено от лявата страна на плотта. С функцията Термометър можете да използвате Термосонда и от дясната страна на плотата.

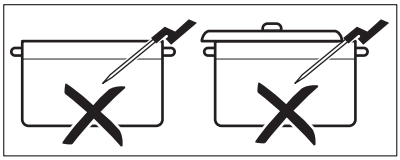
За да гарантирате максимално добра връзка (,) между Термосонда и плота:

За течности

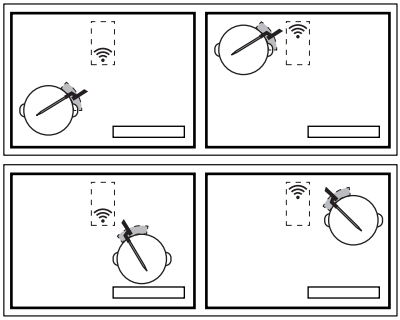
- Потопете Термосонда в течността в рамките на диапазона на потапяне. Маркировката за минимално ниво трябва да бъде покрита.
- Поставете Термосонда на ръба на готварския съд. Ако е възможно я дръжте във вертикална позиция. Уверете се, че върха се намира в контакт с дъното на съда. Дръжката на

Термосонда винаги трябва да попада извън готварския съд.



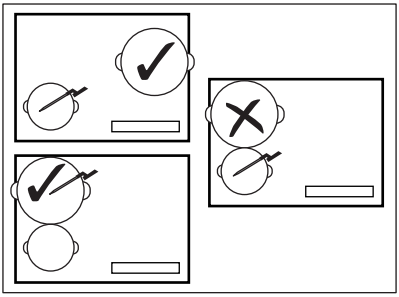


- Ако желаете да използвате Термосонда от лявата страна на плота, се уверете, че се намира в близост до центъра й, на позиция „1 – 3 часа“. Ако желаете да я използвате от дясната страна (с функцията Термометър), я поставете на позиция „9 – 11 часа“. Вижте изображенията по-долу.



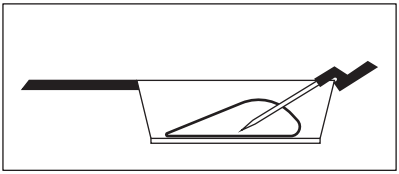
Можете да придвижите Термосонда по ръба на готварския съд, ако не бъде установена връзка.

- 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.

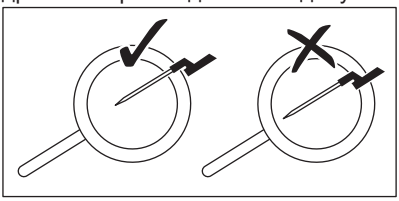


За твърди храни (измерване на вътрешната температура)

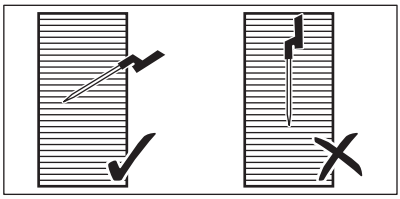
- Поставете Термосонда в най-плътната част на ястието, до маркировката за минимално ниво. Точката за измерване трябва да е в централната част на порцията.



- 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.



7.7 Готвене на ниски температури – принципи за безопасност на храните

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

- Измивайте/дезинфектирайте ръцете 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 приготвите 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.

7.8 Упътване за готвене

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

Продължителността на времето за готвене зависи повече от дебелината на храната, отколкото от нейното тегло. Напр. за пържола, колкото по-дебело е парчето, толкова повече време отнема на сърцевината да достигне предварително зададената температура. За да достигне една 2 cm пържола 58°C е необходим около час, а на една 5 cm пържола са й необходими около четири часа.

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

Тип храна	Метод на приготвяне	Ниво на готовност	Плътност/ количество на храната	Температура в сърцевината/ температура на готвене (°C)	Време за готвене (мин)
Бифтек	СуВид	недопечено	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		средно изпечено	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		добре изпечено	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Пилешки фенер	СуВид	добре изпечено	200 – 300 g	64 - 72	45- 60
	Пуширане	добре изпечено		68 - 74	35 - 45
Пилешко бутче	Пуширане	добре изпечено	200 – 300 g	78 - 85	30 - 60
Свински стек	СуВид	добре изпечено	2 cm	60 - 66	35 - 60
Свинско бонфиле	СуВид	добре изпечено	4 – 5 cm	62 - 66	60 - 120
Агнешко филе	СуВид	средно изпечено	2 cm	56 - 60	35 - 60
		добре изпечено		64 - 68	40 - 65
Агнешка плешка (без кост)	СуВид	средно изпечено	200 – 300 g	56 - 60	60 - 120
		добре изпечено		64 - 68	65 - 120
Сьомга	СуВид	червен цвят/ сурова	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Пуширане	червен цвят/ сурова	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Риба тон	СуВид	червен цвят/ сурова	2 cm	45 - 50	35 - 50
Скариди	СуВид	сиви цвят/сурова	1 – 2 cm	50 - 56	25 - 45

Тип храна	Метод на приготвяне	Ниво на готовност	Плътност/ количество на храната	Температура в сърцевината/ температура на готвене (°C)	Време за готвене (мин)
Яйца	СуВид	рохки **1)**	Размер M	63 - 64	45 - 70
		средено **1)**		65 - 67	45 - 70
		твърд **1)**		68 - 70	45 - 70
	Варене	рохки		варене	$_4$ **2)**
		средно сварени		варене	$_7$ **2)**
		твърдо сварени		варене	$_{10}$ **2)**
Ориз	Запарен	сготвени	-	-	10 - 30
Картофи	Варене	сготвени	-	-	15 - 30
Зеленчуци (пресни)	СуВид	сготвени	-	85	30 - 40
Аспержи	СуВид	сготвени	-	85	30 - 40

1) Белтъкът остава течен.

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

Допълнителни съвети за Помощ при готвене:

- Напълнете готварския съд със съответното количество течност (т.е. между 1 – 3 литра), преди да пристъпите към готвене. Избягвайте добавянето на още вода по време на готвене.
- Използвайте капак, за да спестите електроенергия и да достигнете температурата по-бързо (също и за подгряване на вода).
- Разбърквайте ястието редовно по време на процеса на готвене, за да осигурите равномерно разпределение на температурата.
- Добавете сол в самото начало на готвенето.
- Размразете храната, преди да я приготвите.
- Добавете зеленчуци (напр. броколи, карфиол, зелен боб, брюкселско зеле), когато водата достигне предвидената температура и се появи изскачащ прозорец.
- Добавете картофи или ориз към студена вода, преди да стартирате функцията.
- За яхнии, сосове, супи, къри, рагу, гулаш и бульони можете да използвате Затопляне или Къкрене. Преди да стартирате функцията Къкрене, запържете съставките (без Термосонда) и добавете студена течност; след това активирайте функцията от Помощ при готвене.
- За малки морски дарове, напр. резени / пипала на октопод или миди, може да използвате Пържене на тиган.

Допълнителни съвети за Пържене на тиган:

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Използвайте само тигани с плоско дъно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

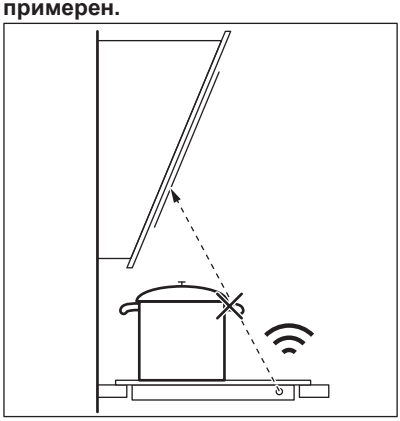
- Стартирайте функцията, когато плота е студен (не е необходимо предварително подгряване).
- Използвайте готварски съдове от неръждаема стомана с дъна тип „сандвич“.
- Не използвайте готварски съдове с релефно покритие в центъра на дъното.
- Различните размери тигани могат да причинят различно време за 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 да добавите завършителна нотка, поставете приготвените порции в предварително загрят тиган и ги запечете бързо от двете страни.
- Винаги изваждайте Термосонда преди обръщане на храната.

7.9 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:

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

Аспираторът на картинката е само примерен.



ⓘ

Поддържайте прозореца на инфрачервен сигнален комуникатор Hob²Hood чист.

ⓘ

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

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

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

8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

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

- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специално стъргало за стъклото.

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.
- Повърхността на поставката за греене е с хоризонтални жлебове. Почистете плочата с влажна кърпа и малко препарат с плавно движение отляво надясно. След почистване подсушете плочата с мека кърпа отляво надясно.

9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Как да постъпите, ако…

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. Направете справка със схемата за свързване.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не настройвате степента на нагряване на 60 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него. Има течност или предмет върху дисплея.	Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея. Почистете дисплея, изчакайте докато уредът изстине. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 min свържете плота отново.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ⏻.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната не е гореща, защото е работила само за кратко време или сензорът под плота е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
След като активирате Помощ при готвене котлонът започва да загрява, спира и отново стартира.	Това е проверка за безопасност, целяща да гарантира, че Термосонда е в съд, за който е активирана функцията Помощ при готвене готвене.	Това е обичайна процедура, която не показва неизправност.
Не можете да активирате най-високата степен на нагряване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагряване.	Първо намалете мощността на другата зона.
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Дисплеят показва, че Термосонда не е открит.	Позицията на Термосонда е неправилна. Нещо блокира сигнала (напр. прибори за хранене, дръжка на тиган или друг съд).	Поставете Термосонда по правилния начин. Вижте „Препоръки и съвети“. Отстранете металните или други видове предмети, които биха могли да блокират сигнала.
Дисплеят показва, че температурата на водата е по-висока от 100°C.	Не сте калибрирали Термосонда или сте го направили неправилно. Преместили сте плота на друго място.	Калибрирайте Термосонда още веднъж. Вижте „Калибриране“. Също така може да се наложи да проверите дали сте въвели правилния код за калибриране. Вижте „Сдвояване“.
	Добавили сте прекалено много сол във водата.	Не поставяйте сол във вряща вода.
Температурата не се вижда на дисплея. Дисплеят показва иконка за предупреждение.	Термосонда не е установила връзка с плота, тъй като сигналът е прекалено слаб.	Поставете Термосонда близо до антената върху повърхността на плота, до центъра. Вижте „Препоръки и съвети“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
	Нещо покрива Термосонда или антената върху повърхността на плота, напр. метален прибор за хранене.	Отстранете всичко, което покрива антената. Уверете се, че поставяте готварския съд в центъра на зоната за готвене. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Загубена връзка между Термосонда и антената.	Уверете се, че нищо не пречи на сигнала. Придвижете Термосонда по ръба на съда, за да регулирате позицията. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Има други уреди, които работят със същата честота и нарушават връзката.	Отстранете уредите, които биха могли да нарушават връзката. Вижте „Технически данни“.
Температурата на храната е различна от очакваната.	Термосонда е поставена неправилно.	Уверете се, че точката за измерване е в най-плътната част на храната. Вижте „Препоръки и съвети“.
Плочата засича значителни температурни скокове.	Добавили сте вода или сте сменили съда по време на готвене.	Избягвайте да добавяте вода или да сменяте съда след стартиране на функцията.
	Топлината в съда не се е разпределила равномерно, особено за гъсти течности.	Разбърквайте често.
Съдът се нагорещява прекалено много или храната се преварява прекалено бързо.	Използвали сте прекалено малък съд.	Използвайте съдове с подходящи размери за дадена зона за готвене. Вижте „Технически характеристики“.
Не може да активирате дадена функция.	Върху същата зона за готвене е включена друга функция, която предотвратява активирането й.	Спрете дадена функция, преди да активирате друга.
Помощ при готвене или СуВид спира.	В началото на готвенето температурата на течността в съда е по-висока от 40°C. Използваният готварски съд е горещ.	Използвайте само студени течности. Не загрявайте готварския съд предварително.
Hob²Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
Hob²Hood работи, но само лампичката свети.	Активирали сте режим H1.	Сменете режима на H2 – H6 или изчакайте докато стартира автоматичният режим.
Hob²Hood режими H1 – H6 работят, но лампичката е изключена.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с упълномощен сервизен център.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуците са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Всекидневна употреба“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешка.	Върнете всички функции към фабричните настройки. Изберете Нулиране вс.настройки от Меню. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 min свържете плота отново. Задайте Език, Яркост на екрана и Сила на звук. сигнал.
Зоната за готвене се деактивира. Излиза предупреждение, че зоната за готвене ще се изключи.	Автоматично изключване деактивира зоната за готвене.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново. Вижте „Всекидневна употреба“.
Излизат и съобщение.	Заключване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Появява се O - X - A.	Защита за деца работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
премигва.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“.
и число светят.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Готварските съдове загряват повече от 5 мин.	Дъното на готварския съд не е съвместимо с индукцията.	Използвайте готварски съдове с правилно (плоско, магнитно) дъно. Вижте „Препоръки и съвети“.

9.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

10.1 Табелка с данни

Модел EIS6648
Тип 62 B4A 01 CA
Индукция 7.35 kW
Сериен № .....
ELECTROLUX

Продуктов код (PNC) 949 596 891 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Произведено във: Германия
7.35 kW

10.2 Софтуерни лицензи

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

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

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

10.3 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин.]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	1800	2800	10	145 - 180

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

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

10.4 Термосонда технически спецификации

Термосонда е одобрена за употреба в контакт с храна.

Работна честота	433,05 – 434,73 MHz
Максимална мощност на изпращане	5 dBm
Температурен диапазон	0 – 120°C
Цикъл на измерване	3 секунди

11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

11.1 Информация за продукта*

Идентификация на модела		EIS6648
Вид на плота		Плот за вграждане
Брой зони за готвене		4
Технология за загряване		Индукция
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява Задна лява Предна дясна Задна дясна	21,0 см 21,0 см 14,5 см 18,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява Задна лява Предна дясна Задна дясна	189,1 Wh / kg 189,1 Wh / kg 180,2 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)		184,2 Wh / kg

* За Европейския съюз съгласно Регламент (ЕС) 66/2014 г. За Беларус съгласно STB 2477-2017 г., Приложение А. За Украйна съгласно 742/2019 г.

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

Енергийните стойности, отнасящи се до площта 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 загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♺. Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

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

Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
www.electrolux.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI....68
2. SIGURNOSNE UPUTE....70
3. POSTAVLJANJE....73
4. OPIS PROIZVODA....74
5. PRIJE PRVE UPORABE....77
6. SVAKODNEVNA UPORABA....79
7. SAVJETI....86
8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE....93
9. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA....93
10. TEHNIČKI PODACI....96
11. ENERGETSKA UČINKOVITOST....97
12. BRIGA ZA OKOLIŠ....98

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

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

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

1.2 Opća sigurnost

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

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

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

⚠ **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

⚠ **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

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

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

2.2 Električni priključak

⚠ UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Električni priključak mora izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti zagrijavanje priključka.
- Koristite ispravan kabel za električnu mrežu.
- Ne dopustite da se kabel električne mreže zapetlja.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.
- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoj) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

2.3 Primjena

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Nakon svake uporabe zonu kuhanja postavite na "isključeno".
- Ne stavljajte pribor za jelo ili poklopce posuda na zone kuhanja. Mogu postati vrući.

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

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

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

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza ili s oštećenim dnom može ogrebati staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

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 do 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

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

2.6 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

2.7 Zbrinjavanje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

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

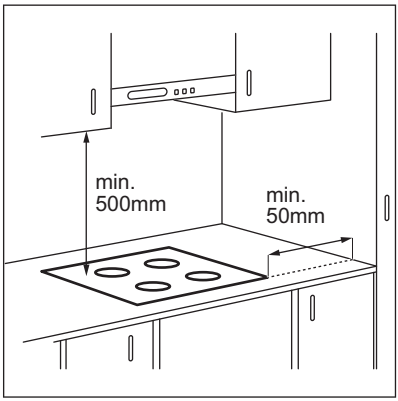
Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

3.3 Priključni kabel

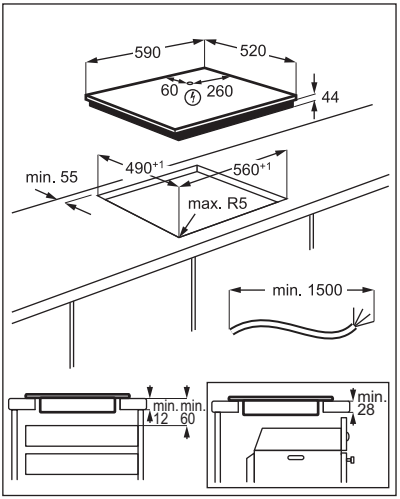
- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

3.4 Montaža

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



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



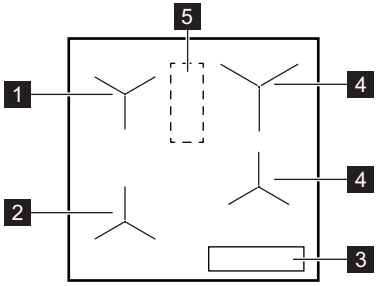
Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati indukcijsku ploču Electrolux - instalacija radne ploče" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. OPIS PROIZVODA

4.1 Izgled površine za kuhanje

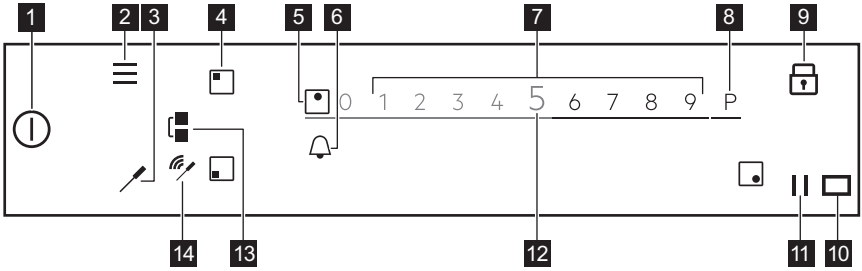


1 Indukcijska zona s Pomoć pri kuhanju
2 Indukcijska zona s Pomoć pri kuhanju i Prženje na tavi
3 Upravljačka ploča
4 Indukcijska zona kuhanja
5 Područje s antenom

⚠ OPREZ!

Na ovo mjesto na ploči za kuhanje ne stavljajte ništa.

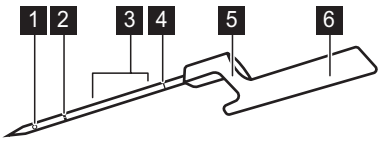
4.2 Izgled upravljačke ploče



Da biste vidjeli dostupne postavke dodirnite odgovarajući simbol.

	Oznaka	Komentar	
1	⏻	Uključeno / Isključeno	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2	☰	Izbornik	Za otvaranje i zatvaranje Izbornik.
3		Senzor za hranu	Za otvaranje izbornika Senzor za hranu.
4		Odabir zone	Za otvaranje klizača za odabranu zonu.
5	-	Indikator zone	Da pokaže za koju je zonu klizač aktivan.
6		-	Za postavljanje funkcije tajmera.
7	-	Klizač	Za podešavanje stupnja kuhanja.
8	P	PowerBoost	Za uključivanje funkcije.
9		Blokiranje	Za aktiviranje i deaktiviranje funkcije.
10	▭	-	Prozor Hob²Hood infracrvene veze. Ne poklapajte.
11	‖	Pauza	Za aktiviranje i deaktiviranje funkcije.
12	**0 - 9**	-	Za prikaz trenutnog stupnja kuhanja.
13		Bridge	Za aktiviranje i deaktiviranje funkcije.
14	/	Indikatori signala	Puna veza/Bez signala. Za prikaz jakosti signala veze između Senzor za hranu i antene.

4.3 Senzor za hranu



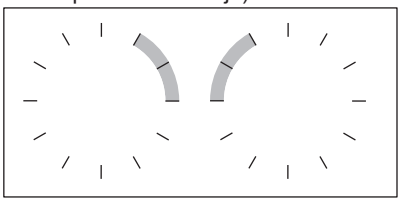
1. Mjerna točka
2. Oznaka minimalne razine
3. Preporučeni raspon uranjanja (za tekućine)
4. Kalibracijski kod

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 Ključne značajke vaše ploče za kuhanje

Vaša nova **SensePro®** ploča za kuhanje stručno vas vodi kroz cijeli proces kuhanja.

Pogledajte donje podatke kako biste otkrili nekoliko njenih najboljih značajki.

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

Senzor za hranu - može se koristiti na dva načina. Mjeri temperaturu u funkcijama kao što su Termometar i Prženje na tavi, te vam pomaže u preciznom održavanju temperature za različite vrste hrane tijekom Sous Vide kuhanja ili upotrebe funkcija poput Poširanje, Lagano vrenje ili Podgrijavanje.

Pomoć pri kuhanju - olakšava kuhanje pružajući vam gotove recepte za razna jela, s unaprijed definiranim parametrima kuhanja i detaljnim uputama. Možete ga koristiti s Senzor za hranu, npr. pripremiti odrezak ili bez njega, npr. pripremiti palačinke. Dostupne opcije ovise o vrsti jela koje želite napraviti. U ovom načinu rada možete upotrijebiti funkcije Sous Vide, Prženje na tavi, Lagano vrenje, Podgrijavanje, i mnoge druge. Skočni prozori i zvukovi vas obavještavaju kada je postignuta unaprijed zadana temperatura. U Pomoć pri kuhanju možete ući iz Izbornik.

Sous Vide - način kuhanja vakuumski zapakirane hrane na niskoj temperaturi tijekom duljeg vremena, što pomaže očuvati vitamine i održati aromu. Vaša ploča za kuhanje pruža vam jasne postavke i upute koje morate slijediti. Jednom kad odaberete funkciju putem Pomoć pri kuhanju, temperature su definirane za različite vrste hrane. Možete odabrati i svoje temperature ako aktivirate funkciju putem Sous Vide u Izbornik.

Prženje na tavi - način prženja s automatski kontroliranim razinama topline, za različite vrste hrane. Pomaže vam izbjeći pregrijavanje hrane ili ulja. Funkciju možete uključiti odabirom Pomoć pri kuhanju iz Izbornik.

Termometar - pomoću ove funkcije Senzor za hranu mjeri temperaturu tijekom kuhanja.

Ne možete je koristiti dok funkcija Pomoć pri kuhanju radi.

Ostale korisne značajke vaše ploče za kuhanje:

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

PowerBoost P - ova je funkcija za brzo ključanje velikih količina vode.

Pauza || - ova funkcija smanjuje postavku topline na 1 za sve zone kuhanja, omogućujući vam da dugo čuvate toplu hranu.

Bridge - ova funkcija omogućuje vam kombiniranje obje lijeve zone i korištenje većeg posuđa. Možete je koristiti s funkcijom Prženje na tavi.

Hob²Hood - ova funkcija povezuje ploču s posebnom napom i prilagođava brzinu ventilatora u skladu s tim.

Blokiranje - ova funkcija privremeno onemogućuje upravljačku ploču tijekom kuhanja.

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

Štoperica, **Tajmer odbrojavanja**, i **Zvučni alarm** - su tri funkcije koje možete birati između praćenja vremena kuhanja.

Za više informacija, pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".

5. PRIJE PRVE UPORABE

⚠ 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 uključenje/isključenje te opcije:
X	Da biste zatvorili skočni prozor.
⊗	Za poništavanje postavke.

5.2 Prvo spajanje na električnu mrežu

Kad priključite ploču za kuhanje na električnu mrežu morate postaviti Jezik, Svjetlina zaslona i Glasnoća zujalice.

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

5.3 Senzor za hranu kalibriranje

Prije nego počnete koristiti Senzor za hranu, morate ga kalibrirati, kako biste bili sigurni da su očitanja temperature točna.

Nakon što je Senzor za hranu pravilno kalibriran, mjeri temperaturu na točki vrenja s tolerancijskim rasponom od + / - 2 °C.

Slijedite postupak kada:

- prvi put postavljate ploču za kuhanje;
- ploču za kuhanje premještate na drugo mjesto (promjena visine);
- mijenjate Senzor za hranu.

ⓘ

Koristite lonac s promjerom dna od 180 mm i napunite ga s 1 - 1,5 l vode. Nemojte dodavati sol u vodu jer to može utjecati na postupak.

1. Za kalibriranje ili ponovnu kalibraciju funkcije stavite Senzor za hranu na rub lonca. Lonac napunite hladnom vodom, barem do oznake minimalne razine i stavite ga na lijevu prednju zonu kuhanja.
2. Dodirnite ☰.

S popisa odaberite Postavke > Senzor za hranu > Kalibriranje.

3. Dodirnite Kalibrirajte.

Slijedite upute na zaslonu.

Da biste izišli iz Izbornik, dodirnite ☰ ili desnu stranu zaslona, van 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 >Senzor za hranu > Uparivanje.

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

Pojavljue 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

Za pristup ili promjenu postavki ploče za kuhanje ili uključivanje nekih funkcija, dodirnite ☰.

Da biste izišli iz Izbornik, dodirnite ☰ ili desnu stranu zaslona, van skočnog prozora.

Za kretanje kroz Izbornik koristite 〈 ili 〉.

U tablici je prikazana osnovna struktura Izbornik.

Pomoć pri kuhanju	
Funkcije ploče za kuhanje	Sous Vide
	Termometar
	Topljenje

Postavke	Roditeljska zaštita	
	Štoperica	
	Hob²Hood	
	Senzor za hranu	Veza Kalibriranje Uparivanje
	Postavljanje	Pomoć pri kuhanju Jezik Tonovi tipki Glasnoća zujalice Svjetlina 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 Aktiviranje i deaktiviranje

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

6.2 Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- 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

ⓘ

Kad koristite Prženje na tavi ploča za kuhanje isključuje s enakon 1,5 sata.. Za Sous Vide ploča za kuhanje isključuje se nakon 4 sata..

6.3 Korištenje zona kuhanja

Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja. Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.

Jednom kada lonac postavite na odabranu zonu za kuhanje, ploča ga automatski prepoznaje i na zaslonu se pojavljuje odgovarajući klizač. Klizač je vidljiv 8 sekundi, a nakon tog vremena zaslon se vraća na glavni prikaz. Da biste brže zatvorili klizač, dodirnite zaslon izvan područja klizača.

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

ⓘ

Provjerite je li lonac pogodan za indukcijske ploče za kuhanje. Za više informacija o vrstama posuđa pogledajte "Savjeti i upute". Provjerite veličinu lonca u "Tehnički podaci".

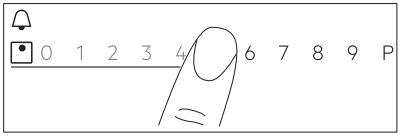
6.4 Postavka topline

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 PowerBoost

Ova funkcija aktivira više snage za odgovarajuću indukcijsku zonu za kuhanje; to ovisi o veličini posuđa. Funkcija se može aktivirati samo ograničeno vrijeme.

1. Prvo dodirnite simbol željene zone.
2. Dodirnite P ili kliznite prstom udesno da biste aktivirali funkciju za odabranu zonu kuhanja.

Simbol postaje crven i postaje veći.

Funkcija se automatski deaktivira. Za ručno deaktiviranje, ručno odaberite zonu i promijenite postavke topline.

ⓘ

Za maksimalne vrijednosti trajanja pogledajte "Tehnički podaci".

6.6 OptiHeat Control(3 korak Indikator preostale topline)

⚠ **UPOZORENJE!**

III / **II** / **I** Sve dok je indikator uključen, postoji opasnost od opeklina od preostale topline.

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

Svjetlo indikatora **III** / **II** / **I** se pojavljuje kad je zona za kuhanje vruća. Oni prikazuju razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite.

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

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

6.7 Tajmer

STOP ☑ Tajmer odbrojavanja

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

Možete postaviti funkciju za svaku zonu kuhanja zasebno.

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

Prozor izbornika tajmera pojavljuje se na zaslonu.

4. Za uključivanje funkcije provjerite ☐.

Simbol se mijenja u 🔔+STOP ☑.

5. Pomičite prst ulijevo ili udesno da biste odabrali željeno vrijeme (npr. sate i/ili minute).
6. Za potvrdu dodirnite U redu.

Također možete odabrati X za otkazivanje vašeg odabira.
Kad vrijeme dođe do kraja, oglašava se zvučni signal i 🔔 treperi. Dodirnite 🔔 za zaustavljanje signala.

Za isključivanje funkcije, postavke topline postavite na **0**. Alternativno, lijevo od vrijednosti tajmera dodirnite 🔔+STOP, do njega dodirnite X i kad se pojavi skočni prozor potvrdite vaš izbor.

🔔☐ Zvučni alarm

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

Funkcija ne utječe na rad zona kuhanja.

1. Odaberite bilo koju zonu kuhanja.

Na zaslonu se prikazuje odgovarajući klizač.

2. Dodirnite 🔔.

Prozor izbornika tajmera pojavljuje se na zaslonu.

3. Pomičite prst ulijevo ili udesno da biste odabrali željeno vrijeme (npr. sate ili minute).
4. Za potvrdu dodirnite U redu.

Također možete odabrati X za otkazivanje vašeg odabira.
Kad vrijeme dođe do kraja, oglašava se zvučni signal i 🔔 treperi. Dodirnite 🔔 za zaustavljanje signala.

Za deaktiviranje funkcije dodirnite 🔔 lijevo od vrijednosti tajmera, dodirnite X do njega i kad se pojavi skočni prozor potvrdite vaš izbor.

⏱ Štoperica

Funkcija automatski počinje odbrojavati odmah nakon što aktivirate zonu kuhanja. Ovu funkciju možete koristiti za praćenje koliko dugo ona radi.

1. Dodirnite ☰ za pristup Izbornik.
2. Pomičite se u Izbornik za odabir Postavke > Štoperica.
3. Dodirnite prekidač za uključivanje/isključivanje funkcije.

Funkcija se ne zaustavlja kad podignete lonac. Za resetiranje funkcije i ponovo pokretanje dodirnite ⏱, odaberite Poništi iz skočnog prozora. Funkcija započinje odbrojavanje od **0**. Za Pauza funkcije za jednu sesiju kuhanja dodirnite ⏱ i odaberite Pauza u skočnom prozoru. Za nastavak odbrojavanja odaberite Start.

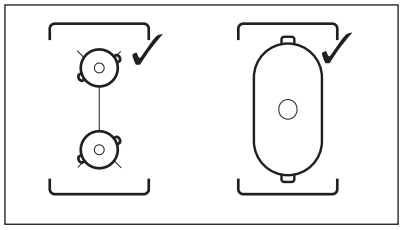
6.8 Bridge funkcija

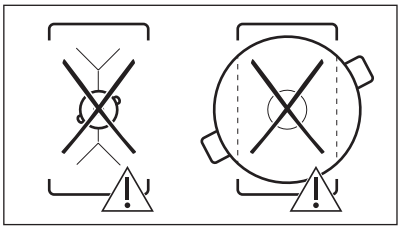
Ova funkcija povezuje dvije zone kuhanja i one djeluju kao jedna, s jednakom postavkom topline.

Funkciju možete koristiti s velikim posudama.

1. Postavite posuđe na dvije zone kuhanja. Posuđe mora pokrivati središta obje zone.
2. Za uključivanje funkcije, dodirnite ⟦. Simbol zone se mijenja.
3. Postavite postavke topline.

Posuđe mora pokrivati središta obje zone ali ne prelaziti oznaku područja.





Da biste deaktivirali funkciju, dodirnite . Zone za kuhanje djeluju neovisno.

6.9 Pauza

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

Ne možete uključiti funkciju kada radi Pomoć pri kuhanju ili Sous Vide rade.

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

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

Za uključivanje funkcije, dodirnite .

pojavljuje se. Postavka topline je spuštena na 1.

Za deaktiviranje funkcije dodirnite .

Funkcija zaustavlja PowerBoost. Najviša postavka topline ponovno se aktivira kada ponovno dodirnete .

6.10 Blokiranje

Upravljačku ploču možete zaključati dok ploča za kuhanje radi. Sprečava slučajnu promjenu postavke topline.

Prvo postavite postavke topline.

Za uključivanje funkcije, dodirnite .

Za deaktiviranje funkcije dodirnite na 3 sekunde.

Kad deaktivirate ploču za kuhanje, deaktivirate i ovu funkciju.

6.11 Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite da biste otvorili Izbornik.
2. S popisa odaberite Postavke > 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 ›.

6.12 Pomoć pri kuhanju

Ova funkcija prilagođava parametre različitim vrstama hrane i održava ih tijekom kuhanja.

Pomoću ove funkcije možete pripremiti široku paletu jela, poput Meso, Riba & plodovi mora, Povrća, Juhe, Umaci, Tjestenina ili Mlijeko. Za različite vrste hrane dostupni su različiti načini kuhanja, npr. za piletinu možete birati između, Prženje na tavi, Sous Vide ili Poširanje.

Funkciju možete aktivirati samo na lijevoj strani ploče za kuhanje. Pomoć pri kuhanju s funkcijom Sous Vide se može uključiti za lijevu prednju ili stražnju zonu kuhanja. Ako želite koristiti opciju Prženje na tavi, može se aktivirati za prednju lijevu zonu kuhanja ili obje zone kuhanja kada se povežu.

Ako opcija Pomoć pri kuhanju radi na prednjoj lijevoj zoni kuhanja, koristite zone na desnoj strani za kuhanje bez uporabe funkcije.

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

Nemojte zagrijavati posuđe prije kuhanja. Koristite samo hladnu vodu ili tekućine, ako je primjenjivo. Podgrijavanje samo hladnih jela.

Za opciju Prženje na tavi slijedite upute prikazane na zaslonu. Dodajte ulje nakon što se tava zagrije.

S opcijom Pomoć pri kuhanju funkcija tajmera radi kao Zvučni alarm. Ne zaustavlja funkciju kada istekne postavljeno vrijeme.

1. Dodirnite ili i odaberite Pomoć pri kuhanju za aktiviranje funkcije.
2. S popisa odaberite vrstu jela koje želite pripremiti.
   Za svaku vrstu jela postoji nekoliko opcija. Slijedite upute prikazane na zaslonu.
   - Dodirnite U redu na vrhu skočnog prozora da biste koristili zadane postavke.
   - Za Prženje na tavi, možete promijeniti zadanu razinu zagrijavanja. 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 vlastito. Samo za Sous Vide minimalno vrijeme je unaprijed određeno.

Dodatne upute s detaljnim informacijama dostupne su na zaslonu. Možete ih pomicati pomoću i .

3. Dodirnite U redu. Slijedite upute prikazane u skočnim prozorima. Neke od opcija počinju prethodnim zagrijavanjem. Na kontrolnoj traci možete pratiti napredak.
4. Ako se pojavi skočni prozor s uputama, za nastavak dodirnite U redu, a zatim Start.

Funkcija radi s unaprijed određenim postavkama.

Za trajno deaktiviranje skočnog prozora provjerite ☐ prije nego aktivirate funkciju.

5. Nakon isteka postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se skočni prozor. Za zatvaranje prozora dodirnite U redu.

Funkcija se ne zaustavlja automatski. Za opciju Sous Vide ploča za kuhanje će se automatski isključiti nakon maksimalno četiri sata.

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

6.13 Sous Vide

Za pripremu mesa, ribe ili povrća pomoću ove funkcije potrebne su vam odgovarajuće zip-lock vrećice ili plastične vrećice i aparat za vakuumiranje. Stavite začinjenu hranu u vrećice i vakumirajte. Možete kupiti i porcije hrane spremne za pripremu ovim načinom kuhanja.

⚠ UPOZORENJE!

Poštujte načela u vezi sa sigurnosti hrane. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".

Pomoću ove funkcije možete sami odabrati vlastito vrijeme i temperaturu (između 35 i 85 °C), prikladnu za vrstu hrane koju želite pripremiti. Upotrijebite maksimalno 4 litre vode; pokrijte lonac poklopcem. Za više pojedinosti o parametrima kuhanja pogledajte tablicu Vodič za kuhanje u poglavlju "Savjeti i upute". Odmrznite hranu prije pripreme.

Funkcija se može uključiti samo za lijevu prednju ili lijevu stražnju zonu kuhanja. Ako opcija Sous Vide radi, koristite zone na desnoj strani za kuhanje bez uporabe funkcije.

S opcijom Sous Vide funkcija tajmera radi kao Zvučni alarm. Funkcija se automatski isključuje tek nakon maksimalnih četiri sata.

1. Pripremite porcije hrane u skladu s gornjim uputama.
2. Na lijevu prednju ili stražnju zonu kuhanja stavite lonac napunjen hladnom vodom.
3. Dodirnite > Sous Vide. Možete također dodirnuti > Funkcije ploče za kuhanje > Sous Vide.

4. Odaberite točnu temperaturu.

Postavite vrijeme (po izboru). Vrijeme kuhanja ovisi o debljini i vrsti namirnica.

5. Za nastavak dodirnite U redu.
6. Stavite Senzor za hranu na rub lonca.
7. Za zatvaranje skočnog prozora dodirnite U redu.
8. Za aktiviranje prethodnog zagrijavanja dodirnite Start.

Jednom kad lonac dostigne ciljanu temperaturu, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se skočni prozor. Za potvrdu dodirnite U redu.

9. Stavite porcije hrane u vrećicama okomito u lonac (možete koristiti Sous Vide stalak). Dodirnite Start.

Ako postavite Zvučni alarm, pokreće se zajedno s funkcijom.

10. Nakon isteka postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal a treperi. Za zaustavljanje signala dodirnite .

Da biste zaustavili ili ponovo prilagodili funkciju, dodirnite ili simbol aktivne zone, a zatim Stop. Za potvrdu dodirnite Da u skočnom prozoru.

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 dodirom > 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.

6.14 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.

6.15 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.

6.16 Hob²Hood

To je napredna automatska funkcija koja spaja ploču za kuhanje na posebnu kuhinjsku napu. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora automatski se podešava na temelju postavke načina rada i temperature najtoplijeg lonca na ploči za kuhanje.

Za većinu napa daljinski je sustav izvorno deaktiviran. Aktivirajte ga prije uporabe funkcije. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

Za automatsku upotrebu funkcije, postavite automatski način rada na H1 - H6. Ploča za kuhanje izvorno je postavljena na H5. Napa reagira svaki put kad koristite ploču za kuhanje. Ploča za kuhanje automatski prepoznaje temperaturu posuđa i prilagođava brzinu ventilatora. Ploču možete postaviti tako da uključi samo svjetlo odabirom H1.

ⓘ

Ako promijenite brzinu ventilatora na napi, zadana veza s pločom za kuhanje je isključena. Za ponovno pokretanje funkcije, oba uređaja ponovno ISKLJUČITE i UKLJUČITE.

Način rada	Automatsko svjetlo	Vrenje[1)]	Prženje[2)]
H0	Isključeno	Isključeno	Isključeno
H1	Uključeno	Isključeno	Isključeno
H2[3)]	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 1
H3	Uključeno	Isključeno	Brzina ventilatora 1
H4	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 1
H5	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 2
H6	Uključeno	Brzina ventilatora 2	Brzina ventilatora 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 razinom buke/brzinom ventilatora, možete ručno prebaciti između načina rada.

1. Dodirnite ☰.
S popisa odaberite Postavke > Hob²Hood.
2. Odaberite odgovarajući način rada.

Da biste izišli iz Izbornik dodirnite ☰ ili desnu stranu zaslona, van skočnog prozora.

Kad završite s kuhanjem i isključite ploču za kuhanje, ventilator nape će možda i dalje raditi određeno vrijeme. Nakon tog vremena sustav automatski isključuje ventilator i sprječava nehotično uključivanje ventilatora sljedećih 30 sekundi.

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

6.17 Jezik

1. Dodirnite ☰ da biste otvorili Izbornik.
2. S popisa odaberite Postavke >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 〉.

6.18 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 > 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 〉.

6.19 Svjetlina 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 >Postavljanje > Svjetlina zaslona.
3. Odaberite odgovarajuću razinu.

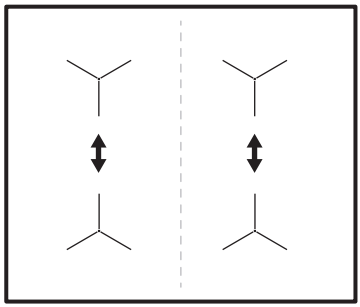
Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite ☰ ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik, koristite 〈 ili 〉.

6.20 Upravljanje snagom

Ako je aktivno više zona, a potrošena snaga premašuje ograničenja napajanja, ova funkcija dijeli raspoloživu snagu između svih zona kuhanja. Ploča za kuhanje kontrolira postavke topline kako bi zaštitila osigurače kućne instalacije.

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza u ploči za kuhanje. Svaka faza ima maksimalno opterećenje električnom energijom od 3680 W. Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno ograničenje raspoložive snage unutar jedne faze, snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.
- Maksimalni stupanj kuhanja vidljiv je na klizaču. Aktivne su samo bijele znamenke.
- Ako nije dostupna veća postavka topline, prvo je smanjite za ostale zone kuhanja.

Pogledajte ilustraciju mogućih kombinacija u kojima se snaga može rasporediti između zona kuhanja.



7. SAVJETI

⚠ **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe

ⓘ

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

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

- Dno posuđa mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Osigurajte da su dna tava čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.
- Da biste izbjegli ogrebotine, ne klizajte i ne trljajte loncem preko keramičkog stakla.

Materijal posuđa

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

Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:

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

Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.
- Učinkovitost polja za kuhanje povezano je s promjerom posuđa. Posuđe s promjerom manjim od minimalnog prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.
- Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.

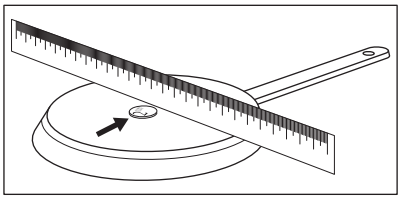
ⓘ

Pogledajte "Tehnički podaci".

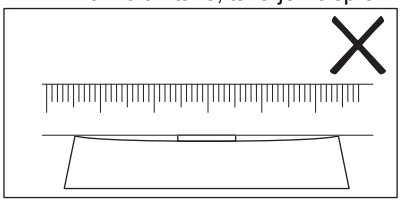
7.2 Ispravne posude za funkciju

Koristite samo tave s ravnim dnom. Za provjeru je li tava ispravna:

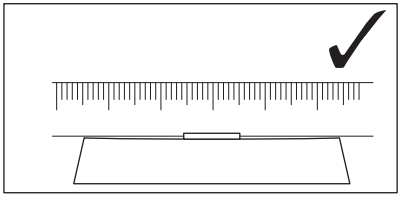
1. Okrenite tavu naopako.
2. Na dno tave stavite ravnalo.
3. Pokušajte staviti novčić od 1, 2 ili 5 euro centi (ili slične debljine) između ravnala i dna tave.



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



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



7.3 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: događa se električno prebacivanje, lonac je prepoznat nakon postavljanja na ploču za kuhanje.
- pištanje, zujanje: radi ventilator.

Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja.

7.4 Öko 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.

7.5 Primjeri primjena u kuhanju

Povezanost između stupnja kuhanja zone i njezine potrošnje snage nije linearna. 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.

ⓘ

Podaci u tablici navedeni su samo orijentacijski.

Stupanj kuhanja	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.
1 - 2	Zgušnjavanje: mekani omleti, 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 pola postupka kuhanja.
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. Uključen je PowerBoost.		

7.6 Savjeti i preporuke za Senzor za hranu

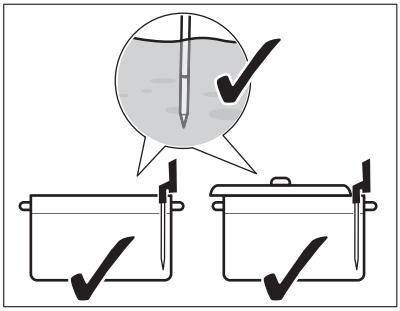
ⓘ

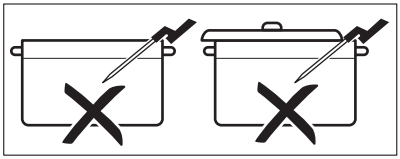
Za funkcije poput Pomoć pri kuhanju i Sous Vide, možete koristiti Senzor za hranu samo na lijevoj strani ploče za kuhanje. S funkcijom Termometar možete koristiti Senzor za hranu i na desnoj strani ploče za kuhanje.

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

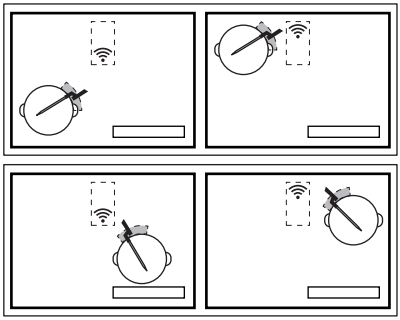
Za tekućine

- 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.



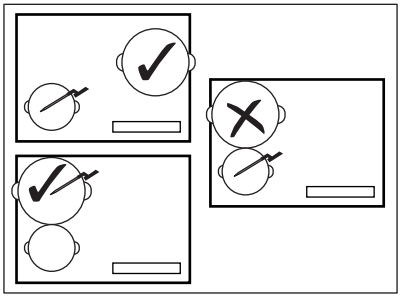


- Ako želite koristiti Senzor za hranu na lijevoj strani ploče za kuhanje, provjerite je li blizu centra ploče za kuhanje, u položaju 1 - 3 sata. Ako ga želite koristiti na desnoj strani (s funkcijom Termometar), provjerite je li postavljen na položaj 9 - 11 sati. Pogledajte ilustracije u nastavku.



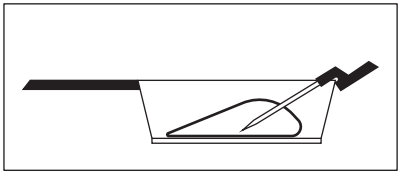
Možete pomicati Senzor za hranu duž ruba posude ako se veza nije uspjela uspostaviti.

- 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.

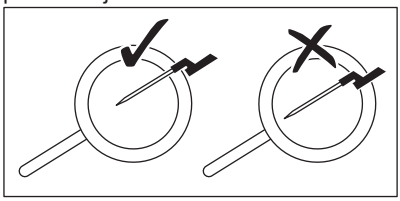


Za krutu hranu (mjerenje temperature jezgre)

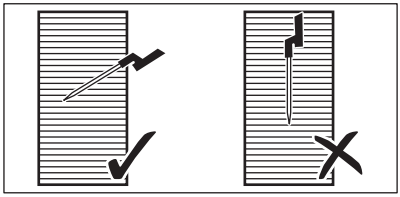
- Umetnite Senzor za hranu kroz najdeblji dio hrane, do oznake minimalne razine. Točka mjerenja treba biti u središnjem dijelu komada hrane.



- 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 planchu, provjerite je li ručka Senzor za hranu na desnoj strani, izvan njezine površine. Pogledajte ilustracije u nastavku.



7.7 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.

7.8 Vodič za kuhanje

Tablica u nastavku prikazuje primjere vrsta hrane i pruža vam optimalne temperature i predloženo vrijeme kuhanja. Parametri se mogu razlikovati ovisno o temperaturi, kvaliteti, konzistenciji i količini hrane.

Duljina vremena kuhanja više ovisi o debljini hrane nego o njenoj težini. Primjerice, što je odrezak deblji, to treba dulje da njegova jezgra dosegne unaprijed zadanu temperaturu. Za odrezak debljine 2 cm potreban je oko jedan sat da dosegne 58°C, dok za odrezak debljine 5 cm treba oko četiri sata.

Pratite prvu sesiju kuhanja kako biste osigurali da parametri u nastavku odgovaraju vašim kuharskim navikama i posuđu. Te parametre možete promijeniti ovisno o vašim osobnim željama.

Vrsta hrane	Način kuhanja	Razina pripreme	Debljina / količina hrane	Temeljna temperatura / temperatura kuhanja (°C)	Vrijeme kuhanja (min)
Goveđi odrezak	Sous Vide	slabo pečeno	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		srednje pečeno	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		pečeno	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Pileća prsa	Sous Vide	dobro pečeno	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Poširanje	dobro pečeno		68 - 74	35 - 45
Pileći batak	Poširanje	dobro pečeno	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60

Vrsta hrane	Način kuhanja	Razina pripreme	Debljina / količina hrane	Temeljna temperatura / temperatura kuhanja (°C)	Vrijeme kuhanja (min)
Svinjski odrezak	Sous Vide	dobro pečeno	2 cm	60 - 66	35 - 60
Svinjski filet/ biftek	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 kostiju)	Sous Vide	srednje pečeno	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		dobro pečeno		64 - 68	65 - 120
Losos	Sous Vide	prozirno	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Poširanje	prozirno	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuna	Sous Vide	prozirno	2 cm	45 - 50	35 - 50
Škampi	Sous Vide	prozirno	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Jaja	Sous Vide	mekano **1)**	M - veličina	63 - 64	45 - 70
		srednje **1)**		65 - 67	45 - 70
		tvrdo **1)**		68 - 70	45 - 70
	Vrenje	mekano		vrenje	$_4$ **2)**
		srednje pečeno		vrenje	$_7$ **2)**
		tvrdo		vrenje	$_{10}$ **2)**
Riža	Bubrenje	kuhano	-	-	10 - 30
Krumpir	Vrenje	kuhano	-	-	15 - 30
Povrće (svježe)	Sous Vide	kuhano	-	85	30 - 40
Šparoge	Sous Vide	kuhano	-	85	30 - 40

1) Bjelanjak ostaje tekuć.

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

Dodatni savjeti za Pomoć pri kuhanju:

- Prije kuhanja napunite lonac odgovarajućom količinom tekućine (tj. između 1 i 3 litre). Pokušajte izbjegavati dodavanje više tijekom kuhanja.
- Upotrijebite poklopac za uštedu energije i brže postizanje temperature (također za zagrijavanje vode).
- Redovito miješajte jelo tijekom procesa kuhanja kako biste osigurali jednoliku raspodjelu temperature.
- Dodajte sol na samom početku kuhanja.
- Odmrznite hranu prije pripreme.
- Dodajte povrće (npr. brokul, cvjetaču, mahune, kelj pupčar) kada voda dosegne

željenu temperaturu i pojavi se skočni prozor.
- Prije početka funkcije dodajte krumpir ili rižu u hladnu vodu.
- Za variva, umake, juhe, curryje, ragues, gulaše i bujone možete koristiti Podgrijavanje ili Lagano vrenje. Prije pokretanja funkcije Lagano vrenje pržite sastojke (bez Senzor za hranu) i dodajte hladnu tekućinu; zatim aktivirajte funkciju iz Pomoć pri kuhanju.
- Za male morske plodove, npr. komadiće/krakove hobotnice ili školjke možete koristiti Prženje na tavi.

Dodatni savjeti za Prženje na tavi:

⚠ UPOZORENJE!

Koristite samo tave s ravnim dnima.

⚠ OPREZ!

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

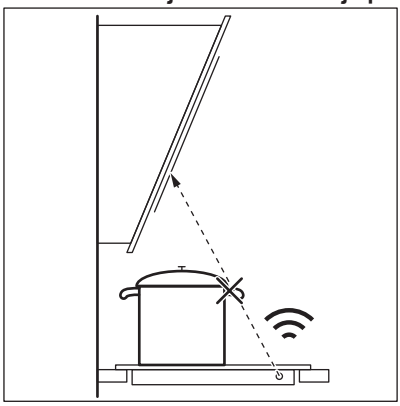
- Pokrenite funkciju kad je ploča za kuhanje hladna (nije potrebno predgrijavanje).
- Upotrijebite posuđe od nehrđajućeg čelika sa slojevitim dnom.
- Ne upotrebljavajte posuđe s izbočenjem na sredini dna.
- Različite veličine posuda mogu uzrokovati različito vrijeme zagrijavanja. Teške tave pohranjuju više topline od laganih, ali im je potrebno dulje vrijeme zagrijavanja.
- Preokrenite hranu nakon što dosegne polovinu željene temperature.
  Vrlo debele porcije hrane treba preokretati češće (tj. jednom svake dvije minute).
  Preporučujemo da prvo koristite metodu Sous Vide kako biste postigli najbolje rezultate. Kao završni korak, pripremljene porcije stavite na prethodno zagrijanu tavu i brzo ih pecite s obje strane.
- Uvijek uklonite Senzor za hranu prije preokretanja hrane.

7.9 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

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

Ploča za kuhanje na slici samo je primjer.



ⓘ

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

ⓘ

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

Napa štednjaka s funkcijom Hob²Hood
Cijeli asortiman napa štednjaka koje rade s ovom funkcijom potražite na našoj internetskoj stranicu namijenjenoj potrošačima. Nape štednjaka Electrolux koje rade s ovom funkcijom moraju imati oznaku .

8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Upotrijebite posebnu strugalicu 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. Pripazite da izbjegnete 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 ime vodoravne utore. 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. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje. Pogledajte shemu povezivanja.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
	Postavku topline ne postavljate na 60 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 60 sekundi.
	Dodirnuli ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Zaslon ne reagira na dodir.	Dio zaslona je pokriven ili su lonci postavljeni preblizu zaslonu. Na zaslonu se nalazi tekućina ili predmet.	Uklonite predmete. Pomaknite posude dalje od zaslona. Očistite zaslon, pričekajte da se uređaj ne ohladi. Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Nakon 1 sekunde, ponovno ukopčajte ploču za kuhanje.
Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nečime ste prekrili polje senzora ⏻.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme ili je senzor ispod površine ploče za kuhanje oštećen.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Nakon što uključite Pomoć pri kuhanju, ploča za kuhanje počinje se zagrijavati, zaustavlja se, a zatim ponovno pokreće.	Ovo je sigurnosna provjera kako bi se osiguralo da se Senzor za hranu nalazi u loncu za koji je uključena funkcija Pomoć pri kuhanju.	To je normalan postupak, ne pokazuje bilo kakvu neispravnost.
Ne možete uključiti postavku najvišeg stupnja kuhanja.	Druga zona već je postavljena na postavku s najvišim stupnjem kuhanja.	Prvo smanjite snagu druge zone.
Senzorska polja postaju vruća.	Posuđe je preveliko ili ga stavljate preblizu kontrolama.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.
Na zaslonu se prikazuje da Senzor za hranu nije pronađen.	Položaj Senzor za hranu nije ispravan. Nešto blokira njegov signal (npr. pribor za jelo, drška za tavu ili neki drugi lonac).	Položaj Senzor za hranu je ispravan. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke". Uklonite metalne predmete ili druge predmete koji mogu blokirati signal.
Na zaslonu je prikazano da je temperatura vode veća od 100°C.	Niste kalibrirali Senzor za hranu ili to niste učinili ispravno. Premjestili ste ploču za kuhanje na drugo mjesto.	Ponovno kalibrirajte Senzor za hranu. Pogledajte poglavlje "Kalibracija". Možda ćete također morati provjeriti je li kalibracijski kod točan. Pogledajte poglavlje "Uparivanje".
	Stavili ste previše soli u vodu.	Nemojte soliti vodu koja ključa.
Na zaslonu nije vidljiva temperatura. Na zaslonu se prikazuje ikona upozorenja..	Senzor za hranu nije uspostavio vezu s pločom za kuhanje zbog toga što je signal preslab.	Postavite Senzor za hranu blizu antene na ploči za kuhanje, bliže središtu 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 sve što prekriva antenu. Pazite da posuđe stavite na sredinu zone kuhanja. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Veza između Senzor za hranu i antene se prekinula.	Provjerite da ništa ne pokriva signal. Pomaknite Senzor za hranu po rubu posude kako biste ga namjestili. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
	Ostali uređaji rade na istoj frekvenciji i remete vezu.	Uklonite sve uređaje koji mogu ometati vezu. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".
Temperatura hrane je drugačija od očekivane.	Senzor za hranu nije ispravno umetnut.	Provjerite nalazi li se točka mjerenja u najdebljem dijelu hrane. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
Ploča za kuhanje bilježi značajne skokove temperature.	Dodali ste malo vode ili promijenili lonac tijekom kuhanja.	Nakon što se funkcija pokrene, izbjegavajte dodavanje vode ili mijenjanje lonca.
	Toplina u loncu nije se ravnomjerno rasporedila, posebno u gustim tekućinama.	Hranu često promiješajte.
Lonac se previše zagrijava ili se hrana prebrzo prekuhala.	Koristili ste lonc koji je premali.	Koristite lonce čija je veličina prikladna za danu zonu kuhanja. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".
Ne možete uključiti funkciju.	Druga funkcija se pokreće na istoj zoni kuhanja, što sprečava uključivanje.	Zaustavite funkciju prije nego što uključite drugu.
Zaustavlja se Pomoć pri kuhanju ili Sous Vide.	Na početku kuhanja temperatura tekućine u loncu je viša od 40 °C. Posuđe koje koristite je vruće.	Koristite samo hladnu tekućinu. Nemojte predgrijavati posuđe.
Hob²Hood ne radi.	Pokrili ste upravljačku ploču.	Uklonite objekt s upravljačke ploče.
Hob²Hood radi, ali samo svijetli lampica.	Aktivirali ste način rada H1.	Promijenite način rada na H2 - H6 ili pričekajte dok se automatski način rada ne pokrene.
Hob²Hood načini rada H1 - H6 rade, ali svjetlo je isključeno.	Možda postoji problem sa žaruljom.	Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
Nema zvuka kad dodirnete senzorska polja na ploči.	Zvukovi su isključeni.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Postavljen je krivi jezik.	Jezik ste promijenili greškom.	Poništite sve funkcije na tvorničke postavke. Odaberite Poništi sve postavke iz Izbornik. Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Nakon 1 sekunde, ponovno ukopčajte ploču za kuhanje. Postavite Jezik, Svjetlina zaslona i Glasnoća zujalice.
Zona kuhanja se isključuje. Uključuje se poruka upozorenja da se zona kuhanja isključuje.	Automatsko isključivanje isključuje zonu kuhanja.	Isključite ploču za kuhanje i ponovno je uključite. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
i prikazuje se poruka.	Blokiranje radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pojavljuje se O - X - A.	Roditeljska zaštita radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
▪ treperi.	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu kuhanja.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite odgovarajuće posuđe. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
	Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.	Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte "Tehnički podaci".
[E] i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.	Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se [E] ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Možete čuti stalni zvučni signal.	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
Posuđe se zagrijava duže od 5 min.	Dno posuđa nije pogodno za indukciju.	Koristite posuđe s pogodnim (ravnim, magnetskim) dnom. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".

9.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. Budite sigurni da ste pravilno rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom roku i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

10. TEHNIČKI PODACI

10.1 Natpisna pločica

Model EIS6648
Vrsta 62 B4A 01 CA
Indukcija 7.35 kW
Ser.Nr. .....
ELECTROLUX

PNC 949 596 891 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Proizvedeno u: Njemačka
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 > Servis > Licenca.

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

10.3 Specifikacije polja za kuhanje

Zona kuhanja	Nominalna snaga (maksimalno podešavanje topline) [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 desna	1400	2500	4	125 - 145
Stražnja desna	1800	2800	10	145 - 180

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

Za optimalne rezultate kuhanja koristite posuđe koje nije veće od promjera navedenog u tablici.

10.4 Senzor za hranu tehničke specifikacije

Senzor za hranu je odobren za upotrebu 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 Podaci o proizvodu*

Identifikacija modela		EIS6648
Vrsta ploče za kuhanje		Ugradbena ploča za kuhanje
Broj zona za kuhanje		4
Toplinska tehnologija		Indukcija
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Prednja lijeva Stražnja lijeva Prednja desna Stražnja desna	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Prednja lijeva Stražnja lijeva Prednja desna Stražnja desna	189,1 Wh/kg 189,1 Wh/kg 180,2 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)		184,2 Wh/kg

* Za Europsku uniju u skladu s EU 66/2014. * Za Europsku uniju sukladno sa STB 2477-2017, Prilog A. Za Ukrajinu sukladno s 742/2019.

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

Mjerenja potrošnje energije koja se odnose na polja kuhanja označena su oznakama odgovarajućih zona 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 uključenja 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.

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

nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO....99
2. OHUTUSJUHISED....101
3. PAIGALDAMINE....104
4. TOOTE KIRJELDUS....105
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST....107
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE....109
7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID....116
8. PUHASTUS JA HOOLDUS....123
9. VEAOTSING....123
10. TEHNILISED ANDMED....126
11. ENERGIATÕHUSUS....127
12. JÄÄTMEKÄITLUS....128

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

1.2 Üldine ohutus

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

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

⚠ HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

⚠ HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

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

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

2.2 Elektriühendus

⚠ HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud .
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaablil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

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

⚠ HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

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

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

2.4 Toidusensor

- Kasutage Toidusensor vastavalt otstarbele. Ärge kasutage seda millegi avamiseks ega tõstmiseks.
- Kasutage korraga ainult ühte, pliidi jaoks soovitatud Toidusensor.
- Ärge kasutage tarvikut, kui see on rikkis või katki.
- Ärge kasutage Toidusensor ahjus või mikrolaineahjus.
- Toidusensor suudab lugeda temperatuure kuni 120 °C.
- Veenduge, et Toidusensor oleks toidu või vedeliku sees alati vähemalt kuni minimaalse tähistuseni.
- Puhastage Toidusensor enne esimest kasutamist. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimissvamme, lahusteid ega metallist esemeid. Ärge peske Toidusensor nõudepesumasinas. Silikoonkäepideme värv võib tuhmuda, kuid see ei mõjuta Toidusensor tööd.
- Kasutage Toidusensor hoiustamiseks originaalpakendit.
- Toidusensor asendamisel hoiustage vana tarvikut vähemalt 3 m kaugusel. Vana Toidusensor võib mõjutada uue tarviku tööd.

2.5 Puhastus ja hooldus

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

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. PAIGALDAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber .....

3.2 Integreeritud pliidid

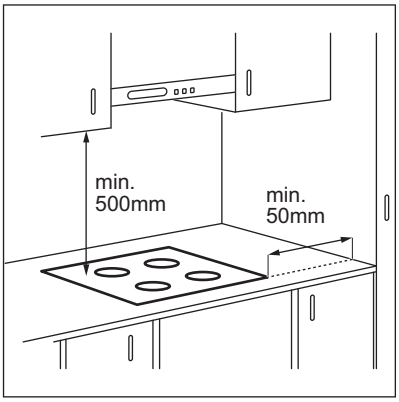
Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Ühenduskaabel

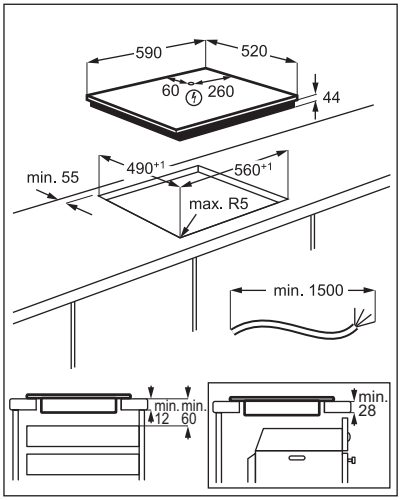
- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F, mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

3.4 Monteerimine

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



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



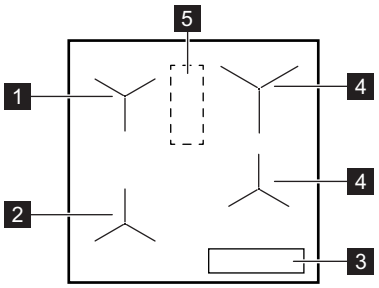
Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada Electroluxi induktsioonpliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Pliidipinna skeem

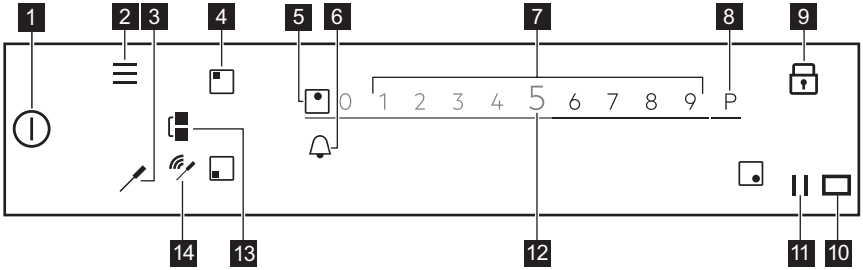


1. Induktsiooniala koos Juhendatud küpsetamine
2. Induktsiooniala koos Juhendatud küpsetamine ja Praadimine pannil
3. Juhtpaneel
4. Induktsioonkeeduala
5. Antenniga ala

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge pange midagi sellele pliidialale.

4.2 Juhtpaneeli paigutus

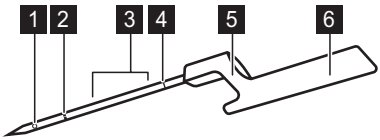


Saadaolevate seadete nägemiseks puudutage sobivat sümbolit.

	Sümbol	Kommentaar	
1	⏻	SEES/VÄLJAS	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	☰	Menüü	Menüü avamiseks ja sulgemiseks.
3		Toidusensor	Menüü Toidusensor avamiseks.
4		Ala valik	Valitud ala liugriba avamiseks.
5	-	Ala indikaator	Näitab, millise ala liugriba on aktiivne.
6		-	Taimerifunktsioonide valimiseks.
7	-	Liugriba	Soojusastme reguleerimiseks.
8	P	PowerBoost	Funktsiooni aktiveerimine.

	Sümbol	Kommentaar	
9		Lukk	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
10		-	Hob²Hood infrapuna signaali andmesideterminali aken. Ärge seda kinni katke.
11		Paus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
12	0 - 9	-	Näitavad praegust soojusastet.
13		Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
14	/	Signaali indikaatorid	Täielik ühendus / signaal puudub. Näitab Toidusensor ja antenni vahelise ühendussignaali tugevust.

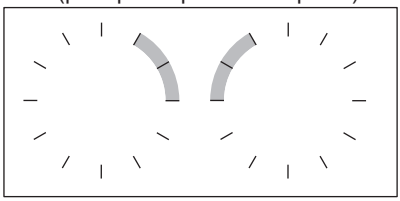
4.3 Toidusensor



1 Mõõtmispunkt
2 Minimaalne tähistus
3 Soovitatav sissekastmisvahemik (vedelikele)
4 Kalibreerimiskood
5 Klamber Toidusensor asetamiseks servale
6 Käepide koos sisemise antenniga

Toidusensor on juhtmeta, ilma patareideta töötav temperatuurimõõdik, mille leiate pliidi pakendist. Tarviku käepideme sees asub antenn. Teine antenn asub pliidipinna all, kahe tagumise keeduvälja vahelisel alal. Tagamaks Toidusensor ja pliidi vahelist õiget ühendust, ärge pliidi sellele alale midagi asetage.

Mõõtmispunkt asub tarviku tipu ja minimaalse tähistuskoha vahelises kohas. Pange Toidusensor toidu sisse vähemalt kuni minimaalse tähistuseni. Vedelike puhul parima tulemuse saamiseks kastke Toidusensor vedelikku kuni 2-5 cm tasemeni ülalpool minimaalset tähistuskohta. Pange Toidusensor klambri abil poti või panni ääre külge antenni lähedusse kella 1 - 3 alale (pliidi vasakpoolse osa puhul) või kella 9 - 11 alale (pliidi parempoolse osa puhul).



Järgmised indikaatorid näitavad ekraanil pliidi ja Toidusensor vahelise ühenduse tugevust: , , . Kui pliit ei suuda ühendust luua, süttib . Ühenduse loomiseks või tugevdamiseks proovige nõu serval Toidusensor liigutada. Pliit värskendab ühenduse olekut iga 3 sekundi järel.

ⓘ

Lisateavet leiate jaotisest "Toidusensor vihjed ja näpunäited".

4.4 Pliidi põhifunktsioonid

Teie uus **SensePro®** pliit annab teile asjatundlikku nõu kogu toiduvalmistamise ajal. Lugege alltoodud infot ja avastage selle parimad omadused.

Sõltuvalt valmistatavast toidust võite kasutada Juhendatud küpsetamine koos või ilma Toidusensor. Paljude toitude jaoks on saadaval mitmeid erinevaid funktsioone.

Toidusensor – saab kasutada kahel viisil. See mõõdab temperatuuri funktsioonidega nagu Termomeeter ja Praadimine pannil ning aitab teil eri toidutüüpide valmistamisel säilitada õiget temperatuuri Sous-vide või kasutada funktsioone Pošeerimine, Tasasel tulel keetmine või Soojendamine.

Juhendatud küpsetamine – hõlbustab toiduvalmistamist, pakkudes retsepte paljude toitude jaoks, kindlaid küpsetusparameetreid ja sammsammulisi juhiseid. Võite seda kasutada koos Toidusensor, näiteks steigi valmistamisel, või ilma, näiteks pannkookide valmistamisel. Saadaolevad valikud olenevad valmistatava toidu tüübist. Selles režiimis võite kasutada funktsioone Sous-vide, Praadimine pannil, Tasasel tulel keetmine, Soojendamine ja ka palju muid. Hüpikaknad ja helid informeerivad teid määratud temperatuuri saavutamisest. Valikusse Juhendatud küpsetamine pääsete Menüü kaudu.

Sous-vide – meetod vaakumpakendatud toidu küpsetamiseks madalal temperatuuril pikema valmimisajaga, aidates säilitada vitamiine ja maitseid. Teie pliit pakub teile selgeid seadeid ja juhiseid, mida järgida. Kui funktsioon on Juhendatud küpsetamine kaudu aktiveeritud, määratakse temperatuurid vastavalt toidu tüübile. Temperatuure saate ka ise valida, kui käivitate funktsiooni Sous-vide kaudu valikus Menüü.

Praadimine pannil – praadimismeetod automaatselt juhitud kuumustasemetega, mis on mõeldud eri tüüpi toitudele. See aitab vältida toidu või õli ülekuumutamist. Saate selle aktiveerida, valides Juhendatud küpsetamine valikust Menüü.

Termomeeter – selle funktsiooniga mõõdab Toidusensor valmimise ajal temperatuuri. Seda ei saa kasutada, kui töötab funktsioon Juhendatud küpsetamine.

Pliidi muud kasulikud funktsioonid:

Sulatus – see funktsioon sobib hästi šokolaadi või või sulatamiseks.

PowerBoost P – see funktsioon ajab kiiresti keema suure koguse vett.

Paus || – see funktsioon alandab kõigi keeduväljade kuumuse 1. tasemele, võimaldades toitu pikemalt soojana hoida.

Bridge – selle funktsiooniga saate vasakpoolsed keeduväljad ühendada ja kasutada suuremat nõud. Saab kasutada koos Praadimine pannil.

Hob²Hood – see funktsioon võimaldab ühendada pliidi ja õhupuhasti ning reguleerida vastavalt ventilaatori kiirust.

Lukk – selle funktsiooniga saab juhtpaneeli toiduvalmistamise ajal ajutiselt välja lülitada.

Lapselukk – selle funktsiooniga saab juhtpaneeli välja lülitada, kui pliit ei tööta, et ära hoida kogemata sisselülitamist.

Stopper, **Pöördloendur**, ja **Minutilugeja** – kolm võimalikku funktsiooni, mille abil saate paremini jälgida küpsetusaega.

Lisateavet vt "Igapäevane kasutamine".

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Ekraani kasutamine

- Kasutada saab ainult valgustatud sümboleid.

- Valiku aktiveerimiseks puudutage ekraanil vastavat sümbolit.
- Valitud funktsioon lülitub sisse, kui eemaldate sõrme ekraanilt.
- Saadaolevates valikutes liikumiseks kasutage kiireid liigutusi või tõmmake sõrmega üle ekraani. Liigutuste kiirus sõltub sellest, kui kiiresti ekraaniobjektid liiguvad.
- Kerimine võib peatuda ise või saate selle ise kohe peatada, kui puudutate ekraani.
- Enamikku ekraanil kuvatavaid parameetreid saate muuta, kui vastavaid sümboleid puudutate.
- Sobiva funktsiooni või aja valimiseks võite liikuda läbi loendi ja/või puudutada soovitud valikut.
- Kui pliit on sisse lülitatud ja mõned sümbolid ekraanilt kaovad, puudutage uuesti ekraani. Kõik sümbolid kuvatakse uuesti.
- Mõne funktsiooni käivitamisel ilmub ekraanile hüpikaken täiendava teabega. Hüpikakna püsivaks väljalülitamiseks kontrollige ☐, enne kui funktsiooni aktiveerite.
- Taimerifunktsioonide aktiveerimiseks valige esmalt ala.

Ekraanil liikumiseks vajalikud sümbolid	
OK	Valiku või seade kinnitamiseks.
〈〉	Menüüs Menüü ühe tasandi võrra edasi / tagasi liikumiseks.
∧ ∨	Ekraanil kuvatavates juhistes üles / alla kerimiseks.
	Valikute aktiveerimiseks / deaktiveerimiseks.
X	Hüpikakna sulgemiseks.
⊗	Seade tühistamiseks.

5.2 Esmakordne ühendamine vooluvõrku

Pliidi vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada Keel, Ekraani heledus ja Helitugevus.

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

5.3 Toidusensor kalibreerimine

Enne Toidusensor kasutama hakkamist tuleb see kalibreerida, et temperatuuri näidud oleksid õigeid.

Kui Toidusensor on kalibreeritud õigesti, mõõdab see keemispunkti täpsusega + / - 2 °C.

Järgige toimingut:

- paigaldades pliidi esimest korda;
- viies pliidi teise asukohta (kõrguste vahe);
- asendage Toidusensor.

ⓘ

Kasutage nõud, mille põhja läbimõõt on 180 mm ja täitke see 1 - 1,5 l veega. Ärge pange vette soola, sest see võib toimingut mõjutada.

1. Funktsiooni kalibreerimiseks või uuesti kalibreerimiseks asetage Toidusensor kööginõu servale. Täitke pott külma veega vähemalt kuni minimaalse tähistuseni ja asetage see vasakpoolsele eesmisele keedualale.
2. Vajutage ☰.

Valige loendist Seaded > Toidusensor > Kalibreerimine.

3. Vajutage Kalibreerimine.

Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Menüü-üksusest väljumiseks puudutage nuppu ☰ või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa.

5.4 Toidusensor sidumine

Algselt on pliit ja Toidusensor seotud juba tarnimisel.

Kui asendate Toidusensor uuega, tuleb see omakorda pliidiga siduda.

1. Puudutage ☰.

Valige loendist Seaded >Toidusensor > Sidumine.

2. Puudutage Lülita välja, et ühendada lahti eelmine Toidusensor.
3. Puudutage Paar keeduala kõrval.

Ilmub hüpikaken.

4. Sisestage numbriklahvistiku abil uuel seadmel olev viiekohaline numbrikood Toidusensor.
5. Valiku kinnitamiseks puudutage OK.

Teie Toidusensor on nüüd pliidiga seotud. Kalibreerige Toidusensor alati pärast sidumist.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage ☰ või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa.

5.5 Menüü struktuur

Puudutage ☰, et avada ja muuta pliidi seadeid või aktiveerida mõned funktsioonid.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage nuppu ☰ või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Menüü-üksuses liikumiseks kasutage nuppu 〈 või 〉.

Tabelis on näha Menüü põhistruktuur.

Juhendatud küpsetamine		
Pliidi funktsioonid	Sous-vide	
	Termomeeter	
	Sulatus	
Seaded	Lapselukk	
	Stopper	
	Hob²Hood	
	Toidusensor	Ühendused Kalibreerimine Sidumine
	Seadistamine	Juhendatud küpsetamine Keel Nuputoonid Helitugevus Ekraani heledus
	Hooldus	Demorežiim Litsents Kuva tarkvaraversioon Hoiatuste ajalugu Lähtesta kõik seaded

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ⏻.

6.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keealal maha jahtuda.
- kasutate vale nõud või puudub sellel alal nõu hoopis. Keeduala valge sümbol vilgub

ja induktsioonkeeduala lülitub automaatselt 2 minuti pärast välja.
- Te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes ilmub teade ja pliit lülitub välja.

Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
1 - 2	6 tundi
3 - 5	5 tundi
6	4 tundi
7 - 9	1,5 tundi

ⓘ

Kasutades Praadimine pannil, lülitub pliit välja 1,5 tunni pärast. Valides Sous-vide, lülitub pliit välja 4 tunni pärast.

6.3 Keeduväljade kasutamine

Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Kui olete nõu valitud keedualale asetanud, tuvastab pliit selle automaatselt ja ekraanile ilmub vastav liugriba. Liugriba kuvatakse 8 sekundit, pärast mida läheb ekraan tagasi põhiolekusse. Liugriba kiiremaks eemaldamiseks koputage ekraani väljaspool seda.

Kui teised alad on aktiivsed, võib soovitud keeduala kuumustase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

ⓘ

Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivat kööginõud. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiate jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid". Nõu suurust kontrollige jaotises "Tehnilised andmed".

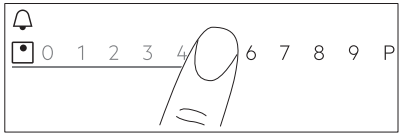
6.4 Soojusaste

1. Lülitage pliit sisse.
2. Pange keedunõu valitud keeduväljale.

Ekraanile ilmub aktiivse keeduala liugriba, mis on aktiivne 8 sekundit.

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

Sümbol muutub punaseks ja läheb suuremaks.



Soojusastet saate muuta ka toiduvalmistamise ajal. Puudutage juhtpaneeli põhivaates ala valiku sümbolit ja liigutage sõrme vasakule või paremale (et soojusastet suurendada või vähendada).

6.5 PowerBoost

See funktsioon aktiveerib suurema võimsuse sobiva induktsioon-keeduala jaoks; see sõltub nõu suurusest. Seda funktsiooni saab kasutada ainult piiratud aja jooksul.

1. Puudutage kõigepealt soovitud ala sümbolit.
2. Puudutage P või libistage sõrme paremale, et aktiveerida funktsioon valitud keeduala puhul.

Sümbol muutub punaseks ja läheb suuremaks.
Funktsioon lülitub automaatselt välja.
Funktsiooni käsitsi väljalülitamiseks valige ala ja muutke selle soojusastet.

ⓘ

Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".

6.6 OptiHeat Control(3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

⚠ **HOIATUS!**

III / **II** / **I** Seni kui indikaator on sees, kaasneb põletusoht jääkkuumuse tõttu.

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

Indikaatorid **III** / **II** / **I** lülituvad sisse, kui keeduala on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset.

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

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

6.7 Taimer

Pöördloendur

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

Igale keeduväljale saab ka eraldi funktsiooni valida.

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

Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

4. Tähistage , et funktsioon aktiveerida.

Sümbolid muutuvad .

5. Sobiva aja valimiseks libistage oma sõrme vasakule või paremale (nt tunnid ja/või minutid).
6. Valiku kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida X, et valik tühistada.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja vilgub. Signaali peatamiseks puudutage nuppu .

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

Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada, kui pliit on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta.

See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

1. Valige mõni keeduala.

Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.

2. Vajutage .

Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

3. Sobiva aja valimiseks libistage oma sõrme vasakule või paremale (nt tunnid ja minutid).
4. Valiku kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida X, et valik tühistada.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja vilgub. Signaali peatamiseks puudutage nuppu .

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage taimeri väärtusest vasakul , puudutage X selle kõrval ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

Stopper

Funktsioon alustab automaatselt loendust, kui olete keeduala sisse lülitanud. Selle funktsiooniga saate jälgida, kui kaua see töötab.

1. juurdepääsuks puudutage ekraanil nuppu Menüü.
2. Seaded > Stopper valimiseks kerige Menüü.
3. Puudutage lülitit, et funktsioon sisse/välja lülitada.

Funktsioon ei peatu, kui te nõu eemaldate. Funktsiooni uuesti valimiseks ja käsitsi käivitamiseks puudutage nuppu , valige hüpikaknast Lähtesta. Funktsioon alustab loendamist alates **0**. Toiduvalmistamise ajal Paus funktsiooni sisse lülitamiseks puudutage nuppu ja valige hüpikaknast Paus. Loenduse jätkamiseks valige Start.

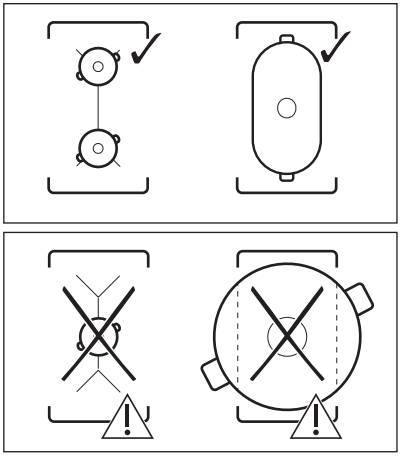
6.8 Bridge funktsioon

See funktsioon ühendab kaks keeduala ja need töötavad ühe, sama kuumustaset kasutava alana.

Seda funktsiooni on hea kasutada suurte nõude puhul.

1. Asetage nõu kahele keedualale. Nõu peab katma mõlema ala keskpunkte.
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu . Ala sümbol muutub.

3. Seadke kuumusaste.
Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid, kuid ei tohi ületada tähistatud ala.



Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage nuppu . Kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.

6.9 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Teil pole võimalik funktsiooni aktiveerida, kui Juhendatud küpsetamine või Sous-vide töötavad.

Kui funktsioon on sees, saab kasutada ainult sümboleid ⏻ ja . Kõik muud juhtpaneeli sümbolid on lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .

hakkab tööle. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.
Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage nuppu .

Funktsioon peatub PowerBoost. Kõrgeim kuumusaste lülitub taas sisse, kui puudutate uuesti nuppu .

6.10 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumusastme kogemata muutmise.

Valige kõigepealt kuumusaste.

Puudutage , et funktsioon aktiveerida.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage 3 sekundit.

> ⓘ
> Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

6.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded **>** Lapselukk.
3. Keerake lüliti sisse ja puudutage tähestikulises järjekorras tähti A-O-X, et funktsioon sisse lülitada. Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage 〈 või 〉.

6.12 Juhendatud küpsetamine

See funktsioon reguleerib parameetreid vastavalt valmivale roale ja hoiab neid kogu küpsemise aja.

Selle funktsiooniga saate valmistada laia valikut roogasid, näiteks Liha, Kala ja mereannid, Köögiviljad, Supid, Kastmed, Pasta või Piim. Erinevat tüüpi toiduainete jaoks on saadaval erinevad toiduvalmistusviisid, nt kana jaoks saate valida Praadimine pannil, Sous-vide või Pošeerimine vahel.

Funktsiooni saate aktiveerida ainult pliidi vasakul küljel. Juhendatud küpsetamine koos funktsiooniga Sous-vide saab sisse lülitada ainult vasakpoolsele eesmisele või tagumisele keedualale. Kui soovite kasutada Praadimine pannil, saate selle aktiveerida

vasakpoolse eesmise keeduala jaoks või sildühenduse abil mõlema ala jaoks.

Kui Juhendatud küpsetamine töötab vasakpoolsel eesmisel keedualal, kasutage ilma funktsioonita toiduvalmistamiseks paremal pool olevaid alasid.

Kui kasutate funktsiooni vasakpoolsel eesmisel keedualal, siis ärge vasakpoolsel tagumisel alal kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt on üle 200 mm. See võib mõjutada ühendust Toidusensor ja pliidi pinna all oleva antenni vahel.

ⓘ

Ärge enne valmistamist nõusid kuumutage. Võimalusel kasutage ainult külma kraanivett või külma vedelikku. Soojendage ainult külmi toite.

ⓘ

Praadimine pannil puhul järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Lisage õli, kui pann on kuum.

ⓘ

Koos Juhendatud küpsetamine-ga töötab taimer kui Minutilugeja. See ei peata funktsiooni, kui määratud aeg saab otsa.

1. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu ⁄ või ☰ ja valige Juhendatud küpsetamine.
2. Valige loendist toidu tüüp, mida soovite valmistada.
   Iga toidutüübi puhul on saadaval mõned valikud. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
   - Võite puudutada nuppu OK hüpikakna ülaosas, et kasutada vaikeseadeid.
   - Praadimine pannil puhul saab muuta kuumuse vaikseadistust. Kasutades Toidusensor, saate mõne roa puhul kontrollida selle sisetemperatuuri.
   - Enamiku valikute puhul, nt Sous-vide ja Pošeerimine puhul, saate muuta vaiketemperatuuri.
   - Võite muuta ka vaikeaega või ise aja valida. Minimaalne vaikeaeg on määratud ainult Sous-vide puhul.

Täpsemat teavet ja täiendavaid juhiseid võite näha ekraanil. Võite neid sirvida, kasutades ⌃ ja ⌄.

3. Puudutage nuppu OK. Järgige hüpikakendes toodud juhiseid.
   Mõned valikud algavad eelkuumutamisega. Toidu valmimist võite jälgida juhtribal.
4. Kui ilmub juhistega hüpikaken, puudutage esmalt nuppu OK ja seejärel jätkamiseks nuppu Start.

Funktsioon töötab eelnevalt määratud seadetega.

Hüpikakna püsivaks väljalülitamiseks kontrollige ☐, enne kui funktsiooni aktiveerite.

5. Kui aeg saab täis, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub hüpikaken. Akna sulgemiseks puudutage nuppu OK.

Funktsioon ei peatu automaatselt. Sous-vide puhul lülitub pliit automaatselt maksimaalselt nelja tunni pärast välja.

Funktsiooni peatamiseks või kohandamiseks puudutage nuppu ⁄ või ⁄ või aktiivse ala sümbolit ja seejärel valige Stop.

Kinnitamiseks puudutage hüpikaknas nuppu Jah.

6.13 Sous-vide

Funktsiooni abil liha, kala või juurviljade valmistamiseks läheb tarvis sobivaid tõmblukuga kotte või kilekotte ja vaakumsulgurit. Pange maitsestatud toiduained kottidesse ja sulgege need. Selle meetodi kasutamiseks võite osta ka juba küpsetusvalmis toiduportsjoneid.

⚠ **HOIATUS!**

Järgige kindlasti toiduohutuspõhimõtteid. Vt "Vihjeid ja näpunäiteid".

Selle funktsiooni puhul saate vabalt valida meelepärase aja ja temperatuuri (35 kuni 85 °C), mis sobivad valmistatava toiduga. Kasutage maksimaalselt 4 liitrit vett; katke pott kaanega. Lisateavet küpsetusparameetrite kohta leiate küpsetustabelist jaotises "Vihjed ja näpunäiteid". Enne valmistamist sulatage toit.

Funktsiooni saab sisse lülitada ainult vasakpoolse eesmise ja tagumise

keedualaga. Kui Sous-vide töötab, kasutage ilma funktsioonita toiduvalmistamiseks parempoolseid alasid.

Koos Sous-vide-ga töötab taimer kui Minutilugeja. Funktsioon lülitub automaatselt välja alles maksimaalselt nelja tunni pärast.

1. Valmistage toiduportsjonid vastavalt ülaltoodud juhistele.
2. Pange pott külma veega eesmisele või tagumisele vasakpoolsele keedualale.
3. Puudutage nuppe > Sous-vide. Võite ka puudutada nuppe > Pliidi funktsioonid > Sous-vide.
4. Valige õige temperatuur.

Valige aeg (valikuliselt). Valmimisaeg oleneb toidu paksusest ja tüübist.

5. Jätkamiseks puudutage nuppu OK.
6. Asetage Toidusensor kööginõu servale.
7. Hüpikakna sulgemiseks puudutage nuppu OK.
8. Eelkuumutamise aktiveerimiseks puudutage nuppu Start .

Kui nõu saavutab määratud temperatuuri, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub hüpikaken. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

9. Asetage kotis toiduained vertikaalselt kööginõusse (võite kasutada ka Sous-vide resti). Vajutage Start.

Valides Minutilugeja, alustab see tööd koos funktsiooniga.

10. Kui valitud aeg saab täis, kõlab helisignaal ja vilgub. Signaali peatamiseks puudutage .

Funktsiooni peatamiseks või kohandamiseks puudutage nuppu või aktiivse ala sümbolit ja seejärel nuppu Stop. Kinnitamiseks puudutage hüpikaknas nuppu Jah.

KeepTemperature

Funktsiooni Sous-vide võite kasutada toiduvalmistamiseks; Toidusensor kontrollib ja säilitab täpselt valitud temperatuuri (täpsusega + / - 1 °C). Teil on võimalik valmistada väga erinevaid toite, näiteks vürtsikaid hautisi või kastmeid (nt eri tüüpi karrid või kalahautised). Võite valida oma parameetrid või vaadata küpsetustabelit jaotises "Vihjed ja näpunäiteid".

Funktsiooni saab sisse lülitada ainult vasakpoolse eesmise ja tagumise keedualaga.

1. Puudutage > Pliidi funktsioonid > Sous-vide või jõudke funktsioonini, puudutades > Sous-vide.
2. Valige õige temperatuur.

Valige aeg (valikuliselt).

3. Jätkamiseks puudutage OK.
4. Pange Toidusensor nõu servale või toidu sisse.
5. Eelkuumutamiseks puudutage Start.

Kui nõu saavutab määratud temperatuuri, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub hüpikaken.

6. Hüpikakna sulgemiseks puudutage OK.
7. Puudutage Start.

Valides Minutilugeja, alustab see tööd koos funktsiooniga.

8. Kui valitud aeg saab täis, kõlab helisignaal ja vilgub. Signaali peatamiseks puudutage .

Funktsiooni peatamiseks või kohandamiseks puudutage või aktiivse ala sümbolit ja seejärel Stop. Kinnitamiseks puudutage hüpikaknas Jah.

6.14 Termomeeter

Selle funktsiooniga toimib Toidusensor termomeetrina, aidates teil valmistamise ajal toidu või vedeliku temperatuuri jälgida. Näiteks on sellest palju kasu piima kuumutamisel või beebitoidu temperatuuri jälgimisel.

Selle funktsiooni kasutamiseks peab vähemalt üks keeduala olema aktiivne.

Funktsiooni võib aktiveerida kõigi keedualadega, kuid korraga saab seda kasutada ainult ühel alal.

1. Pange Toidusensor toidu või vedeliku sisse kuni minimaalse tähistuseni.
2. Puudutage ekraanil , et avada menüü Toidusensor ja valida Termomeeter. Võite

puudutada ka ☰ > Pliidi funktsioonid > Termomeeter.
3. Puudutage Start.
Aktiivsel keedualal algab mõõtmine.
Kui ükski keeduala ei ole aktiivne, ilmub info-hüpikaken.

Funktsiooni peatamiseks puudutage temperatuuri tähistavaid numbreid või ✎ ja valige Stop.

6.15 Sulatus

Seda funktsiooni võite kasutada toidu sulatamiseks (nt šokolaad, või). Funktsiooni saate korraga kasutada ainult ühel keedualal.

1. Puudutage ekraanil ☰, et avada Menüü.
2. Valige loendist Pliidi funktsioonid > Sulatus.
3. Puudutage Start.
Teil tuleb valida sobiv keeduala.
Kui keeduala on juba aktiivne, ilmub hüpikaken. Funktsiooni aktiveerimiseks tühistage eelmine soojusaste.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage ☰ või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage 〈 või 〉.

Funktsiooni peatamiseks puudutage ala valiku sümbolit ja siis puudutage Stop.

6.16 Hob²Hood

See on eesrindlik automaatne funktsioon, mis ühendab pliidiplaadi spetsiaalse õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilaatori kiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi seadistusele ja pliidil oleva kõige kuumema kööginõu temperatuurile.

Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi välja lülitatud. Enne funktsiooni kasutamist aktiveerige see. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks valige automaatrežiim H1 – H6. Algselt on pliit seadistatud valikule H5. Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliidiplaati. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilaatori kiirust. Valides valiku H1, saate pliiti seadistada ainult tuld sisse lülitama.

ⓘ

Kui muudate puhasti ventilaatori kiirust, lülitatakse vaikeühendus pliidiga välja. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage mõlemad seadmed välja, kasutades nuppu OFF, ja seejärel uuesti sisse, kasutades nuppu ON.

Režiim	Automaatne tuli	Keetmine[1)]	Praadimine[2)]
H0	Väljas	Väljas	Väljas
H1	Sees	Väljas	Väljas
H2[3)]	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H3	Sees	Väljas	Ventilaatori kiirus 1
H4	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3

1) KeeminePliit tuvastab keemise ja lülitab ventilaatori automaatrežiimile vastaval kiirusel sisse.

2) Pliit tuvastab praadimise ja lülitab ventilaatori automaatrežiimile vastaval kiirusel sisse.

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

Režiimide muutmine

Kui te pole olemasoleva helitaseme / ventilaatorikiirusega rahul, võite režiime käsitsi muuta.

1. Vajutage ☰.
Valige loendist Seaded>Hob²Hood .
2. Valige sobiv režiim.

Menüü-st väljumiseks puudutage ☰ või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa.

Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud ja pliidiplaadi deaktiveerinud, võib õhupuhasti siiski teatud aja jooksul töötada. Pärast seda

lülitab süsteem ventilaatori automaatselt välja ja tõkestab teil selle tahtmatu sisselülitamise järgmise 30 sekundi jooksul.

Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

6.17 Keel

1. Puudutage ekraanil ☰, et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded >Seadistamine > Keel.
3. Valige loendist sobiv keel.

Kui valite vale keele, puudutage ☰. Ilmub loend. Valige ülevalt kolmas valik ja seejärel eelviimane valik. Edasi valige teine valik. Kerige loendis allapoole, et leida sobiv keel. Lõpuks valige õige valik paremalt poolt.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage ☰ või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage 〈 või 〉.

6.18 Nuputoonid / Helitugevus

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

1. Puudutage ekraanil ☰, et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine> Nuputoonid / Helitugevus.
3. Valige sobiv valik.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage ☰ või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage 〈 või 〉.

6.19 Ekraani heledus

Saate muuta ekraani heledust.

Valida saate 4 heledusastme vahel, kusjuures 1 on madalaim ja 4 kõrgeim.

1. Puudutage ekraanil ☰, et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded >Seadistamine > Ekraani heledus.
3. Valige sobiv tase.

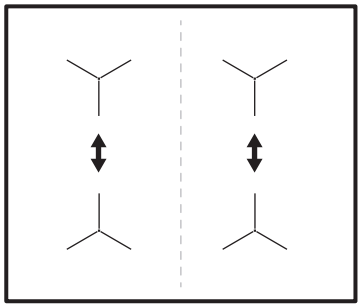
Menüü-üksusest väljumiseks puudutage ☰ või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage 〈 või 〉.

6.20 Toitehaldus

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

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680 W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsuse piirmäära ühel faasil, vähendatakse automaatselt keedualade võimsust.
- Maksimaalne kuumusaste on liugribal näha. Aktiivsed on ainult valged numbrid.
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.

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



7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

⚠ **HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keeduõud

ⓘ

Induktsioonaladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsioonaladega sobivaid nõusid.

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Kriimustuste vältimiseks ärge libistage ega hööruge nõusid keraamilisel klaasil.

Keedunõu materjal

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

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistulemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.

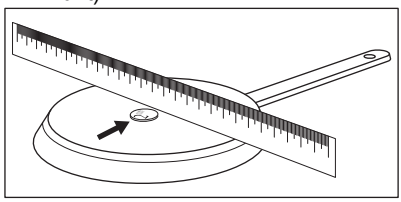
ⓘ

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

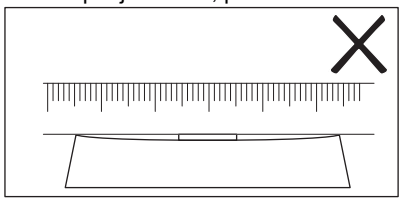
7.2 Sobivad nõud funktsiooni jaoks

Kasutage ainult sileda põhjaga nõusid. Et teada saada, kas nõu on sobiv:

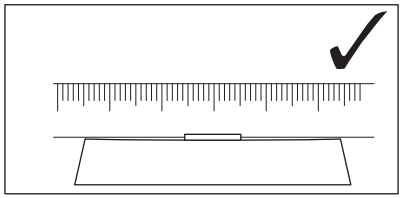
1. Pange nõu tagurpidi.
2. Pange nõu põhja vastu joonlaud.
3. Proovige joonlaua ja nõu põhja vahele panna ühe-, kahe- või viiesendine euromünt (või muu sama paksusega münt).



a. Kui münt mahub joonlaua ja nõu põhja vahele, pole see nõu sobiv.



b. Kui münt joonlaua ja nõu põhja vahele ei mahu, on see nõu sobiv.



7.3 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused, nõu on tuvastatud pärast selle pliidile asetamist tuvastatud.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

7.4 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

7.5 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.

ⓘ

Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
P	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.		

7.6 Vihjed ja näpunäited: Toidusensor

ⓘ

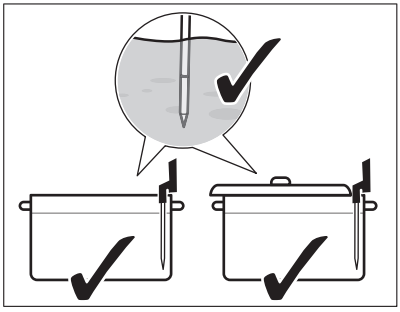
Funktsioonide Juhendatud küpsetamine ja Sous-vide kasutamisel saate kasutada ainult pliidi vasakpoolset Toidusensor. Funktsiooniga Termomeeter saate Toidusensor kasutada ka pliidi parempoolsel küljel.

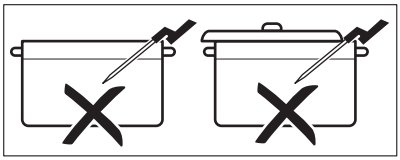
Parima ühenduse tagamiseks (,) Toidusensor ja pliidi vahel:

Vedelikud

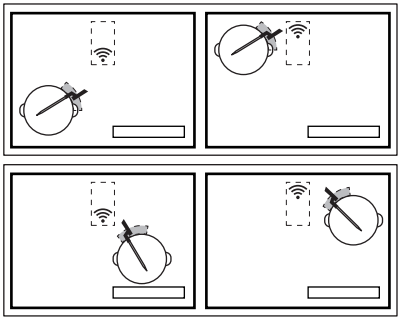
- Kastke Toidusensor vedelikku soovitatud sissekastmisulatuses. Minimaalse tähistuse taset ei tohi ületada.
- Pange Toidusensor poti servale. Võimalusel hoidke seda vertikaalasendis. Jälgige, et tarviku ots puutuks vastu nõu

põhja. Toidusensor käepide peab alati jääma potist või pannist väljapoole.



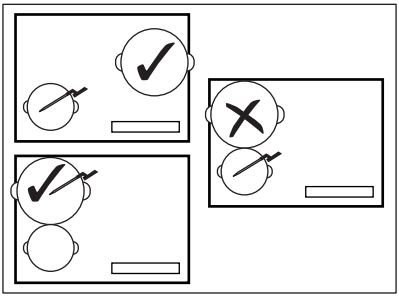


- Kui soovite kasutada Toidusensor pliidi vasakpoolsel osal, siis jälgige, et see asetseks pliidi keskosas, kella 1 - 3 asendis. Kui soovite seda kasutada paremal pool (funktsiooniga Termomeeter), siis jälgige, et see asetseks kella 9 - 11 asendis. Vt allolevaid jooniseid.



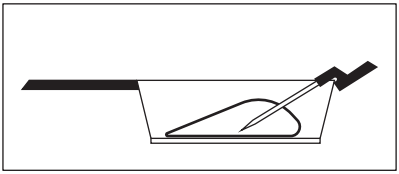
Kui ühenduse loomine ei õnnestu, proovige poti serval Toidusensor liigutada.

- Poti võib osaliselt kaanega katta.
- Kasutades seda vasakpoolsel eesmisel keeduväljal, ärge asetage vasakpoolsele tagumisele alale suuri nõusid. Tagumisel vasakpoolsel alal olevad suured nõud võivad signaali tõkestada. Asetage suuremad nõud tagumisele parempoolsele alale.

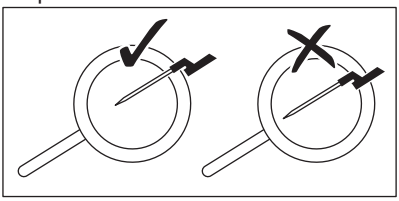


Tahketele toitudele (sisetemperatuuri mõõtmiseks)

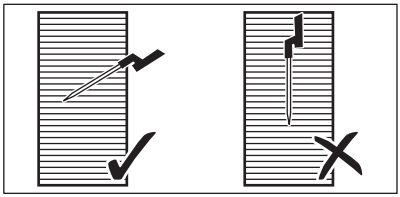
- Sisestage Toidusensor risti toidu kõige paksemasse ossa kuni minimaalse tähistuseni. Mõõtmiskoht peaks asetsema portsjoni keskosas.



- Jälgige, et Toidusensor oleks kindlalt toidu sees. Toidusensor metallosad ei tohiks puutuda vastu poti / panni serva. Käepideme konks peab olema suunaga allapoole.



- 2 - 3 cm paksuste liha- või kalatükkide puhul peaks Toidusensor ots ulatuma vastu nõu põhja.
- Enne toidu pööramist eemaldage Toidusensor.
- Kui kasutate plancha-plaati, tuleks jälgida, et Toidusensor käepide jääks sellest paremale, plaadi pinna kohalt eemale. Vt allolevaid jooniseid.



7.7 Toiduvalmistamine madalal temperatuuril – toiduohutuspõhimõtted

Madalal temperatuuril toitu valmistades, nt Sous-vide, järgige kindlasti järgmisi reegleid.

- Enne toiduvalmistamist peske / desinfitseerige käed. Kasutage ühekordseid kindaid.
- Kasutage ainult õigesti säilitatud kvaliteetseid värskeid toiduaineid.
- Peske ja koorige puuvilju ja juurvilju põhjalikult.
- Hoidke tööpind ja lõikelauad puhtad. Eri tüüpi toiduainete jaoks kasutage erinevaid lõikelaudu.
- Pöörake erilist tähelepanu hügieenile, kui kasutate linnuliha, mune või kala. Linnuliha valmistamisel peab temperatuur olema vähemalt 65 °C juures vähemalt 50 minutit.
- Kui valmistate Sous-vide kasutades kala, peab see olema eriti värske.
- Valmistoitu võib külmikus hoida maksimaalselt 24 tundi.
- Nõrgenenud immuunsüsteemiga või kroonilisi haigusi põdevate inimeste jaoks tuleks toitu enne tarvitamist pastöriseerida. Pastöriseerige toitu 60 °C juure vähemalt üks tund.

7.8 Toiduvalmistamise juhend

Alljärgnevas tabelis on näidatud toiduainete tüübid ning optimaalsed temperatuurid ja soovitatud toiduvalmistusajad. Parameetrid võivad muutuda sõltuvalt toiduaine temperatuurist, kvaliteedist, konsistentsist ja kogusest.

Toiduvalmistusaja pikkus sõltub rohkem toiduaine paksusest kui selle kaalust. Nt mida paksem on lihalõik, seda rohkem aega kulub etteantud sisetemperatuuri saavutamiseks. 2 cm paksune lihalõik vajab 58 °C saavutamiseks umbes 1 tunni, samal ajal 5 cm tükk vajab umbes 4 tundi.

Jälgige esimest toiduvalmistamiskorda, et veenduda alltoodud parameetrite vastavuses teie toiduvalmistamise harjumustele ja kööginõudele. Neid parameetreid saate muuta vastavalt oma isiklikele eelistustele.

Toiduaine tüüp	Söögivalmistamise meetod	Küpsusaste	Paksus/toiduaine kogus	Sisemuse temperatuur / toiduvalmistamise temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Biifsteek	Sous-vide	pooltoores	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		keskmine	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		küps	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240

Toiduaine tüüp	Söögivalmistamise meetod	Küpsusaste	Paksus/toiduaine kogus	Sisemuse temperatuur / toiduvalmistamise temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Kanafilee	Sous-vide	täisküps	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Pošeerimine	täisküps		68 - 74	35 - 45
Kanakoivad	Pošeerimine	täisküps	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Sealiha steik	Sous-vide	täisküps	2 cm	60 - 66	35 - 60
Sea sisefilee	Sous-vide	täisküps	4–5 cm	62 - 66	60 - 120
Lambafilee	Sous-vide	keskmine	2 cm	56 - 60	35 - 60
		täisküps		64 - 68	40 - 65
Lamba ristluutükk (ilma kondita)	Sous-vide	keskmine	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		täisküps		64 - 68	65 - 120
Lõhe	Sous-vide	poolläbipaistev	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pošeerimine	poolläbipaistev	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuunikala	Sous-vide	poolläbipaistev	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krevetid	Sous-vide	poolläbipaistev	1–2 cm	50 - 56	25 - 45
Munad	Sous-vide	pehme **1)**	M – suurus	63 - 64	45 - 70
		keskmine **1)**		65 - 67	45 - 70
		kõva **1)**		68 - 70	45 - 70
	Keetmine	pehme		keetmine	4 **2)**
		keskmine		keetmine	7 **2)**
		kõva		keetmine	10 **2)**
Riis	Paisumine	valmis	-	-	10 - 30
Kartulid	Keetmine	valmis	-	-	15 - 30
Köögiviljad (värsked)	Sous-vide	valmis	-	85	30 - 40
Spargel	Sous-vide	valmis	-	85	30 - 40

1) Munavalge jääb vedelaks.

2) Aeg on antud keskmise suurusega munadele. Suurte munade ja külmkapis olnud munade puhul lisage keetmisajale üks minut.

Täiendavad soovitused Juhendatud küpsetamine:

- Enne toiduvalmistamist täitke nõu sobivas koguses vedelikuga (nt 1 –3 liitrit). Vältige

vedeliku lisamist söögi valmistamise käigus.
- Kasutage energia säästmiseks ja soovitud temperatuuri kiiremaks saavutamiseks kaant (samuti vee eelkuumutamiseks).
- Segage oma toitu korrapäraselt kogu söögivalmistamise jooksul, et tagada ühtlane temperatuuri jaotumine.
- Lisage soola söögivalmistamise alguses.
- Enne valmistamist sulatage toit.
- Lisage köögiviljad (nt spargelkapsas, lillkapsas, aedoad, rooskapsas) siis, kui vesi saavutab soovitud temperatuuri ja ilmub hüpikaken.
- Enne funktsiooni käivitamist pange kartulid või riis külma vette.
- Hautiste, kastmete, suppide, karri, raguu, guljaši ja puljongite jaoks võite kasutada Soojendamine või Tasasel tulel keetmine. Enne funktsiooni Tasasel tulel keetmine käivitamist praadige koostisosad (ilma Toidusensor) ja lisage külm vedelik; seejärel aktiveerige funktsioon alates Juhendatud küpsetamine.
- Väikese suurusega mereandide valmistamisel (nt kaheksajala lõigud / kombitsad või koorikloomad) võite kasutada funktsiooni Praadimine pannil.

Täiendavad soovitused Praadimine pannil:

⚠ HOIATUS!

Kasutage ainult sileda põhjaga panne.

⚠ ETTEVAATUST!

Kasutage lamineeritud panne alati madalal kuumussastmel, et vältida nõude ülekuumenemist ja kahjustamist.

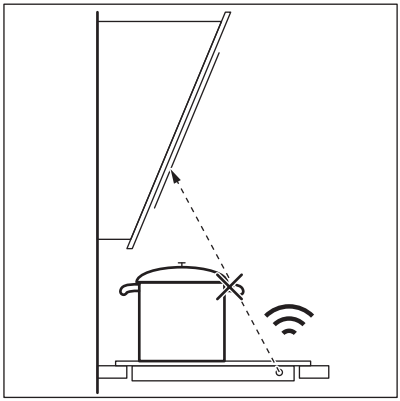
- Käivitage funktsioon siis, kui pliit on külm (eelkuumutamine pole vajalik).
- Kasutage roostevabast terasest valmistatud kihilisi kööginõusid.
- Ärge kasutage nõusid, mille põhja keskosa on reljeefne.
- Erineva suurusega pannidel on erinev kuumenemisaeg. Raskemad pannid hoiavad paremini kuumust kui kerged pannid ja kuumenevad aeglasemalt.
- Pöörake toiduaine ümber, kui see saavutab poole soovitud temperatuurist. Väga paksusid toiduportsjoneid tuleks pöörata palju tihedamini (nt iga kahe minuti järel). Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame kõigepealt kasutada Sous-vide meetodit. Viimase lihvi andmiseks asetage ettevalmistatud portsjonid eelsoojendatud pannile ja praadige neid kiiresti mõlemalt poolt.
- Enne toiduaine ümberpööramist eemaldage alati Toidusensor.

7.9 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

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

Pildil olev õhupuhasti on illustratiivne.



ⓘ

Hoidke Hob²Hood infrapunasignaali kommunikaatori aken puhtana.

ⓘ

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

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga
Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiate meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga

Electroluxi õhupuhastitel peab olema sümbol
.

8. PUHASTUS JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalse klaasikaabitsat.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvaplekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.
- Pliidi pinnal on horisontaalsed süvendid. Puhastage pliiti niiske lapi ja veidikese nõudepesuvahendiga, pühkides õrnalt vasakult paremale. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga vasakult paremale.

9. VEAOTSING

⚠ HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumusastet valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumusaste vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
	Paus on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ekraan ei reageeri puudutusele.	Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraanile liiga lähedal. Ekraanile on sattunud vedelikku või mõni ese.	Eemaldage objektid. Viige potid ekraanist eemale. Puhastage ekraan ja oodake, kuni seade on jahtunud. Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast.
Kostab helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaal.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale ⏻.	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või on pliidipinna all olev sensor kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Pärast funktsiooni Juhendatud küpsetamine sisselülitamist alustab pliiti kuumenemist, peatub ja käivitub seejärel uuesti.	Tegemist on ohutuskontrolliga, mille eesmärk on tagada, et Toidusensor on potis, mille jaoks funktsioon Juhendatud küpsetamine aktiveeriti.	See on normaalne toiming; tegemist ei ole rikkega.
Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida.	Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud.	Vähendage esmalt teise keeduala võimsust.
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Ekraan näitab, et Toidusensor ei leitud.	Toidusensor asend ei ole õige. Miski tõkestab signaali (nt söögiriistad, panni käepide või mõni teine nõu).	Paigutage Toidusensor õigesti. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". Eemaldage kõik metall- või muud esemed, mis võivad signaali tõkestada.
Ekraan näitab, et vee temperatuur on kõrgem kui 100°C.	Te ei kalibreerinud Toidusensor või ei teinud seda õigesti. Olete viinud pliidi teise asukohta.	Kalibreerige Toidusensor uuesti. Vt jaotist "Kalibreerimine". Kontrollige ka seda, kas kalibreerimiskood on õige. Vt jaotist "Sidumine".
	Olete pannud vette liiga palju soola.	Ärge pange keevasse vette soola.
Ekraanil pole näha temperatuuri. Ekraanil on hoiatusikoon.	Toidusensor ei suutnud pliidiga ühendust luua, sest signaal on liiga nõrk.	Asetage Toidusensor pliidi keskosas asuva antenni lähedusse. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Miski katab Toidusensor või antenni pliidi pinnal, näiteks mõni metallist köögiriist.	Eemaldage kõik antenni katvad esemed. Jälgige, et nõud asetseksid keeduala keskosas. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Toidusensor ja antenni vaheline ühendus on katkenud.	Kontrollige, ega miski ei tõkesta signaali. Liigutage Toidusensor piki poti serva, et kohandada selle asendit. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
	Muud seadmed töötavad samal sagedusel ja häirivad ühendust.	Eemaldage kõik seadmed, mis võivad ühendust häirida. Vt "Tehnilised andmed".
Toidu temperatuur on oodatust erinev.	Toidusensor ei ole õigesti sisestatud.	Vaadake, et mõõtmispunkt asetseks toidu kõige paksemas kohas. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Pliit tuvastab tugevaid temperatuurikõikumisi.	Lisasite vett või vahetasite valmistamise ajal keedunõud.	Vältige vee lisamist või nõu vahetamist pärast funktsiooni käivitamist.
	Nõus olev kuumus ei ole ühtlaselt jaotunud, eriti paksemate vedelike puhul.	Segage toitu aeg-ajalt.
Nõud lähevad liiga kuumaks või toit valmib liiga kiiresti.	Kasutasite liiga väikest potti.	Kasutage potte, milles suurus vastab antud keedualale. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Funktsiooni ei saa sisse lülitada.	Samal keedualal töötab teine funktsioon, mis takistab sisselülitamist.	Peatage see funktsioon enne järgmise valimist.
Juhendatud küpsetamine või Sous-vide peatub.	Nõus oleva vedeliku temperatuur on toiduvalmistamise alustamisel kõrgem kui 40 °C. Kasutatav nõu on liiga kuum.	Kasutage ainult külma vedelikku. Ärge nõusid eelkuumutage.
Hob²Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Hob²Hood töötab, kuid ainult tuli põleb.	Olete sisse lülitanud H1 režiimi.	Valige režiimiks H2 - H6 või oodake, kuni käivitub automaatne režiim.
Hob²Hood režiimid H1 – H6 töötavad, kuid tuli ei põle.	Probleem võib olla ka valgusti pirnis.	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Kui puudutate paneeli anduralasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“.
Valitud on vale keel.	Keelt on kogemata muudetud.	Lähtestage kõigi funktsioonide tehaseseaded. Valige Lähtesta kõik seaded-st Menüü. Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast. Seadistage Keel, Ekraani heledus ja Helitugevus.
Keeduala lülitub välja. Ilmub hoiatusteade keeduala väljalülitumise kohta.	Automaatne väljalülitus lülitab keeduala välja.	Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“.
Ilmuvad ja teade.	Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ilmub O - X - A.	Lapselukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
vilgub.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginõu.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
E ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui E süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Kööginõu kuumeneb kauem kui 5 minutit.	Kööginõu põhi ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil.	Kasutage nõuetekohase põhjaga (lame, magnetiline) kööginõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

9.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

10. TEHNILISED ANDMED

10.1 Andmesilt

Mudel EIS6648
Tüüp 62 B4A 01 CA
Induktsioon 7.35 kW
Seerianr .....
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 596 891 00
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW

10.2 Tarkvaralitsentsid

Käesolevas pliidis sisalduv tarkvara sisaldab autoriõigusega kaitstud tarkvara, millel on BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 ja teised litsentsid.

Tutvuge litsentsi täistekstiga jaotises: Menüü > Seaded > Hooldus > Litsents.

Avatud lähtekoodiga tarkvara lähtekoodi võite alla laadida, klõpsates toote veebilehel olevat hüperlinki.

10.3 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (max soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Vasakpoolne eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasakpoolne tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Parempoolne eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parempoolne tagumine	1800	2800	10	145 - 180

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

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole tabelis toodust suurem.

10.4 Toidusensor tehnilised andmed

Toidusensor on lubatud kasutamiseks toiduainetega.

Töösagedus	433,05 – 434,73 MHz
Maksimaalne saatevõimsus	5 dBm
Temperatuurivahemik	0 – 120 °C
Mõõtmistsükkel	3 sekundit

11. ENERGIATÕHUSUS

11.1 Toote teave*

Mudeli tunnus		EIS6648
Pliidi tüüp		Sisseehitatud pliit
Keedualade arv		4
Kuumutustehnoloogia		Induktsioon
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasakpoolne eesmine Vasakpoolne tagumine Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiatarbimine keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasakpoolne eesmine Vasakpoolne tagumine Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	189,1 Wh/kg 189,1 Wh/kg 180,2 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		184,2 Wh/kg

* Euroopa Liidu puhul vastavalt määrusele EL 66/2014. Valgevene puhul vastavalt standardile STB 2477-2017, lisa A. Ukraina puhul vastavalt määrusele 742/2019.

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidid – Toimivuse mõõtemeetodid

Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvööndite tähistega.

11.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

12. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga 🗑 tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....129
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ....132
3. INSTALLATION....134
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....136
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....139
6. UTILISATION QUOTIDIENNE....141
7. CONSEILS....149
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....156
9. DÉPANNAGE....157
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....161
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....162
12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....162

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils

comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et

couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

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

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

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

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Sonde de cuisson

- Utilisez la Sonde de cuisson pour effectuer les tâches pour lesquelles elle est conçue. Ne l'utilisez pas pour ouvrir ou soulever d'autres objets.

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

2.5 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

3.2 Tables de cuisson intégrées

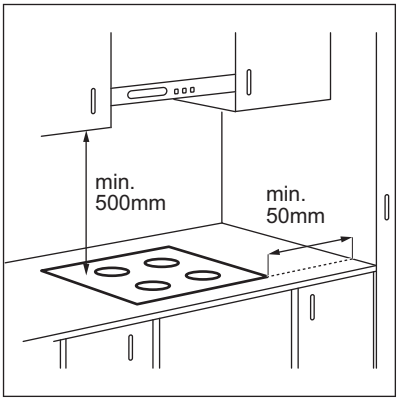
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Câble de connexion

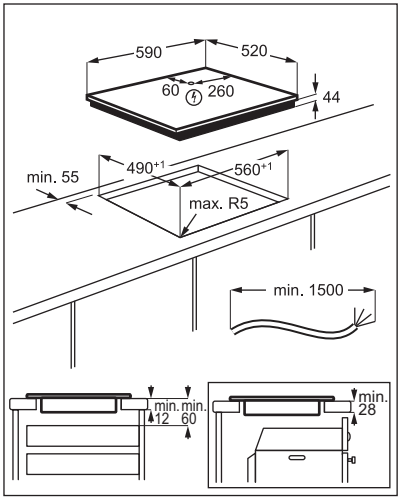
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé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

3.4 Assemblage

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



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



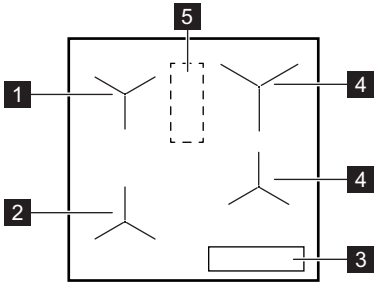
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation	

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson

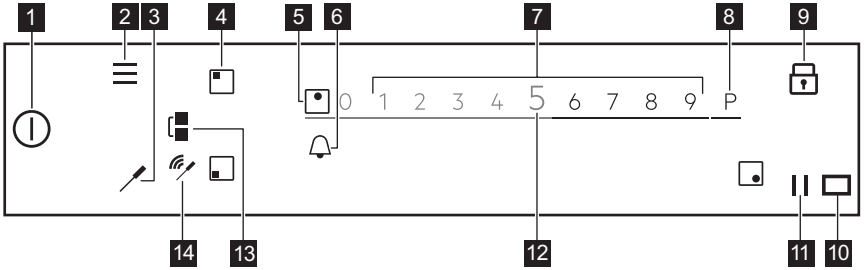


1. Zone à induction avec Cuisson assistée
2. Zone à induction avec Cuisson assistée et Poêle à frire
3. Bandeau de commande
4. Zone de cuisson à induction
5. Zone de l'antenne

⚠ ATTENTION!

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

4.2 Configuration du bandeau de commande

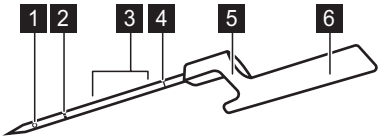


Pour voir les réglages disponibles, touchez le symbole approprié.

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

	Symbole	Commentaire	
9		Touches Verrouil.	Pour activer et désactiver la fonction.
10		-	La fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob²Hood Ne la couvrez pas.
11		Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
12	0 - 9	-	Pour indiquer le niveau de cuisson actuel.
13		Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
14	/	Indicateurs de signal	Pleine connexion/Pas de signal. Pour afficher la puissance du signal de la connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne.

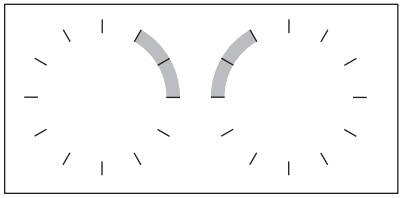
4.3 Sonde de cuisson



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

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

Le point de mesure se trouve à mi-chemin entre l'extrémité et le repère du niveau minimum. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson des liquides, plongez la Sonde de cuisson dans le liquide, jusqu'à 2 à 5 cm au-dessus du repère du niveau minimal. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient ou de la poêle avec le crochet, à proximité de l'antenne, entre le bord haut et le bord droit (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 1 heure et 3 heures) lorsque le récipient est du côté gauche de la table de cuisson, ou entre le bord gauche et le bord haut (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 9 heures et 11 heures) lorsqu'il est du côté droit.



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

ⓘ

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

4.4 Principales caractéristiques de votre table de cuisson

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

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

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

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

Sous-vide - un mode de cuisson d'aliments en sachets sous vide à basse température pour une durée prolongée permettant de préserver les vitamines et les saveurs. Votre table de cuisson vous offre des instructions et des réglages clairs et faciles à utiliser. Une fois la fonction sélectionnée via la Cuisson assistée, les températures sont définies pour différents types d'aliments. Vous pouvez également choisir vos propres températures si vous activez la fonction via Sous-vide dans le Menu .

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

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

Autres caractéristiques utiles de votre table de cuisson :

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

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

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

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

Hob²Hood - cette fonction connecte la table de cuisson avec une hotte spéciale et ajuste la vitesse du ventilateur en conséquence.

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

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

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

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

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Utilisation de l'affichage

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

Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage	
OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
〈 〉	Pour avancer / reculer d'un niveau dans le Menu .
∧ ∨	Pour faire défiler les instructions affichées vers le haut / le bas.
	Pour activer/désactiver les options.
X	Pour fermer la fenêtre contextuelle.
⊗	Pour annuler un réglage.

5.2 Premier branchement à l'alimentation secteur

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

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

5.3 Calibrage de la Sonde de cuisson

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

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

Suivez la procédure lorsque :

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

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

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

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

3. Appuyez sur Calibrer.

Suivez les instructions s'affichant.

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

5.4 Appairage Sonde de cuisson

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

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

1. Appuyez sur ☰.

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

2. Appuyez sur la touche Débrancher pour déconnecter l'ancienne Sonde de cuisson.
3. Appuyez sur Régler à côté de la zone de cuisson.

Une fenêtre contextuelle apparaît.

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

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

Calibrez toujours la Sonde de cuisson après l'appairage.

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

5.5 Menu structure

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

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

Le tableau indique la structure du Menu de base.

Cuisson assistée	
Fonctions table de cuisson	Sous-vide
	Thermomètre
	Fondre

Configurations	Sécurité enfant	
	Minuteur (Chronomètre)	
	Hob²Hood	
	Sonde de cuisson	Connexion Calibrage Étalonnage
	Configuration	Cuisson assistée Langue Son touches Volume Alarme Affichage Luminosité
	Service	Mode démo Licence Version du logiciel Historique alarmes Réinitialiser tous les réglages

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

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

6.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

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

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

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

ⓘ

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

6.3 Utilisation des zones de cuisson

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

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

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

ⓘ

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

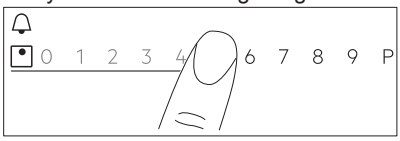
6.4 Niveau de cuisson

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

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

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

Le symbole devient rouge et grossit.



Vous pouvez aussi changer le niveau de cuisson en cours de cuisson. Appuyez sur le symbole de sélection de la zone sur l'affichage principal du bandeau de commande et déplacez votre doigt vers la gauche ou la droite (pour augmenter ou réduire le niveau de cuisson).

6.5 PowerBoost

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

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

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

ⓘ

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT!**

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

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

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

L'indicateur peut également s'allumer :

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

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

6.7 Minuteur

Minuteur (sablier)

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

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

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

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

4. Cochez pour activer la fonction.

Les symboles se changent en .

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

Vous pouvez également choisir X pour annuler votre sélection.
Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et clignote. Appuyez sur pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également toucher à gauche de la valeur du minuteur, toucher X à côté et confirmer votre choix quand une fenêtre contextuelle apparaît.

Minuteur

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

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

1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.

Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.

2. Appuyez sur .

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

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

Vous pouvez également choisir X pour annuler votre sélection.
Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et clignote. Appuyez sur pour arrêter le signal.

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

Minuteur (Chronomètre)

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

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

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

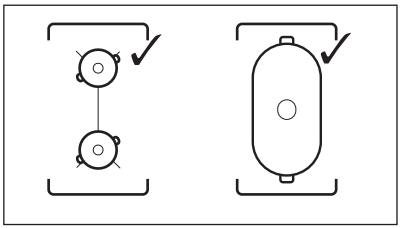
6.8 Bridge Fonction

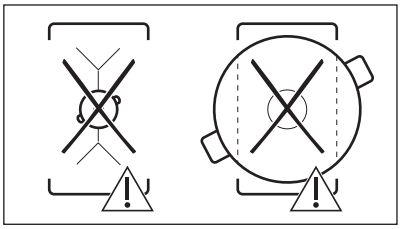
Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson.

Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit couvrir les centres des deux zones.
2. Appuyez sur pour activer la fonction. Le symbole de zone change.
3. Réglez le niveau de cuisson.

Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.





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

6.9 Pause

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

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

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur pour activer la fonction.

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

Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

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

6.10 Touches Verrouil.

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

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

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

6.11 Sécurité enfant

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

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

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

6.12 Cuisson assistée

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

Avec la fonction, vous pouvez préparer une large gamme de plats, tels que de la Viande, du Poisson/Fruits de mer, des légumes, des Soupes, des Sauces, des Pâtes ou du Lait. Différents modes de cuisson sont disponibles pour les différents types d'aliments. Par exemple, pour le poulet, vous pouvez choisir entre Poêle à frire, Sous-vide ou Pocher.

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

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

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

ⓘ

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

ⓘ

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

ⓘ

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

1. Pour activer la fonction, appuyez sur ou et sélectionnez Cuisson assistée.
2. Choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer.

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

   Des instructions supplémentaires avec des informations détaillées sont disponibles sur l'écran. Vous pouvez les faire défiler avec la fonction et .
3. Appuyez sur OK. Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle.
   Certaines options démarrent par un préchauffage. Vous pouvez suivre la progression sur le bandeau de sélection.
4. Si une fenêtre contextuelle contenant des instructions s'affiche, appuyez sur OK puis sur Démarrer pour continuer.

Le fonction est activée avec les réglages prédéfinis.

Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez ☐ avant d'activer la fonction.

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

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

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

6.13 Sous-vide

Pour préparer de la viande, du poisson ou des légumes en utilisant cette fonction, vous devez utiliser des sachets refermables adaptés, ou des sachets en plastique et un tiroir sous vide. Placez des aliments assaisonnés dans des sachets, et videz l'air qu'ils contiennent. Vous pouvez également acheter des portions d'aliments prêts à être préparés avec ce mode de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

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

ⓘ

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

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

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

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

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

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

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

MaintienTempérature

Vous pouvez utiliser la fonction Sous-vide pour la cuisson, tandis que la Sonde de cuisson contrôle et maintient précisément la température (avec une précision de + / - 1 °C). Vous pouvez préparer une grande variété de plats comme des fonds ou sauces épicés (par ex. différents types de currys ou une bouillabaisse). Vous pouvez choisir vos propres paramètres ou vous reporter au Guide de cuisson dans le chapitre « Conseils ».

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

1. Appuyez sur > Fonctions table de cuisson > Sous-vide ou accédez à la fonction en appuyant sur > Sous-vide.
2. Sélectionnez la bonne température. Régler l'heure (facultatif).
3. Appuyez sur OK pour continuer.
4. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient ou insérez-la dans l'aliment.
5. Appuyez sur Démarrer pour activer le préchauffage.

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

6. Appuyez sur OK pour fermer la fenêtre contextuelle.
7. Appuyez sur Démarrer.

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

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

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

6.14 Thermomètre

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

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

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

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

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

6.15 Fondre

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

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

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

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

6.16 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson.

Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit chaque fois que vous utilisez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur. Vous pouvez régler la table de cuisson pour

n'activer que l'éclairage en sélectionnant le mode H1.

ⓘ

Si vous changez la vitesse de ventilateur de la hotte, la connexion par défaut avec la table de cuisson est désactivée. Pour réactiver la fonction, éteignez puis rallumez les deux appareils.

Mode	Éclairage automatique	Faire bouillir[1)]	Faire frire[2)]
H0	Arrêt	Arrêt	Arrêt
H1	Marche	Arrêt	Arrêt
H2[3)]	Marche	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
H3	Marche	Arrêt	Vitesse du ventilateur 1
H4	Marche	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
H5	Marche	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2
H6	Marche	Vitesse du ventilateur 2	Vitesse du ventilateur 3

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte sur la température.

Modification des modes

Si le niveau sonore / la vitesse du ventilateur ne sont pas satisfaisants, vous pouvez choisir un autre mode manuellement.

1. Appuyez sur ☰.
Sélectionnez Configurations>Hob²Hood dans la liste.
2. Choisissez le mode approprié.

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

Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Après ce délai, le système arrête le ventilateur automatiquement et vous empêche de l'activer accidentellement pendant les 30 secondes suivantes.

L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

6.17 Langue

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

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

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

6.18 Son touches / Volume Alarme

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

1. Appuyez sur ☰ sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration> Son touches / Volume Alarme dans la liste.
3. Choisissez l'option appropriée.

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

6.19 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

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

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

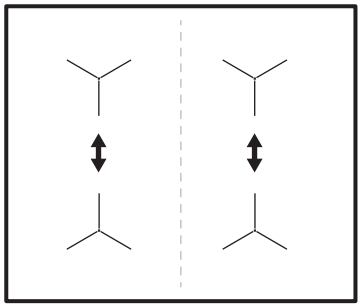
Pour quitter le Menu , appuyez sur ☰ ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez 〈 ou 〉.

6.20 Gestionnaire de puissance

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

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

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



7. CONSEILS

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

ⓘ

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

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

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

Matériaux des récipients de cuisson

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

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

Dimensions des récipients de cuisson

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

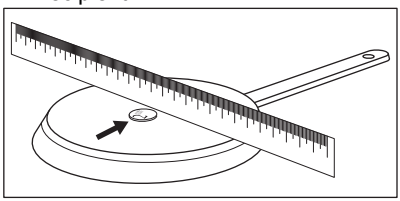
ⓘ

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

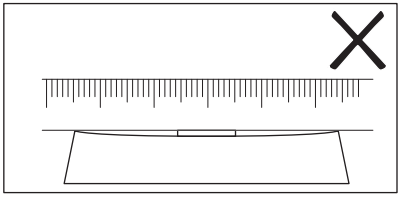
7.2 Récipients adaptés à la fonction

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

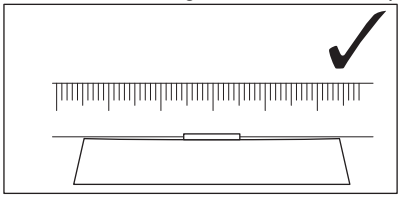
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1, 2 ou 5 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



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



b. Le récipient est adapté si vous ne pouvez pas faire passer la pièce entre la règle et le fond du récipient.



7.3 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

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

7.4 Öko Timer (Minuteur Éco)

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

7.5 Exemples de cuisson

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

ⓘ

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faites bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

7.6 Conseils pour la Sonde de cuisson

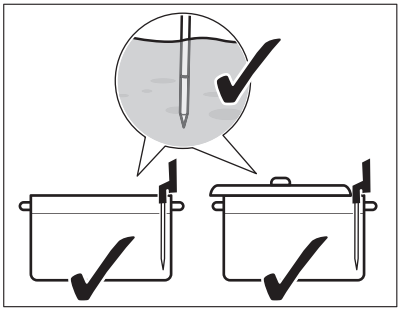
ⓘ

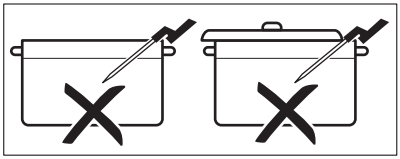
Pour certaines fonctions, comme Cuisson assistée et Sous-vide, vous pouvez uniquement utiliser la Sonde de cuisson du côté gauche de la table de cuisson. Avec la fonction Thermomètre, vous pouvez également utiliser la Sonde de cuisson du côté droit de la table de cuisson.

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

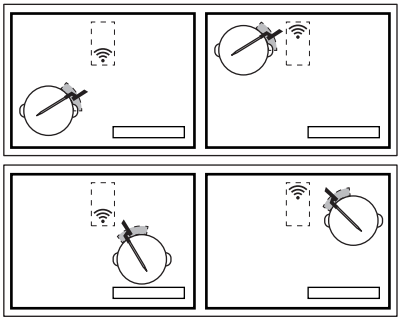
Pour les liquides

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



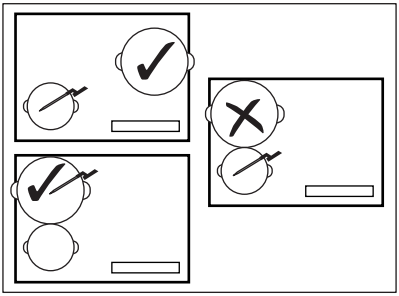


- Si vous souhaitez utiliser la Sonde de cuisson du côté gauche de la table de cuisson, assurez-vous qu'elle se trouve à proximité du centre de la table de cuisson, entre le bord haut et le bord droit du récipient (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 1 heure et 3 heures). Si vous souhaitez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



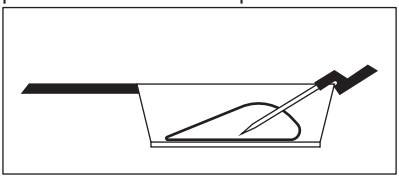
Vous pouvez déplacer la Sonde de cuisson le long du bord du récipient si la connexion ne parvient pas à s'établir.

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

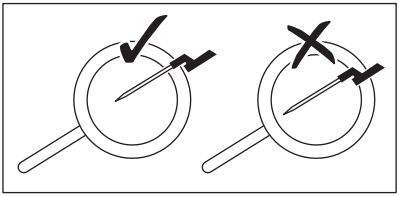


Pour les aliments solides (mesure de la température à cœur)

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

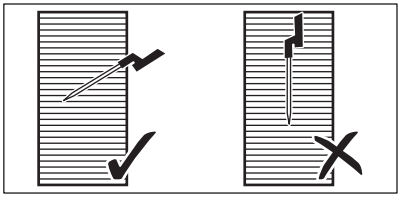


- Assurez-vous que la Sonde de cuisson est insérée fermement dans l'aliment. Les parties métalliques de la Sonde de cuisson ne doivent pas toucher les parois du récipient / de la poêle. Le crochet du manche doit pointer vers le bas.



- Pour la viande / le poisson d'une épaisseur de 2 à 3 cm, la pointe de la Sonde de cuisson doit toucher le fond de la poêle.
- Retirez la Sonde de cuisson avant de retourner l'aliment.
- Lorsque vous utilisez une plancha, assurez-vous que le manche de la Sonde de cuisson reste du côté droit, à l'extérieur

de la surface de la plancha. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.



7.7 Cuisson à basse température - Principes de précaution des aliments

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

- Lavez-vous / désinfectez-vous les mains avant de préparer les aliments. Servez-vous de gants jetables.
- Utilisez uniquement des produits frais de première qualité, conservés dans des conditions optimales.
- Lavez et pelez toujours les fruits et les légumes.
- Gardez la surface du plan de travail et des planches à découper propres. Utilisez différentes planches à découper pour les différents types d'aliments.
- Portez une attention particulière à l'hygiène alimentaire lorsque vous préparez de la volaille, des œufs et du poisson. La volaille doit toujours être cuite à une température supérieure à 65 °C, pour une durée minimale de 50 minutes.
- Assurez-vous que la qualité du poisson que vous souhaitez cuire avec la fonction Sous-vide est digne de sashimis, c'est-à-dire qu'il est extra frais.
- Conservez les plats préparés au réfrigérateur pendant maximum 24 heures.
- Pour les personnes ayant un système immunitaire affaibli ou une maladie chronique, il est préférable de pasteuriser les aliments avant de les consommer. Pasteurisez les aliments à 60 °C pendant au moins une heure.

7.8 Guide de cuisson

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

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

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

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

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

1) Le blanc de l'œuf reste liquide.

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

Conseils supplémentaires pour Cuisson assistée :

- Versez une quantité adaptée de liquide (c.-à-d. entre 1 et 3 litres) dans le récipient avant la cuisson. Évitez d'en rajouter en cours de cuisson.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie et atteindre la température plus rapidement (cela vaut également pour le préchauffage de l'eau).
- Remuez régulièrement votre plat tout au long de la cuisson pour garantir une distribution uniforme de la température.
- Ajoutez du sel au tout début de la cuisson.
- Décongelez les aliments avant de les préparer.
- Ajoutez des légumes (par ex. brocolis, choux-fleurs, haricots verts, choux de Bruxelles) lorsque l'eau atteint la température souhaitée et la fenêtre contextuelle apparaît.
- Ajoutez des pommes de terre ou du riz à l'eau froide avant de lancer la fonction.
- Pour les ragoûts, sauces, soupes, currys, goulash, et bouillons, vous pouvez utiliser Réchauffer ou Mijoter. Avant de démarrer la fonction Mijoter, faites frire les ingrédients (sans le Sonde de cuisson) et ajoutez du liquide froid ; ensuite, activez la fonction à partir de Cuisson assistée.
- Pour les petits fruits de mer comme des tranches / tentacules de poulpe ou les coquillages, vous pouvez utiliser Poêle à frire.

Conseils supplémentaires pour Poêle à frire :

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> N'utilisez que des poêles à fond plat.

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

- Lancez la fonction quand la table de cuisson est froide (aucun préchauffage nécessaire).
- Utilisez des ustensiles à fond en sandwich en inox.

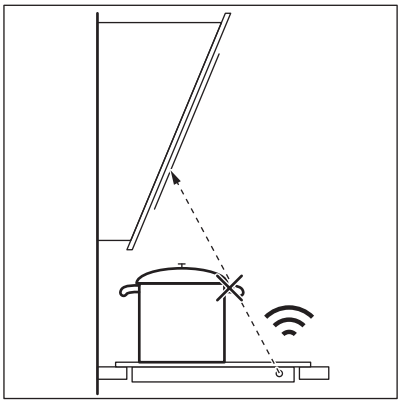
- N'utilisez pas d'ustensile avec un bossage au centre du fond.
- Des casseroles de tailles différentes peuvent entraîner des temps de chauffage différents. Les poêles lourdes emmagasinent plus de chaleur que les plus légères, et mettent plus de temps à chauffer.
- Retournez l'aliment dès qu'il atteint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

7.9 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

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



ⓘ

Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob²Hood reste propre.

ⓘ

D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob²Hood est activée.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood
Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes Electrolux dotées de cette fonction doivent afficher le symbole .

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et

les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes :** utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

9. DÉPANNAGE

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si...

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

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

Problème	Cause possible	Solution
	Quelque chose couvre la Sonde de cuisson ou l'antenne sur la surface de la table de cuisson, par ex. un couvert en métal.	Retirez tout ce qui couvre l'antenne. Veillez à poser le récipient au centre de la zone de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	La connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne a été perdue.	Vérifiez que rien ne couvre le signal. Déplacez la Sonde de cuisson le long du bord du récipient pour ajuster sa position. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	D'autres appareils fonctionnent à la même fréquence et perturbent la connexion.	Retirez les appareils pouvant perturber la connexion. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
La température des aliments n'est pas celle attendue.	La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée.	Assurez-vous que le point de mesure se trouve dans la partie la plus épaisse des aliments. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
La table de cuisson détecte des sauts significatifs de température.	Vous avez ajouté de l'eau ou changé le récipient en cours de cuisson.	Évitez d'ajouter de l'eau ou de changer de récipient après le départ de la fonction.
	La chaleur dans le récipient ne s'est pas répartie uniformément, en particulier dans les liquides épais.	Remuez fréquemment les aliments.
Le récipient devient trop chaud ou les aliments sont trop cuits, trop rapidement.	Vous avez utilisé un récipient trop petit.	Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
Vous ne pouvez pas activer une fonction.	Une autre fonction est activée sur la même zone de cuisson, ce qui empêche son activation.	Arrêtez la fonction avant d'en activer une autre.
Cuisson assistée ou Sous-vide s'arrêtent.	Au début de la cuisson, la température du liquide à l'intérieur du récipient est supérieure à 40 °C. Le récipient utilisé est chaud.	Utilisez uniquement des liquides froids. Ne préchauffez pas le récipient.
Hob²Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Hob²Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le mode H1.	Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre.
Les modes Hob²Hood H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Contactez un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

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

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les

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

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle EIS6648
Type 62 B4A 01 CA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
ELECTROLUX

PNC 949 596 891 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW

10.2 Licenses du logiciel

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

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

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

10.3 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre des récipients de cuisine [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

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

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

10.4 Sonde de cuisson caractéristiques techniques

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

Fréquence de fonctionnement	433,05 - 434,73 MHz
Puissance d'émission maximum	5 dBm
Plage de températures	de 0 à 120 °C
Cycle de mesure	3 secondes

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations produits*

Identification du modèle		EIS6648
Type de table de cuisson		Table de cuisson encastrable
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	189,1 Wh / kg 189,1 Wh / kg 180,2 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Consommation énergétique de la table de cuisson (EC electric hob)		184,2 Wh / kg

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

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

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

11.2 Économie d'énergie

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

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

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez
vos services municipaux.

FR **Concerne la France uniquement :**

Καλωσορίσατε στην Electrolux! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.

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

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ....164
2. ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ....167
3. ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗ....170
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ....171
5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ....174
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ....176
7. ΥΠΟΔΕΊΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΈΣ....185
8. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ....192
9. ΕΠΊΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΆΤΩΝ....193
10. ΤΕΧΝΙΚΆ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΆ....197
11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ....198
12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ....199

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

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

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- , η συσκευή πρέπει να γειωθεί.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από ηλεκτροπληξία.
- Χρησιμοποιήστε τον σφιγκτήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.

- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

2.3 Χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Ορίστε τις ζώνες μαγειρέματος στη θέση «Απενεργοποίηση» μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια από κατσαρολάκια πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορεί να ζεσταθούν.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος. Με αυτόν τον τρόπο, αποτρέπεται πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα σε ζεστό λάδι, μπορεί να υπάρξει πιτσίλισμα.
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα υλικά μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να που περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξετε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.

- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν τη γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

2.4 Αισθ. Φαγητού

- Χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού για τη χρήση που προορίζεται. Μην τον χρησιμοποιείτε για να ανοίξετε ή να σηκώσετε οτιδήποτε.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον συνιστώμενο Αισθ. Φαγητού για τις εστίες, έναν κάθε φορά.
- Μην τον χρησιμοποιείτε αν παρουσιάσει δυσλειτουργία ή αν φθαρεί.
- Μη χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού στον φούρνο ή τον φούρνο μικροκυμάτων.
- Ο Αισθ. Φαγητού μπορεί να διαβάσει θερμοκρασίες έως και 120 °C.
- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού βρίσκεται πάντα τοποθετημένος εντός του φαγητού ή του υγρού μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους.
- Καθαρίστε τον Αισθ. Φαγητού πριν από την πρώτη χρήση. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα. Μην πλένετε τον Αισθ. Φαγητού στο πλυντήριο πιάτων. Η λαβή από σιλικόνη μπορεί να αποχρωματιστεί, πράγμα το οποίο δεν επηρεάζει τον τρόπο λειτουργίας του Αισθ. Φαγητού.
- Χρησιμοποιείτε την αρχική συσκευασία για την αποθήκευση του Αισθ. Φαγητού.
- Αν αντικαταστήσετε τον Αισθ. Φαγητού, αποθηκεύστε τον παλιό σε απόσταση μεγαλύτερη από 3 m. Ο παλιός Αισθ. Φαγητού μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του καινούριου.

2.5 Φροντίδα και καθαρισμός

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

2.6 Σέρβις

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

2.7 Απόρριψη

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Πριν από την εγκατάσταση

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

Σειριακός αριθμός .....

3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

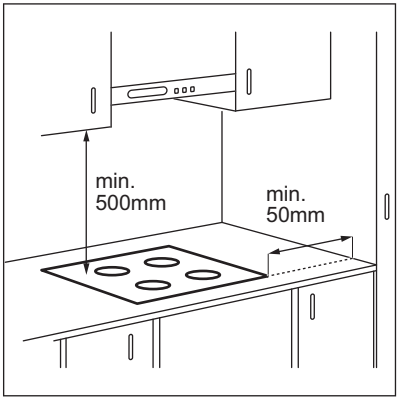
Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

3.3 Καλώδιο σύνδεσης

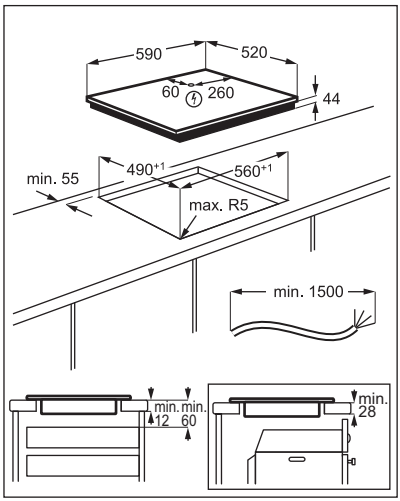
- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος που έχει φθαρεί, χρησιμοποιήστε τύπο καλωδίου: H05V2V2-F το οποίο είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

3.4 Συναρμολόγηση

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



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



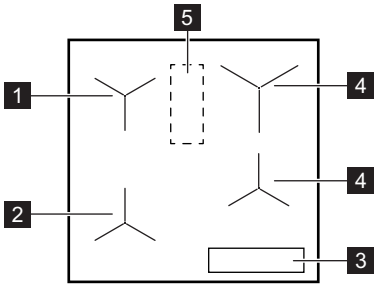
Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις επαγωγικές εστίες της Electrolux - Εγκατάσταση σε πάγκο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος

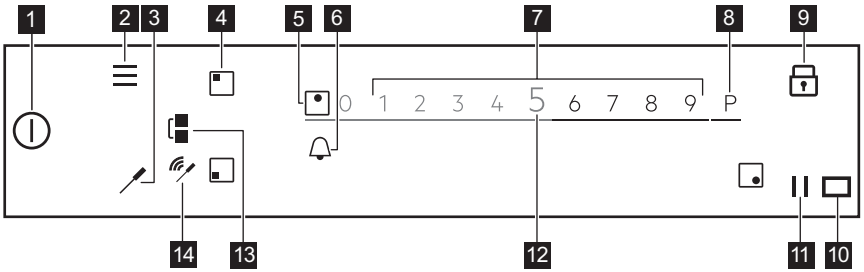


1. Επαγωγική ζώνη με Μαγείρεμα με βοήθεια
2. Επαγωγική ζώνη με Μαγείρεμα με βοήθεια και Στο Τηγάνι
3. Πίνακας χειριστηρίων
4. Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
5. Περιοχή με κεραία

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην τοποθετείτε τίποτα στις εστίες σε αυτή την περιοχή.

4.2 Διάταξη χειριστηρίου

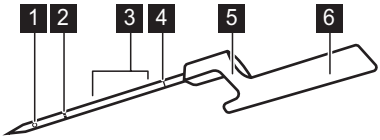


Για να δείτε τις διαθέσιμες ρυθμίσεις, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο.

	Σύμβολο	Σχόλιο	
1	⏻	Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2	☰	Μενού	Για άνοιγμα και κλείσιμο του Μενού.
3		Αισθ. Φαγητού	Για άνοιγμα του μενού του Αισθ. Φαγητού.

	Σύμβολο	Σχόλιο	
4		Επιλογή ζώνης	Για άνοιγμα της μπάρας χειριστηρίων για την επιλεγμένη ζώνη.
5	-	Ένδειξη ζώνης	Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία είναι ενεργή η μπάρα χειριστηρίων.
6		-	Για ρύθμιση των λειτουργιών του χρονοδιακόπτη.
7	-	Μπάρα χειριστηρίων	Για ρύθμιση της σκάλας μαγειρέματος.
8	P	PowerBoost	Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
9		Κλείδωμα	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
10		-	Το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood. Μην το σκεπάζετε.
11	||	Παύση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
12	0 - 9	-	Για εμφάνιση της τρέχουσας σκάλας μαγειρέματος.
13		Bridge	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
14	/	Ενδείξεις σήματος	Πλήρης σύνδεση / Χωρίς σήμα. Για εμφάνιση της ισχύος σήματος της σύνδεσης μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και της κεραίας.

4.3 Αισθ. Φαγητού

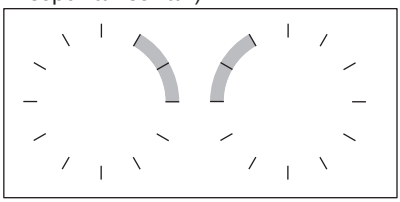


1. Σημείο μέτρησης
2. Σημάδι ελάχιστου βάθους
3. Συνιστώμενο εύρος βύθισης (για υγρά)
4. Κωδικός βαθμονόμησης
5. Άγκιστρο για την τοποθέτηση του Αισθ. Φαγητού στο χείλος
6. Λαβή με κεραία στο εσωτερικό

Ο Αισθ. Φαγητού είναι ένα ασύρματο θερμόμετρο που λειτουργεί χωρίς μπαταρία και παραδίδεται σε συσκευασία μαζί με τις εστίες. Στο εσωτερικό της λαβής του υπάρχει μια κεραία. Άλλη μια κεραία βρίσκεται κάτω από την επιφάνεια των εστιών, στην περιοχή ανάμεσα στις δύο πίσω ζώνες μαγειρέματος. Για τη διασφάλιση της σωστής επικοινωνίας ανάμεσα στον Αισθ. Φαγητού και τις εστίες, μην τοποθετείτε τίποτα σε αυτή την περιοχή των εστιών.

Το σημείο μέτρησης βρίσκεται ανάμεσα στην άκρη και στο σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού μέσα στο φαγητό, τουλάχιστον μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους. Για τα υγρά, για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα μαγειρέματος, βυθίστε τον Αισθ. Φαγητού στο υγρό 2-5 cm πάνω από το σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος της κατσαρόλας ή του τηγανιού από το άγκιστρο, κοντά στην περιοχή με την κεραία, στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 1-3 η ώρα (για την αριστερή πλευρά των εστιών) ή στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 9-11 η ώρα (για τη δεξιά

πλευρά των εστιών).



Οι ακόλουθες ενδείξεις υποδεικνύουν την ισχύ της σύνδεσης μεταξύ των εστιών και του Αισθ. Φαγητού στην οθόνη: , , . Αν οι εστίες δεν μπορούν να πραγματοποιήσουν τη σύνδεση, εμφανίζεται η ένδειξη . Μπορείτε να μετακινήσετε τον Αισθ. Φαγητού πάνω στο χείλος του σκεύους για να πραγματοποιήσετε ή να ενισχύσετε μια σύνδεση. Οι εστίες ανανεώνουν την κατάσταση σύνδεσης κάθε 3 δευτερόλεπτα.

ⓘ

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές για τον Αισθ. Φαγητού».

4.4 Βασικά χαρακτηριστικά των εστιών σας

Οι καινούριες σας εστίες **SensePro®** σας καθοδηγούν με ακρίβεια καθ' όλη τη διαδικασία μαγειρέματος. Ανατρέξτε στις παρακάτω πληροφορίες για να ανακαλύψετε πολλά από τα καλύτερα τους χαρακτηριστικά.

Ανάλογα με το είδος φαγητού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια με ή χωρίς τον Αισθ. Φαγητού. Για διαφορετικά φαγητά έχετε διαφορετικά σετ λειτουργιών.

Αισθ. Φαγητού - μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο τρόπους. Μετρά τη θερμοκρασία σε λειτουργίες όπως το Θερμόμετρο και το Στο Τηγάνι, ενώ επίσης σας βοηθά να διατηρείτε σταθερή τη θερμοκρασία για διαφορετικούς τύπους φαγητού κατά το μαγείρεμα με Sous-vide ή με τη χρήση λειτουργιών όπως το Ποσάρισμα, Σιγοβράσιμο ή Ζέσταμα.

Μαγείρεμα με βοήθεια - διευκολύνει το μαγείρεμα παρέχοντάς σας έτοιμες συνταγές για διάφορα φαγητά, με προκαθορισμένες παραμέτρους και οδηγίες βήμα προς βήμα. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε με τον Αισθ. Φαγητού, π.χ. για να μαγειρέψετε μπριζόλες, ή χωρίς αυτόν, π.χ. για να φτιάξετε τηγανίτες. Οι διαθέσιμες επιλογές εξαρτώνται από το είδος φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε. Σε αυτή τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λειτουργίες όπως Sous-vide, Στο Τηγάνι, Σιγοβράσιμο, Ζέσταμα και πολλές ακόμα. Αναδυόμενα παράθυρα και ήχοι σας ενημερώνουν πότε έχει επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία. Μπορείτε να μεταβείτε στη λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια από το Μενού.

Sous-vide - μια μέθοδος μαγειρέματος φαγητού σε σακούλες κενού αέρος σε χαμηλή θερμοκρασία, για παρατεταμένη χρονική περίοδο, που βοηθά στη διατήρηση των βιταμινών και της γεύσης. Οι εστίες σάς παρέχουν σαφείς ρυθμίσεις και οδηγίες για να τις ακολουθήσετε. Αφού επιλέξετε τη λειτουργία μέσω της επιλογής Μαγείρεμα με βοήθεια, οι θερμοκρασίες είναι καθορισμένες για διαφορετικούς τύπους φαγητών. Μπορείτε επίσης να επιλέξετε τις δικές σας θερμοκρασίες αν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία μέσω του Sous-vide στο Μενού.

Στο Τηγάνι - μια μέθοδος τηγανίσματος με αυτόματα ελεγχόμενα επίπεδα θερμότητας, εξειδικευμένη σε διάφορους τύπους φαγητών. Σας βοηθά να αποφύγετε την υπερβολική θέρμανση του φαγητού ή του λαδιού. Μπορείτε να την ενεργοποιήσετε επιλέγοντας την λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια από το Μενού.

Θερμόμετρο - με αυτή τη λειτουργία ο Αισθ. Φαγητού μετρά τη θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα. Δεν μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε όταν εκτελείται η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια.

Άλλα χρήσιμα χαρακτηριστικά των εστιών σας:

Λιώσιμο - αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για λιώσιμο σοκολάτας ή βουτύρου.

PowerBoost P - αυτή η λειτουργία βράζει γρήγορα μεγάλες ποσότητες νερού.

Παύση - αυτή η λειτουργία χαμηλώνει τη σκάλα μαγειρέματος στο 1 σε όλες τις ζώνες

μαγειρέματος, προσφέροντάς σας τη δυνατότητα να διατηρείτε ζεστό το φαγητό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Bridge - αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να συνδυάσετε και τις δύο αριστερές ζώνες και να χρησιμοποιήσετε μεγαλύτερα μαγειρικά σκεύη. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε με τη λειτουργία Στο Τηγάνι.

Hob²Hood - αυτή η λειτουργία συνδέει τις εστίες με έναν ειδικό απορροφητήρα και προσαρμόζει ανάλογα την ταχύτητα του ανεμιστήρα.

Κλείδωμα - αυτή η λειτουργία απενεργοποιεί προσωρινά το χειριστήριο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Κλείδ. ασφ. για παιδ. - αυτή η λειτουργία απενεργοποιεί το χειριστήριο όταν οι εστίες δεν λειτουργούν αποτρέποντας την ακούσια χρήση.

Χρονόμετρο, **Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης** και **Χρονομετρητής** - αυτές είναι τρεις λειτουργίες που μπορείτε να επιλέξετε ώστε να παρακολουθείτε τον χρόνο μαγειρέματος.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση».

5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Χρήση της οθόνης

- Μόνο τα σύμβολα με οπισθοφωτισμό μπορούν να χρησιμοποιηθούν.
- Για να ενεργοποιήσετε μια επιλογή, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο στην οθόνη.
- Η επιλεγμένη λειτουργία ενεργοποιείται όταν απομακρύνετε το δάκτυλο από την οθόνη.
- Για να πραγματοποιήσετε κύλιση στις διαθέσιμες επιλογές, κάντε μια γρήγορη κίνηση ή σύρετε το δάκτυλό σας κατά μήκος της οθόνης. Η ταχύτητα της κίνησης προσδιορίζει πόσο γρήγορα κινείται η οθόνη.
- Η κύλιση μπορεί να σταματήσει μόνη της ή μπορείτε να την σταματήσετε αμέσως αν αγγίξετε την οθόνη.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις περισσότερες παραμέτρους που εμφανίζονται στην οθόνη αγγίζοντας τα αντίστοιχα σύμβολα.
- Για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία ή τον χρόνο, μπορείτε να πραγματοποιήσετε κύλιση στη λίστα ή/και να αγγίξετε την επιλογή που θέλετε να επιλέξετε.
- Όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και κάποια από τα σύμβολα εξαφανίζονται από την οθόνη, αγγίξτε την πάλι. Όλα τα σύμβολα επανεμφανίζονται.
- Για συγκεκριμένες λειτουργίες, όταν τις ξεκινάτε, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο με πρόσθετες πληροφορίες. Για να απενεργοποιήσετε το αναδυόμενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το ☐ προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Πρώτα επιλέξτε μια ζώνη για να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες χρονοδιακόπτη.

Χρήσιμα σύμβολα για την πλοήγηση στην οθόνη	
OK	Για επιβεβαίωση της επιλογής ή της ρύθμισης.
〈〉	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω / εμπρός στο Μενού.
∧ ∨	Για κύλιση προς τα πάνω / κάτω των οδηγιών στην οθόνη.
	Για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση των επιλογών.
X	Για κλείσιμο του αναδυόμενου παραθύρου.
⊗	Για την ακύρωση μιας ρύθμισης.

5.2 Πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή

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

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

5.3 Βαθμονόμηση του Αισθ. Φαγητού

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού, πρέπει να τον βαθμονομήσετε ώστε να εξασφαλίσετε ότι οι μετρήσεις θερμοκρασίας είναι σωστές.

Αφού ο Αισθ. Φαγητού βαθμονομηθεί σωστά, μετρά τη θερμοκρασία στο σημείο βρασμού με εύρος σφάλματος + / - 2 °C.

Ακολουθήστε τη διαδικασία όταν:

- κάνετε εγκατάσταση των εστιών για πρώτη φορά,
- μετακινήσετε τις εστίες σε διαφορετική θέση (αλλαγή υψόμετρου),
- αντικαταστήσετε τον Αισθ. Φαγητού.

ⓘ

Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος με διάμετρο βάσης 180 mm και γεμίστε το με 1 - 1,5 l νερό. Μην προσθέσετε αλάτι στο νερό καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει τη διαδικασία.

1. Για να βαθμονομήσετε ή να βαθμονομήσετε εκ νέου τη λειτουργία, τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος ενός σκεύους. Γεμίστε το σκεύος με κρύο νερό, τουλάχιστον μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους και τοποθετήστε το στην εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το ☰.

Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Αισθ. Φαγητού > Βαθμονόμηση από τη λίστα.

3. Αγγίξτε το Βαθμονόμηση.

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ☰ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.

5.4 Σύζευξη του Αισθ. Φαγητού

Αρχικά, οι εστίες σας είναι συζευγμένες με τον Αισθ. Φαγητού κατά την παράδοση.

Αν αντικαταστήσετε τον Αισθ. Φαγητού με έναν καινούριο, πρέπει να πραγματοποιήσετε σύζευξη με τις εστίες σας.

1. Αγγίξτε το ☰.

Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Αισθ. Φαγητού > Σύζευξη από τη λίστα.

2. Αγγίξτε το Αποσύνδεση για να αποσυνδέσετε τον προηγούμενο Αισθ. Φαγητού.
3. Αγγίξτε το Σύζευξη δίπλα από τη ζώνη μαγειρέματος.

Εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο.

4. Εισαγάγετε τον πενταψήφιο κωδικό που είναι χαραγμένος στον καινούριο σας Αισθ. Φαγητού, χρησιμοποιώντας το αριθμητικό πληκτρολόγιο.
5. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση.

Ο Αισθ. Φαγητού έχει πλέον συζευχθεί με τις εστίες.

Να κάνετε πάντα βαθμονόμηση του Αισθ. Φαγητού μετά τη σύζευξη.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ☰ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.

5.5 Μενού δομή

Αγγίξτε το ☰ για να αποκτήσετε πρόσβαση και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις των εστιών ή για να ενεργοποιήσετε ορισμένες λειτουργίες.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ☰ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το 〈 ή το 〉.

Ο πίνακας εμφανίζει τη βασική δομή του Μενού.

Μαγείρεμα με βοήθεια

Λειτουργίες εστιών	Sous-vide	
	Θερμόμετρο	
	Λιώσιμο	
Ρυθμίσεις	Κλείδ. ασφ. για παιδ.	
	Χρονόμετρο	
	Hob²Hood	
	Αισθ. Φαγητού	Συνδέσεις Βαθμονόμηση Σύζευξη
	Ρύθμιση	Μαγείρεμα με βοήθεια Γλώσσα Ήχοι Πλήκτρων Ένταση Βομβητή Φωτεινότητα Οθόνης
	Σέρβις	Λειτουργία Demo Άδεια Εμφάνιση Έκδ. Λογισμικού Ιστορικό Ειδοποιήσεων Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το ⏻ για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

6.2 Αυτόματη Απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε τον πίνακα χειριστηρίων.
- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος σε κάποια ζώνη. Αναβοσβήνει το λευκό σύμβολο ζώνης μαγειρέματος και η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, εμφανίζεται ένα μήνυμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:

Σκάλα μαγειρέματος	Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από
1 - 2	6 ώρες

Σκάλα μαγειρέματος	Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από
3 - 5	5 ώρες
6	4 ώρες
7 - 9	1,5 ώρα

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Στο Τηγάνι, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 1,5 ώρα. Για το Sous-vide, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 4 ώρες.

6.3 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος. Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στις διαστάσεις της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

Αφού τοποθετήσετε ένα σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, οι εστίες το ανιχνεύουν αυτόματα και ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη. Ο διακόπτης ολίσθησης είναι ορατός για 8 δευτερόλεπτα, έπειτα η οθόνη επιστρέφει στην κύρια προβολή. Για να κλείσετε τον διακόπτη ολίσθησης γρηγορότερα, πατήστε στην οθόνη έξω από την περιοχή του διακόπτη ολίσθησης.

Όταν είναι ενεργές άλλες ζώνες, η σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη που θέλετε να χρησιμοποιήσετε μπορεί να είναι περιορισμένη. Ανατρέξτε στην ενότητα "Διαχείριση ισχύος".

Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους τύπους μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές». Ελέγξτε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους στην ενότητα «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

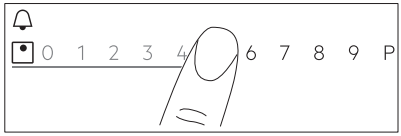
6.4 Σκάλα μαγειρέματος

1. Ενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Τοποθετήστε το σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

Ο διακόπτης ολίσθησης για την ενεργή ζώνη μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη και είναι ενεργή για 8 δευτερόλεπτα.

3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε την επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει.



Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης στην κύρια οθόνη του χειριστηρίου και μετακινήστε το δάχτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά (για να μειώσετε ή να αυξήσετε τη σκάλα μαγειρέματος).

6.5 PowerBoost

Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί περισσότερη ισχύ για την κατάλληλη επαγωγική ζώνη μαγειρέματος. Εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα.

1. Αγγίξτε πρώτα το σύμβολο της επιθυμητής ζώνης.
2. Αγγίξτε το P ή σύρετε το δάκτυλό σας προς τα δεξιά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει. Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία χειροκίνητα, επιλέξτε τη ζώνη και αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος.

Για τιμές μέγιστης διάρκειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

6.6 OptiHeat Control(Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

III / **II** / **I** Όσο η ένδειξη είναι αναμμένη, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία μαγειρέματος απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Το κεραμικό γυαλί ζεσταίνεται από τη θερμότητα των μαγειρικών σκευών.

Οι ενδείξεις **III** / **II** / **I** εμφανίζονται όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή. Υποδεικνύουν το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας για τις ζώνες μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε εκείνη τη στιγμή.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:
- για τις διπλανές ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

6.7 Χρονοδιακόπτης

+STOP ☑ Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να καθορίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία για κάθε ζώνη μαγειρέματος ξεχωριστά.

1. Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για την κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν ρυθμίστε τη λειτουργία.
2. Αγγίξτε το σύμβολο ζώνης.
3. Αγγίξτε το 🔔.

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

4. Επιλέξτε το ☐ για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Τα σύμβολα αλλάζουν σε +STOP ☑.

5. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες ή/και λεπτά).
6. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το X για να ακυρώσετε την επιλογή σας.
Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη 🔔. Αγγίξτε το 🔔 για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος στη θέση **0**.

Εναλλακτικά, αγγίξτε το +STOP στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το X δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

🔔☐ Χρονομετρητής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες αλλά οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν.

Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.

1. Επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.

Ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη.

2. Αγγίξτε το 🔔.

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

3. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες και λεπτά).
4. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το X για να ακυρώσετε την επιλογή σας.
Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη 🔔. Αγγίξτε το 🔔 για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το X δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

Χρονόμετρο

Η λειτουργία ξεκινά να μετρά αυτόματα αμέσως αφού ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας.

1. Αγγίξτε το για να αποκτήσετε πρόσβαση στο Μενού.
2. Κάντε κύλιση στο Μενού για να επιλέξετε το Ρυθμίσεις> Χρονόμετρο.
3. Αγγίξτε τον διακόπτη για να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Η λειτουργία δεν σταματά όταν σηκώνετε το σκεύος. Για να κάνετε επαναφορά στη λειτουργία και να την ξεκινήσετε πάλι χειροκίνητα, αγγίξτε το και επιλέξτε το Επαναφορά από το αναδυόμενο παράθυρο. Η λειτουργία ξεκινά να μετρά από το **0**. Για να κάνετε Παύση της λειτουργίας για μια περίοδο μαγειρέματος, αγγίξτε το και επιλέξτε το Παύση από το αναδυόμενο παράθυρο. Επιλέξτε το Έναρξη για να συνεχίσει η μέτρηση.

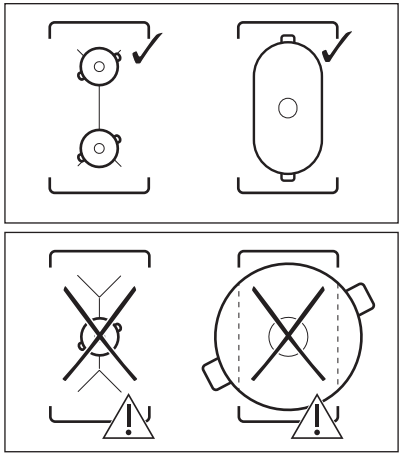
6.8 Λειτουργία Bridge

Αυτή η λειτουργία συνδέει δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία με την ίδια σκάλα μαγειρέματος.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία με μεγάλα μαγειρικά σκεύη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών.
2. Αγγίξτε το για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Το σύμβολο της ζώνης αλλάζει.
3. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμότητας.

Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών αλλά να μην υπερβαίνει την περιοχή με τη σήμανση.



Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το . Οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ανεξάρτητα.

6.9 Παύση

Η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση ισχύος.

Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία όταν εκτελείται η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια ή Sous-vide.

Όταν η λειτουργία είναι ενεργή, μόνο τα σύμβολα και μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Όλα τα άλλα σύμβολα στο χειριστήριο είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

Αγγίξτε το για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Ανάβει η ένδειξη . Η σκάλα μαγειρέματος έχει μειωθεί στη θέση 1.
Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το .

Η λειτουργία PowerBoost διακόπτεται. Η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος ενεργοποιείται ξανά όταν αγγίξετε το ξανά.

6.10 Κλείδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι εστίες λειτουργούν. Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της ρύθμισης θερμότητας.

Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το για 3 δευτερόλεπτα.

Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

6.11 Κλείδ. ασφ. για παιδ.

Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.

1. Αγγίξτε το στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Κλείδ. ασφ. για παιδ. από τη λίστα.
3. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη και αγγίξτε τα γράμματα A-O-X με αλφαβητική σειρά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τον διακόπτη.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το 〈 ή το 〉.

6.12 Μαγείρεμα με βοήθεια

Αυτή η λειτουργία προσαρμόζει τις παραμέτρους σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και τις διατηρεί για ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος.

Με τη λειτουργία μπορείτε να ετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, όπως Κρέας, Ψάρια / Θαλασσινά, Λαχανικά, Σούπες, Σάλτσες, Ζυμαρικά ή Γάλα. Υπάρχουν διάφοροι τρόποι μαγειρέματος που διατίθενται για διαφορετικούς τύπους φαγητού, π.χ. για κοτόπουλο μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ Στο Τηγάνι, Sous-vide ή Ποσάρισμα.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία στην αριστερή πλευρά των εστιών μόνο. Το Μαγείρεμα με βοήθεια με τη λειτουργία Sous-vide μπορεί να ενεργοποιηθεί για την αριστερή μπροστινή ή πίσω ζώνη μαγειρέματος. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Στο Τηγάνι, μπορεί να ενεργοποιηθεί για την αριστερή μπροστινή ζώνη μαγειρέματος ή και για τις δύο ζώνες μαγειρέματος όταν γεφυρωθούν.

Εάν η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια εκτελείται στην αριστερή μπροστινή ζώνη μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τις ζώνες στα δεξιά για μαγείρεμα χωρίς τη λειτουργία.

Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο πάτου μεγαλύτερη από 200 mm στην πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος όταν εκτελείται η λειτουργία στην εμπρός αριστερή. Μπορεί να επηρεάσει τη σύνδεση μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και της κεραίας που βρίσκεται κάτω από την επιφάνεια των εστιών.

Μην προθερμαίνετε τα μαγειρικά σκεύη πριν το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης ή υγρά, ανάλογα την περίπτωση. Ξαναζεσταίνετε μόνο κρύα φαγητά.

Για τη λειτουργία Στο Τηγάνι, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Προσθέστε λάδι όταν το σκεύος είναι ζεστό.

Με το Μαγείρεμα με βοήθεια, ο χρονοδιακόπτης λειτουργεί ως Χρονομετρητής. Δεν διακόπτει τη λειτουργία όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος.

1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το ή το και επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια.
2. Επιλέξτε τον τύπο φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε από τη λίστα.
   Για κάθε τύπο φαγητού υπάρχουν μερικές διαθέσιμες επιλογές. Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.
   - Μπορείτε να αγγίξετε το OK στο επάνω μέρος του αναδυόμενου

παραθύρου για να χρησιμοποιήσετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.
- Για τη λειτουργία Στο Τηγάνι, μπορείτε να αλλάξετε το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμότητας. Για μερικά φαγητά, μπορείτε να ελέγξετε τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού αν χρησιμοποιήσετε τον Αισθ. Φαγητού.
- Για τις περισσότερες επιλογές, π.χ. Sous-vide και Ποσάρισμα, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
- Μπορείτε να αλλάξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο ή να ρυθμίσετε τον δικό σας. Μόνο για τη λειτουργία Sous-vide, ο ελάχιστος χρόνος είναι προκαθορισμένος.

Επιπλέον οδηγίες με λεπτομερείς πληροφορίες είναι διαθέσιμες στην οθόνη.

Μπορείτε να κάνετε κύλιση σε αυτές με τα ^ και ⌄.

3. Αγγίξτε το OK. Ακολουθήστε τις οδηγίες στα αναδυόμενα παράθυρα. Κάποιες από τις επιλογές ξεκινούν με προθέρμανση. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την πρόοδο στην μπάρα χειριστηρίων.
4. Εάν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο με οδηγίες, αγγίξτε το OK και κατόπιν το Έναρξη για να συνεχίσετε.

Η λειτουργία εκτελείται με τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις.

Για να απενεργοποιήσετε το αναδυόμενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το ☐ προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

5. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Για να κλείσετε το παράθυρο, αγγίξτε το OK.

Η λειτουργία δεν σταματά αυτόματα. Για τη λειτουργία Sous-vide, οι εστίες θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από τέσσερις ώρες το πολύ.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το ⏲ ή το ♨ ή το σύμβολο της ενεργής ζώνης και επιλέξτε Stop. Για επιβεβαίωση, αγγίξτε το Ναι στο αναδυόμενο παράθυρο.

6.13 Sous-vide

Για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριού ή λαχανικών με τη χρήση της λειτουργίας χρειάζεστε κατάλληλες σακούλες που σφραγίζουν ή πλαστικές σακούλες και συσκευή σφράγισης κενού αέρος. Τοποθετήστε το φαγητό με τα καρυκεύματα σε σακούλες, αφαιρέστε τον αέρα και σφραγίστε τις. Μπορείτε επίσης να αγοράσετε έτοιμες μερίδες φαγητού για να τις μαγειρέψετε με αυτόν τον τρόπο.

> ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
>
> Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις αρχές ασφαλείας τροφίμων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές».

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία (μεταξύ 35 και 85 °C), ώστε να είναι κατάλληλος για το είδος φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε. Χρησιμοποιήστε 4 λίτρα νερό κατά το μέγιστο, καλύψτε το σκεύος με καπάκι. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις παραμέτρους μαγειρέματος, ανατρέξτε στον πίνακα του Οδηγού μαγειρέματος στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές». Ξεπαγώστε τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.

Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για την εμπρός αριστερή ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος. Εάν δουλεύει το Sous-vide, χρησιμοποιήστε τις ζώνες στα δεξιά για μαγείρεμα χωρίς τη λειτουργία.

> ⓘ
>
> Με Sous-vide τη λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης λειτουργεί ως Χρονομετρητής. Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα μόνο μετά από τέσσερις ώρες το πολύ.

1. Μαγειρέψτε τις μερίδες φαγητού σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.
2. Τοποθετήστε το σκεύος με κρύο νερό στην εμπρός ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος.
3. Αγγίξτε το ⁄ > Sous-vide. Μπορείτε επίσης να αγγίξετε το ☰ > Λειτουργίες εστιών > Sous-vide.
4. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία.

Ρυθμίστε τον χρόνο (προαιρετικά). Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος και τον τύπο του φαγητού.

5. Αγγίξτε το OK για να συνεχίσετε.
6. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος του σκεύους.
7. Αγγίξτε το OK για να κλείσετε το αναδυόμενο παράθυρο.
8. Αγγίξτε το Έναρξη για να ενεργοποιήσετε την προθέρμανση.

Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση.

9. Τοποθετήστε τις μερίδες φαγητού σε σακούλες κάθετα μέσα στο σκεύος (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια σχάρα Sous-vide). Αγγίξτε το Έναρξη.

Εάν ρυθμίσετε το Χρονομετρητής, ξεκινά να δουλεύει μαζί με τη λειτουργία.

10. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη 🔔. Για να σταματήσετε το σήμα, αγγίξτε το 🔔.

Για να διακόψετε ή να προσαρμόσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το ✓ ή το σύμβολο της ενεργής ζώνης και επιλέξτε Stop. Για επιβεβαίωση, αγγίξτε το Ναι στο αναδυόμενο παράθυρο.

KeepTemperature

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Sous-vide για μαγείρεμα ενώ ο Αισθ. Φαγητού ελέγχει με ακρίβεια και διατηρεί τη θερμοκρασία (με ακρίβεια + / - 1 °C). Μπορείτε να μαγειρέψετε μια ευρεία ποικιλία φαγητών όπως μαρινάδες με καρυκεύματα ή σάλτσες (π.χ. διάφορα είδη κάρυ ή ψαρόσουπες). Μπορείτε να ορίσετε τις δικές σας παραμέτρους ή να ανατρέξτε στον πίνακα του Οδηγού μαγειρέματος στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές».

Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για την εμπρός αριστερή ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος.

1. Αγγίξτε το ☰ > Λειτουργίες εστιών > Sous-vide ή μεταβείτε στη λειτουργία αγγίζοντας το ⁄ > Sous-vide.
2. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία.

Ρυθμίστε τον χρόνο (προαιρετικά).

3. Αγγίξτε το OK για να συνεχίσετε.
4. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος του σκεύους ή τοποθετήστε τον μέσα στο φαγητό.
5. Αγγίξτε το Έναρξη για να ενεργοποιήσετε την προθέρμανση.

Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο.

6. Αγγίξτε το OK για να κλείσετε το αναδυόμενο παράθυρο.
7. Αγγίξτε το Έναρξη.

Αν ρυθμίσετε το Χρονομετρητής, ξεκινά να εκτελείται μαζί με τη λειτουργία.

8. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη 🔔. Για να σταματήσετε το σήμα, αγγίξτε το 🔔.

Για να διακόψετε ή να προσαρμόσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το ✓ ή το σύμβολο της ενεργής ζώνης και κατόπιν το Stop. Για επιβεβαίωση, αγγίξτε το Ναι στο αναδυόμενο παράθυρο.

6.14 Θερμόμετρο

Με αυτή τη λειτουργία ο Αισθ. Φαγητού λειτουργεί ως θερμόμετρο και σας βοηθά να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία του φαγητού ή του υγρού κατά το μαγείρεμα. Για παράδειγμα, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να ζεστάνετε γάλα ή να ελέγξετε τη θερμοκρασία της βρεφικής τροφής.

Πρέπει να είναι ενεργή τουλάχιστον μία ζώνη μαγειρέματος για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για όλες τις ζώνες μαγειρέματος αλλά μόνο για μία ζώνη μαγειρέματος τη φορά.

1. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού μέσα στο φαγητό ή στο υγρό μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους.
2. Αγγίξτε το ⁄ στην οθόνη για να ανοίξετε το μενού του Αισθ. Φαγητού και επιλέξτε το Θερμόμετρο. Μπορείτε επίσης να αγγίξετε το ☰ > Λειτουργίες εστιών > Θερμόμετρο.
3. Αγγίξτε το Έναρξη.
   Η μέτρηση ξεκινά στην ενεργή ζώνη μαγειρέματος.

Αν καμία από τις ζώνες μαγειρέματος δεν είναι ενεργή, εμφανίζεται ένα ενημερωτικό αναδυόμενο παράθυρο.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε τα ψηφία που υποδεικνύουν τη θερμοκρασία ή το ⁄ και επιλέξτε Stop.

6.15 Λιώσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να λιώσετε διάφορα προϊόντα, π.χ. σοκολάτα ή βούτυρο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μόνο για μία ζώνη μαγειρέματος τη φορά.

1. Αγγίξτε το ☰ στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Λειτουργίες εστιών > Λιώσιμο από τη λίστα.
3. Αγγίξτε το Έναρξη.
   Πρέπει να επιλέξετε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.
   Αν η ζώνη μαγειρέματος είναι ήδη ενεργή, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Ακυρώστε την προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ☰ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το 〈 ή το 〉.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης και κατόπιν αγγίξτε το Stop.

6.16 Hob²Hood

Είναι μια προηγμένη αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες με έναν ειδικό απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται αυτόματα με βάση τη ρύθμιση της λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμότερου μαγειρικού σκεύους στις εστίες.

Για τους περισσότερους απορροφητήρες, το σύστημα τηλεχειρισμού είναι απενεργοποιημένο αρχικά. Ενεργοποιήστε το προτού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματα, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη θέση H1 - H6. Οι εστίες είναι αρχικά ρυθμισμένες στη θέση H5. Ο απορροφητήρας αντιδρά όποτε λειτουργείτε τις εστίες. Οι εστίες αναγνωρίζουν τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους αυτόματα και ρυθμίζουν την ταχύτητα του ανεμιστήρα. Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες να ενεργοποιούν μόνο τον φωτισμό επιλέγοντας το H1.

ⓘ

Αν αλλάξετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα στον απορροφητήρα, η προεπιλεγμένη σύνδεση με τις εστίες απενεργοποιείται. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε και τις δύο συσκευές και ενεργοποιήστε τις ξανά.

Λειτουργία	Αυτόματος φωτισμός φούρνου	Βράσιμο[1]	Τηγάνισμα[2]
H0	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση
H1	Έναρξη	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση
H2[3]	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H3	Έναρξη	Απενεργοποίηση	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H4	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H5	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 2
H6	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 2	Ταχύτητα ανεμιστήρα 3

1) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία βρασμού και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

2) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία τηγανίσματος και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

3) Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και τον φωτισμό και δεν εξαρτάται από τη θερμοκρασία.

Αλλαγή λειτουργιών

Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με το επίπεδο θορύβου / την ταχύτητα ανεμιστήρα, μπορείτε να αλλάξετε τις λειτουργίες χειροκίνητα.

1. Αγγίξτε το ☰.

Επιλέξτε Ρυθμίσεις>Hob²Hood από τη λίστα.

2. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ☰ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.

Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και απενεργοποιήσετε τις εστίες, ο ανεμιστήρας απορροφητήρα μπορεί να λειτουργεί ακόμα για λίγο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το σύστημα απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα αυτόματα και σας αποτρέπει από ακούσια ενεργοποίηση του για τα επόμενα 30 δευτερόλεπτα.

Το φως στον απορροφητήρα απενεργοποιείται 2 λεπτά μετά την απενεργοποίηση των εστιών.

6.17 Γλώσσα

1. Αγγίξτε το ☰ στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Γλώσσα από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα.

Αν επιλέξετε τη λάθος γλώσσα, αγγίξτε το ☰. Εμφανίζεται μια λίστα. Διαλέξτε την τρίτη επιλογή από πάνω και έπειτα την προτελευταία επιλογή. Στη συνέχεια, διαλέξτε τη δεύτερη επιλογή. Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να επιλέξετε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα. Τέλος, επιλέξτε την επιλογή στα δεξιά.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ☰ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το 〈 ή το 〉.

6.18 Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή

Μπορείτε να επιλέξετε τον τύπο του ήχου που επιθυμείτε να εκπέμπουν οι εστίες σας ή να απενεργοποιήσετε πλήρως τους ήχους. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του «κλικ» (προεπιλογή) και του «μπιπ».

1. Αγγίξτε το ☰ στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη επιλογή.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ☰ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το 〈 ή το 〉.

6.19 Φωτεινότητα Οθόνης

Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπάρχουν 4 επίπεδα φωτεινότητας, 1 είναι το πιο χαμηλό και 4 το πιο υψηλό.

1. Αγγίξτε το ☰ στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Φωτεινότητα Οθόνης από τη λίστα.
3. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ☰ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το 〈 ή το 〉.

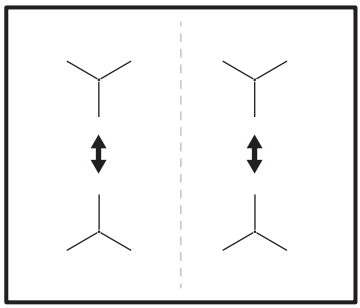
6.20 Διαχείριση ισχύος

Εάν είναι ενεργές πολλές ζώνες και η ισχύς που έχει καταναλωθεί υπερβαίνει το όριο της παροχής ισχύος, αυτή η λειτουργία διαιρεί τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος. Οι εστίες ελέγχουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την προστασία των ασφαλειών της οικιακής εγκατάστασης.

- Οι ζώνες μαγειρέματος ομαδοποιούνται ανάλογα με τη θέση και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3680 W. Αν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος σε μία φάση, η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.
- Η μέγιστη σκάλα μαγειρέματος είναι ορατή στον διακόπτη ολίσθησης. Μόνα τα λευκά ψηφία είναι ενεργά.

- Αν δεν είναι διαθέσιμη μια υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος, μειώστε την πρώτα για τις άλλες ζώνες μαγειρέματος.

Ανατρέξτε στην εικόνα για πιθανούς συνδυασμούς στους οποίους μπορεί να διανεμηθεί η ενέργεια μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος.



7. ΥΠΟΔΕΊΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΈΣ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Μαγειρικά σκεύη

ⓘ

Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα ισχυρό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος πολύ γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

- Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.
- Για να αποφύγετε τις γρατζουνιές, μη σέρνετε και μην τρίβετε το σκεύος πάνω στην υαλοκεραμική εστία.

Υλικό μαγειρικού σκεύους

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκεται από το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους.

Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους.
- Η απόδοση της ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Ένα μαγειρικό σκεύος με μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.
- Για λόγους που σχετίζονται τόσο με την ασφάλεια όσο και με τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερα από εκείνα που υποδεικνύονται στις «Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος». Αποφύγετε την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους κοντά στον πίνακα χειριστηρίων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του πίνακα χειριστηρίων ή να ενεργοποιήσει ακούσια λειτουργίες εστιών.

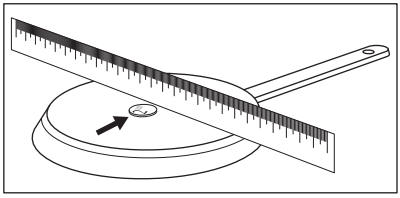
ⓘ

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

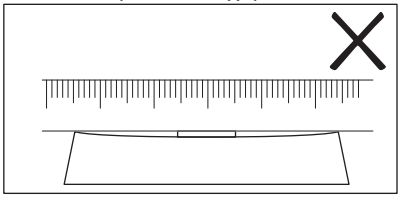
7.2 Κατάλληλα τηγάνια για τη λειτουργία

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση. Για να ελέγξετε αν το τηγάνι είναι κατάλληλο:

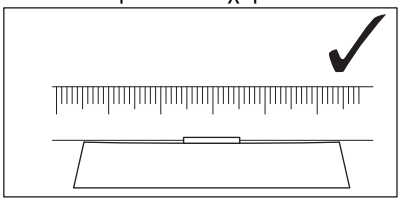
1. Τοποθετήστε το τηγάνι σας ανάποδα.
2. Τοποθετήστε έναν χάρακα στη βάση του τηγανιού.
3. Προσπαθήστε να τοποθετήσετε ένα κέρμα των 1, 2 ή 5 λεπτών του ευρώ (ή ένα νόμισμα με παρόμοιο πάχος) ανάμεσα στον χάρακα και στη βάση του τηγανιού.



a. Το τηγάνι είναι ακατάλληλο αν μπορέσετε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και στο τηγάνι.



b. Το τηγάνι είναι κατάλληλο αν δεν μπορέσετε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και στο τηγάνι.



7.3 Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Εάν ακούτε:

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή, το σκεύος ανιχνεύεται αφού το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
- συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.

Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία.

7.4 Öko Timer (Χρονοδιακόπτης εξοικονόμησης ενέργειας)

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης μαγειρέματος απενεργοποιείται πριν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης. Η διαφορά στο χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

7.5 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος μιας ζώνης και της κατανάλωσής της σε ενέργεια δεν είναι γραμμική. Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της κατανάλωσης ενέργειας. Αυτό σημαίνει ότι μια ζώνη μαγειρέματος με ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργειά της.

ⓘ

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
1	Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών.	όσος απαιτείται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα.	5 - 25	Ανακατεύετε ανά διαστήματα.
1 - 2	Χτύπημα: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρεύετε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα.
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς.	όσος απαιτείται	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		
P	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. Ενεργοποιείται η λειτουργία PowerBoost.		

7.6 Υποδείξεις και Συμβουλές για τον Αισθ. Φαγητού

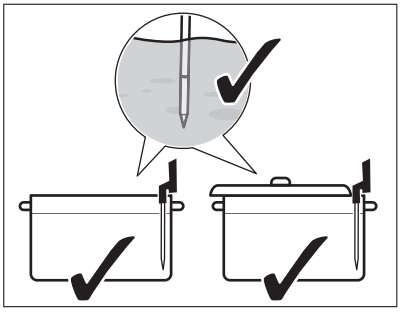
ⓘ

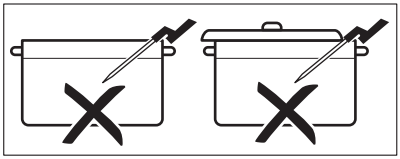
Για λειτουργίες όπως Μαγείρεμα με βοήθεια και Sous-vide, μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού στην αριστερή πλευρά των εστιών μόνο. Με τη λειτουργία Θερμόμετρο, μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού και στη δεξιά πλευρά των εστιών.

Για τη διασφάλιση ισχυρής σύνδεσης (,) μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και των εστιών:

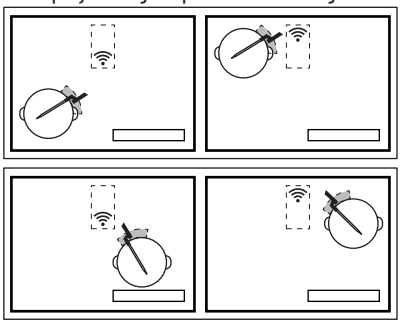
Για υγρά

- Βυθίστε τον Αισθ. Φαγητού στο υγρό, εντός του προτεινόμενου εύρους βύθισης. Το σημάδι ελάχιστου βάθους πρέπει να καλύπτεται.
- Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος του σκεύους. Αν είναι εφικτό, διατηρήστε τον σε κάθετη θέση. Βεβαιωθείτε ότι η άκρη του έρχεται σε επαφή με τον πάτο του σκεύους. Η λαβή του Αισθ. Φαγητού πρέπει να βρίσκεται πάντα έξω από το σκεύος.



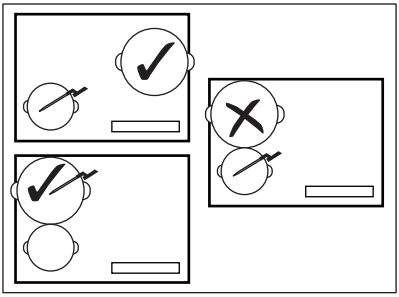


- Αν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε τον Αισθ. Φαγητού στην αριστερή πλευρά των εστιών, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται κοντά στο κέντρο της εστίας, στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 1-3 η ώρα. Αν επιθυμείτε να τον χρησιμοποιήσετε στη δεξιά πλευρά (με τη λειτουργία Θερμόμετρο), φροντίστε να είναι τοποθετημένος στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 9 - 11 η ώρα. Ανατρέξτε στις παρακάτω εικόνες.



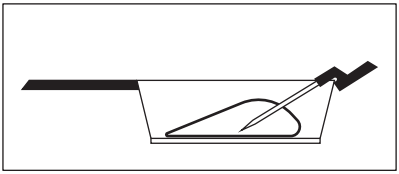
Μπορείτε να μετακινήσετε τον Αισθ. Φαγητού πάνω στο χείλος του σκεύους αν η σύνδεση δεν επιτευχθεί.

- Μπορείτε να σκεπάστε μερικώς το σκεύος με ένα καπάκι.
- Αν χρησιμοποιήσετε την εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος, μην τοποθετείτε μεγάλα σκεύη στην πίσω αριστερή. Τα μεγάλα σκεύη στην πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος μπορεί να εμποδίσουν το σήμα. Μετακινήστε το μεγάλο σκεύος στην πίσω δεξιά ζώνη μαγειρέματος.

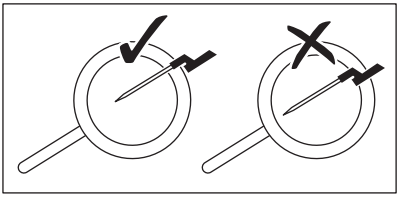


Για στερεά φαγητά (μέτρηση θερμοκρασίας πυρήνα)

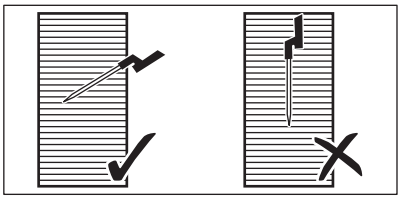
- Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο πιο παχύ μέρος του φαγητού, μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους. Το σημείο μέτρησης πρέπει να είναι στο κεντρικό μέρος της μερίδας.



- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού έχει τοποθετηθεί καλά στο φαγητό. Τα μεταλλικά μέρη του Αισθ. Φαγητού δεν πρέπει να ακουμπάνε τα τοιχώματα του σκεύους. Το άγκιστρο της λαβής πρέπει να είναι στραμμένο προς τα κάτω.



- Για κρέας / ψάρι με πάχος 2 - 3 cm, η άκρη του Αισθ. Φαγητού πρέπει να φτάνει στον πάτο του σκεύους.
- Αφαιρέστε τον Αισθ. Φαγητού προτού γυρίσετε το φαγητό.
- Όταν χρησιμοποιείτε την πλάκα γκριλ plancha, βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού παραμένει στη δεξιά πλευρά, έξω από την επιφάνειά της. Ανατρέξτε στις παρακάτω εικόνες.



7.7 Μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες - Αρχές ασφάλειας τροφίμων

Βεβαιωθείτε ότι συμμορφώνεστε με τις ακόλουθες οδηγίες όταν μαγειρεύετε σε χαμηλές θερμοκρασίες, π.χ. Sous-vide.

- Πλένετε / απολυμαίνετε τα χέρια σας προτού προετοιμάσετε το φαγητό. Χρησιμοποιείτε γάντια μίας χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα υψηλής ποιότητας, αποθηκευμένα σε κατάλληλες συνθήκες.
- Πάντα πλένετε σχολαστικά και ξεφλουδίζετε τα φρούτα και τα λαχανικά.
- Διατηρείτε τους πάγκους σας και τις σανίδες κοπής καθαρούς. Χρησιμοποιείτε διαφορετικές σανίδες κοπής για διαφορετικούς τύπους τροφίμων.
- Προσέχετε ιδιαίτερα στην υγιεινή των τροφίμων όταν μαγειρεύετε πουλερικά, αβγά και ψάρι. Τα πουλερικά πρέπει πάντα να μαγειρεύονται σε θερμοκρασία τουλάχιστον 65 °C και για 50 λεπτά τουλάχιστον.
- Φροντίζετε ώστε το ψάρι που θέλετε να μαγειρέψετε με τη χρήση της λειτουργίας Sous-vide να είναι ποιότητας sashimi, δηλαδή να είναι εξαιρετικά φρέσκο.
- Αποθηκεύετε το μαγειρεμένο φαγητό στο ψυγείο για 24 ώρες κατά το μέγιστο.
- Για άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα ή χρόνιες παθήσεις συνιστάται η παστερίωση του φαγητού πριν από την κατανάλωση. Παστεριώστε το φαγητό στους 60 °C για τουλάχιστον μία ώρα.

7.8 Οδηγός μαγειρέματος

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει παραδείγματα τύπων φαγητών και σας δίνει τις ιδανικές θερμοκρασίες και τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος. Οι παράμετροι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη θερμοκρασία, την ποιότητα, τη σύνθεση και την ποσότητα του φαγητού.

Η διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος εξαρτάται περισσότερο από το πάχος του φαγητού σε σχέση με το βάρος του. Π.χ. για μπριζόλα, όσο πιο παχύ είναι το κομμάτι, τόσο περισσότερο χρόνο χρειάζεται ώστε ο πυρήνας του να φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία. Μια μπριζόλα πάχους 2 cm χρειάζεται περίπου μία ώρα για να φτάσει στους 58 °C, ενώ μια πάχους 5 cm χρειάζεται περίπου τέσσερις ώρες.

Παρακολουθήστε την πρώτη διαδικασία μαγειρέματος για να εξασφαλίσετε ότι οι παρακάτω παράμετροι ταιριάζουν στις μαγειρικές σας συνήθειες και τα μαγειρικά σας σκεύη. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις παραμέτρους ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Τύπος φαγητού	Τρόπος Μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος	Πάχος / ποσότητα φαγητού	Θερμ. πυρήνα / θερμ. μαγειρέματος (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (min)
Βοδινό - μπριζόλα	Sous-vide	λίγο ψημένο	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		μέτριο	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		καλοψημένη	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Κοτόπουλο - στήθος	Sous-vide	καλοψημένο	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Ποσάρισμα	καλοψημένο		68 - 74	35 - 45
Κοτόπουλο - μπούτι	Ποσάρισμα	καλοψημένο	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Χοιρινό - μπριζόλα	Sous-vide	καλοψημένο	2 cm	60 - 66	35 - 60
Χοιρινό - φιλέτο	Sous-vide	καλοψημένο	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Φιλέτο αρνιού	Sous-vide	μέτριο	2 cm	56 - 60	35 - 60
		καλοψημένο		64 - 68	40 - 65
Σπάλα αρνιού (χωρίς κόκκαλα)	Sous-vide	μέτριο	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		καλοψημένο		64 - 68	65 - 120
Σολομός	Sous-vide	διάφανο	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Ποσάρισμα	διάφανο	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Τόνος	Sous-vide	διάφανο	2 cm	45 - 50	35 - 50
Γαρίδες	Sous-vide	διάφανο	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Τύπος φαγητού	Τρόπος Μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος	Πάχος / ποσότητα φαγητού	Θερμ. πυρήνα / θερμ. μαγειρέματος (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (min)
Αβγά	Sous-vide	μελάτο **1)**	Μεσαίο μέγεθος	63 - 64	45 - 70
		μέτριο **1)**		65 - 67	45 - 70
		σφιχτό **1)**		68 - 70	45 - 70
	Βράσιμο	μαλακό		βράσιμο	4 **2)**
		μέτριο		βράσιμο	7 **2)**
		σκληρό		βράσιμο	10 **2)**
Ρύζι	Απορρόφηση	μαγειρεμένα	-	-	10 - 30
Πατάτες	Βράσιμο	μαγειρεμένα	-	-	15 - 30
Λαχανικά (φρέσκα)	Sous-vide	μαγειρεμένα	-	85	30 - 40
Σπαράγγια	Sous-vide	μαγειρεμένα	-	85	30 - 40

1) Το ασπράδι παραμένει υγρό.

2) Οι χρόνοι είναι για αβγά μεσαίου μεγέθους. Για μεγάλα αβγά και για αβγά από το ψυγείο, προσθέστε ένα λεπτό στον χρόνο μαγειρέματος.

Πρόσθετες συμβουλές για το Μαγείρεμα με βοήθεια:

- Γεμίστε το σκεύος με κατάλληλη ποσότητα υγρού (π.χ. μεταξύ 1 - 3 λίτρα) πριν το μαγείρεμα. Προσπαθήστε να αποφύγετε την προσθήκη επιπλέον υγρού κατά το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιείτε καπάκι για εξοικονόμηση ενέργειας και για να επιτυγχάνεται ταχύτερα η θερμοκρασία (ισχύει και για την προθέρμανση νερού).
- Ανακατεύετε το φαγητό συχνά καθ' όλη τη διάρκεια μαγειρέματος για να διασφαλίσετε ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας.
- Προσθέστε αλάτι στην αρχή του μαγειρέματος.
- Ξεπαγώστε τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Προσθέστε λαχανικά (π.χ. μπρόκολο, κουνουπίδι, φασολάκια, λαχανάκια Βρυξελλών) όταν το νερό φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία και εμφανιστεί το αναδυόμενο παράθυρο.
- Προσθέστε πατάτες ή ρύζι σε κρύο νερό προτού ξεκινήσετε τη λειτουργία.
- Για βραστά, σάλτσες, σούπες, κάρυ, ραγού, γκούλας και ζωμούς μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Ζέσταμα ή το Σιγοβράσιμο. Πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία Σιγοβράσιμο, τηγανίστε τα υλικά (χωρίς το Αισθ. Φαγητού) και προσθέστε κρύο υγρό. Στη συνέχεια, ενεργοποιήστε τη λειτουργία από το Μαγείρεμα με βοήθεια.
- Για μικρά θαλασσινά. π.χ. φέτες / πόδια χταποδιού ή οστρακοειδή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Στο Τηγάνι.

Πρόσθετες συμβουλές για το Στο Τηγάνι:

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε τηγάνια με επίστρωση μόνο στη χαμηλή σκάλα μαγειρέματος για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς και υπερθέρμανσης των μαγειρικών σκευών.

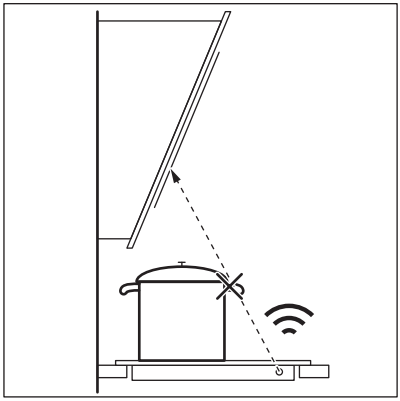
- Ξεκινήστε τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι κρύες (δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση).
- Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι με χοντρό πάτο.
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με ανάγλυφη διακόσμηση στο κέντρο του πάτου.
- Διαφορετικά μεγέθη σκευών μπορεί να προκαλέσουν διαφορετικούς χρόνους ζεστάματος. Τα βαριά τηγάνια αποθηκεύουν περισσότερη θερμότητα από τα ελαφριά αλλά χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να θερμανθούν.
- Γυρίστε το φαγητό όταν φτάσει στα μισά της επιθυμητής θερμοκρασίας. Οι πολύ χοντρές μερίδες φαγητού πρέπει να γυρίζονται πιο συχνά (π.χ. κάθε δύο λεπτά). Συνιστάται η χρήση της μεθόδου Sous-vide πρώτα, για καλύτερα αποτελέσματα. Για να προσθέσετε μια τελική πινελιά, τοποθετήστε τις προετοιμασμένες μερίδες σε ένα προθερμασμένο τηγάνι και ψήστε τις γρήγορα και από τις δύο πλευρές.
- Αφαιρείτε πάντα τον Αισθ. Φαγητού προτού γυρίσετε το φαγητό.

7.9 Υποδείξεις και Συμβουλές για το Hob²Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε τον πίνακα του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην τοποθετείτε φωτισμό αλογόνου στον πίνακα του απορροφητήρα.
- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μη διακόπτετε το σήμα ανάμεσα στις εστίες και τον απορροφητήρα (π.χ. με το χέρι, κάποια χειρολαβή μαγειρικού σκεύους ή με κάποια ψηλή κατσαρόλα). Δείτε την εικόνα.

Ο απορροφητήρας στην εικόνα είναι μόνο για παράδειγμα.



ⓘ

Διατηρείτε χωρίς εμπόδια το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood.

ⓘ

Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ λειτουργεί το Hob²Hood.

Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob²Hood

Για να βρείτε την πλήρη σειρά απορροφητήρων που λειτουργούν με αυτήν τη λειτουργία, ανατρέξτε στον ιστότοπο των καταναλωτών μας. Οι απορροφητήρες Electrolux που δουλεύουν με αυτήν τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο .

8. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.

- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδική ξύστρα για τη γυάλινη επιφάνεια.

8.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.
- Η επιφάνεια των εστιών έχει οριζόντιες αυλακώσεις. Καθαρίστε τις εστίες με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό με απαλές κινήσεις από τα αριστερά προς τα δεξιά. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί από τα αριστερά προς τα δεξιά.

9. ΕΠΊΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΆΤΩΝ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα καλωδίωσης.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα.
	Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στο άγγιγμα.	Μέρος της οθόνης είναι καλυμμένο ή τα σκεύη είναι τοποθετημένα πολύ κοντά στην οθόνη. Υπάρχει κάποιο υγρό ή ένα αντικείμενο στην οθόνη.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα. Μετακινήστε τα σκεύη μακριά από την οθόνη. Καθαρίστε την οθόνη και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες.
Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής ⏻.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή ο αισθητήρας κάτω από την επιφάνεια των εστιών έχει υποστεί ζημιά.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Αφού ενεργοποιήσετε το Μαγείρεμα με βοήθεια, οι εστίες αρχίζουν να θερμαίνονται, σταματούν και κατόπιν αρχίζουν ξανά.	Αυτός είναι ένας έλεγχος ασφαλείας για να διασφαλιστεί ότι ο Αισθ. Φαγητού βρίσκεται σε ένα σκεύος για το οποίο έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια.	Είναι μια φυσιολογική διαδικασία και δεν υποδεικνύει καμία δυσλειτουργία.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Μια άλλη ζώνη είναι ήδη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Πρώτα μειώστε την ισχύ της άλλης ζώνης.
Τα πεδία αφής έχουν ζεσταθεί.	Το σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε βάλει πολύ κοντά στα χειριστήρια.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.
Η οθόνη υποδεικνύει ότι ο Αισθ. Φαγητού δεν βρέθηκε.	Η θέση του Αισθ. Φαγητού είναι λανθασμένη. Κάτι εμποδίζει το σήμα του (π.χ. μαγειρικά εργαλεία, μια λαβή σκεύους ή κάποιο άλλο σκεύος).	Τοποθετήστε σωστά τον Αισθ. Φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές». Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά αντικείμενα ή άλλα αντικείμενα που μπορεί να εμποδίζουν το σήμα.
Η οθόνη δείχνει ότι η θερμοκρασία του νερού είναι υψηλότερη από 100°C.	Δεν έχετε βαθμονομήσει τον Αισθ. Φαγητού ή τον βαθμονομήσατε λανθασμένα. Μετακινήσατε τις εστίες σε διαφορετική θέση.	Βαθμονομήστε ξανά τον Αισθ. Φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Βαθμονόμηση». Μπορεί να χρειαστεί να ελέγξετε αν ο κωδικός βαθμονόμησης είναι σωστός. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Σύζευξη».
	Βάλατε πολύ αλάτι στο νερό.	Μην προσθέτετε αλάτι σε βραστό νερό.
Η θερμοκρασία δεν είναι ορατή στην οθόνη. Στην οθόνη εμφανίζεται ένα εικονίδιο προειδοποίησης.	Ο Αισθ. Φαγητού δεν συνδέθηκε με τις εστίες επειδή η ισχύς του σήματος είναι πολύ χαμηλή.	Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού κοντά στην κεραία πάνω στην επιφάνεια των εστιών, προς το κέντρο των εστιών. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Κάτι καλύπτει τον Αισθ. Φαγητού ή την κεραία στην επιφάνεια των εστιών, π.χ. ένα μεταλλικό μαχαίρι ή πιρούνι.	Αφαιρέστε οτιδήποτε καλύπτει την κεραία. Φροντίστε να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η σύνδεση μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και της κεραίας χάθηκε.	Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν καλύπτει το σήμα. Μετακινήστε τον Αισθ. Φαγητού πάνω στο χείλος του σκεύους για να προσαρμόσετε τη θέση του. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Άλλες συσκευές λειτουργούν στην ίδια συχνότητα και διακόπτουν τη σύνδεση.	Αφαιρέστε τυχόν συσκευές που μπορεί να διακόπτουν τη σύνδεση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά Χαρακτηριστικά».
Η θερμοκρασία του φαγητού είναι διαφορετική από την αναμενόμενη.	Ο Αισθ. Φαγητού έχει τοποθετηθεί λανθασμένα.	Βεβαιωθείτε ότι το σημείο μέτρησης βρίσκεται στο πιο παχύ μέρος του φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
Οι εστίες ανιχνεύουν σημαντικές διαφορές στη θερμοκρασία.	Προσθέσατε λίγο νερό ή αλλάξατε το σκεύος κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.	Αποφεύγετε την προσθήκη νερού ή την αλλαγή σκεύους αφού ξεκινήσει η λειτουργία.
	Η θερμότητα στο σκεύος δεν διανεμήθηκε ομοιόμορφα, ειδικά για τα πηχτά υγρά.	Ανακατεύετε συχνά το φαγητό.
Το σκεύος θερμαίνεται πολύ ή το φαγητό μαγειρεύεται πολύ και γρήγορα.	Χρησιμοποιήσατε ένα σκεύος που είναι πολύ μικρό.	Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων τα μεγέθη είναι κατάλληλα για την εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.	Εκτελείται μια άλλη λειτουργία στην ίδια ζώνη μαγειρέματος και αυτό αποτρέπει την ενεργοποίηση.	Διακόψτε τη λειτουργία προτού ενεργοποιήσετε μια άλλη.
Η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια ή Sous-vide σταματά.	Στην αρχή μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η θερμοκρασία του υγρού εντός του σκεύους είναι υψηλότερη από 40 °C. Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείται είναι ζεστό.	Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα υγρά. Μην προθερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος.
Η επιλογή Hob²Hood δεν λειτουργεί.	Έχετε καλύψει τον πίνακα ελέγχου.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου.
Η επιλογή Hob²Hood λειτουργεί, αλλά μόνο ο φωτισμός είναι ενεργοποιημένος.	Έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία H1.	Αλλάξτε τη λειτουργία σε H2 - H6 ή περιμένετε μέχρι να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία.
Οι λειτουργίες H1 - H6 της επιλογής Hob²Hood λειτουργούν, αλλά ο φωτισμός είναι απενεργοποιημένος.	Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα με τον λαμπτήρα.	Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι.	Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Έχει επιλεγεί λάθος γλώσσα.	Αλλάξατε κατά λάθος τη γλώσσα.	Κάντε επαναφορά όλων των λειτουργιών στις εργοστασιακές ρυθμίσεις. Επιλέξτε Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων από το Μενού. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Ρυθμίστε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή.
Μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα που λέει ότι η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.	Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.	Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη και εμφανίζεται ένα μήνυμα.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλείδωμα.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Εμφανίζεται η ένδειξη O - X - A.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλείδ. ασφ. για παιδ..	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Η ένδειξη αναβοσβήνει.	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη.
	Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Ανάβει η ένδειξη και ένας αριθμός.	Έχει εκδηλωθεί κάποιο σφάλμα στις εστίες.	Απενεργοποιήστε την εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση.
Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται για περισσότερο από 5 λεπτά.	Η βάση του μαγειρικού σκεύους δεν είναι συμβατή με επαγωγή.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με σωστή (επίπεδη, μαγνητική) βάση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

9.2 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά την εστία. Σε αντίθετη περίπτωση, το σέρβις από τεχνικό ή αντιπρόσωπο θα χρεώνεται και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης. Οι πληροφορίες σχετικά με την περίοδο της εγγύησης και τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις βρίσκονται στο φυλλάδιο της εγγύησης.

10. ΤΕΧΝΙΚΆ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΆ

10.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο EIS6648
Τύπος 62 B4A 01 CA
Επαγωγή 7.35 kW
Αρ. σειρ, ...
ELECTROLUX

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 596 891 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Κατασκευάζεται στην: Γερμανία
7.35 kW

10.2 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό που περιλαμβάνεται στις εστίες περιέχει λογισμικό που προστατεύεται από πνευματικά δικαιώματα και παρέχεται κατόπιν άδειας της BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 και άλλων.

Δείτε ένα πλήρες αντίγραφο της άδειας στο: Μενού > Ρυθμίσεις > Σέρβις > Άδεια.

Μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη του πηγαίου κώδικα του λογισμικού ανοικτού κώδικα ακολουθώντας τον σύνδεσμο που υπάρχει στην ιστοσελίδα του προϊόντος.

10.3 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη σκάλα μαγειρέματος) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost μέγιστη διάρκεια [λεπτά]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Εμπρός αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Πίσω αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Εμπρός δεξιά	1400	2500	4	125 - 145
Πίσω δεξιά	1800	2800	10	145 - 180

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Αλλάζει με το υλικό και τις διαστάσεις του σκεύους μαγειρέματος.

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα.

10.4 Τεχνικά Χαρακτηριστικά Αισθ. Φαγητού

Ο Αισθ. Φαγητού είναι εγκεκριμένος για χρήση σε επαφή με τρόφιμα.

Συχνότητα λειτουργίας	433,05 - 434,73 MHz
Μέγιστη ισχύς εκπομπής	5 dBm
Εύρος θερμοκρασίας	0 - 120°C
Κύκλος μέτρησης	3 δευτερόλεπτα

11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

11.1 Πληροφορίες προϊόντος*

Ταυτότητα μοντέλου		EIS6648
Τύπος εστίας		Εντοιχισμένη εστία
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος		4
Τεχνολογία θέρμανσης		Επαγωγή
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	189,1 Wh / kg 189,1 Wh / kg 180,2 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		184,2 Wh / kg

* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τον Κανονισμό 66/2014 της ΕΕ. Για τη Λευκορωσία σύμφωνα με το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτημα Α. Για την Ουκρανία σύμφωνα με το πρότυπο 742/2019.

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης

Οι μετρήσεις ενέργειας που αναφέρονται στην περιοχή μαγειρέματος αναγνωρίζονται από τις ενδείξεις των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος.

11.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο ♺. Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο 🗑. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

Üdvözöljük az Electrolux honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.

Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:
www.electrolux.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... 200
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK..... 203
3. ÜZEMBE HELYEZÉS..... 205
4. TERMÉKLEÍRÁS..... 206
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 209
6. NAPI HASZNÁLAT..... 211
7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... 219
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 226
9. HIBAELHÁRÍTÁS..... 227
10. MŰSZAKI ADATOK..... 230
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... 231
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... 232

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az

esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.

- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
  - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

2.2 Elektromos csatlakozás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell,.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy főzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelen. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki

a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Húshőmérő szenzor

- A Húshőmérő szenzor-t az eredeti céljának megfelelően használja. Ne használja nyitásra vagy emelésre.
- Kizárólag a főzőlaphoz ajánlott Húshőmérő szenzor-t használjon, és abból is egyszerre csak egyet.
- Ne használja, ha meghibásodott vagy sérült.
- Ne használja a Húshőmérő szenzor-t a sütőben vagy a mikrohullámú sütőben.

- A Húshőmérő szenzor méréshatára 120 °C.
- Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor mindig az étel belsejében vagy a folyadékban legyen, legalább a minimum jelzésig.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a Húshőmérő szenzor-t. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat. A Húshőmérő szenzor-t tilos mosogatógépben tisztítani. A szilikon nyél elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Húshőmérő szenzor működését.
- A Húshőmérő szenzor-t az eredeti csomagolásában tárolja.
- Ha kicseréli a Húshőmérő szenzor-t, tárolja a régit legalább 3 m távolságra az újtól. A régi Húshőmérő szenzor befolyásolhatja az új működését.

2.5 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.7 Ártalmatlanítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám .....

3.2 Beépített főzőlapok

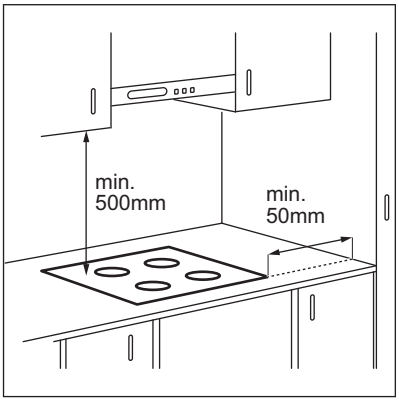
Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

3.3 Csatlakozókábel

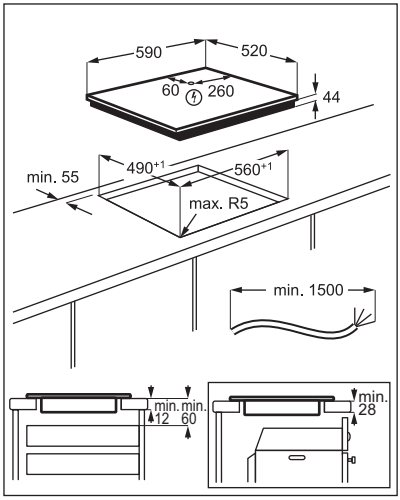
- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.



Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.



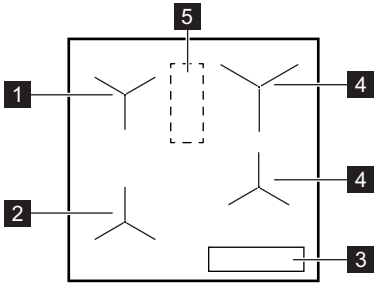
Keresse meg az „Electrolux indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése

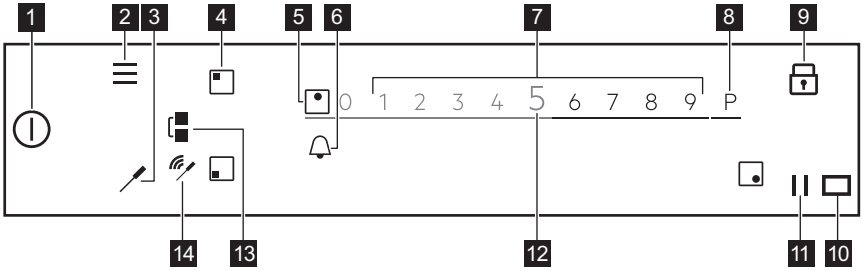


1. Indukciós főzőzóna Előre programozott sütés funkcióval
2. Indukciós főzőzóna Előre programozott sütés és Sütés serpenyőben funkcióval
3. Kezelőpanel
4. Indukciós főzőzóna
5. Terület antennával

⚠ VIGYÁZAT!

Semmit ne tegyen rá a főzőlapon erre a területre.

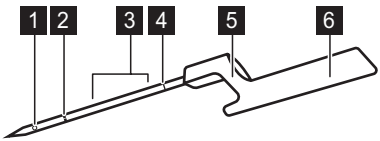
4.2 Kezelőpanel elrendezés



A rendelkezésre álló beállítások megtekintéséhez érintse meg a megfelelő szimbólumot.

	Szimbólum	Megjegyzés	
1	⏻	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	☰	Menü	A Menü megnyitása és bezárása.
3		Húshőmérő szenzor	A Húshőmérő szenzor menü megnyitása.
4		Főzőzóna-választás	A csúszka megnyitása a kiválasztott főzőzónához.
5	-	Főzőzóna visszajelzője	Jelzi, hogy a csúszka melyik főzőzónánál aktív.
6		-	Az időzítő funkciók beállítása.
7	-	Csúszka	A hőfok beállítása.
8	P	PowerBoost	A funkció bekapcsolása.
9		Funkciózár	A funkció be- és kikapcsolása.
10	▭	-	A Hob²Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
11	||	Szünet	A funkció be- és kikapcsolása.
12	**0 - 9**	-	Megjeleníti az aktuális hőfokbeállítást.
13		Bridge	A funkció be- és kikapcsolása.
14	/	Jelerősség mutatók	Teljes kapcsolat / nincs jel. A Húshőmérő szenzor és az antenna közötti kapcsolat jelerősségének kijelzése.

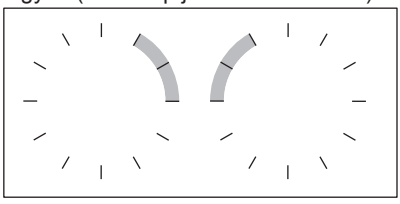
4.3 Húshőmérő szenzor



1. Mérési pont
2. Minimum szint jelzése
3. Javasolt bemerítési tartomány (folyadékoknál)
4. Kalibrálási kód
5. Kampó a Húshőmérő szenzor főzőedények szélére akasztásához
6. Nyél a belsejében antennával

A Húshőmérő szenzor vezeték nélküli hőmérsékletmérő szonda elem nélkül működik, és a főzőlaphoz mellékelt csomagban kerül szállításra. A belsejében egy antenna található. Egy másik antenna a főzőlap felülete alatt, a két hátsó főzőzóna közötti területen található. A Húshőmérő szenzor és a főzőlap közötti megfelelő kommunikáció biztosításához semmit ne tegyen rá a főzőlapon erre a területre.

A mérési pont a szonda hegye és a minimum jelzés között félúton helyezkedik el. Szúrja a Húshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, legalább a minimum jelzésig. Folyadékoknál a legjobb főzési eredmény eléréséhez merítse a Húshőmérő szenzor-t a folyadékba úgy, hogy az 2-5 cm-rel fedje el a minimum szint felett. Helyezze a Húshőmérő szenzor-t a kampóval a főzőedény vagy tepsi peremére úgy, hogy az antenna területének közelében, 1-3 óra helyzetben legyen (a főzőlap bal oldala esetén), vagy 9-11 óra helyzetben legyen (a főzőlap jobb oldala esetén).



Az alábbi visszajelzők a főzőlap és a Húshőmérő szenzor közötti kapcsolat erősségét jelzik a kijelzőn: , , . Ha a főzőlap nem tudja létrehozni a kapcsolatot, jelenik meg. A Húshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja a kapcsolat megteremtéséhez vagy megerősítéséhez. A kapcsolat állapotát a főzőlap 3 másodpercenként frissíti.

ⓘ

További tájékoztatásért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok a Húshőmérő szenzor-hoz” c. fejezetet.

4.4 A főzőlap fő funkciói

Új **SensePro®** főzőlapja professzionálisan végigvezeti önt a teljes főzési cikluson. Tekintse át az alábbi információkat a legjobb funkciók megismerése érdekében.

A Előre programozott sütés funkciót az étel fajtájától függően használhatja Húshőmérő szenzor-ral vagy anélkül. A különböző fogásokhoz különböző funkciókészletek állnak rendelkezésre.

Húshőmérő szenzor - kétféle módon használható. A hőmérsékletet méri az olyan funkcióknál, mint a Hőmérő és Sütés serpenyőben, valamint segíti a hőmérséklet pontos fenntartását a különböző ételfajták Sous-vide főzése közben, vagy az olyan funkciók használatát segíti, mint a Párolás, Forralás vagy Újramelegítés.

Előre programozott sütés - különböző fogások főzését könnyíti meg kész receptekkel, előre megadott főzési paraméterekkel és folyamatos utasításokkal. Használhatja a Húshőmérő szenzor-ral pl. hússzelet elkészítéséhez, vagy anélkül, pl. palacsinta elkészítéséhez. Az elérhető kiegészítő funkciók az elkészítendő ételfajtától függenek. Ennél az üzemmódnál pl. a Sous-vide, Sütés serpenyőben, Forralás, Újramelegítés és számos egyéb funkció

használható. Előugró ablakok és hangjelzések tájékoztatják, ha az előre megadott hőmérsékletet elérte. Az Előre programozott sütés a Menü-ből érhető el.

Sous-vide - eljárás a vákuumcsomagolt ételek alacsony hőmérsékleten, hosszú idő alatt történő főzésére, mely segít a vitaminok és az íz megőrzésében. A főzőlap könnyen érthető beállításokat és utasításokat nyújt. Miután kiválasztotta a funkciót a Előre programozott sütés segítségével, a készülék a hőmérsékleteket határozza meg a különböző ételfajtáknak megfelelően. Saját hőmérsékleteket is beállíthat, ha bekapcsolja a funkciót a Menü Sous-vide üzemmódjában.

Sütés serpenyőben - sütési eljárás automatikusan vezérelt teljesítményszintekkel, mely különféle ételfajtákhoz alkalmas. Segítséget nyújt az étel vagy az olaj túlmelegedésének elkerülésében. Bekapcsolhatja az Előre programozott sütés kiválasztásával a Menü-ből.

Hőmérő - ezzel a funkcióval a főzés során a hőmérsékletet a Húshőmérő szenzor méri. Nem használható, ha a Előre programozott sütés funkció működik.

A főzőlap egyéb hasznos funkciói:

Olvasztás - ez a funkció tökéletesen alkalmas csokoládé vagy vaj felolvasztásához.

PowerBoost P - a funkció nagy mennyiségű víz gyors felforralásához használható.

Szünet || - a funkció az összes főzőzóna teljesítményét az 1-es fokozatra csökkenti, így lehetővé teszi az étel hosszú ideig tartó melegen tartását.

Bridge - a funkcióval a két bal oldali főzőzóna egyesíthető, így a főzőlap nagyobb edényekhez használható. A Sütés serpenyőben funkcióval használhatja egyszerre.

Hob²Hood - a funkció a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval, és annak ventilátorát igény szerint vezérli.

Funkciózár - a funkció főzés közben ideiglenesen letiltja a kezelőpanelt.

Gyerekzár - a funkció letiltja a kezelőpanelt, amikor a főzőlap nem üzemel, így meggátolja a véletlen használatot.

Stopperóra, **Visszaszámláló időzítő** és **Percszámláló** - három funkció közül választhat a főzési időtartam megfigyelése érdekében.

További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” című részt.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 A kijelző használata

- Csak a háttérvilágítással rendelkező szimbólumok használhatók.
- Egy adott kiegészítő funkció bekapcsolásához érintse meg a megfelelő szimbólumot a kijelzőn.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók közötti görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn. A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kijelzőn megjelent paraméterek többségét módosíthatja, ha megérinti az adott paraméterhez tartozó szimbólumot.
- A kívánt funkció vagy idő beállításához végiggörgethet a listán, és/vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.
- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg

ismét a kijelzőt. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció elindítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a ☐ mezőt.
- Először válasszon egy főzőzónát az időzítő funkciók aktiválásához.

Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz	
OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
〈〉	Vissza- / előre lépés egy szinttel a Menü-ben.
∧ ∨	Az utasítások felfele vagy lefele görgetése a kijelzőn.
	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
X	Az előugró ablak bezárása.
⊗	Beállítás törlése.

5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, be kell állítania a következőket: Nyelv, Kijelző fényerő és Figyelmeztető hangerő.

A beállításokat itt módosíthatja: Menü > Beállítások > Beállítás. Lásd a „Napi használat” című részt.

5.3 Húshőmérő szenzor kalibrálása

Használatba vétel előtt kalibrálni kell a Húshőmérő szenzor-t annak érdekében, hogy a mért hőmérsékleti értékek helyesek legyenek.

Megfelelő kalibrálás után a Húshőmérő szenzor a forrásponton a hőmérsékletet + / - 2 °C-os tűréshatárral méri.

Kövesse az eljárást az alábbi esetekben:

- a főzőlap első üzembe helyezésekor;
- a főzőlapot más helyre költöztette át (a magasság változott);
- a Húshőmérő szenzor cseréje után.

ⓘ

Készítsen elő egy 180 mm átmérőjű aljjal rendelkező főzőedényt, és töltse fel 1 - 1,5 l vízzel. Ne tegyen sót a vízbe, mert ez befolyásolhatja az eljárást.

1. A funkció kalibrálásához vagy újra-kalibrálásához helyezze a Húshőmérő szenzor-t az edény peremére. Töltse fel a főzőedényt hideg vízzel legalább a minimum jelzésig, majd helyezze a bal első főzőzónára.
2. Érintse meg a ☰ gombot.

Válassza a Beállítások > Húshőmérő szenzor > Kalibrálás lehetőséget a listából.

3. Érintse meg a Kalibrálás gombot.

Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

A Menü elhagyásához érintse meg a ☰ gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró ablakon kívül.

5.4 Húshőmérő szenzor társítás

Eredetileg a leszállíított főzőlap a Húshőmérő szenzor-vel van társítva.

Ha a Húshőmérő szenzor-t egy újra cseréli, azt társítani kell a főzőlaphoz.

1. Érintse meg a ☰ gombot.

Válassza a Beállítások >Húshőmérő szenzor > Társítás lehetőséget a listából.

2. Érintse meg a(z) Elfelejt gombot az előző Húshőmérő szenzor leválasztásához.
3. Érintse meg a főzőzóna mellett levő Társítás gombot.

Egy előugró ablak jelenik meg.

4. A numerikus billentyűzet segítségével adja meg az új Húshőmérő szenzor-re gravírozott ötjegyű kódot.
5. Megerősítéshez érintse meg az Ok gombot.

A Húshőmérő szenzor most már társítva van a főzőlaphoz.
Társítás után mindig kalibrálja a Húshőmérő szenzor-t.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a ☰ gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

5.5 Menü szerkezet

A főzőlap beállításainak eléréséhez és módosításához, illetve egyes funkciók bekapcsolásához érintse meg a ☰ gombot.

A Menü elhagyásához érintse meg a ☰ gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró ablakon kívül. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a 〈 vagy 〉 gombot.

A táblázat a Menü alapszerkezetét mutatja be.

Előre programozott sütés		
Főzőlapfunkciók	Sous-vide	
	Hőmérő	
	Olvasztás	
Beállítások	Gyerekzár	
	Stopperóra	
	Hob²Hood	
	Húshőmérő szenzor	Csatlakoztatás Kalibrálás Társítás
	Beállítás	Előre programozott sütés Nyelv Nyomógomb hangok Figyelmeztető hangerő Kijelző fényerő
	Szervíz	Demo üzemmód Licenc Szoftver verzió kijelzése Riasztási előzmények Összes beállítás törlése

6. NAPI HASZNÁLAT

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a ⏻ gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

6.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. A fehér főzőzóna szimbólum villog, és 2 perc múlva az indukciós főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos

idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra

Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Sous-vide funkció esetén a főzőlap 4 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

6.3 A főzőzónák használata

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Miután a kiválasztott főzőzónára helyezte az edényt, a főzőlap automatikusan érzékeli azt, és a megfelelő csúszka megjelenik a kijelzőn. A csúszka 8 másodpercig látható, majd a kijelző visszatér a fő képernyőre. A csúszka gyorsabb bezárásához érintse meg a kijelző csúszkán kívül eső területét.

Más zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd „Teljesítménykezelés”.

Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalókért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Ellenőrizze a főzőedény méretét a „Műszaki adatok” fejezetben.

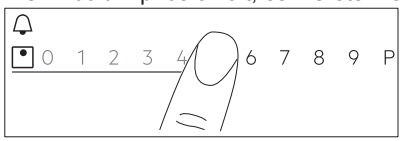
6.4 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze a főzőedényt a kiválasztott főzőzónára.

Az aktív főzőzóna csúszkája megjelenik a kijelzőn, és 8 másodpercig látható.

3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a szükséges hőfok beállításához.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.



A hőfokbeállítást főzés közben is módosíthatja. Érintse meg a kezelőpanel fő nézetének zónakiválasztás szimbólumát, majd húzza az ujját balra vagy jobbra (a hőfokbeállítás csökkentéséhez vagy növeléséhez).

6.5 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt rendel a megfelelő indukciós zónához, a főzőedény méretétől függően. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető.

1. Először érintse meg a megfelelő zóna szimbólumát.
2. Érintse meg a P gombot, vagy húzza el jobbra az ujját a funkció bekapcsolásához a kiválasztott főzőzónánál.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő. A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását.

A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

6.6 OptiHeat Control(3 lépéses maradékhő visszajelző)

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

III / **II** / **I** Amíg a visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A **III** / **II** / **I** visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:
- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

6.7 Időzítő

Visszaszámláló időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy az adott főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.

1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
3. Érintse meg a gombot.

Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.

4. Jelölje be a mezőt a funkció aktiválásához.

A szimbólumok jelzésre változnak.

5. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és/vagy perc) kiválasztásához.
6. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az X elemet is használhatja.
Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a villog. A jelzés leállításához érintse meg a gombot.

A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást **0** értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés értékétől balra található gombot, majd érintse meg a mellette levő X gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek.

A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét.

A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.

2. Érintse meg a gombot.

Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.

3. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és perc) kiválasztásához.
4. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az X elemet is használhatja.
Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a villog. A jelzés leállításához érintse meg a gombot.

A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítés értékétől balra található gombot, majd érintse meg a mellette levő X gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

Stopperóra

A funkció automatikusan megkezdi a számlálást a főzőzóna bekapcsolása után. Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideig tart a működés.

1. Érintse meg a gombot a Menü eléréséhez.
2. A Menü görgetésével válassza ki a Beállítások > Stopperóra lehetőséget.
3. A funkció be- / kikapcsolásához érintse meg a kapcsolót.

A funkció nem áll le a főzőedény felemelésekor. A funkció manuális

visszaállításához és újraindításához érintse meg a ⏱ gombot, majd válassza a Törlés lehetőséget a felugró ablakból. A funkció **0** értéktől kezdi a számlálást. Ha egy főzési ciklusra Szünet szeretné a funkciót, érintse meg a ⏱ gombot, majd válassza a Szünet lehetőséget a felugró ablakból. A számlálás folytatásához válassza a START gombot.

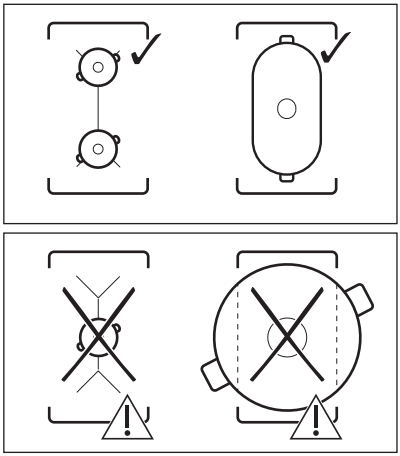
6.8 Bridge funkció

Ez a funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással.

Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.

1. Helyezze a főzőedényt két főzőzónára. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a ⟦■ gombot. A zóna szimbólum automatikusan megváltozik.
3. Végezze el a hőfokbeállítást.

A főzőedénynek le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját, de nem nyúlhat túl a területhatár-jelölésen.



A funkció kikapcsolásához érintse meg a ⟦■ gombot. A főzőzónák egymástól függetlenül működnek.

6.9 || Szünet

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

A funkciót nem lehet bekapcsolni az Előre programozott sütés vagy Sous-vide működése közben.

Amíg a funkció működik, csak a ⏻ és || szimbólum használható. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpanelen.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a || gombot.

|| visszajelző világítani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a || gombot.

A funkció leállítja a PowerBoost funkciót. A legmagasabb hőfokbeállítás ismét bekapcsolja, ha újra megérinti a || gombot.

6.10 🔒 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a 🔒 mezőt.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a 🔒 gombot 3 másodpercre.

> ⓘ
> A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

6.11 Gyerekzár

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

1. Érintse meg a ☰ gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások **>** Gyerekzár lehetőséget a listából.

3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg a A-O-X betűket ábécé sorrendben. A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a ☰ gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a 〈 vagy 〉 gombot.

6.12 Előre programozott sütés

Ez a funkció a különböző ételfajtákhoz beállítja a paramétereket, és fenntartja azokat a főzés során.

A funkcióval a fogások széles körét készítheti el, mint például: Hús, Hal/tenger gyümölcsei, zöldségek, Levesek, Szószok, Tészta vagy Tej. A különböző ételfajtákhoz különböző sütési módok állnak rendelkezésre, pl. csirkéhez a Sütés serpenyőben, Sous-vide vagy Párolás közül lehet választani.

A funkció csak a főzőzóna bal oldalánál kapcsolható be. A Előre programozott sütés a Sous-vide funkcióval csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be. Ha a Sütés serpenyőben funkciót szeretné használni, az a bal első főzőzónánál vagy az áthidalással összekapcsolt két bal oldali zónánál kapcsolható be.

Ha a bal első főzőzónánál Előre programozott sütés működik, főzéshez használja a jobb oldali zónákat a funkció nélkül.

Ne használjon 200 mm átmérőnél nagyobb aljjal rendelkező főzőedényt a bal hátsó főzőzónán, amikor a funkció a bal első főzőzónán működik. Ez befolyásolhatja a kapcsolatot a Húshőmérő szenzor és a főzőlap felülete alatt található antenna között.

ⓘ

Főzés előtt ne melegítse elő a főzőedényt. Kizárólag hideg csapvizet vagy folyadékot használjon, ha szükséges. Kizárólag hideg ételeket melegítsen.

ⓘ

Sütés serpenyőben esetén kövesse a kijelzőn látható utasításokat. Az olajat felforrósított főzőedénybe töltse.

ⓘ

Előre programozott sütés esetén az időzítő funkció Percszámláló módban működik. Ez nem állítja le a funkciót, ha a beállított időtartam lejár.

1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a ／ vagy ☰ gombot, majd válassza a Előre programozott sütés lehetőséget.
2. Válassza ki a listából az elkészítendő ételfajtát.
   Néhány beállítás áll rendelkezésre minden egyes ételfajtához. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
   - A felugró ablak felső részén levő Ok megérintésével az alapértelmezés szerinti beállításokat használhatja.
   - Sütés serpenyőben esetén módosíthatja az alapértelmezés szerinti hő szintjét. Egyes fogásoknál az Húshőmérő szenzor használatával ellenőrizheti az étel maghőmérsékletét.
   - A kiegészítő funkciók, pl. Sous-vide és Párolás többségénél módosítható az alapértelmezés szerinti hőmérséklet.
   - Az alapértelmezett időtartamot módosíthatja, vagy saját értéket állíthat be hozzá. Csak a Sous-vide esetében van a minimális idő előre meghatározva.

A kijelzőn további utasítások és részletes információk is megtalálhatók. Ezeket a ﹀ és ﹀ gomb segítségével görgetheti.

3. Érintse meg a Ok gombot. Kövesse a felugró ablakban látható utasításokat. Egyes kiegészítő funkciók előmelegítéssel kezdődnek. A folyamat előrehaladását a kezelősávon lehet nyomon követni.
4. Ha egy felugró ablak jelenik meg utasításokkal, a folytatáshoz érintse meg az Ok, majd a START gombot.

A funkció az előre meghatározott beállításokal működik.

Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a ☐ mezőt.

5. Amikor a beállított időtartam letelt, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Az ablak bezárásához érintse meg az Ok gombot.

A funkció nem áll le automatikusan. A Sous-vide funkció esetén a főzőlap legfeljebb négy óra elteltével automatikusan kikapcsol.

A funkció leállításához érintse meg a ⏻ vagy ♨ gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd válassza a LEÁLLÍTÁS lehetőséget. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

6.13 Sous-vide

Megfelelő cipzáras tasakok vagy műanyag tasakok és egy vákuumzáró készülék szükséges ahhoz, hogy a húst, halat vagy zöldséget a funkcióval elkészíthesse. Helyezze a befűszerezett ételt tasakokba, majd vákuumzárással zárja le azokat. Elkészítésre kész ételadagok is vásárolhatók ehhez a főzési eljáráshoz.

> ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
>
> Ne feledje betartani az élelmiszerbiztonsági elveket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

A funkcióval szabadon kiválaszthatja az egyéni időtartamot és hőmérsékletet (35 és 85 °C között), mely megfelel az elkészítendő ételfajtához. Legfeljebb 4 liter vizet használjon, és a főzőedényt fedővel fedje le. A főzési paraméterekre vonatkozó további részletekért nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatot. Elkészítés előtt olvassa ki az élelmiszereket.

A funkció csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be. Ha a Sous-vide funkció működik, akkor a jobb oldali zónákat használja az anélkül történő főzéshez.

> ⓘ
>
> Sous-vide esetén az időzítő funkció Percszámláló módban működik. A funkció legfeljebb négy óra elteltével automatikusan kikapcsol.

1. Az ételadagokat a fenti utasítások szerint készítse el.
2. Helyezze a hideg vízzel megtöltött főzőedényt a bal első vagy hátsó főzőzónára.
3. Érintse meg a ⚙ > Sous-vide gombokat. A ☰ > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombokat is megérintheti.
4. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet.

Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint). A főzési ciklus időtartama az étel vastagságától és fajtájától függ.

5. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
6. Helyezze a Húshőmérő szenzor-t az edény peremére.
7. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
8. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a START gombot.

Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Jóváhagyáshoz érintse meg a Ok gombot.

9. A tasakos ételadagokat függőlegesen helyezze a főzőedénybe (használhatja a Sous-vide állványt). Érintse meg a START gombot.

Ha az Percszámláló be van állítva, az a funkcióval együtt kezd működni.

10. Amikor a beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a 🔔 villog. A jelzés leállításához érintse meg a 🔔 gombot.

A funkció leállításához érintse meg a ⏻ gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd válassza a LEÁLLÍTÁS lehetőséget. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

Hőntartás

A Sous-vide funkciót főzéshez használhatja, miközben a Húshőmérő szenzor pontosan szabályozza és fenntartja a hőmérsékletet

(+ / - 1 °C-os pontossággal). Az ételek széles körét készítheti el, úgymint fűszeres alapokat és szószokat (pl. különböző típusú curry-ket vagy francia hallevest). Saját paramétereket állíthat be, vagy nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatot.

A funkció csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be.

1. A funkció a ☰ > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombok vagy a ⟋ > Sous-vide gombok megérintésével érhető el.
2. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet. Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint).
3. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
4. Helyezze a Húshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére, vagy szúrja az ételbe.
5. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a START gombot.

Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg.

6. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
7. Érintse meg a START gombot.

Ha beállította a Percszámláló-t, az a funkcióval együtt kezd működni.

8. Amikor a beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a 🔔 villog. A jelzés leállításához érintse meg a 🔔 gombot.

A funkció leállításához vagy ismételt beállításához érintse meg a ⏲ gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd a LEÁLLÍTÁS gombot. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

6.14 Hőmérő

A funkcióval a Húshőmérő szenzor hőmérőként működik, és lehetővé teszi az étel vagy folyadék hőmérsékletének főzés közben történő megfigyelését. A segítségével például tejet melegíthet, vagy ellenőrizheti a bébiétel hőmérsékletét.

A funkció használatához legalább egy főzőzónának aktívnak kell lennie.

A funkciót mindegyik főzőzónához bekapcsolhatja, de egyszerre csak egynél használhatja.

1. Szúrja a Húshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, vagy helyezze a folyadékba legalább a minimum jelzésig.
2. Érintse meg a ⟋ gombot a kijelzőn a Húshőmérő szenzor megnyitásához, majd válassza a Hőmérő lehetőséget. A ☰ > Főzőlapfunkciók > Hőmérő gombot is megérintheti.
3. Érintse meg a START gombot. Az aktív főzőzónánál megkezdődik a mérés. Ha egyik főzőzóna sem aktív, egy tájékoztató előugró ablak jelenik meg.

A funkció leállításához érintse meg a hőmérsékletet jelző számjegyeket vagy a ⟋ gombot, majd válassza a LEÁLLÍTÁS lehetőséget.

6.15 Olvasztás

Ezt a funkciót különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja. A funkció egyszerre csak egy főzőzónán használható.

1. Érintse meg a ☰ gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Főzőlapfunkciók > Olvasztás lehetőséget a listából.
3. Érintse meg a START gombot. Válassza ki a megfelelő főzőzónát. Ha a főzőzóna már működik, egy előugró ablak jelenik meg. A funkció bekapcsolásához törölje az előző hőfokbeállítást.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a ☰ gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a 〈 vagy 〉 gombot.

A funkció leállításához érintse meg a zónakiválasztás szimbólumot, majd a LEÁLLÍTÁS gombot.

6.16 Hob²Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a

főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján.

A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 - H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét. A H1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.

ⓘ

A főzőlappal való alapértelmezett kapcsolat leáll, ha módosítja a páraelszívó ventilátorsebességét. A funkció ismételt bekapcsolásához mindkét készüléket kapcsolja KI és BE.

üzem mód.	Automatikus világítás	Főzés[1)]	Sütés[2)]
H0	Ki	Ki	Ki
H1	Be	Ki	Ki
H2[3)]	Be	1. ventilátor-sebesség	1. ventilátor-sebesség
H3	Be	Ki	1. ventilátor-sebesség
H4	Be	1. ventilátor-sebesség	1. ventilátor-sebesség
H5	Be	1. ventilátor-sebesség	2. ventilátor-sebesség
H6	Be	2. ventilátor-sebesség	3. ventilátor-sebesség

1) A főzőlap érzékeli a főzés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

Az üzemmódok váltása

Az üzemmódok között kézzel válthat, ha nem elégedett a zajszinttel / ventilátorsebességgel.

1. Érintse meg a ☰ gombot.
Válassza a Beállítások>Hob²Hood lehetőséget a listából.
2. Válassza ki a megfelelő üzemmódot.

A Menü elhagyásához érintse meg a ☰ gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró ablakon kívüli részen.

Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a véletlen bekapcsolás elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

6.17 Nyelv

1. Érintse meg a ☰ gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások >Beállítás > Nyelv lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő nyelvet a listából.
Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg a ☰ gombot. Egy lista jelenik meg. Felülről a harmadik, majd az utolsó, egyetlen lehetőséget válassza ki. Ezután válassza a második lehetőséget. Görgessen le, hogy kiválassza a megfelelő nyelvet a listából. Végül válassza a jobb oldalon található lehetőséget.
A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a ☰ gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a 〈 vagy 〉 gombot.

6.18 Nyomógomb hangok / Figyelmeztető hangerő

Kiválaszthatja a főzőlap által megszólaltatott hangjelzés típusát, vagy teljesen ki is

kapcsolhatja a hangjelzést. Kattanás (alapértelmezett) vagy sípolás közül választhat.

1. Érintse meg a ☰ gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás> Nyomógomb hangok / Figyelmeztető hangerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő beállítást.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a ☰ gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a 〈 vagy 〉 gombot.

6.19 Kijelző fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

4 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 4 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a ☰ gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások >Beállítás > Kijelző fényerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.

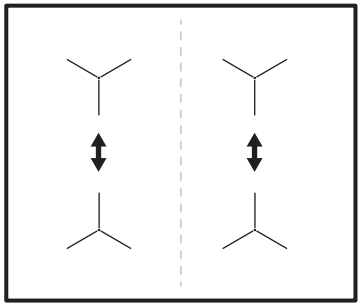
A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a ☰ gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a 〈 vagy 〉 gombot.

6.20 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális felvehető teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- A maximális hőfokbeállítás a csúszkán látható. Csak a fehér színű számjegyek aktívak.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény

ⓘ

Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- A karcolódás elkerülése érdekében ne csúsztassa és ne húzza az edényt az üvegkerámián.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.

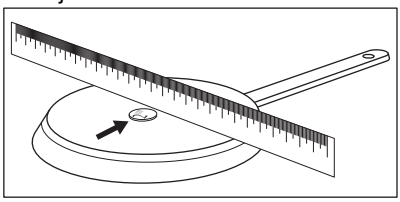
ⓘ

Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

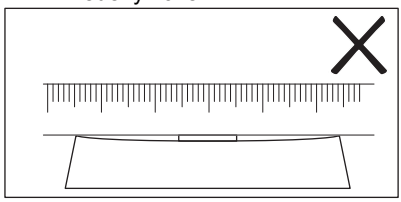
7.2 A funkcióhoz megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

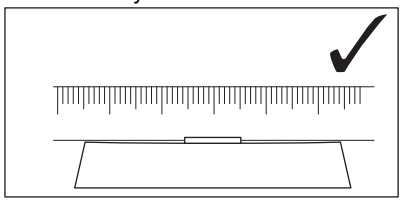
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót a főzőedény aljára.
3. Próbáljon meg behelyezni egy 1, 2 vagy 5 eurócentes érmét (vagy hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.



a. Az edény nem megfelelő, ha az érmét be lehet helyezni a vonalzó és az edény közé.



b. Az edény megfelelő, ha az érmét nem lehet behelyezni a vonalzó és az edény közé.



7.3 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fütyülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe, az edény főzőlapra helyezése után az edényérzékelés bekapcsol.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

7.4 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

7.5 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.

ⓘ

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

7.6 Javaslatok és tanácsok - Húshőmérő szenzor

ⓘ

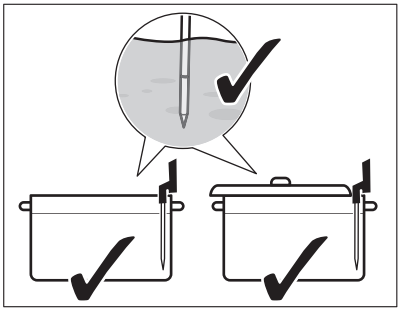
Az olyan funkciókhoz, mint például a Előre programozott sütés és Sous-vide, kizárólag a főzőlap bal oldalán levő Húshőmérő szenzor használható. A Hőmérő funkcióval a Húshőmérő szenzor a főzőlap jobb oldalán is használható.

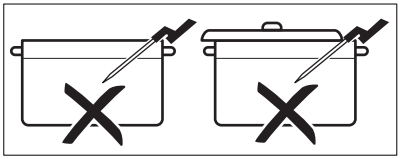
A Húshőmérő szenzor és a főzőlap közötti stabil kapcsolat (,) biztosítása:

Folyadékok esetén

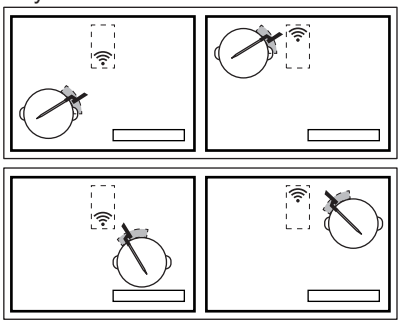
- Merítse a Húshőmérő szenzor-t a folyadékba, a javasolt mélységig. A minimum jelzést a folyadéknak el kell lepnie.
- Helyezze a Húshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére. Tartsa azt függőleges helyzetben, ha lehetséges. Ügyeljen arra, hogy a hegye ne érjen a főzőedény

aljához. A Húshőmérő szenzor nyelének mindig a főzőedényen vagy tepsin kívül kell lennie.



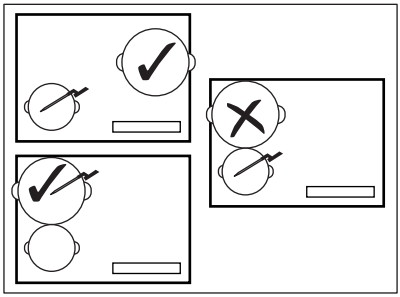


- Ha a főzőlap bal oldalán szeretné használni a Húshőmérő szenzor-t , ügyeljen arra, hogy az közel legyen a főzőlap közepéhez, az 1 - 3 óra helyzetben. Ha a jobb oldalon szeretné használni (a Hőmérő funkcióval), ügyeljen arra, hogy 9 - 11 óra pozícióba legyen helyezve. Lásd az alábbi ábrákat.



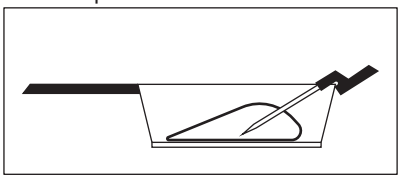
A Húshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja, ha a kapcsolat nem jön létre.

- A főzőedényt részlegesen lehet egy fedővel lefedni.
- Ha bal első főzőzónát használja, ne helyezzen nagy edényt a bal hátsó zónára. A bal hátsó főzőzónára helyezett nagy edények akadályozhatják a jelet. A nagy edényt helyezze át a jobb hátsó főzőzónára.

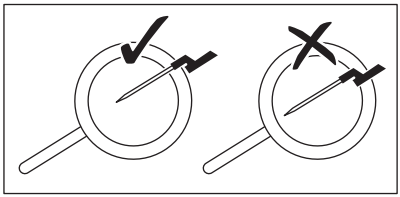


Szilárd ételek esetén (maghőmérséklet mérése)

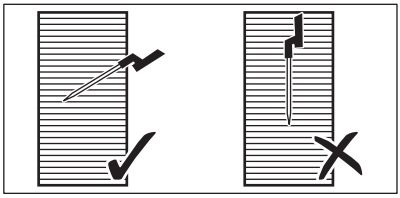
- Szúrja a Húshőmérő szenzor-t az étel legvastagabb részébe, legalább a minimum jelzésig. A mérési pontnak az étel közepében kell lennie.



- Ellenőrizze, hogy a Húshőmérő szenzor szilárdan áll-e az ételben. A Húshőmérő szenzor fém részei nem érintkezhetnek a főzőedény / tepsi falával. A nyél kampós részének lefelé kell néznie.



- 2 - 3 cm vastag hús / hal esetén a Húshőmérő szenzor hegyének hozzá kell érnie a főzőedény aljához.
- Az étel megfordítása előtt távolítsa el belőle a Húshőmérő szenzor-t.
- Plancha grillező lemez használatakor ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor nyele a jobb oldalon, a lemez felületén kívül maradjon. Lásd az alábbi ábrákat.



7.7 Főzés alacsony hőmérsékleten - Élelmiszerbiztonsági elvek

Ügyeljen arra, hogy betartsa az alábbi utasításokat alacsony hőmérsékleten történő főzéskor, pl. Sous-vide esetén.

- Az étel elkészítése előtt mossa meg / fertőtlenítse a kezét. Használjon eldobható kesztyűt.
- Csak első osztályú, friss és megfelelő körülmények között tárolt élelmiszereket használjon fel.
- Mindig alaposan mossa és hámozza meg a gyümölcsöket és zöldségeket.
- Tartsa tisztán a munkafelületet és a vágódeszkákat. Külön vágódeszkát használjon minden élelmiszer fajtához.
- Fokozottan ügyeljen az étel higiéniájára szárnyas, tojás és hal elkészítésekor. A szárnyasokat mindig legalább 65 °C-on és minimum 50 perc főzési időtartam mellett kell elkészíteni.
- Ügyeljen arra, hogy a Sous-vide segítségével elkészítendő hal sashimi minőségű, azaz extra friss legyen.
- Az elkészült ételt hűtőszekrényben tárolja, legfeljebb 24 óráig.
- A legyengült immunrendszerű vagy krónikus betegségben szenvedő személyek számára ajánlott az étel pasztörizálása fogyasztás előtt. Az ételt 60 °C-on, legalább 1 órán keresztül pasztörizálja.

7.8 Főzési útmutató

Az alábbi táblázat ételfajtákhoz mutat be példákat, továbbá megadja az optimális hőmérsékleteket és javasolt ételkészítési időket. Az értékek az étel hőmérsékletétől, minőségétől, állagától és mennyiségétől függően változhatnak.

A főzési idő hossza inkább az étel vastagságától, mint a súlyától függ. Például egy steak esetében minél vastagabb a darab, annál több időbe telik, amíg a belseje eléri az előre meghatározott hőmérsékletet. Egy 2 cm vastag hússzeletnél kb. egy óra szükséges, hogy elérje az 58 °C-ot, míg egy 5 cm vastag szeletnél ez kb. négy órát igényel.

Kísérje figyelemmel az első főzési ciklust annak ellenőrzésére, hogy az alábbi értékek megfelelnek-e főzési szokásainak és főzőedényének. Az értékeket saját ízlése szerint módosíthatja.

Étel típusa	Sütési mód	Elkészítés szintje	Étel vastagsága / mennyisége	Maghőmérséklet / ételkészítés hőfoka (°C)	Sütési idő (perc)
Bifsztek	Sous-vide	véres	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		közepesen	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		Kész	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Jércemell	Sous-vide	jól átsütve	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Párolás	jól átsütve		68 - 74	35 - 45
Csirkecomb	Párolás	jól átsütve	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Sertésszelet	Sous-vide	jól átsütve	2 cm	60 - 66	35 - 60
Sertés vesepecsenye	Sous-vide	jól átsütve	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Bárányszelet	Sous-vide	közepesen	2 cm	56 - 60	35 - 60
		jól átsütve		64 - 68	40 - 65
Báránygerinc (csont nélkül)	Sous-vide	közepesen	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		jól átsütve		64 - 68	65 - 120
Lazac	Sous-vide	áttetsző	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Párolás	áttetsző	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tonhal	Sous-vide	áttetsző	2 cm	45 - 50	35 - 50
Garnélarák	Sous-vide	áttetsző	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Étel típusa	Sütési mód	Elkészítés szintje	Étel vastagsága / mennyisége	Maghőmérséklet / ételkészítés hőfoka (°C)	Sütési idő (perc)
Tojás	Sous-vide	lágy **1)**	M - méret	63 - 64	45 - 70
		közepes **1)**		65 - 67	45 - 70
		kemény **1)**		68 - 70	45 - 70
	Főzés	lágy		erős főzés	4 **2)**
		közepesen		erős főzés	7 **2)**
		kemény		erős főzés	10 **2)**
Rizs	Duzzasztás	főtt	-	-	10 - 30
Burgonya	Főzés	főtt	-	-	15 - 30
Zöldség, friss	Sous-vide	főtt	-	85	30 - 40
Spárga	Sous-vide	főtt	-	85	30 - 40

1) A tojásfehérje folyékony marad.

2) Az időtartamok közepes méretű tojásokra vonatkoznak. Nagyméretű vagy hűtőszekrényből kivett tojások esetén adjon hozzá további egy percet az elkészítési időhöz.

További ötletek a Előre programozott sütés funkcióhoz:

- A főzés megkezdése előtt töltsön megfelelő mennyiségű folyadékot (1-3 liter között) a főzőedénybe. Főzés közben próbálja meg elkerülni a további folyadék hozzáadását.
- Használjon fedőt az energiatakarékosság érdekében, és hogy gyorsabban elérje a megfelelő hőmérsékletet (pl. víz felmelegítésekor).
- A főzés során rendszeresen keverje meg az ételt, hogy a hőmérséklet eloszlása egyenletes legyen.
- Az ételt a főzési ciklus kezdetén sózza meg.
- Elkészítés előtt olvassza ki az élelmiszereket.
- Adja hozzá a zöldségeket (pl. brokkolit, karfiolt, zöldbabot, kelbimbót), amikor a víz eléri a megfelelő hőmérsékletet, és az előugró ablak megjelenik.
- A funkció elindítása előtt adja hozzá a hideg vízhez a burgonyát vagy rizst.
- Pörköltekhez, szószokhoz, levesekhez, curryhez, raguhoz, gulyáshoz és húsleveshez használhatja a Újramelegítés vagy a Forralás funkciót. A Forralás funkció elindítása előtt pirítsa meg a hozzávalókat (a Húshőmérő szenzor nélkül), és adjon hozzá hideg folyadékot; ezt követően aktiválja a funkciót a Előre programozott sütés használatával.
- Kis adag tenger gyümölcsei, pl. polip szeletek / karok vagy kagyló esetén használhatja a Sütés serpenyőben funkciót.

További ötletek a Sütés serpenyőben funkcióhoz:

> ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
>
> Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon.

> ⚠ **VIGYÁZAT!**
>
> A rétegelt felépítésű főzőedényeket csak alacsony fokozaton használja, hogy megelőzze túlmelegedésüket és károsodásukat.

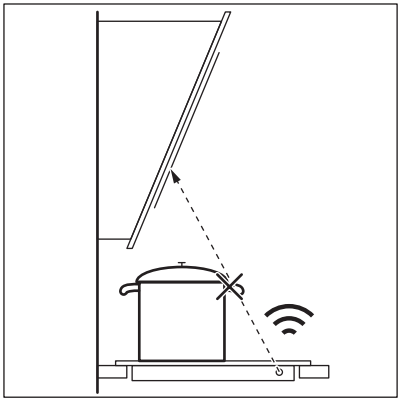
- A funkció bekapcsolásakor a főzőlapnak hidegnek kell lennie (előmelegítés nem szükséges).
- Rozsdamentes acélból készült, szendvics szerkezetű aljjal rendelkező főzőedényeket használjon.
- Az aljuk közepén domborulattal rendelkező edényeket ne használjon.
- A különböző méretű serpenyők felfűtési ideje eltérő lehet. A nehéz főzőedények több hőt tárolnak, mint a könnyű edények, azonban több időbe telik az átmelegedésük.
- A kívánt hőmérséklet felének elérésekor fordítsa meg az ételt.
  A nagyon vastag ételeket gyakrabban kell megfordítani (pl. kétpercenként). A legjobb eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy elsőként a Sous-vide eljárást alkalmazza. Az utolsó műveletekhez helyezze az elkészített adagokat előmelegített serpenyőbe, és gyorsan süsse át az étel mindkét oldalát.
- Az étel megfordítása előtt mindig távolítsa el belőle a Húshőmérő szenzor-t.

7.9 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.



Tartsa a Hob²Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.

Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, amikor a Hob²Hood funkció be van kapcsolva.

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval
A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő Electrolux páraelszívóknak szimbólummal kell rendelkezniük.

8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószert használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- A főzőlap felületén vízszintes vájatok találhatóak. Finom, balról jobbra végzett törlőmozdulatokkal tisztítsa meg a főzőlapot egy enyhén mosogatószeres, nedves ruhával. A tisztítás után puha ruhával, balról jobbra végzett mozdulatokkal törölje szárazra a főzőlapot.

9. HIBAELHÁRÍTÁS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a ⏻ érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A Előre programozott sütés bekapcsolása után a főzőlap megkezdi a felfűtést, leáll, majd ismét elindul.	Ez egy biztonsági lépés, és azt ellenőrzi, hogy a Húshőmérő szenzor abban a főzőedényben van, melyhez a Előre programozott sütés funkciót bekapcsolták.	Ez normális eljárás, és nem jelent semmilyen meghibásodást.
A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
A kijelző azt mutatja, hogy a Húshőmérő szenzor nem található.	A Húshőmérő szenzor pozíciója nem megfelelő. Valami elzárja a jel útját (pl. egy evőeszköz, edény fogantyú vagy egy másik főzőedény).	Állítsa megfelelő helyzetbe a Húshőmérő szenzor-t. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Távolítson el minden olyan fém- vagy egyéb tárgyat, mely akadályozhatja a jelet.
A kijelzőn az látható, hogy a víz hőmérséklete 100 °C-nál magasabb.	A Húshőmérő szenzor nincs kalibrálva vagy nem megfelelően van kalibrálva. A főzőlapot más helyre költöztette át.	Kalibrálja újra a Húshőmérő szenzor-t. Lásd a „Kalibrálás” című szakaszt. Előfordulhat, hogy a kalibrálás kódjának helyességét is ellenőriznie kell. Lásd a „Társítás” című szakaszt.
	Túl sok sót tett a vízbe.	Ne tegyen sót forrásban levő vízbe.
A hőmérséklet nem látható a kijelzőn. A kijelzőn figyelmeztető ikon jelenik meg.	Nincs kapcsolódás a Húshőmérő szenzor és a főzőlap között, mivel a jelerősség túl alacsony.	Helyezze a Húshőmérő szenzor-t a főzőlap felületén az antenna közelébe, a főzőlap közepéhez közel. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	Valami, pl. egy fém evőeszköz takarja a Húshőmérő szenzor-t, vagy az antennát a főzőlap felületén.	Távolítsa el az antennát eltakaró tárgyat. Ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A Húshőmérő szenzor és az antenna közötti kapcsolódás megszakadt.	Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a jel terjedését. Mozgassa a Húshőmérő szenzor-t az edény pereme mentén, hogy beállítsa a pozícióját. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	Más készülékek ugyanezen a frekvencián működnek, és zavarják a kapcsolatot.	Távolítsa el azokat a készülékeket, melyek zavarhatják a kapcsolatot. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
Az étel hőmérséklete eltér a várttól.	A Húshőmérő szenzor helytelenül lett behelyezve.	Ügyeljen arra, hogy a mérési pont az étel legvastagabb részében legyen. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A főzőlap jelentős hőmérsékleti ugrást észlelt.	Vizet öntött az ételhez, vagy főzés közben edényt cserélt.	Ne adjon vizet az ételhez, és ne cserélje meg az edényt a funkció elindítása után.
	A hő az edényben egyenetlenül oszlik el, különösen sűrű folyadékok esetén.	Gyakran keverje meg az ételt.
A főzőedény túl forróvá válik, vagy az étel túl gyorsan túlfőtté válik.	Túl kicsi főzőedényt használ.	Az adott főzőzónához megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A funkciót nem sikerül bekapcsolni.	Egy másik funkció már működik ugyananná l a főzőzónánál, és megakadályozza a bekapcsolást.	Állítsa le a funkciót, mielőtt egy másikat bekapcsolna.
Előre programozott sütés vagy Sous-vide leáll.	A főzési ciklus kezdetén a főzőedényben levő folyadék hőmérséklete 40 °C-nál magasabb. Az éppen használt főzőedény forró.	Kizárólag hideg folyadékot használjon. A főzőedényt nem kell előmelegíteni.
A Hob²Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
A Hob²Hood működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A H1 üzemmódot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot H2 - H6-ra, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
A Hob²Hood H1 - H6 üzemmódok működnek, de a világítás nem.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	Minden funkció visszaállítása a gyári beállításra. Válassza a Összes beállítás törlése lehetőséget a Menü-ben. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Állítsa be a Nyelv, Kijelző fényerő és a Figyelmeztető hangerő értékeit.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőzóna kikapcsol. Egy figyelmeztető üzenet jelenik meg, és azt jelzi, hogy a főzőzóna kikapcsol.	Az Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra. Lásd a „Napi használat” című részt.
és egy üzenet jelenik meg.	A Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
O - X - A jelenik meg.	A Gyerekzár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
villog.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon mefelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A főzőedény felfűtése 5 percnél tovább tart.	A főzőedény alja nem kompatibilis az indukciós főzőlapokkal.	Használjon megfelelő (lapos, mágneses) aljú edényeket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

10. MŰSZAKI ADATOK

10.1 Adattábla

Modell: EIS6648
Típus: 62 B4A 01 CA
Indukció 7.35 kW

Termékszám (PNC) 949 596 891 00
220 - 240 V / 400 V, 2 N, 50 - 60 Hz
Készült: Németország

Sorozatszám .....
ELECTROLUX

7.35 kW

10.2 Szoftver licenszek

A főzőlapban levő szoftver kereskedelmi védelem alatt áll, és a BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 és egyéb licenszek hatálya alá tartozik.

A licensz teljes másolata itt ellenőrizhető: Menü > Beállítások > Szervíz > Licenc.

A nyílt forrású szoftver forráskódja letölthető a termék honlapján található hiperhivatkozás segítségével.

10.3 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	1800	2800	10	145 - 180

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

10.4 Húshőmérő szenzor műszaki jellemzők

A Húshőmérő szenzor élelmiszerekkel való érintkezése hivatalosan jóváhagyott.

Üzemi frekvencia	433,05 - 434,73 MHz
Legnagyobb sugárzott teljesítmény	5 dBm
Hőmérsékleti tartomány	0 - 120 °C
Mérési ciklus	3 másodperc

11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

11.1 Termékismertető*

Modellazonosító	EIS6648
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap
Főzőzónák száma	4

Fűtési technológia		Indukció
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	189,1 Wh / kg 189,1 Wh / kg 180,2 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		184,2 Wh / kg

* Az Európai Unió számára az EU 66/2014 sz. rendelete szerint. Fehéroroszország számára a következő szerint: STB 2477-2017, „A” melléklet. Ukrajna számára a következő szerint: 742/2019.

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

11.2 Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A ♺ következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.

saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:
www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... 233
2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU..... 235
3. UZSTĀDĪŠANA..... 238
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... 239
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... 241
6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... 243
7. PADOMI UN IETEIKUMI..... 251
8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA..... 257
9. PROBLĒMRISINĀŠANA..... 258
10. TEHNISKIE DATI..... 261
11. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... 262
12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... 263

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.

- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un apklājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

2.1 Uzstādīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāģētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
  - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
  - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezemē .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī “Izslēgts”.
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā

netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Termozonde

- Lietojiet Termozonde saskaņā ar paredzēto lietojumu. Nelietojiet to, lai kaut ko atvērtu vai paceltu.
- Lietojiet tikai plīts virsmai paredzēto Termozonde, katru reizi pa vienam.
- Neizmantojiet to, ja tam ir darbības traucējumi vai bojājumi.
- Nelietojiet Termozonde cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī.
- Termozonde var nolasīt temperatūru līdz 120 °C.
- Gādājiet, lai Termozonde vienmēr atrastos produktos vai šķidrumā līdz minimālā līmeņa atzīmei.
- Iztīriet Termozonde pirms pirmās lietošanas reizes. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus. Nemazgājiet Termozonde trauku mazgājamajā mašīnā. Silikona rokturis var zaudēt krāsu, taču tas neietekmē Termozonde darbību.
- Glabājot Termozonde, izmantojiet oriģinālo iepakojumu.
- Ja nomainât Termozonde, glabājiet veco vismaz 3 m attālumā. Vecais Termozonde var ietekmēt jaunās ierīces funkcijas.

2.5 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.7 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs .....

3.2 Iebūvējamas plītis

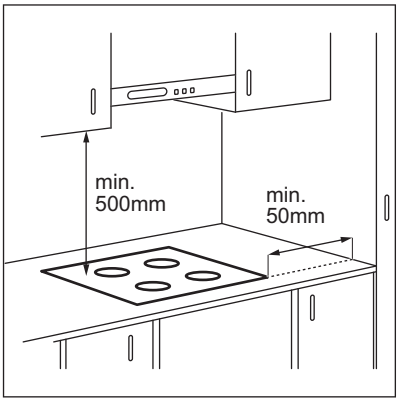
Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Strāvas padeves kabelis

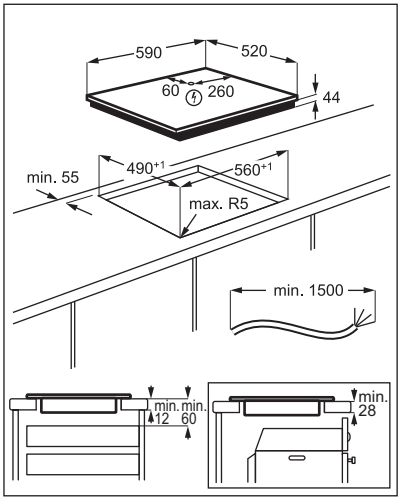
- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kurš spēj izturēt 90 °C un augstāku temperatūru. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

3.4 Montāža

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.



Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.



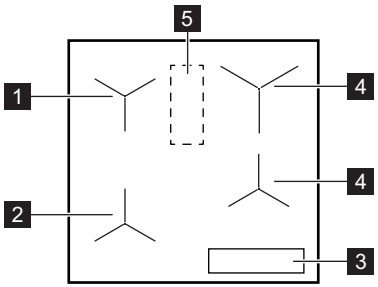
Meklējiet video pamācību “Electrolux indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums

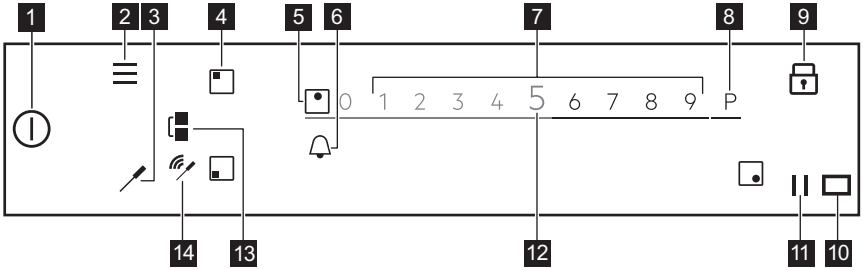


1. Indukcijas zona ar Gatavošanas palīgs
2. Indukcijas zona ar Gatavošanas palīgs un Cepšana pannā
3. Vadības panelis
4. Indukcijas gatavošanas zona
5. Zona ar antenu

⚠ UZMANĪBU!

Nelieciet neko uz plīts virsmas šajā zonā.

4.2 Vadības paneļa izkārtojums

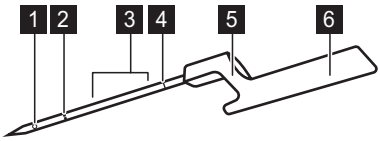


Lai aplūkotu pieejamos iestatījumus, pieskarieties pie atbilstošā simbola.

	Simbols	Piezīme	
1	⏻	Ieslēgt/Izslēgt	Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2	☰	Izvēlne	Izvēlne atvēršana un aizvēršana.
3		Termozonde	Termozonde izvēlnes atvēršana.
4		Zonas izvēle	Lai atvērtu izvēlētās zonas slīdni.
5	-	Zonas indikators	Rāda, kurai zonai aktivizēts slīdnis.
6		-	Taimera funkcijas iestatīšanai.
7	-	Slīdnis	Sildīšanas pakāpes regulēšanai.
8	P	PowerBoost	Funkcijas aktivizēšana.

	Simbols	Piezīme	
9		Bloķēšana	Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana.
10		-	Hob²Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to.
11	||	Pauze	Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana.
12	0 - 9	-	Rāda pašreizējo sildīšanas pakāpi.
13		Bridge	Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana.
14	/	Signāla indikatori	Pilns savienojums / nav signāla. Termozonde un antenas savstarpējā savienojuma signāla stipruma attēlojums.

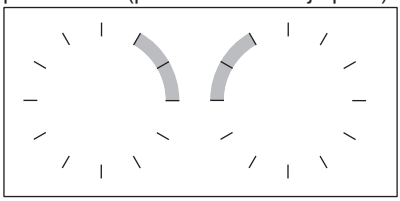
4.3 Termozonde



1 Mērījumu punkts
2 Minimālā līmeņa atzīme
3 Ieteiktais iegremdēšanas diapazons (šķidrumiem)
4 Kalibrēšanas kods
5 Āķis Termozonde novietošanai uz malas
6 Rokturis ar iekšējo antenu

Termozonde Ir bezvadu temperatūras sensors, kas darbojas bez baterijas un tiek piegādāts iepakojumā ar plīts virsmu. Roktura iekšpusē atrodas antena. Otra antena atrodas zem plīts virsmas starp divām aizmugurējām gatavošanas zonām. Lai nodrošinātu pareizu komunikāciju Termozonde un plīts virsmas starpā, nenovietojiet neko uz plīts šajā vietā.

Mērījumu punkts atrodas pa vidu starp galiņu un minimālā līmeņa atzīmi. Ievietojiet Termozonde produktos vismaz līdz minimālā līmeņa atzīmei. Lai gūtu labākos rezultātus, gatavojot šķidrumu, iegremdējiet Termozonde šķidrumā 2-5 cm virs minimālā līmeņa atzīmes. Novietojiet Termozonde uz katla vai pannas malas, izmantojot āķi; tuvāk zonai, kur atrodas antena, pozīcijā, kas apzīmē plkst. 1 - 3 (plīts virsmas kreisajā pusē) vai plkst. 9 - 11 (plīts virsmas labajā pusē).



Šie indikatori attēlo savienojuma signāla kvalitāti starp plīts virsmu un Termozonde displejā: , , . Ja plīts virsmai neizdodas izveidot savienojumu, izgaismojas . Termozonde Var pārvietot tālāk gar katla malu, lai izveidotu vai uzlabotu savienojumu. Plīts virsma atjaunina savienojuma statusu ik pēc 3 sekundēm.

ⓘ

Sīkāk skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi Termozonde".

4.4 Jūsu plīts galvenās funkcijas

Jūsu jaunā **SensePro®** plīts prasmīgi sniedz jums norādījumus visa gatavošanas procesa laikā. Skatiet informāciju tālāk, lai atklātu dažas no šīs ierīces labākajām funkcijām.

Atkarībā no ēdiena veida jūs varat izmantot Gatavošanas palīgs ar vai bez Termozonde. Dažādiem ēdieniem paredzēti dažādu funkciju kopumi.

Termozonde - var izmantot divos veidos. Tā izmēra temperatūru funkcijās, tādās kā Kušana un Cepšana pannā, kā arī palīdz jums precīzi uzturēt temperatūru dažādu veidu produktiem, gatavojot ar Sous-vide vai izmantojot tādas funkcijas kā Vārīt gandrīz verdošā ūdenī, Vārīt uz lēnas uguns vai Uzsildīšana.

Gatavošanas palīgs - veicina gatavošanu, piedāvājot jums jau gatavas receptes dažādiem ēdieniem, iepriekš noteiktus gatavošanas parametrus un pakāpeniskus norādījumus. Jūs varat to izmantot ar Termozonde, piemēram, lai pagatavotu steiku, vai bez tā, piemēram, lai uzceptu pankūkas. Pieejamās iespējas atkarīgas no ēdiena, kuru vēlaties pagatavot, veida. Šajā režīmā jūs varat izmantot tādas funkcijas kā Sous-vide, Cepšana pannā, Vārīt uz lēnas uguns, Uzsildīšana un daudzas citas. Uznirstošais lodziņš un skaņas informē, kad sasniegta iepriekš noteiktā temperatūra. Funkcijai Gatavošanas palīgs var piekļūt no Izvēlne.

Sous-vide - gatavošanas metode, kuras ietvaros vakuumā iepakoti produkti tiek gatavoti pie zemas temperatūras un ilgstošu laiku, kas palīdz jums saglabāt vitamīnus un uzturēt ēdiena garšu. Jūsu plīts virsma sniedz jums skaidro saprotamus iestatījumus un norādījumus, kas jums jāizpilda. Kad ar Gatavošanas palīgs palīdzību izvēlaties funkciju, temperatūra ir noteikta dažādu veidu produktiem. 'Jūs varat arī pats izvēlēties temperatūru, ja aktivizējat funkciju, izmantojot Sous-vide, kas atrodas Izvēlne.

Cepšana pannā - cepšanas metode, kurā tiek automātiski uzraudzīta karstuma pakāpe; tā paredzēta dažādiem ēdienu veidiem. Tas palīdz izvairīties no ēdiena vai eļļas pārkarsēšanas. To var aktivizēt, atlasot Gatavošanas palīgs no Izvēlne.

Kušana - izmantojot šo funkciju, Termozonde mēra temperatūru gatavošanas laikā. To nevar izmantot, kad darbojas Gatavošanas palīgs funkcija.

Citas jūsu plīts noderīgās funkcijas:

Atkušana - šī funkcija ideāli piemērota šokolādes vai sviesta kausēšanai;

PowerBoost P - šī funkcija ātri uzvāra lielu ūdens daudzumu;

Pauze || - šī funkcija pazemina sildīšanas pakāpi līdz 1 visām gatavošanas zonām, ļaujot jums uzturēt ēdienu siltu ilgstoši;

Bridge - šī funkcija ļauj jum apvienot abas kreisās puses zonas un izmantot lielākus ēdiena gatavošanas traukus. to var izmantot ar Cepšana pannā;

Hob²Hood - šī funkcija savieno plīts virsmu ar īpašu tvaika nosūcēju un atbilstoši noregulē ventilatora ātrumu;

Bloķēšana - šī funkcija īslaicīgi atspējo vadības paneli gatavošanas laikā;

Bērnu drošības funkcija - šī funkcija atspējo vadības paneli, kad plīts netiek izmantota, neļaujot to nejauši ieslēgt.

Hronometrs, **Laika atskaites taimeris** un **Laika atgādinājums** - ir trīs funkcijas, ko var izvēlēties, lai uzraudzītu gatavošanas laiku.

Sīkāk skatiet sadaļu “Izmantošana ikdienā”.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Displeja lietošana

- Var izmantot tikai simbolus ar aizmugurgaismojumu.

- Lai aktivizētu konkrētu iespēju, pieskarieties pie attiecīgā simbola displejā.
- Izvēlētā funkcija aktivizējas, kad jūs noņemat pirkstu no displeja.
- Lai ritinātu pieejamās iespējas, lietojiet ātru žestu vai velciet pirkstu pa displeju. Žesta stiprums nosaka, cik ātri ekrāns kustas.
- Ritināšana var apstāties pati par sevi, vai arī jūs varat to apstādināt nekavējoties, pieskaroties displejam.
- Jūs varat mainīt lielāko daļu no displejā redzamajiem parametriem, kad pieskaraties atbilstošajiem simboliem.
- Lai iestatītu nepieciešamo funkciju vai laiku, jūs varat ritināt sarakstu vai pieskarties iespējai, kuru gribat izvēlēties.
- Kad plīts virsma ir aktivizēta un daži simboli pazūd no displeja, pieskarieties displejam atkārtoti. Visi simboli atkal ir redzami.
- Kad iedarbināt atsevišķas funkcijas, parādīsies uznirstošais lodziņš ar papildu informāciju. Lai pastāvīgi deaktivizētu uznirstošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet ☐.
- Lai aktivizētu taimera funkcijas, vispirms izvēlieties zonu.

Displeja navigācijai noderīgi simboli	
OK	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.
〈〉	Lai dotos atpakaļ/ uz priekšu izvēlnē Izvēlne.
∧ ∨	Lai ritinātu uz augšu / uz leju displejā redzamās norādes.
	Lai aktivizētu / deaktivizētu iespējas.
X	Lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
⊗	Lai atceltu iestatījumu.

5.2 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jums jāiestata Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uzstādīšana. Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”.

5.3 Termozonde kalibrēšana

Pirms sākat izmantot Termozonde, to nepieciešams kalibrēt, lai pārliecinātos, ka temperatūras mērījumi ir pareizi.

Kad Termozonde ir pareizi kalibrēts, tas nosaka vārīšanās punkta temperatūru ar pielaides diapazonu + / – 2 °C.

Rīkojieties saskaņā ar norādīto, kad:

- uzstādāt cepeškrāsni pirmo reizi;
- ja plīts virsma ir pārvietota uz citu vietu (augstuma maiņa);
- ja nomainât Termozonde.

ⓘ

Izmantojiet trauku ar pamatnes diametru 180 mm un iepildiet tajā 1–1,5 l ūdens. Neberiet ūdenī sāli, jo tas var ietekmēt procedūru.

1. Lai kalibrētu vai atkārtoti kalibrētu funkciju, uzlieciet Termozonde uz katla malas. Uzpildiet katlu ar aukstu ūdeni vismaz līdz minimālā līmeņa atzīmei un uzlieciet uz kreisās puses priekšējās gatavošanas zonas.
2. Nospiediet ☰.

Atlasiet Iestatījumi > Termozonde > Kalibrēšana no saraksta.

3. Nospiediet Kalibrēt.

Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie ☰ vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

5.4 Termozonde sapārošana

Sākotnēji jūsu plīts virsma tika savienota pārī ar Termozonde pēc piegādes.

Ja nomainât Termozonde ar jaunu, to nepieciešams savienot pārī ar jūsu plīts virsmu.

1. Pieskarieties ☰.

Atlasiet Iestatījumi >Termozonde > Savienošana pārī no saraksta.

2. Pieskarieties pie Atvienojiet, lai atvienotu iepriekšējo Termozonde.

3. Pieskarieties pie Savienot pārī blakus gatavošanas zonai.

Parādās uznirstošais lodziņš.

4. Ievadiet piecciparu kodu, kas iegravēts uz jūsu jaunā Termozonde, izmantojot ciparu tastatūru.
5. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties Labi.

Jūsu Termozonde tagad ir savienots pārī ar plīts virsmu.

Vienmēr kalibrējiet Termozonde pēc savienošanas pārī.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie ☰ vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

5.5 Izvēlne struktūra

Pieskarieties pie ☰, lai atvērtu un mainītu plīts virsmas iestatījumus vai aktivizētu dažas funkcijas.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie ☰ vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet 〈 vai 〉.

Tabulā redzama pamata Izvēlne struktūra.

Gatavošanas palīgs		
Plīts funkcijas	Sous-vide	
	Kušana	
	Atkušana	
Iestatījumi	Bērnu drošības funkcija	
	Hronometrs	
	Hob²Hood	
	Termozonde	Savienojums Kalibrēšana Savienošana pārī
	Uzstādīšana	Gatavošanas palīgs Valoda Taustiņu skaņa Skaņas signāla skaļums Displeja spilgtums
	Servisa izvēlne	Demonstrācijas režīms Licence Parādīt programmatūras versiju Trauksmes vēsture Nodzēst visus iestatījumus

6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ⏻ vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;

- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. Baltais gatavošanas zonas simbols mirgo un indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 5	5 stundām
6	4 stundām
7 - 9	1,5 stundām

Lietojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundām. Ar Sous-vide plīts virsmas izslēdzes pēc 4 stundām.

6.3 Gatavošanas zonu lietošana

Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās gatavošanas zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Kad katls ir novietots uz izvēlētās gatavošanas zonas, plīts virsma automātiski to nosaka, un displejā parādās attiecīgais slīdnis. Slīdnis ir redzams 8 sekundes, un pēc tam displejs atgriežas pie galvenā rādījuma. Lai aizvērtu slīdni ātrāk, pieskarieties pie ekrāna ārpus slīdņa zonas.

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

Pārbaudiet, vai katls ir piemērots lietošanai uz indukcijas plītīm. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi. Pārbaudiet katla izmēru sadaļā “Tehniskie dati”.

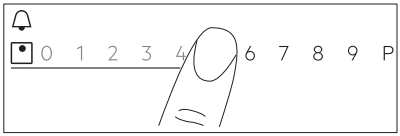
6.4 Karsēšanas pakāpe

1. Ieslēdziet plīti.
2. Uzlieciet katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas.

Displejā parādās aktīvās gatavošanas zonas slīdnis, kas ir aktīvs 8 sekundes.

3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu vēlamo sildīšanas pakāpi.

Simbols kļūst sarkans un palielinās.



Sildīšanas pakāpi var mainīt arī gatavošanas laikā. Pieskarieties zonas izvļes simbolam vadības paneļa galvenajā skatījumā un parvietojiet pirkstu pa kreisi vai pa labi (lai pazeminātu vai paaugstinātu sildīšanas pakāpi).

6.5 PowerBoost

Šī funkcija aktivizē vairāk jaudas attiecīgajai indukcijas gatavošanas zonai; tā ir atkarīga no ēdiena gatavošanas trauku izmēra. Šo funkciju var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku.

1. Vispirms pieskarieties pie nepieciešamās zonas simbola.
2. Pieskarieties pie P vai velciet pirkstu pa labi, lai aktivizētu funkciju izvēlētajai gatavošanas zonai.

Simbols kļūst sarkans un palielinās.
Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas pakāpi.

Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu “Tehniskie dati”.

6.6 OptiHeat Control(trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

⚠ BRĪDINĀJUMS!

III / **II** / **I** Kamēr indikators ir iedegts, pastāv risks apdedzināties ar atlikušo karstumu.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Kad gatavošanas zona ir karsta, iedegas indikatori **III** / **II** / **I**. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi.

Indikatori var arī iedegties:
- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmatojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

6.7 Taimers

Laika atskaites taimeris

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
2. Pieskarieties zonas simbolam.
3. Nospiediet .

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.

4. Atzīmējiet , lai ieslēgtu funkciju.

Simboli mainās uz .

5. Bīdiet pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un/vai minūtes).
6. Pieskarieties pie Labi, lai apstiprinātu izvēli.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar .

Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .

Lai deaktivizētu funkciju, iestatiet sildīšanas pakāpi uz **0**. Varat arī pieskarties pie pa kreisi no taimera vērtības, pieskarieties pie tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādā uznirstošais logs.

Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā.

Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu.

Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.

2. Nospiediet .

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.

3. Bīdiet pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un minūtes).
4. Pieskarieties pie Labi, lai apstiprinātu izvēli.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar .

Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties pie pa kreisi no taimera vērtības, pieskarieties pie tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādā uznirstošais logs.

Hronometrs

Funkcija automātiski sāk skaitīt uzreiz pēc gatavošanas zonas aktivizēšanas. Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi tā darbojas.

1. Pieskarieties pie , lai atvērtu Izvēlne.
2. Ritiniet Izvēlne, lai atlasītu Iestatījumi > Hronometrs.
3. Pieskarieties pie slēdža, lai izslēgtu/izslēgtu funkciju.

Funkcija nepārtrauc darbību, kad jūs paceļat katlu. Lai atiestatītu funkciju un atkal ieslēgtu

to manuāli, pieskarieties pie ⏱, uznirstošajā logā atlasiet Atiestatīt. Funkcija sāk skaitīt no **0**. Lai iestatītu funkcijai Pauze uz vienu gatavošanas sesiju, pieskarieties pie ⏱ un uznirstošajā logā atlasiet Pauze. Atlasiet Start, lai turpinātu skaitīšanu.

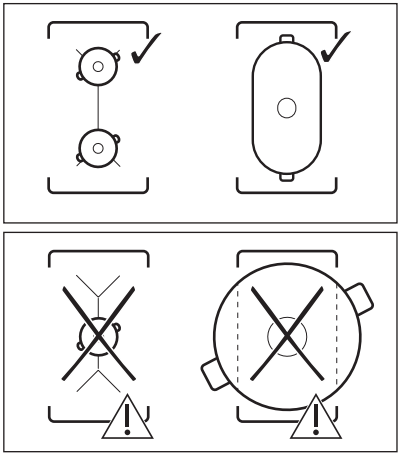
6.8 Funkcija Bridge

Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena ar to pašu sildīšanas pakāpi.

Jūs varat izmantot šo funkciju, izmantojot lielākus ēdiena gatavošanas traukus.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz divām gatavošanas zonām. Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie [■. Zonas simbols mainās.
3. Iestatiet karstumu.

Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, taču ne pāri zonas apzīmējumam.



Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties pie [■. Gatavošanas zonas darbojas atsevišķi.

6.9 ⏸ Pauze

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Funkciju nevar aktivizēt, kad darbojas Gatavošanas palīgs vai Sous-vide.

Kad šī funkcija ir ieslēgta, var izmantot tikai ⏻ un ⏸ simbolus. Visi pārējie simboli uz vadības paneļa ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie ⏸. Iedegas ⏸. Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties ⏸.

Funkcija pārtrauc PowerBoost darbību. Augstākā karsēšanas pakāpe atkārtoti aktivizējas, kad jūs atkal pieskaraties pie ⏸.

6.10 🔒 Bloķēšana

Vadības paneli var nobloķēt plīts virsmas darbības laikā. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Pieskarieties pie 🔒, lai ieslēgtu funkciju.

Lai deaktivizētu funkciju, turiet nospiestu 🔒 3 sekundes.

> ⓘ
> Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

6.11 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

1. Pieskarieties pie ☰ displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi **>** Bērnu drošības funkcija no saraksta.
3. Pagrieziet slēdzi pozīcijā ieslēgt un pieskatieties pie burtiem A-O-X alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju. Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie ☰ vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet 〈 vai 〉.

6.12 Gatavošanas palīgs

Šī funkcija regulē parametrus dažādiem ēdienu veidiem un uztur tos gatavošanas laikā.

Ar šo funkciju varat pagatavot plašu ēdienu klāstu, piemēram, Gaļa, Zivis un jūras veltes, dārzeņus. Zupas, Mērces, Makaroni or Piens. Pieejamas dažādas gatavošanas metodes dažādiem pārtikas veidiem, piemēram, vistai varat izvēlēties starp Cepšana pannā, Sous-vide un Vārīt gandrīz verdošā ūdenī.

Funkciju var aktivizēt tikai plīts virsmas kreisajā pusē. Gatavošanas palīgs ar Sous-vide funkciju var aktivizēt kreisās puses priekšējai vai aizmugurējai gatavošanas zonai. Ja vēlaties izmantot Cepšana pannā, to var aktivizēt kreisās puses priekšējai gatavošanas zonai vai abām gatavošanas zonām, ja tās ir apvienotas ar tilta funkciju.

Ja Gatavošanas palīgs darbojas kreisās puses priekšējā gatavošanas zonā, lai gatavotu bez funkcijas izmantošanas, lietojiet zonas pa labi.

Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru dibena diametrs pārsniedz 200 mm, uz kreisās puses aizmugurējās gatavošanas zonas, kad funkcija darbojas uz kreisās puses priekšējās gatavošanas zonas. Tas var ietekmēt savienojumu starp Termozonde un antenu, kas atrodas zem plīts virsmas.

ⓘ

Nesasildiet ēdiena gatavošanas traukus pirms ēdiena gatavošanas. Šķidrumam lietojiet tikai aukstu krāna ūdeni, ja tas nepieciešams. Atkārtoti sasildiet tikai aukstus ēdienus.

ⓘ

Lai izmantotu Cepšana pannā, ievērojiet displejā redzamās norādes. Pielejiet eļļu, kad panna ir karsta.

ⓘ

Ar Gatavošanas palīgs taimera funkcija darbojas kā Laika atgādinājums. Tā nepārtrauc funkcijas darbību, kad iestatītais laiks ir beidzies.

1. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie vai un atlasiet Gatavošanas palīgs.
2. Izvēlieties ēdiena, kuru vēlaties pagatavot, veidu.
   Katram ēdiena veidam ir pieejamas vairākas iespējas. Ievērojiet displejā redzamās norādes.
   - Jūs varat pieskarties Labi uznirstošā loga augšā, lai izmantotu noklusējuma iestatījumus.
   - Lai izmantotu Cepšana pannā, jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi. Dažiem ēdieniem iekšējo temperatūru var pārbaudīt, izmantojot Termozonde.
   - Lielākajai daļai iespēju, piemēram, Sous-vide un Vārīt gandrīz verdošā ūdenī, noklusējuma temperatūru iespējams mainīt.
   - Jūs varat mainīt noklusējuma laiku vai iestatīt savu laiku. Minimālais laiks ir iepriekš noteikts tikai Sous-vide.

Papildu norādījumi ar detalizētu informāciju pieejami ekrānā. Jūs varat tās ritināt ar un .

3. Pieskarieties Labi. Ievērojiet uznirstošajos lodziņos redzamās norādes.
   Dažas no iespējām sākas ar iepriekšēju sasildīšanu. Jūs varat izsekot progresam uz vadības joslas.
4. Ja parādās uznirstošais lodziņš ar norādījumiem, pieskarieties pie Labi un tad Start, lai turpinātu.

Funkcija darbojas ar iepriekš noteiktiem iestatījumiem.

Lai pastāvīgi deaktivizētu uznirstošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet ☐.

5. Kad iestatītais laiks ir iztecējis, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai aizvērtu logu, pieskarieties pie Labi.

Funkcija neizslēdzas automātiski. Sous-vide funkcijai plīts virsma automātiski izslēgsies pēc ne vairāk kā četrām stundām.

Lai apturētu funkciju, pieskarieties pie vai , vai aktīvās zonas simbolam un atlasiet Stop. Lai apstiprinātu, uznirstošajā lodziņā pieskarieties Jā.

6.13 Sous-vide

Lai pagatavotu gaļu, zivis vai dārzeņus, izmantojot šo funkciju, jums nepieciešami piemēroti maisiņi ar zip-lock aizdari vai polietilēna maisiņi un vakuuma iepakotājs. Ievietojiet ar garšvielām apstrādāto ēdienu maisiņos un noslēdziet tos ar vakuumu. Jūs varat arī iegādāties ēdiena porcijas, kas jau ir gatavas gatavošanai ar šo metodi.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Noteikti ievērojiet pārtikas drošības principus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

Izmantojot šo funkciju, jūs varat izvēlēties savu laiku un temperatūru (robežās no 35 līdz 85 °C), kas piemēroti ēdiena veidam, kuru vēlaties gatavot. Izmantojiet ne vairāk kā 4 litrus ūdens; nosedziet katlu ar vāku. Sīkāk par gatavošanas parametriem var uzzināt, aplūkojot gatavošanas tabulas sadaļā “Padomi un ieteikumi”. Atkausējiet produktus pirms gatavošanas.

Funkciju var aktivizēt tikai kreisās puses priekšējai gatavošanas zonai. Ja darbojas Sous-vide, lietojiet zonas pa labi, lai gatavotu bez funkcijas izmantošanas.

ⓘ

Ar Sous-vide taimeri funkcija darbojas kā Laika atgādinājums. Funkcija automātiski izslēdzas tikai pēc ne vairāk kā četrām stundām.

1. Sagatavojiet ēdiena porcijas saskaņā ar augstāk sniegtajiem norādījumiem.
2. Ar aukstu ūdeni piepildīto katlu novietojiet uz kreisās puses priekšējās vai aizmugurējās gatavošanas zonas.
3. Pieskarieties ↗ > Sous-vide. Varat arī pieskārties ☰ > Plīts funkcijas > Sous-vide.
4. Izvēlieties pareizo temperatūru.

Iestatiet laiku (izvēles iespēja). Gatavošanas procesa laiks atkarīgs no ēdiena biezuma un veida.

5. Pieskarieties pie Labi, lai turpinātu.
6. Novietojiet Termozonde uz katla malas.
7. Pieskarieties pie Labi, lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
8. Pieskarieties pie Start, lai aktivizētu iepriekšējo sasildīšanu.

Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties Labi.

9. Ievietojiet ēdiena porcijas maisiņos vertikāli katlā (jūs varat izmantot Sous-vide restes). Nospiediet Start.

Ja jūs iestatāt Laika atgādinājums, tas sāks darboties līdz ar funkciju.

10. Kad iestatītais laiks ir beidzies, atskan skaņas signāls un mirgo 🔔. Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie 🔔.

Lai apturētu vai atkārtoti pielāgotu funkciju, pieskarieties pie 📈 vai aktīvās zonas simbolam un atlasiet Stop. Lai apstiprinātu, uznirstošajā lodziņā pieskarieties Jā.

KeepTemperature

Jūs varat izmantot Sous-vide funkciju gatavošanai, kamēr Termozonde precīzi kontrolē un uztur temperatūru (ar + / - 1 °C precizitāti). Jūs varat pagatavot plašu ēdienu klāstu, tādus kā pikanti ēdieni vai mērces (piem., dažādu veidu karija ēdieni vai bujabēze). Jūs varat iestatīt savus parametrus vai aplūkot gatavošanas tabulas sadaļā “Padomi un ieteikumi”.

Funkciju var aktivizēt tikai kreisās puses priekšējai gatavošanas zonai.

1. Pieskarieties pie ☰ > Plīts funkcijas > Sous-vide vai atveriet funkciju, pieskaroties pie ↗ > Sous-vide.
2. Izvēlieties pareizo temperatūru.

Iestatiet laiku (izvēles iespēja).

3. Pieskarieties pie Labi, lai turpinātu.
4. Novietojiet Termozonde uz katla malas vai ievietojiet pārtikā.
5. Pieskarieties pie Start, lai aktivizētu iepriekšējo sasildīšanu.

Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs.

6. Pieskarieties pie Labi, lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
7. Pieskarieties Start.

Ja jūs iestatāt Laika atgādinājums, tas sāks darboties līdz ar funkciju.

8. Kad iestatītais laiks pagājis, atskan skaņas signāls un mirgo 🔔. Lai izslēgtu signālu, pieskarieties 🔔.

Lai apturētu vai noregulētu funkciju, pieskarieties pie ✎ vai aktīvās zonas simbola un tad Stop. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties pie Jā uznirstošajā lodziņā.

6.14 Kušana

Izmantojot šo funkciju, Termozonde darbojas kā termometrs, kas palīdz jums uzraudzīt ēdiena vai šķidruma temperatūru gatavošanas laikā. Piemēram, jūs varat paļauties uz to, lai sasildītu pienu vai pārbaudītu zīdaiņu pārtikas temperatūru.

Lai izmantotu šo funkciju, nepieciešams aktivizēt vismaz vienu gatavošanas zonu.

Jūs varat aktivizēt šo funkciju visām gatavošanas zonām, taču to vienlaikus var aktivizēt tikai vienai zonai.

1. Ievietojiet Termozonde produktos vai šķidrumā līdz minimālā līmeņa atzīmei.
2. Pieskarieties pie ✎ displejā, lai atvērtu Termozonde izvēli, un atlasiet Kušana.
   Varat pieskarties arī ☰ > Plīts funkcijas > Kušana.
3. Pieskarieties Start.
   Mērīšana sākas aktīvajā gatavošanas zonā.
   Ja neviena no gatavošanas zonām nav aktīva, parādās uznirstošais lodziņš.

Lai apstādinātu funkciju, pieskarieties pie cipariem, kas norāda temperatūru, vai ✎ un atlasiet Stop.

6.15 Atkušana

Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu. Jūs varat izmantot šo funkciju tikai vienai gatavošanas zonai vienlaikus.

1. Pieskarieties pie ☰ displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Plīts funkcijas > Atkušana no saraksta.
3. Pieskarieties Start.
   Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu.
   Ja gatavošanas zona jau ir aktīva, parādās uznirstošais lodziņš. Atceliet iepriekšējo sildīšanas pakāpi, lai aktivētu funkciju.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie ☰ vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet 〈 vai 〉.

Lai apturētu funkciju, pieskarieties pie zonas izvēles simbola un tad pieskarieties pie Stop.

6.16 Hob²Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts novietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru.

Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Aktivizējiet to, pirms sākat izmantot funkciju. Plašāka informācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu. Varat iestatīt, ka plīts virsma aktivizē tikai apgaismojumu, izvēloties H1.

ⓘ

Mainot ventilatora ātrumu no plīts virsmas, noklusējuma savienojums ar plīts virsmu tiek deaktivizēts. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, IZSLĒDZIET un vēlreiz IESLĒDZIET abas ierīces.

Režīms	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana[1)]	Cepšana[2)]
H0	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1	Ieslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2[3)]	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums

Režīms	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana[1)]	Cepšana[2)]
H3	Ieslēgts	Izslēgts	1. ventilatora ātrums
H4	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H5	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums
H6	Ieslēgts	2. ventilatora ātrums	3. ventilatora ātrums

1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.
2) Plīts virsma konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.
3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

Režīmu maiņa

Ja jūs neapmierina trokšņa līmenis/ventilatora ātrums, varat pārslēgt režīmus manuāli.

1. Nospiediet ☰.

Atlasiet Iestatījumi >Hob²Hood no saraksta.

2. Izvēlieties atbilstošu režīmu.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie ☰ vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

6.17 Valoda

1. Pieskarieties pie ☰ displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi >Uzstādīšana > Valoda no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošo valodu no saraksta.

Ja izvēlaties nepareizo valodu, pieskarieties pie ☰. Parādās saraksts. Izvēlieties trešo iespēju no augšas un pēc tam pirmspēdējo iespēju. Tālāk izvēlieties otro iespēju. Ritiniet uz leju, lai izvēlētos atbilstošo valodu no saraksta. Visbeidzot, izvēlieties iespēju pa labi.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie ☰ vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet 〈 vai 〉.

6.18 Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums

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

1. Pieskarieties pie ☰ displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana> Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošu iespēju.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie ☰ vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet 〈 vai 〉.

6.19 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 4 spilgtuma līmeņi; 1 ir viszemākais, un 4 ir visaugstākais.

1. Pieskarieties pie ☰ displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi >Uzstādīšana > Displeja spilgtums no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie ☰ vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet 〈 vai 〉.

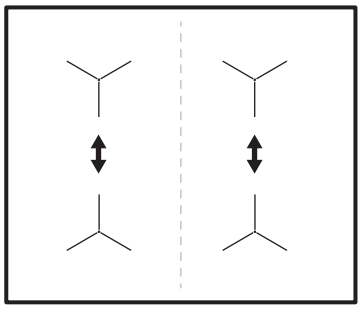
6.20 Jaudas pārvaldība

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

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu

skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības jauda ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Maksimālā sildīšanas pakāpe ir redzama uz slīdņa. Aktīvi ir tikai baltie cipari.
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



7. PADOMI UN IETEIKUMI

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki

ⓘ

Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biezākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebīdiet katlus pa keramiskā stikla virsmu.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.

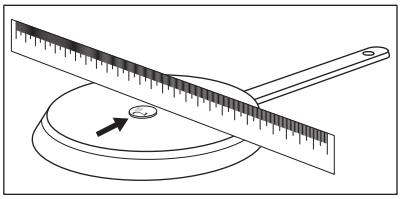
ⓘ

Skatiet sadaļu “Tehniskie dati”.

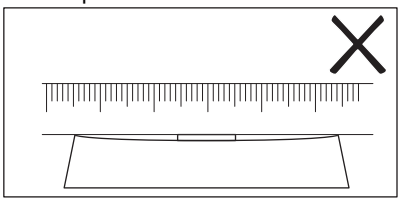
7.2 Pareizo pannu izvēle funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni. Lai pārbaudītu, vai panna ir piemērota:

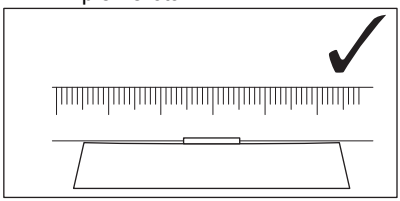
1. Novietojiet pannu otrādi.
2. Nolieciet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ielikt 1, 2 vai 5 eiro centu monētu (vai līdzīga biezuma monētas) starp lineālu un pannas pamatni.



a. Ja starp lineālu un pannas pamatni varat ielikt monētu, panna nav piemērota.



b. Ja starp lineālu un pannas pamatni nevarat ielikt monētu, panna ir piemērota.



7.3 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča" uzbūve).
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots katls;
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.

7.4 Öko Timer (Eko taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

7.5 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.

ⓘ

Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2	Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		
P	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Aktivizēta PowerBoost funkcija.		

7.6 Padomi un ieteikumi Termozonde

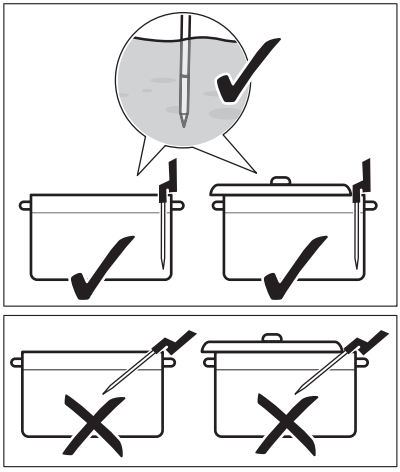
ⓘ

Tādām funkcijām kā Gatavošanas palīgs un Sous-vide jūs varat izmantot Termozonde tikai plīts virsmas kreisajā pusē. Izmantojot Kušana funkciju, jūs varat lietot Termozonde arī plīts virsmas labajā pusē.

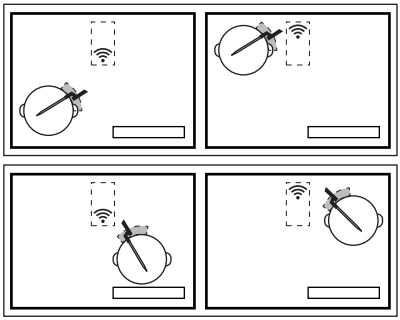
Lai nodrošinātu labu savienojumu (,) starp Termozonde un plīts virsmu:

Šķidrumiem

- Iegremdējiet Termozonde šķidrumā ieteiktajā dziļumā. Minimālā līmeņa atzīme ir jānosedz.
- Novietojiet Termozonde uz katla malas. Ja iespējams, turiet to vertikālā stāvoklī. Pārliecinieties, ka tā galiņš saskaras ar katla dibenu. Termozonde rokturim vienmēr jāatrodas ārpus katla vai pannas.

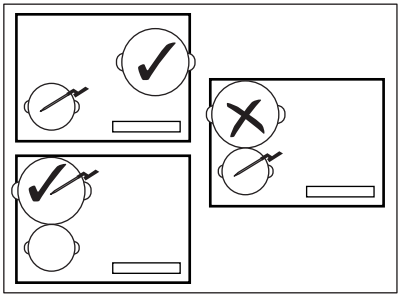


- Ja vēlaties lietot Termozonde plīts virsmas kreisajā pusē, gādājiet, lai tas atrastos plīts virsmas centra tuvumā - pozīcijā, kas atbilst plkst. 1:00 līdz 3:00 pulksteņa ciparnīcā. Ja vēlaties to izmantot labajā pusē (ar Kušana funkciju), gādājiet, lai tas atrastos pozīcijā, kas atbilst plkst. 9:00 līdz 11:00 pulksteņa ciparnīcā. Skatiet attēlu tālāk.



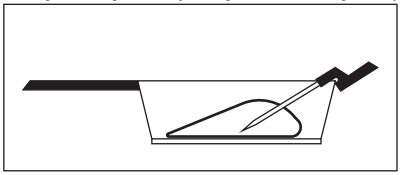
Ja savienojums neizveidojas, Termozonde var pārvietot tālāk gar katla malu.

- Katlu var daļēji nosegt ar vāku.
- Ja lietojat kreiso gatavošanas zonu, nelieciet lielus katlus uz aizmugurējās gatavošanas kreisajā pusē. Lieli katli uz aizmugurējās gatavošanas zonas kreisajā pusē var nobloķēt signālu. Pārvietojiet lielo katlu uz aizmugurējās gatavošanas zonu labajā pusē.

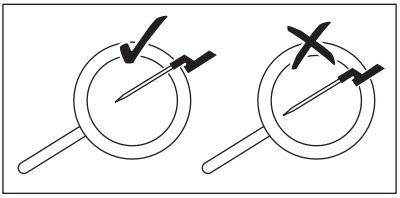


Cietiem produktiem (produkta iekšējās temperatūras mērījums)

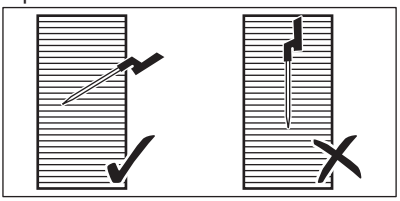
- Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā līdz minimālā līmeņa atzīmei. Mērījumus jāveic porcijas centrālajā daļā.



- Pārliecinieties, ka Termozonde ir cieši ievietots ēdienā. Termozonde metāla detaļas nedrīkst pieskarties katla/pannas sienām. Roktura āķim jābūt vērstam uz leju.



- Gatavojot gaļu/zivis, kas ir 2–3 cm bieza, Termozonde galiņam vajadzētu sasniegt pannas apakšu.
- Izņemiet Termozonde, pirms apgriežat ēdienu otrādi.
- Izmantojot plancha ierīci, gādājiet, lai Termozonde rokturis paliktu labajā pusē, ārpus tā virsmas. Skatiet attēlu tālāk.



7.7 Gatavošana pie zemas temperatūras — pārtikas drošības principi

Gatavojot pie zemas temperatūras, piem., Sous-vide, noteikti ievērojiet šādus norādījumus.

- Mazgājiet/dezinficējiet rokas pirms ēdiena gatavošanas. Izmantojiet vienreizējās lietošanas cimdus.
- Izmantojiet tikai augstas kvalitātes svaigus produktus, kas glabāti atbilstošos apstākļos.
- Vienmēr rūpīgi mazgājiet un mizojiet augļus un dārzeņus.
- Uzturiet darbvirsmu un virtuves dēlīšus tīrus. Dažādiem produktu veidiem izmantojiet dažādus virtuves dēlīšus.
- Pievērsiet īpašu uzmanību higiēnai, sagatavojot putnu gaļu, olas un zivis. Putnu gaļa vienmēr jāgatavo vismaz 65 °C temperatūrā ne mazāk kā 50 minūtes.
- Gādājiet, lai zivīm, kuras vēlaties pagatavot, izmantojot Sous-vide, būtu sašimi cienīga kvalitāte, t.i. tās būtu īpaši svaigas.
- Glabājiet sagatavoto ēdienu ledusskapī ne ilgāk kā 24 stundas.

- Cilvēkiem ar novājinātu imūnsistēmu vai hroniskām saslimšanām ieteicams ēdienu pirms ēšanas pasterizēt. Pasterizējiet ēdienu 60 °C temperatūrā ne mazāk kā stundu.

7.8 Gatavošanas ceļvedis

Tabulā zemāk redzami produktu veidu piemēri un norādītas optimālās temperatūras, kā arī ierosināts gatavošanas laiks. Parametri var atšķirties atkarībā no pārtikas temperatūras, kvalitātes, konsistences un daudzuma.

Gatavošanas laika ilgums atkarīgs vairāk no ēdiena biezuma nekā svara. Piemēram, steika gadījumā, jo biezāks ir gaļas gabals, jo ilgāks laiks nepieciešams, lai tā centrs sasniegtu iepriekš noteikti temperatūru. 2 cm biezam steikam būs nepieciešama viena stunda, lai sasniegtu 58 °C, savukārt 5 cm biezam steikam būs nepieciešamas aptuveni četras stundas.

Uzraugiet pirmo gatavošanas reizi, lai pārliecinātos, ka zemāk sniegtie parametri atbilst jūsu ēdiena gatavošanas paradumiem un ēdiena gatavošanas traukiem. Šos parametrus iespējams mainīt pēc vēlmes.

Ēdiena veids	Gatavošanas metode	Sagatavošanas pakāpe	Ēdiena biezums / daudzums	Ēdiena iekšējā temperatūra / gatavošanas temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Liellopu gaļa — steiks	Sous-vide	pusjēla	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		vidēji gatavs	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		Labi izcepts	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Vista —krūtiņa	Sous-vide	labi izcepta	200–300 g	64 - 72	45- 60
	Vārīt gandrīz verdošā ūdenī	labi izcepta		68 - 74	35 - 45
Vista — kājiņa	Vārīt gandrīz verdošā ūdenī	labi izcepta	200–300 g	78 - 85	30 - 60
Cūkgaļa — steiks	Sous-vide	labi izcepta	2 cm	60 - 66	35 - 60
Cūkgaļa — fileja	Sous-vide	labi izcepta	4–5 cm	62 - 66	60 - 120
Jēra gaļas fileja	Sous-vide	vidēji gatavs	2 cm	56 - 60	35 - 60
		labi izcepta		64 - 68	40 - 65

Ēdiena veids	Gatavošanas metode	Sagatavošanas pakāpe	Ēdiena biezums / daudzums	Ēdiena iekšējā temperatūra / gatavošanas temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Jēra mugura (bez kauliem)	Sous-vide	vidēji gatavs	200–300 g	56 - 60	60 - 120
		labi izcepta		64 - 68	65 - 120
Lasis	Sous-vide	caurspīdīgas	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Vārīt gandrīz verdošā ūdenī	caurspīdīgas	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuncis	Sous-vide	caurspīdīgas	2 cm	45 - 50	35 - 50
garneles	Sous-vide	caurspīdīgas	1–2 cm	50 - 56	25 - 45
Olas	Sous-vide	mīksta **1)**	M - izmērs	63 - 64	45 - 70
		vidēja **1)**		65 - 67	45 - 70
		cieta **1)**		68 - 70	45 - 70
	Vārīšana	mīksts		vārīšana	$_4$ **2)**
		vidēji gatavs		vārīšana	$_7$ **2)**
		ciets		vārīšana	$_{10}$ **2)**
Rīsi	Uzbriest	pagatavoti	-	-	10 - 30
Kartupeļi	Vārīšana	pagatavoti	-	-	15 - 30
Dārzeņi (svaigi)	Sous-vide	pagatavoti	-	85	30 - 40
Sparģeļi	Sous-vide	pagatavoti	-	85	30 - 40

1) Olas baltums paliek šķidrs.

2) Laiks norādīts vidēja lieluma olām. Lielām olām un olām, kas izņemtas no ledusskapja, pievienojiet vienu minūti gatavošanas laikam.

Papildu ieteikumi par Gatavošanas palīgs:

- Pirms gatavošanas ielejiet katlā atbilstošu šķidruma daudzumu (t.i. 1 - 3 litri). Centieties nepieliet vairāk ūdens gatavošanas laikā.
- Izmantojiet vāku, lai ietaupītu enerģiju un sasniegtu vajadzīgo temperatūru ātrāk (kā arī ūdens sasildīšanai).
- Maisiet ēdienu regulāri visa gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu vienmērīgu temperatūras izplatību.
- Pievienojiet sāli pašā gatavošanas procesa sākumā.
- Atkausējiet produktus pirms gatavošanas.
- Pievienojiet dārzeņus (piem., brokoļus, ziedkāpostus, zaļās pupiņas, Briseles kāpostus), kad ūdens sasniedz vajadzīgo temperatūru un parādās uznirstošais lodziņš.
- Ielieciet kartupeļus vai rīsus aukstā ūdenī pirms funkcijas aktivizēšanas.
- Sautējumiem, zupām, karijiem, ragū, gulašiem un buljoniem jūs varat izmantot Uzsildīšana vai Vārīt uz lēnas uguns. Pirms jūs aktivizējat funkciju Vārīt uz lēnas uguns, apcepiet sastāvdaļas (bez Termozonde) un pievienojiet aukstu

šķidrumu. Pēc tam aktivizējiet funkciju no Gatavošanas palīgs.
- Maza izmēra jūras veltēm, piemēram, astoņkāja šķēlēm / taustekļiem vai vēžveidīgajiem jūs varat izmantot Cepšana pannā.

Papildu ieteikumi par Cepšana pannā:

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.

⚠ UZMANĪBU!

Izmantojiet laminētas pannas tikai uz zema sildīšanas pakāpes līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.

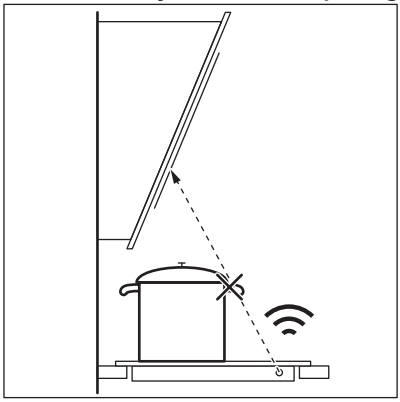
- Ieslēdziet funkciju, kad plīts ir auksta (nav nepieciešams uzsildīt iepriekš).
- Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus no nerūsējošā tērauda ar dubultu dibenu.
- Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar iespiedumiem dibena centrā.
- Dažādu veidu pannām var būt atšķirīgs uzkaršanas laiks. Smagas pannas uztur vairāk karstuma nekā vieglas pannas, taču sasilst ilgāk.
- Apgrieziet produktus uz otru pusi, kad tie sasnieguši pusi no nepieciešamās temperatūras.
  Ļoti biezi ēdiena gabali jāapgriež biežāk (piem., reizi divās minūtēs). Lai iegūtu labākos rezultātus, iesakām vispirms izmantot metodi Sous-vide. Lai pabeigtu ēdiena gatavošanu, uzlieciet sagatavotās porcijas uz iepriekš sasildītas pannas un apcepiet ātri no abām pusēm.
- Vienmēr izņemiet Termozonde, pirms apgriežat ēdienu otrādi.

7.9 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Tvaika nosūcējs attēlots tikai paraugam.



ⓘ

Uzturiet Hob²Hood infrasarkanā signāla komunicēšanas ierīces lodziņu tīru.

ⓘ

Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood
Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. Electrolux tvaika nosūcējiem, kas darbojas ar šo funkciju, jābūt apzīmētiem ar simbolu .

8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.

8.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemt nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Noņemt, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.
- Plīts virsmai ir horizontālas gropes. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli ar vieglu kustību no kreisās puses uz labo. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu no kreisās uz labo pusi.

9. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pauze.	Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlijis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja. Notīriet displeju; nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka ⏻ ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors zem plīts virsmas ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarsusi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Pēc Gatavošanas palīgs aktivizēšanas plīts virsma atsāk karsēt, pārtrauc to un tad atkal atsāk.	Tā ir drošības pārbaude, lai pārliecinātos, ka Termozonde atrodas katlā, kuram tika aktivizēta funkcija Gatavošanas palīgs.	Tā ir normāla parādība un nav saistīta ar darbības traucējumiem.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vispirms samaziniet šīs zonas jaudu.
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Displejs rāda, ka nav atrasts Termozonde.	Termozonde pozīcija ir nepareiza. Kaut kas bloķē signālu (piem., virtuves piederumi, pannas rokturis vai cits katls).	Novietojiet Termozonde pareizā stāvoklī. Skatiet sadaļu “Padomi un ieteikumi”. Noņemiet visus metāl priekšmetus vai citus priekšmetus, kas var bloķēt signālu.
Displejs rāda, ka ūdens temperatūra ir augstāka par 100 °C.	Nav veikta Termozonde kalibrēšana, vai tā veikta nepareizi. Plīts virsma ir pārvietota uz citu vietu.	Kalibrējiet Termozonde vēlreiz. Skatiet sadaļu “Kalibrēšana”. Jums, iespējams, būs arī jāpārbauda, vai kalibrēšanas kods ir pareizs. Skatiet sadaļu “Savienošana pārī”.
	Ūdenim pievienots pārāk daudz sāls.	Nesāliet vārošu ūdeni.
Displejā nav redzama temperatūra. Displejs rāda brīdinājuma ikonu.	Termozonde neizveidoja savienojumu ar plīts virsmu, jo signāls ir par vāju.	Novietojiet Termozonde antenas tuvumā uz plīts virsmas, plīts virsmas vidus tuvumā. Skatiet sadaļu “Padomi un ieteikumi”.
	Uz Termozonde vai antenas uz plīts virsmas ir novietots kāds priekšmets, piemēram, metāla galda piederums.	Noņemiet no antenas visus priekšmetus. Pārliecinieties, ka ēdiena gatavošanas trauki novietoti gatavošanas zonas centrā. Skatiet sadaļu “Padomi un ieteikumi”.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Zudis savienojums starp Termozonde un antenu.	Parūpējieties, lai nekas nenosegtu signālu. Pārvietojiet Termozonde gar katla malu, lai noregulētu tā pozīciju. Skatiet sadaļu “Padomi un ieteikumi”.
	Tajā pašā frekvencē darbojas citas ierīces, kas traucē savienojumu.	Aizvāciet ierīces, kas var traucēt savienojumu. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati".
Ēdiena temperatūra nav tāda, kāda tika sagaidīta.	Termozonde ir ievietots nepareizi.	Gādājiet, lai mērīšanas punkts atrastos produkta biezākajā daļā. Skatiet sadaļu “Padomi un ieteikumi”.
Plīts virsma nosaka ievērojamas temperatūras svārstības.	Jūs pielējāt ūdeni vai mainījāt katla pozīciju gatavošanas laikā.	Centieties nepieliet ūdeni un nemainīt katla pozīciju pēc funkcijas sākuma.
	Karstums katlā neizplatījās vienmērīgi, it īpaši biezu šķidrumu gadījumā.	Maisiet ēdienu bieži.
Katls sakarsts par daudz vai ēdiens ir pārvārīts par ātri.	Jūs izmantojāt pārāk mazu katliņu.	Lietojiet katlus, kuru izmērs atbilst konkrētajai gatavošanas zonai. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati”.
Jūs nevarat aktivizēt funkciju.	Tajā pašā gatavošanas zonā darbojas cita funkcija, kas neļauj aktivizēt funkciju.	Izslēdziet funkciju, pirms aktivizējat citu.
Gatavošanas palīgs vai Sous-vide pārtrauc darboties.	Gatavošanas procesa sākumā šķidruma temperatūra katlā ir augstāk par 40 °C. Izmantotais ēdiena gatavošanas trauks ir karsts.	Izmantojiet tikai aukstus šķidrumus. Iepriekš neuzsildiet ēdiena gatavošanas traukus.
Nedarbojas Hob²Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
Hob²Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Ir aktivēts H1 režīms.	Pārslēdziet režīmu uz H2 - H6 vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Darbojas Hob²Hood režīmi H1–6, bet gaisma ir izslēgta.	Var būt radusies problēma ar spuldzi.	Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejauši.	Atjaunojiet visus funkciju rūpnīcas iestatījumus. Izvēlieties Nodzēst visus iestatījumus no Izvēlne. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. Iestatiet Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Gatavošanas zona tiek izslēgta. Parādās brīdinājums ar to, ka gatavošanas zona izslēgsies.	Automātiskā izslēgšanās izslēdz gatavošanas zonu.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās 🔒 un ziņojums.	Darbojas Bloķēšana.	Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”.
Parādās O - X - A.	Darbojas Bērnu drošības funkcija.	Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”.
▪ mirgo.	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu “Padomi un ieteikumi”.
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati”.
Iedegas [E] un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja [E] parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs.	Gatavošanas trauka apakša nav saderīga ar indukcijas plīts virsmu.	Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu “Padomi un ieteikumi”.

9.2 Ja nevarat rast risinājumu…

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehniķa vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

10. TEHNISKIE DATI

10.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIS6648
Veids 62 B4A 01 CA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr. .....
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 596 891 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW

10.2 Programmatūras licences

Programmatūra, kas iekļauta komplektācijā ar šo plīts virsmu, ietver programmatūru, kuras autortiesības ir aizsargātas saskaņā ar BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 u.c.

Pārbaudiet pilnu licences kopiju: Izvēlne > Iestatījumi > Servisa izvēlne > Licence.

Atklātās pirmkoda programmatūras pirmkodu var lejupielādēt, izmantot hipersaiti pašreizējā izstrādājuma mājas lapā.

10.3 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā karsēšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost, maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Priekšējā kreisā	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā kreisā	2300	3200	10	125 - 210
Priekšējā labā	1400	2500	4	125 - 145
Aizmugurējā labā	1800	2800	10	145 - 180

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

10.4 Termozonde tehniskie dati.

Termozonde ir apstiprināts(-a) lietošanai saskarsmē ar pārtiku.

Darba frekvence	433,05–434,73 MHz
Maksimālā raidīšanas jauda	5 dBm
Temperatūras diapazons	0–120 °C
Mērījumu cikls	3 sekundes

11. ENERGOEFEKTIVITĀTE

11.1 Produkta informācija*

Modeļa identifikācija		EIS6648
Plīts virsmas veids		Iebūvētā plīts virsma
Gatavošanas zonu skaits		4
Karsēšanas tehnoloģija		Indukcija
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Aizmugurējā labā	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm

Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Aizmugurējā labā	189,1 Wh / kg 189,1 Wh / kg 180,2 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Plīts virsmas elektroenerģijas patēriņš (EC electric hob)		184,2 Wh / kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES 66/2014. Baltkrievijai saskaņā ar STB 2477-2017 A pielikumu. Ukrainai saskaņā ar 742/2019.

EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Plīts virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.

11.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu ♺. Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu 🗑, kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.

Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA....264
2. SAUGOS TAISYKLĖS....266
3. ĮRENGIMAS....269
4. GAMINIO APRAŠYMAS....270
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ....273
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS....274
7. PATARIMAI....282
8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS....288
9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS....289
10. TECHNINIAI DUOMENYS....292
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS....293
12. APLINKOS APSAUGA....294

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, . Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS TAISYKLĖS

2.1 Įrengimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:

  - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
  - Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros pajungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus,, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvių paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimuliatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinių kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.

- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių gaminimo indų ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto gaminimo indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Maisto termometras

- Naudokite Maisto termometras pagal jo paskirtį. Nenaudokite jo kam nors atidaryti ar kelti.
- Naudokite tik kaitlentei rekomenduojamą Maisto termometras; vieną vienu metu.
- Nenaudokite, kai jis netinkamai veikia arba yra sugadintas.
- Nenaudokite Maisto termometras orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje.
- Maisto termometras gali išmatuoti iki 120 °C temperatūrą.
- Įsitikinkite, kad Maisto termometras visada būtų įkištas į maistą ar skystį iki minimalaus lygio žymos.
- Prieš pirmąjį naudojimą Maisto termometras nuvalykite. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų. Neplaukite Maisto termometras indaplovėje. Silikono rankenėlė gali pakeisti spalvą, bet tai neturi poveikio Maisto termometras veikimui.
- Maisto termometras laikykite originalioje pakuotėje.
- Jeigu pakeičiate Maisto termometras, senąjį prietaisą laikykite ne mažesniu kaip 3 m atstumu. Senasis Maisto termometras gali turėti poveikio naujo prietaiso veikimui.

2.5 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.7 Utilizavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

3. ĮRENGIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

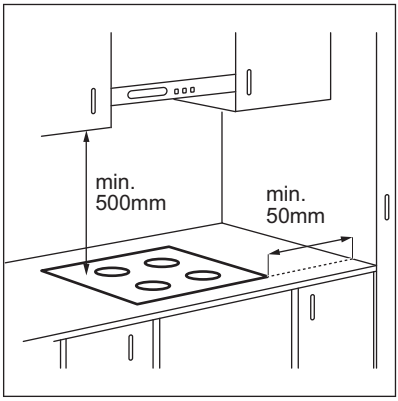
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

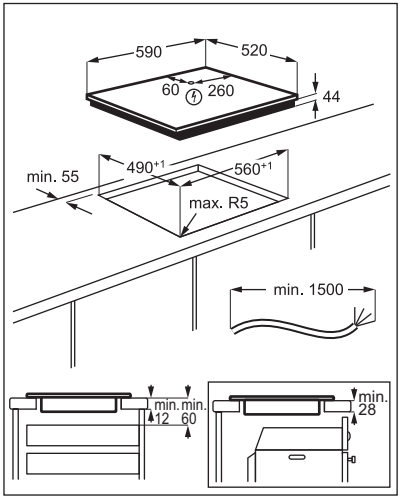
- Kaitlentė tiekiama su laidu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite šio tipo kabelį: H05V2V2-F kuris atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



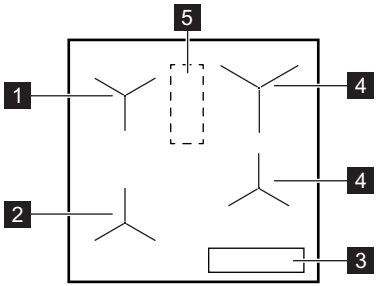
Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „Electrolux“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas

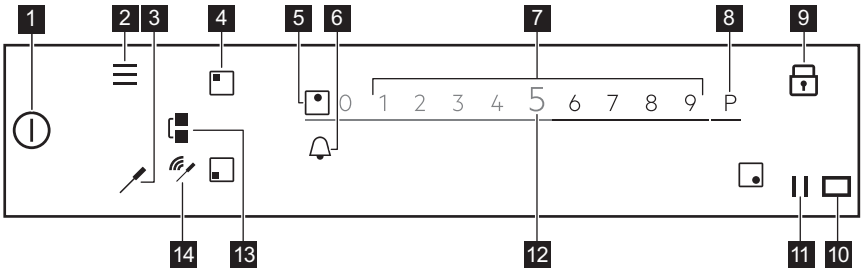


1. Indukcinė kaitvietė su Kepimo vadovas
2. Indukcinė kaitvietė su Kepimo vadovas ir Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“
3. Valdymo skydelis
4. Indukcinė kaitvietė
5. Sritis su antena

⚠ DĖMESIO

Ant kaitlentės šioje srityje nieko nedėkite

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas

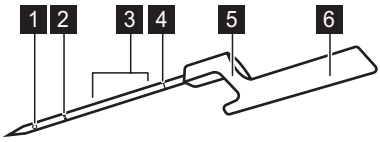


Norėdami pamatyti galimas nuostatas, palieskite atitinkamą simbolį.

	Simbolis	Komentaras	
1	⏻	ĮJUNGTI / IŠJUNGTI	Įjungti ir išjungti kaitlentę.
2	☰	Meniu	Atverti ir užverti Meniu.
3		Maisto termometras	Atverti Maisto termometras meniu.
4		Kaitvietės pasirinkimas	Atveria pasirinktos kaitvietės slankiklį.

	Simbolis	Komentaras	
5	-	Kaitvietės indikatorius	Rodo, kurios kaitvietės slankiklis yra aktyvus.
6		-	Nustato laikmačio funkcijas.
7	-	Slankiklis	Nustato kaitinimo lygį.
8	P	PowerBoost	Funkcijos įjungimas.
9		Užraktas	Funkcijai įjungti ir išjungti.
10		-	Hob²Hood infraraudonųjų spindulių perdavimo langelis. Neuždenkite jo.
11	||	Pauzė	Funkcijai įjungti ir išjungti.
12	0 - 9	-	Rodo esamą kaitinimo lygį.
13		Bridge	Funkcijai įjungti ir išjungti.
14	/	Signalo indikatoriai	Visas ryšys / nėra signalo Rodo ryšio signalo stiprumą tarp Maisto termometras ir antenos.

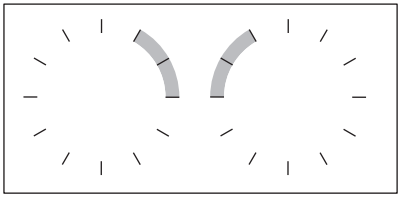
4.3 Maisto termometras



1 Matavimo taškas
2 Minimalaus lygio žyma
3 Rekomenduojamas panardinimo intervalas (skysčiuose)
4 Kalibravimo kodas
5 Kablys, skirtas Maisto termometras uždėti ant krašto
6 Rankena su antena viduje

Maisto termometras – tai belaidis termometras, veikiantis be baterijos ir pristatomas pakuotėje su kaitlente. Jo rankenos viduje yra antena. Kita antena yra po kaitlente, tarp dviejų galinių kaitviečių. Norėdami užtikrinti tinkamą ryšį tarp Maisto termometras ir kaitlentės, ant kaitlentės šioje srityje nieko nedėkite.

Matavimo taškas yra per vidurį nuo galiuko ir minimalaus lygio žymos. Įkiškite Maisto termometras į maistą bent iki minimalaus lygio žymos. Norėdami gauti geriausius maisto gaminimo rezultatus, panardinkite Maisto termometras į skystį 2–5 cm virš minimalaus lygio žymos. Naudodami kabliuką uždėkite Maisto termometras ant puodo ar keptuvės krašto, netoli srities su antena 1–3 valandos padėtyje (kairėje kaitlentės pusėje) arba 9–11 valandos padėtyje (kaitlentės dešinėje pusėje).



Šie indikatoriai ekrane rodo ryšio tarp kaitlentės ir Maisto termometras stiprumą: , , . Jeigu kaitlentė negali prisijungti,

įsižiebia . Galite perkelti Maisto termometras palei puodo kraštą, kad užmegztumėte arba sustiprintumėte ryšį. Kaitlentė atnaujina ryšio būseną kas 3 sekundes.

ⓘ

Daugiau informacijos rasite skyriuje „Maisto termometras naudingi patarimai“.

4.4 Pagrindinės jūsų kaitlentės savybės

Jūsų nauja **SensePro®** kaitlentė profesionaliai pateiks nurodymus viso maisto gaminimo seanso metu. Kelios jos geriausios savybės aprašytos toliau.

Priklausomai nuo maisto rūšies, galite naudoti Kepimo vadovas su arba be Maisto termometras. Įvairiems patiekalams bus pasiūlyti skirtingi funkcijų rinkiniai.

Maisto termometras – galima naudoti dviem būdais. Jis matuoja temperatūrą naudojant tokias funkcijas kaip Simbolis ir Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“ bei padeda tiksliai palaikyti skirtingos rūšies maisto temperatūrą gaminant Sous-vide ar naudojant šias funkcijas: Troškinimas, Lėtas virimas ar Pašildymas.

Kepimo vadovas – palengvina maisto gaminimą dėl įvairių patiekalų paruoštų receptų, iš anksto nustatytų gaminimo parametrų ir detalių instrukcijų. Galite naudoti su Maisto termometras, pvz., kepsniui kepti, arba be jo, pvz., blynams kepti. Galimos parinktys priklausys nuo norimo gaminti patiekalo. Šiuo režimu galite naudoti šias funkcijas: Sous-vide, Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“, Lėtas virimas, Pašildymas ir t. t. Iškylantieji langai ir garsai informuoja, kada pasiekiama iš anksto nustatyta temperatūra. Jūs galite atverti Kepimo vadovas iš Meniu.

Sous-vide – vakuume supakuoto maisto gaminimo žemoje temperatūroje ilgą laiką metodas, padedantis išsaugoti vitaminus ir išlaikyti skonį. Jūsų kaitlentė pateikia aiškias nuostatas ir instrukcijas, kurių reikia laikytis. Kai pasirenkate funkciją per Kepimo vadovas, skirtingoms maisto rūšims nustatoma temperatūra. Jūs galėsite pasirinkti savo temperatūrą, jeigu aktyvinsite funkciją per Sous-vide Meniu.

Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“

– kepimo metodas su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais, skirtas įvairių rūšių maistui. Jis padeda išvengti maisto ar aliejaus perkaitinimo. Galite aktyvinti pasirinkus Kepimo vadovas iš Meniu.

Simbolis – su šia funkcija Maisto termometras matuoja temperatūrą gaminant. Jūs negalite jo naudoti, kai funkcija Kepimo vadovas veikia.

Kitos naudingos kaitlentės savybės:

Tirpinimas – ši funkcija puikiai tinka šokoladui ar sviestui tirpinti.

PowerBoost P – naudojant šią funkciją galima greitai užvirinti didelį kiekį vandens.

Pauzė – šia funkcija galima sumažinti kaitinimo lygį visoms kaitvietėms iki 1, kad galėtumėte ilgą laiką išlaikyti maistą šiltą.

Bridge – ši funkcija suteikia galimybę apjungti abi kairiąsias kaitvietes ir naudoti didesnį prikaistuvį. Jūs galite naudoti ją su Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“.

Hob²Hood – ši funkcija sujungia kaitlentę su specialiu gartraukiu ir atitinkamai sureguliuoja ventiliatoriaus greitį.

Užraktas – ši funkcija laikinai išjungia valdymo skydelį gaminant.

Vaikų saugos užraktas – ši funkcija išjungia valdymo skydelį, kai kaitlentė neveikia, kad netyčia nebūtų panaudotas.

Chronomètre, **Laikmatis** ir **Laikmatis** yra trys funkcijos, kurias galite pasirinkti, kad galėtumėte stebėti maisto gaminimo laiką.

Daugiau informacijos rasite skyrelyje „Kasdienis naudojimas“.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Ekrano naudojimas

- Galima naudoti tik apšviestus simbolius.
- Norėdami įjungti parinktį, ekrane palieskite atitinkamą simbolį.
- Patraukus pirštą nuo ekrano, pasirinkta funkcija įjungiama.
- Norėdami slinkti galimomis parinktimis, tai darykite greitu judesiu arba braukite pirštu per ekraną. Judesio greitis lemia ekrano judėjimo greitį.
- Slinkimas gali sustoti pats arba jūs jį galite sustabdyti patys, palietę ekraną.
- Jūs galite pakeisti daugumą ekrane rodomų parametrų, kai paliečiate atitinkamus simbolius.
- Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją ar laiką, tai galite padaryti slinkdami sąrašą ir (arba) paliesdami norimą pasirinkti parinktį.
- Kai kaitlentė veikia ir tam tikri simboliai iš ekrano dingsta, palieskite jį vėl. Vėl bus rodomi visi simboliai.
- Tam tikroms funkcijoms, kai jas įjungiate, bus rodomas iškylantysis langas su papildoma informacija. Jeigu norite visam laikui išjungti iškylantįjį langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite ☐.
- Pirmiausia pasirinkite kaitvietę, kad įjungtumėte laikmačio funkcijas.

Simboliai, naudingi naršant ekrane	
OK	Patvirtinti pasirinkimą arba nuostatą.
〈〉	Grįžti į Meniu vienu lygiu atgal / pereiti pirmyn.
∧ ∨	Slinkti aukštyn / žemyn per ekrane pateikiamas instrukcijas.
	Įjungti / išjungti parinktis.
X	Užverti iškylantįjį langą.

Simboliai, naudingi naršant ekrane	
⊗	Atšaukti nuostatą.

5.2 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalba, Ekrano ryškumas ir Įspėjamo signalo garsas.

Nustatymus galite pakeisti čia: Meniu > Nustatymai > Pasirinkimas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

5.3 Maisto termometras kalibravimas

Prieš pradedant naudoti Maisto termometras, Jums reikės jį sukalibruoti, kad temperatūros rodmenys būtų teisingi.

Tinkamai sukalibruotas Maisto termometras virimo temperatūrą matuoja su ±2 °C paklaida.

Atlikite procesą, kai:

- pirmą kartą įrengiate orkaitę;
- perkeliate kaitlentę į kitą vietą (keičiate aukštį);
- pakeičiate Maisto termometras.

ⓘ

Į puodą, kurio dugno skersmuo yra 180 mm, įpilkite 1–1,5 l vandens. Nedėkite į vandenį druskos, nes tai gali turėti poveikio procesui.

1. Norėdami sukalibruoti, padėkite Maisto termometras ant puodo krašto. Įpilkite į puodą šalto vandens, bent iki minimalaus lygio žymos, ir uždėkite jį ant kairiosios priekinės kaitvietės.
2. Palieskite ☰.

Iš sąrašo pasirinkite Nustatymai > Maisto termometras > Kalibravimas.

3. Palieskite Kalibruoti.

Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite ☰ arba dešiniąją ekrano pusę, už iškylančiojo lango ribų.

5.4 Maisto termometras susiejimas

Paprastai pristatant jūsų kaitlentė būna susieta su Maisto termometras.

Jeigu Maisto termometras pakeisite nauju, jums reikės susieti jį su savo kaitlente.

1. Palieskite ☰.

Iš sąrašo pasirinkite Maisto termometras > Kalibravimas > Nustatymai.

2. Palieskite Atjungti, kad atjungtumėte ankstesnį Maisto termometras.
3. Palieskite Susieti, greta kaitvietės.

Rodomas iškylantysis langas.

4. Įveskite ant jūsų naujo Maisto termometras įspaustą penkių skaitmenų kodą, naudodami skaičių klaviatūrą.
5. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte.

Jūsų Maisto termometras dabar yra susietas su kaitlente.
Visada po susiejimo sukalibruokite Maisto termometras.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite ☰ arba ekrano dešinę pusę, ne iškylančiame lange.

5.5 Meniu struktūra

Palieskite ☰, kad atvertumėte ir pakeistumėte kaitlentės nuostatas arba įjungtumėte tam tikras funkcijas.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite ☰ arba dešiniąją ekrano pusę, už iškylančiojo lango ribų. Jeigu norite naršyti po Meniu, naudokite 〈 arba 〉.

Lentelėje parodyta bazinė Meniu struktūra.

Kepimo vadovas		
Kaitlentės funkcijos	Sous-vide	
	Simbolis	
	Tirpinimas	
Nustatymai	Vaikų saugos užraktas	
	Chronomėtre	
	Hob²Hood	
	Maisto termometras	Prisijungimai Kalibravimas Kalibravimas
	Pasirinkimas	Kepimo vadovas Kalba Mygtukų tonai Įspėjamo signalo garsas Ekrano ryškumas
	Aptarnavimas	Demonstracinis režimas Licencija Rodyti SW versiją Įspėjamųjų signalų istorija Atkurti visus nustatymus

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite ⏻ 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

6.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę;
- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis. Mirksi baltas kaitvietės simbolis ir indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 2 minučių.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

Kaitinimo lygis	Kaitlentė išsijungia po
1–2	6 valandų
3–5	5 valandų
6	4 valandų
7–9	1,5 valandos

ⓘ

Kai naudojate Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“, kaitlentė išsijungs po 1,5 valandos. Kai naudojate Sous-vide, kaitlentė išsijungs po 4 valandų.

6.3 Kaitviečių naudojimas

Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

Kai padedate puodą ant pasirinktos kaitvietės, kaitlentė automatiškai jį aptinka ir ekrane rodomas atitinkamas slankiklis. Slankiklis matomas 8 sekundes, po to ekranas sugrįžta prie pagrindinio rodinio. Norėdami greičiau užverti slankiklį, bakstelėkite ekraną ne slankiklio srityje.

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

ⓘ

Patikrinkite, ar puodas pritaikytas indukcinėms kaitlentėms. Daugiau informacijos apie prikaistuvių rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“. Patikrinkite puodo dydį skyrelyje „Techniniai duomenys“.

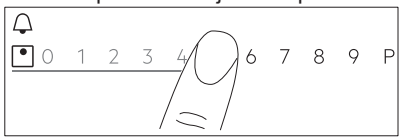
6.4 Kaitinimo lygis

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės.

Ekrane rodomas aktyvios kaitvietės slankiklis ir jis yra aktyvus 8 sekundes.

3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte norimą kaitinimo lygį.

Simbolis paraudonuoja ir tampa didesnis.



Kaitinimo lygį taip pat galite pakeisti ir ruošdami maistą. Valdymo skydelio pagrindiniame rodinyje palieskite kaitvietės pasirinkimo simbolį ir braukite pirštu kairėn arba dešinėn (kaitinimo lygiui sumažinti arba padidinti).

6.5 PowerBoost

Šia funkcija įjungia daugiau galios atitinkamai indukcinei kaitvietei; taip priklauso nuo prikaistuvio dydžio. Ši funkcija gali būti įjungta tik ribotą laikotarpį.

1. Pirmiausia palieskite norimos kaitvietės simbolį.
2. Palieskite P arba braukite pirštu dešinėn, kad įjungtumėte funkciją pasirinktai kaitvietei.

Simbolis paraudonuoja ir tampa didesnis.

Funkcija išsijungia automatiškai. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos kaitinimo lygį.

ⓘ

Didžiausias trukmės reikšmes rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

6.6 OptiHeat Control(3 lygių karščio indikatorius)

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

III / **II** / **I** Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusios kaitvietės.

III / **II** / **I** indikatorius įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indiaktorius,
- net jei jos nenaudojate,
- kai pastatote įkaitintą prikaistuvį ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

6.7 Laikmatis

Laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Kiekvienai kaitvietei galite atskirai nustatyti funkciją.

1. Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.
2. Palieskite kaitvietės simbolį.
3. Palieskite .

Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.

4. Pažymėkite , kad įjungtumėte funkciją.

Simboliai pasikeičia į .

5. Braukite pirštu kairėn ar dešinėn, kad pasirinktumėte norimą laiką (pvz., valandas ir (arba) minutes).
6. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Taip pat galite pasirinkti X ir atšaukti savo pasirinkimą.
Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Jei šią funkciją norite išjungti, pasirinkite **0** kaitinimo lygį. Arba palieskite į kairę nuo laikmačio vertės, palieskite X greta jos ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas iškylantysis langas.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia.

Ši funkcija neturi įtakos kaitviečių veikimui.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę.

Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.

2. Palieskite .

Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.

3. Braukite pirštu kairėn ar dešinėn, kad pasirinktumėte norimą laiką (pvz., valandas ir minutes).
4. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Taip pat galite pasirinkti X ir atšaukti savo pasirinkimą.
Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Norėdami išjungti funkciją, palieskite į kairę nuo laikmačio vertės, palieskite X greta jos ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas iškylantysis langas.

Chronomètre

Funkcija automatiškai pradeda atskaitą iškart, kai įjungiate kaitvietę. Šią funkciją galite naudoti stebėjimui, kiek laiko ji veikia.

1. Palieskite , kad pasiektumėte Meniu.

2. Slinkite Meniu, kad pasirinktumėte Nustatymai > Chronomėtre.
3. Palieskite jungiklį ir įjunkite / išjunkite funkciją.

Kai pakeliate puodą, funkcija nesustabdoma. Norėdami atkurti funkciją ir vėl ją paleisti rankiniu būdu, palieskite ⏱ ir iškylančiajame lange pasirinkite Atkurti. Funkcija pradės skaičiuoti nuo **0**. Norėdami aktyvinti funkciją Pauzė vienam maisto gaminimo seansui, palieskite ⏱ ir iškylančiajame lange pasirinkite Pauzė. Pasirinkite Pradėti, kad tęstumėte skaičiavimą.

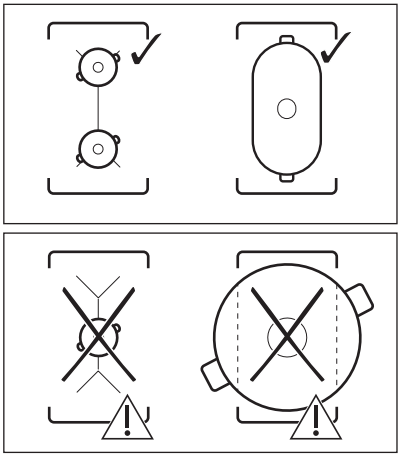
6.8 Bridge funkcija

Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena tuo pačiu kaitinimo lygiu.

Šią funkciją galite naudoti dideliam prikaistuviui.

1. Uždėkite prikaistuvį ant dviejų kaitviečių. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus.
2. Palieskite [■, kad įjungtumėte funkciją. Pasikeičia kaitvietės simbolis.
3. Nustatykite kaitros parinktį.

Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už kaitviečių sričių žymėjimo.



Jei norite išjungti funkciją, palieskite [■. Kaitvietės veiks atskirai.

6.9 || Pauzė

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Jūs negalite aktyvinti funkcijos, kai veikia Kepimo vadovas arba Sous-vide.

Kai funkcija veikia, galima naudoti tik simbolius ⏻ ir || . Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

Palieskite || , kad įjungtumėte funkciją.

Įsijungia || . Kaitinimo lygis sumažės iki 1.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite || .

Ši funkcija išjungia PowerBoost. Palietus || vėl įsijungia didžiausia kaitinimo parinktis.

6.10 🔒 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Palieskite 🔒, kad įjungtumėte funkciją.

Jeigu norite išjungti funkciją, lieskite 🔒 3 sekundes.

ⓘ

Išjungus kaitlentę, išjungiama ir ši funkcija.

6.11 Vaikų saugos užraktas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

1. Palieskite ☰ ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Nustatymai > Vaikų saugos užraktas.
3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raides A-O-X abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite ☰ arba ekrano dešinę pusę, ne iškylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite 〈 arba 〉.

6.12 Kepimo vadovas

Šia funkcija reguliuojami parametrai skirtingos rūšies patiekalams ir išlaikomi ruošiant maistą.

Naudodami šią funkciją, galite ruošti įvairius patiekalus, pavyzdžiui, Mėsa, Žuvis / jūros gėrybės, daržoves, Sriubos, Padažai, Makaronai arba Pienas. Skirtingos rūšies maistą galima ruošti skirtingais būdais, pvz., vištienai galite rinktis Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“, Sous-vide arba Troškinimas.

Funkciją galite aktyvinti tik kairėje kaitlentės pusėje. Kepimo vadovas su funkcija Sous-vide galima įjungti tik kairiajai priekinei arba galinei kaitvietei. Jeigu norite naudoti funkciją Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“, ją galima įjungti kairiajai priekinei kaitvietei arba abiem apjungtoms kaitvietėms.

Jeigu kairėje priekinėje kaitvietėje įjungtas Kepimo vadovas, maistuo ruošti be šios funkcijos naudokite dešiniąsias kaitvietes.

Kai kairiojoje priekinėje kaitvietėje veikia funkcija, ant kairiosios galinės kaitvietės nenaudokite prikaistuvio, kurio dugno skersmuo būtų didesnis kaip 200 mm. Tai gali įtakoti ryšį tarp Maisto termometras ir po kaitlente esančia antena.

ⓘ

Prieš gamindami, nekaitinkite prikaistuvio. Jeigu taikytina, naudokite tik šaltą vandenį iš čiaupo arba skysčius. Pašildykite tik šaltus patiekalus.

ⓘ

Vadovaukitės ekrane pateiktais Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“ naudojimo nurodymais. Įpilkite aliejaus, kai keptuvė įkais.

ⓘ

Su Kepimo vadovas, laikmačio funkcija veikia kaip Laikmatis. Pasibaigus nustatytam laikui funkcija neišsijungs.

1. Norėdami įjungti funkciją palieskite ⁄ arba ☰ ir pasirinkite Kepimo vadovas.
2. Pasirinkite iš sąrašo maisto rūšį, kurią norite ruošti.
   Kiekvienai patiekalo rūšiai galimos kelios parinktys. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.
   - Jei norite taikyti numatytąsias parinktis, iškylančiojo lango viršuje palieskite Gerai.
   - Galite pakeisti numatytąjį Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“ kaitinimo lygį. Jei naudojate Maisto termometras, galite patikrinti tam tikrų patiekalų vidinę temperatūrą.
   - Daugumai parinkčių, pvz., Sous-vide ir Troškinimas, numatytąją temperatūrą galite pakeisti.
   - Galite pakeisti numatytąjį laiką arba nustatyti savo. Minimali trukmė iš anksto nustatyta tik funkcijai Sous-vide.

   Papildomos instrukcijos su išsamia informacija yra pateikiamos ekrane. Po jas galite naršyti, naudodami ⌃ ir ⌄.
3. Palieskite Gerai. Vykdykite iškylančiuosiuose languose pateiktus nurodymus.
   Kai kurios parinktys pradedamos nuo įkaitinimo. Valdymo juostoje galite sekti proceso eigą.
4. Atsidariusiame lange su nurodymais palieskite Gerai, o tada Pradėti, ir tęskite.

Funkcija veikia su iš anksto nustatytomis nuostatomis.

Jeigu norite visam laikui išjungti iškylantįjį langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite ☐.

5. Kai praeina nustatytas laikas, girdimas garso signalas ir rodomas iškylantysis langas. Norėdami užverti langą, palieskite Gerai.

Funkcija neišjungiama automatiškai. Naudojant Sous-vide kaitlentė automatiškai išsijungs ne vėliau, kaip po keturių valandų.

Norėdami išjungti funkciją palieskite ⁄ arba , arba veikiančios kaitvietės simbolį ir pasirinkite Sustabdyti. Norėdami patvirtinti, iškylančiajame lange palieskite Taip.

6.13 Sous-vide

Mėsai, žuviai ar daržovėms ruošti naudojant funkciją, jums reikės atitinkamų užsegamų

maišelių ar plastikinių maišelių ir vakuumavimo aparato. Prieskoniais pagardintą maistą sudėkite į maišelius ir vakuumuokite. Jūs taip pat galite nusipirkti maisto porcijas, jau paruoštas gaminti šiuo metodu.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Būtinai laikykitės maisto saugos principų. Žr. skyrių „Patarimai“.

Naudodami šią funkciją, galite pasirinkti savo trukmę ir temperatūrą (nuo 35 iki 85 °C), tinkamą norimam ruošti maistui. Naudokite ne daugiau kaip 4 litrus vandens; puodą uždenkite dangčiu. Daugiau informacijos apie maisto gaminimo parametrus rasite maisto ruošimo lentelėje skyrelyje „Patarimai“. Prieš ruošdami maistą atšildykite.

Funkciją galima įjungti tik kairiajai priekinei arba kairiajai galinei kaitvietei. Jeigu veikia Sous-vide, gaminti be šios funkcijos naudokite dešinėje esančias kaitvietes.

ⓘ

Su Sous-vide, laikmačio funkcija veikia kaip Laikmatis. Funkcija išjungiama automatiškai praėjus ne daugiau kaip keturioms valandoms.

1. Ruoškite maisto porcijas pagal pirmiau pateiktus nurodymus.
2. Puodą su šaltu vandeniu uždėkite ant kairiosios priekinės ar galinės kaitvietės.
3. Palieskite ⟋ > Sous-vide. Taip pat galite rinktis ☰ > Kaitlentės funkcijos > Sous-vide.
4. Pasirinkite tinkamą temperatūrą.

Nustatykite laiką (pasirinktinai). Maisto gaminimo seanso trukmė priklauso nuo maisto storio ir rūšies.

5. Palieskite Gerai ir tęskite.
6. Ant puodo krašto padėkite Maisto termometras.
7. Palieskite Gerai, kad užvertumėte iškylantįjį langą.
8. Palieskite Pradėti, kad įjungtumėte išankstinį kaitinimą.

Kai puodas pasiekia numatytąją temperatūrą, girdimas garso signalas ir rodomas iškylantysis langas. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte.

9. Vertikaliai į puodą sudėkite maisto porcijas maišeliuose (galite naudoti Sous-vide laikiklį). Palieskite Pradėti.

Jeigu nustatysite Laikmatis, jis pradės veikti kartu su funkcija.

10. Kai praeina nustatytas laikas, girdimas garso signalas ir mirksi 🔔. Norėdami išjungti signalą, palieskite 🔔.

Norėdami išjungti arba pakoreguoti funkciją, palieskite ⟋ arba veikiančios kaitvietės simbolį, o po to – Sustabdyti. Norėdami patvirtinti, iškylančiajame lange palieskite Taip.

„KeepTemperature“

Maisto gaminimui galite naudoti funkciją Sous-vide, kai Maisto termometras tiksliai kontroliuoja ir palaiko temperatūrą (+ /1 °C tikslumu). Galite ruošti įvairius patiekalus, pavyzdžiui, aštrius patiekalus ar padažus (t. y. skirtingus karius ar aštrią žuvienę). Galite nustatyti savo parametrus arba skaityti maisto ruošimo lentelėje skyrelyje „Patarimai“.

Funkciją galima įjungti tik kairiajai priekinei arba kairiajai galinei kaitvietei.

1. Palieskite ☰ > Kaitlentės funkcijos > Sous-vide arba įjunkite funkciją palietę ⟋ > Sous-vide.
2. Pasirinkite tinkamą temperatūrą.

Nustatykite laiką (pasirinktinai).

3. Palieskite Gerai ir tęskite.
4. Uždėkite Maisto termometras ant puodo krašto arba įkiškite į maistą.
5. Palieskite Pradėti, kad aktyvintumėte išankstinį kaitinimą.

Kai puodas pasiekia numatytąją temperatūrą, girdimas garso signalas ir rodomas iškylantysis langas.

6. Palieskite Gerai, kad užvertumėte iškylantįjį langą.
7. Palieskite Pradėti.

Jeigu nustatysite Minučių skaitlys, jis pradės veikti kartu su funkcija.

8. Kai praeina nustatytas laikas, girdimas garso signalas ir mirksi 🔔. Norėdami išjungti signalą, palieskite 🔔.

Norėdami išjungti arba pakoreguoti funkciją, palieskite arba aktyvios kaitvietės simbolį ir po to Sustabdyti. Norėdami patvirtinti, palieskite Taip iškylančiame lange.

6.14 Simbolis

Su šia funkcija Maisto termometras veikia kaip termometras, kuris padeda stebėti maisto ar skysčio temperatūrą gaminant. Pavyzdžiui, juo galite pasitikėti, kai šildote pieną ar norite patikrinti kūdikių maisto temperatūrą.

Norint naudoti šią funkciją, turi būti aktyvi bent viena kaitvietė.

Šią funkciją galite aktyvinti visoms kaitvietėms, bet tik vienai kaitvietei vienu metu.

1. Įkiškite Maisto termometras į maistą ar skystį iki minimalaus lygio žymos.
2. Palieskite ekrane, kad atvertumėte Maisto termometras meniu, ir pasirinkite Simbolis. Taip pat galite paliesti > Kaitlentės funkcijos > Simbolis.
3. Palieskite Pradėti.
   Pradedamas matavimas įjungtoje kaitvietėje.
   Jeigu nė viena kaitvietė neįjungta, rodomas informacinis iškylantysis langas.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite skaitmenis, rodančius temperatūrą, arba ir pasirinkite Sustabdyti.

6.15 Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams tirpinti, pvz., šokoladui ar sviestui. Vienu metu funkciją galite naudoti tik vienai kaitvietei.

1. Palieskite ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Kaitlentės funkcijos > Tirpinimas.
3. Palieskite Pradėti.
   Jums reikia pasirinkti norimą kaitvietę.
   Jeigu kaitvietė jau įjungta, rodomas iškylantysis langas. Atšaukite ankstesnį kaitinimą lygį, kad galėtumėte aktyvinti funkciją.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite arba ekrano dešinę pusę, ne iškylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite 〈 arba 〉.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite kaitvietės pasirinkimo simbolį ir po to – Sustabdyti.

6.16 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventiliatoriaus sukimosi greitis nustatomas automatiškai pagal režimo nuostatą ir ant kaitlentės esančio karščiausio prikaistuvio temperatūrą.

Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Prieš naudodamiesi funkcija įjunkite nuotolinį valdymą. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Jei norite automatinio funkcijos veikimo, pasirinkite automatinį režimą H1–H6. Pradžioje bus parinktas H5 režimas. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio temperatūrą ir pareguliuoja ventiliatoriaus sukimosi greitį. Jūs galite nustatyti kaitlentę, kad apšvietimas būtų įjungtas tik pasirinkus H1.

Jeigu pakeisite ventiliatoriaus sukimosi greitį gartraukyje, numatytasis ryšys su kaitlente bus išjungtas. Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, vėl IŠJUNKITE ir ĮJUNKITE abu prietaisus.

Režimas	Automatinis apšvietimas	Virimas[1)]	Kepimas[2)]
H0	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H1	Įjungta	Išjungta	Išjungta
H2[3)]	Įjungta	1-as ventiliatoriaus greitis	1-as ventiliatoriaus greitis

Režimas	Automatinis apšvietimas	Virimas[1)]	Kepimas[2)]
H3	Įjungta	Išjungta	1-as ventiliatoriaus greitis
H4	Įjungta	1-as ventiliatoriaus greitis	1-as ventiliatoriaus greitis
H5	Įjungta	1-as ventiliatoriaus greitis	2-as ventiliatoriaus greitis
H6	Įjungta	2-as ventiliatoriaus greitis	3-ias ventiliatoriaus greitis

1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

Režimų keitimas

Jeigu netenkina triukšmo lygis / ventiliatoriaus greitis, galite rankiniu būdu perjungti režimus.

1. Palieskite ☰.

Iš sąrašo pasirinkite Nustatymai>Hob²Hood .

2. Pasirinkite atitinkamą režimą.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite ☰ arba dešiniąją ekrano pusę, už iškylančiojo lango ribų.

Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventiliatorius dar gali kurį laiką veikti. Praėjus tam laikui, sistema automatiškai išjungia ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugo ventiliatorių nuo netyčinio jo įjungimo.

Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

6.17 Kalba

1. Palieskite ☰ ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Pasirinkimas > Kalba > Nustatymai.
3. Iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą.

Jeigu pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite ☰. Rodomas sąrašas. Pasirinkite trečią nuo viršaus parinktį, tuomet paskutinę, bet vieną parinktį. Po to pasirinkite antrą parinktį. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Galiausiai pasirinkite dešinėje esančią parinktį.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite ☰ arba ekrano dešinę pusę, ne iškylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite 〈 arba 〉.

6.18 Mygtukų tonai / Įspėjamo signalo garsas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti. Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.

1. Palieskite ☰ ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Pasirinkimas > Įspėjamo signalo garsas > Nustatymai / Mygtukų tonai.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite ☰ arba ekrano dešinę pusę, ne iškylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite 〈 arba 〉.

6.19 Ekrano ryškumas

Galite pakeisti ekrano ryškumą.

Galimi 4 šviesumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 4 – aukščiausias.

1. Palieskite ☰ ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Pasirinkimas > Ekrano ryškumas > Nustatymai.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite ☰ arba ekrano dešinę pusę, ne iškylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite 〈 arba 〉.

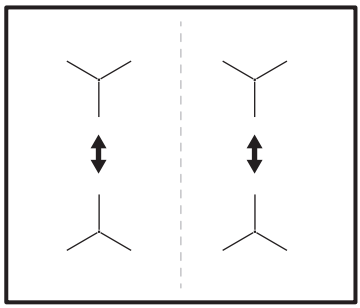
6.20 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių. Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta

apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Kiekvienos fazės didžiausia galima elektros apkrova siekia 3680 W. Jei kaitlentė pasiekia kurios nors fazės apkrovos ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Maksimalus kaitinimo lygis matomas slankiklyje. Aktyvūs yra tik balti skaitmenys.
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



7. PATARIMAI

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai

ⓘ

Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
- Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- Nestumdykite ir netrinkite indų ant keramikos stiklo, nes galite jį subraižyti.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcine virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.

ⓘ

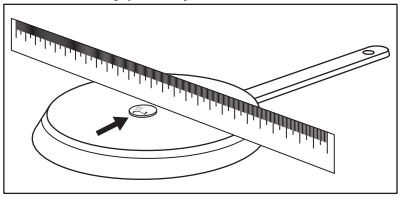
Žr. „Techniniai duomenys“.

7.2 Tinkamos keptuvės funkcijai

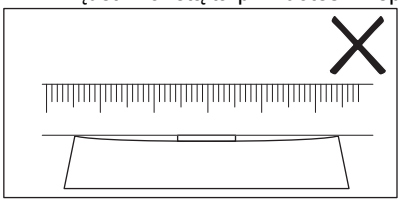
Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Norint patikrinti, ar keptuvė tinkama:

1. Padėkite savo keptuvę dugnu į viršų.
2. Keptuvės apačioje padėkite liniuotę.

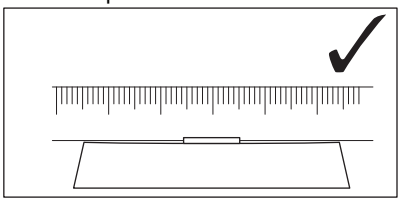
3. Tarp liniuotės ir keptuvės dugno pamėginkite įdėti 1, 2 ar 5 euro centų monetą (arba panašaus storio monetą).



a. Keptuvė yra netinkama, jeigu galite įdėti monetą tarp liniuotės ir keptuvės.



b. Keptuvė yra tinkama, jeigu negalite įdėti monetos tarp liniuotės ir keptuvės.



7.3 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;
- spragsėjimą: elektrinis perjungimas, puodas aptiktas jį pastačius ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.

7.4 Öko Timer (Eco laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

7.5 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.

ⓘ

Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo nuostata	Naudotina:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikyti pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1 - 2	„Hollandaise“ padažas, lydymas: sviestas, šokoladas, želatina.	5 - 25	Retkarčiais pamaišykite.
1 - 2	Tirštinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10 - 40	Gaminkite uždengę prikaistuvius.
2 - 3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3 - 4	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20 - 45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.

Kaitinimo nuostata	Naudotina:	Laikas (min.)	Patarimai
4 - 5	Bulvių virimas garuose.	20 - 60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4 - 5	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir maisto produktai.
6 - 7	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
7 - 8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5 - 15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
9	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. Suaktyvinta PowerBoost.		

7.6 Naudingi patarimai Maisto termometras

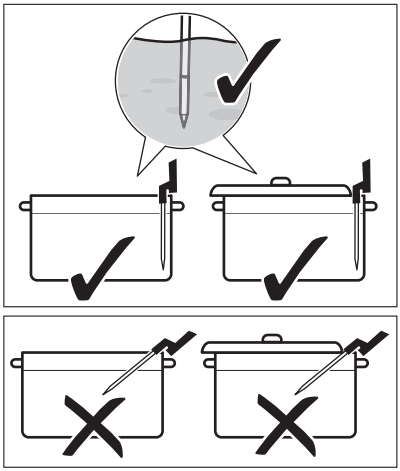
ⓘ

Tokioms funkcijoms kaip Kepimo vadovas ir Sous-vide galite naudoti Maisto termometras tik kairėje kaitlentės pusėje. Su funkcija Simbolis taip pat galite naudoti dešinėje kaitlentės pusėje esantį Maisto termometras.

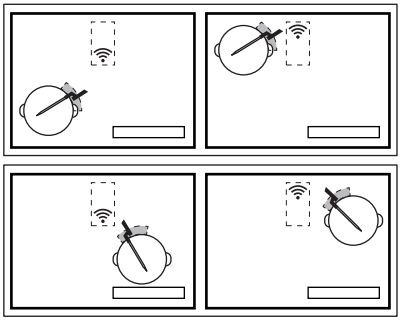
Norint užtikrinti gerą ryšį (,) tarp Maisto termometras ir kaitlentės:

Skysčiams

- Panardinkite Maisto termometras į skystį rekomenduojamame panardinimo intervale. Minimalaus lygio žyma turi būti uždengta.
- Uždėkite Maisto termometras ant puodo krašto. Jeigu įmanoma, laikykite jį vertikalioje padėtyje. Įsitikinkite, kad galiukas liestų puodo apačią. Maisto termometras rankena visada turi būti ne puode ar prikaistuvyje.

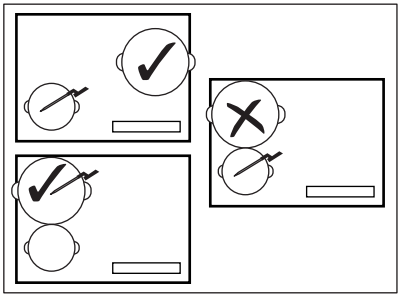


- Jeigu norite naudoti Maisto termometras kairėje kaitlentės pusėje, įsitikinkite, kad jis būtų beveik kaitlentės viduryje, laikrodžio ciferblato 1–3 valandų padėtyje. Jeigu norite jį naudoti dešinėje (su funkcija Simbolis), įsitikinkite, kad jis būtų įdėtas 9–11 valandų padėtyje. Žr. toliau pateiktus paveikslėlius.



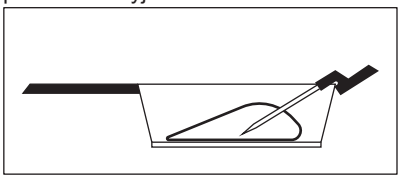
Jeigu nepavyksta užmegzti ryšio, galite perkelti Maisto termometras palei puodo kraštą.

- Puodą galite nevisiškai uždengti dangčiu.
- Jeigu naudojate kairiąją priekinę kaitvietę, nedėkite jokių didelių puodų ant kairiosios galinės kaitvietės. Dideli puodai ant kairiosios galinės kaitvietės gali blokuoti signalą. Perkelkite didelį puodą ant dešiniosios galinės kaitvietės.

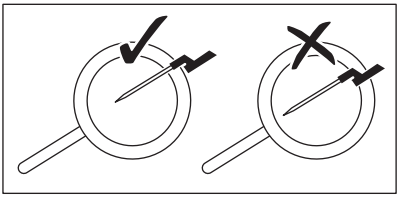


Kietam maistui (vidinės temperatūros matavimas)

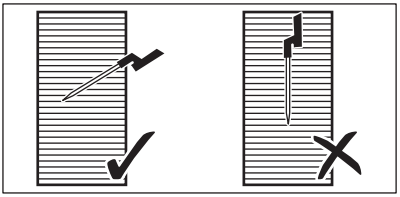
- Įkiškite Maisto termometras į storiausią patiekalo dalį, iki minimalaus lygio žymos. Matavimo taškas turi būti vidurinėje patiekalo dalyje.



- Patikrinkite, ar Maisto termometras tvirtai įkištas į maistą. Maisto termometras metalinės dalys negali liesti puodo / prikaistuvio sienelių. Rankenos kabliukas turi būti nukreiptas žemyn.



- 2–3 cm storio mėsai / žuviai Maisto termometras galiukas turi siekti prikaistuvio apačią.
- Prieš apversdami maistą, Maisto termometras išimkite.
- Kai naudojate grilį „Plancha“, įsitikinkite, kad Maisto termometras rankena liktų dešinėje pusėje, toliau nuo jo paviršiaus. Žr. toliau pateiktus paveikslėlius.



7.7 Maisto ruošimas žemoje temperatūroje. Maisto saugos principai

Kai gaminate žemoje temperatūroje, pvz., Sous-vide, būtinai laikykitės šių instrukcijų.

- Prieš ruošdami maistą, nusiplaukite / dezinfekuokite savo rankas. Mūvėkite vienkartines pirštines.
- Naudokite tik aukštos kokybės šviežią maistą, laikytą tinkamomis sąlygomis.
- Visuomet kruopščiai nuplaukite ir nulupkite vaisius ir daržoves.
- Jūsų darbastalis ir pjaustymo lentelės turi būti švarios. Skirtingoms maisto produktų rūšims naudokite skirtingas pjaustymo lenteles.
- Kai ruošiate paukštieną, kiaušinius ir žuvį, ypatingą dėmesį skirkite maisto higienai. Paukštieną visada reikia ruošti bent 65 °C temperatūroje ne mažiau kaip 50 minučių.
- Norima ruošti žuvis naudojant Sous-vide turi būti sašimio kokybės, t. y. labai šviežia.
- Paruoštą maistą laikykite šaldytuve ne ilgiau kaip 24 valandas.
- Žmonėms, turintiems silpnesnę imuninę sistemą ar sergantiems lėtinėmis ligomis,

rekomenduojama prieš vartojant maistą pasterizuoti. Pasterizuokite maistą 60 °C temperatūroje ne trumpiau kaip vieną valandą.

7.8 Maisto gaminimo patarimai

Toliau lentelėje pateikiami patiekalų pavyzdžiai ir jų gaminimo optimali temperatūra bei trukmė. Parametrai gali skirtis, atsižvelgiant į maisto temperatūrą, kokybę, konsistenciją ir kiekį.

Maisto gaminimo trukmė labiau priklauso nuo maisto tūrio, o ne nuo jo svorio. Pvz., jeigu tai kepsnys, kuo storesnis gabalas, tuo daugiau laiko reikia jo viduriui pasiekti norimą temperatūrą. 2 cm storio kepsniui reikia maždaug vienos valandos, kad pasiektų 58 °C temperatūrą, o 5 cm storio – maždaug keturių valandų.

Stebėkite pirmą gaminimo seansą, kad įsitikintumėte, jog toliau pateikti parametrai atitinka Jūsų maisto ruošimo įpročius ir prikaistuvius. Šiuos parametrus galite keisti pagal savo asmeninius poreikius.

Maisto tipas	Gaminimo metodas	Paruošimo lygis	Maisto storis / kiekis	Vidinė temperatūra / gaminimo temperatūra (°C)	Gaminimo trukmė (min.)
Jautienos kepsnys	Sous-vide	lengvai iškeptas	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		vidutiniškai iškeptas	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		gerai iškeptas	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Viščiuko krūtinėlė	Sous-vide	gerai iškepta	200–300 g	64 - 72	45- 60
	Troškinimas	gerai iškepta		68 - 74	35 - 45
Vištienos blauzdelės	Troškinimas	gerai iškepta	200–300 g	78 - 85	30 - 60
Kiaulienos kepsnys	Sous-vide	gerai iškepta	2 cm	60 - 66	35 - 60
Kiaulienos nugarinė	Sous-vide	gerai iškepta	4–5 cm	62 - 66	60 - 120
Ėrienos filė	Sous-vide	vidutiniškai iškeptas	2 cm	56 - 60	35 - 60
		gerai iškepta		64 - 68	40 - 65
Ėriuko nugarinė (be kaulų)	Sous-vide	vidutiniškai iškeptas	200–300 g	56 - 60	60 - 120
		gerai iškepta		64 - 68	65 - 120

Maisto tipas	Gaminimo metodas	Paruošimo lygis	Maisto storis / kiekis	Vidinė temperatūra / gaminimo temperatūra (°C)	Gaminimo trukmė (min.)
Lašiša	Sous-vide	permatomos	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Troškinimas	permatomos	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tunas	Sous-vide	permatomos	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krevetės	Sous-vide	permatomos	1–2 cm	50 - 56	25 - 45
Kiaušiniai	Sous-vide	švelnus **1)**	M dydžio	63 - 64	45 - 70
		vidutinis **1)**		65 - 67	45 - 70
		intensyvus **1)**		68 - 70	45 - 70
	Virimas	minkštas		virimas	$_4$ **2)**
		vidutiniškai iškeptas		virimas	$_7$ **2)**
		kietas		virimas	$_{10}$ **2)**
Ryžiai	Brinkinimas	keptos	-	-	10 - 30
Bulvės	Virimas	keptos	-	-	15 - 30
Daržovės (šviežios)	Sous-vide	keptos	-	85	30 - 40
Šparagai	Sous-vide	keptos	-	85	30 - 40

1) Kiaušinio baltymas išliks skystas.

2) Trukmė nurodyta vidutinio dydžio kiaušiniams. Dideliems kiaušiniams ir kiaušiniams iš šaldytuvo prie gaminimo trukmės pridėkite vieną minutę.

Papildomi patarimai dėl Kepimo vadovas:

- Prieš gamindami įpilkite į puodą skysčio (1–3 litrus). Virdami stenkitės daugiau nepilti.
- Uždenkite dangčiu, kad taupytumėte energiją ir greičiau pasiektumėte temperatūrą (taip pat ir vandeniui pašildyti).
- Gamindami reguliariai pamaišykite savo patiekalą, kad užtikrintumėte vienodą temperatūrą.
- Pačioje gaminimo pradžioje įdėkite druskos.
- Prieš ruošdami maistą atšildykite.
- Kai vanduo pasiekia numatytą temperatūrą ir rodomas iškylantysis langas, įdėkite daržovių (pvz., brokolių, žiedinių kopūstų, šparaginių pupelių, briuselinių kopūstų).
- Prieš įjungdami funkciją, sudėkite bulves ar ryžius į šaltą vandenį.
- Troškiniams, padažams, sriuboms, kariams, ragu, guliašams ir sultiniams galite naudoti funkciją Pašildymas arba Lėtas virimas. Prieš įjungdami funkciją Lėtas virimas, pakepinkite maisto produktus (be Maisto termometras) ir įpilkite šalto skysčio; po to įjunkite funkciją iš Kepimo vadovas.
- Mažoms jūrų gėrybių porcijoms, pvz., aštuonkojo gabalėliams / čiuptuvėliams ar vėžiagyviams galima naudoti Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“.

Papildomi patarimai dėl Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“:

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu.

⚠ DĖMESIO

Mažiems kaitinimo lygiams naudokite tik laminuotas keptuves, kad apsaugotumėte nuo prikaistuvių perkaitimo ir pažeidimo.

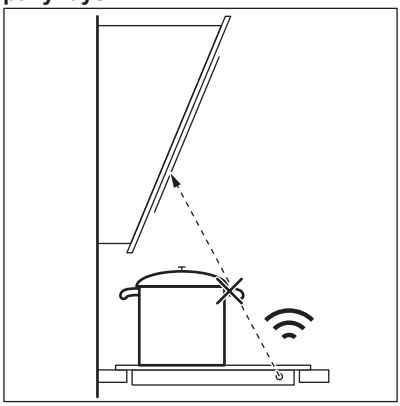
- Įjunkite funkciją neįkaitinę kaitlentės (išankstinis įkaitinimas nereikalingas).
- Naudokite nerūdijančiojo plieno prikaistuvius su daugiasluoksniu dugnu.
- Nenaudokite prikaistuvio su įspaudais dugno viduryje.
- Skirtingo dydžio prikaistuvių įkaitimo laikas taip pat skiriasi. Sunkios keptuvės išlaiko daugiau šilumos nei lengvos, bet joms reikia daugiau laiko įkaisti.
- Apverskite maistą, kai jis pasiekia pusę norimos temperatūros.
  Labai storas maisto porcijas reikia dažniau apversti (t. y. kartą kas dvi minutes). Jei norite pasiekti geriausių rezultatų, pirmiausiai rekomenduojame naudoti Sous-vide. Gaminimo pabaigoje, paruoštas porcijas sudėkite ant įkaitintos keptuvės ir greitai jas apkepkite iš abiejų pusių.
- Prieš apversdami maistą visada išimkite Maisto termometras.

7.9 Naudingi Hob²Hood patarimai

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Paveikslėlyje parodytas gartraukis yra tik pavyzdys.



ⓘ

Neužblokuokite Hob²Hood infraraudonųjų spindulių signalų.

ⓘ

Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kai įjungta „Hob²Hood“ funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „Electrolux“ gartraukiai žymimi simboliu .

8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.

- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

8.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusausinkite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.
- Kaitlentės paviršiuje yra horizontalūs grioveliai. Valykite kaitlentę drėgna šluoste ir plovikliu, lygiai šluostydami iš kairės į dešinę. Nuvalę kaitlentę, ją nusausinkite minkšta šluoste iš kairės į dešinę.

9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

9.1 Ką daryti, jeigu…

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	60 s nepasirinkote kaitinimo lygio.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 s pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pauzė.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekranas nereaguoja į palietimą.	Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai. Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas.	Nuimkite daiktus. Patraukite puodus nuo ekrano. Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ⏻.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai, arba sugedęs po kaitlente esantis jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Kai aktyvinate Kepimo vadovas, kaitlentė pradeda kaisti, išsijungia ir vėl įsijungia.	Tai yra saugos patikra, skirta patikrinti, ar Maisto termometras su įjungta funkcija Kepimo vadovas įdėtas į prikaistuvį.	Tai normalus procesas, nereiškiantis jokios trikties.
Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitai kaitvietei jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Pirmiausia sumažinkite kitos kaitvietės galią.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Ekrane matysite pranešimą, kad Maisto termometras nerastas.	Netinkama Maisto termometras padėtis. Kažkas blokuoja signalą (pvz., indai, keptuvės rankena ar kitas puodas).	Pasirūpinkite tinkama Maisto termometras padėtimi. Žr. skyrių „Patarimai“. Nuimkite bet kokius metalinius ar kitus daiktus, galinčius blokuoti signalą.
Ekrane rodoma, kad vandens temperatūra yra aukštesnė kaip 100 °C.	Nesukalibravote arba netinkamai sukalibravote Maisto termometras. Jūs perkėlėte kaitlentę į kitą vietą.	Sukalibruokite Maisto termometras dar kartą. Žr. „Kalibravimas“. Jums taip pat gali prireikti patikrinti, ar teisingas kalibravimo kodas. Žr. „Susiejimas“.
	Nedėkite per daug druskos į vandenį.	Nesūdykite verdančio vandens.
Ekrane nerodoma temperatūra. Ekrane rodoma įspėjamoji piktograma.	Maisto termometras neužmezgė ryšio su kaitlente; per silpnas signalas.	Padėkite Maisto termometras šalia antenos ir kaitlentės centro. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Kažkas blokuoja Maisto termometras arba kaitlentės anteną, pvz., metalinis stalo įrankis.	Nuimkite anteną dengiantį daiktą. Įsitikinkite, kad prikaistuvį uždėjote tiesiai ant kaitvietės vidurio. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prarastas ryšys tarp Maisto termometras ir antenos.	Įsitikinkite, kad niekas neblokuoja signalo. Stumkite Maisto termometras palei puodo kraštą, kad sureguliuotumėte jo padėtį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Kiti prietaisai veikia tuo pačiu dažniu ir trukdo ryšiui.	Pašalinkite visus prietaisus, kurie gali trukdyti ryšiui. Žr. „Techniniai duomenys“.
Maisto temperatūra skiriasi nuo tikėtinos.	Maisto termometras įdėtas netinkamai.	Įsitikinkite, kad matavimo taškas būtų storiausioje patiekalo dalyje. Žr. skyrių „Patarimai“.
Kaitlentė aptinka reikšmingus temperatūros „šuolius“.	Jūs gamindami įpylėte šiek tiek vandens arba pakeitėte puodą.	Įjungę funkciją, stenkitės nepilti vandens ir nekeisti puodo.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
	Karštis puode nepasiskirsto vienodai, ypač tirštesniuose skysčiuose.	Dažnai maišykite maistą.
Puodas per daug įkaista arba maistas greitai perverda.	Naudojote per mažą puodą.	Naudokite atitinkamai kaitvietei tinkamo dydžio puodus. Žr. „Techniniai duomenys“.
Jūs negalite aktyvinti funkcijos.	Tai pačiai kaitvietei įjungta kita funkcija, neleidžianti aktyvinti.	Išjunkite funkciją, prieš aktyvindami kitą funkciją.
Kepimo vadovas arba Sous-vide išsijungia.	Maisto gaminimo seanso pradžioje skysčio temperatūra puode yra aukštesnė kaip 40 °C. Naudojamas prikaistuvis yra karštas.	Naudokite tik šaltus skysčius. Iš anksto neįkaitinkite prikaistuvio.
Hob²Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
Hob²Hood veikia, bet šviečia tik lemputė.	Jūs aktyvinote H1 režimą.	Pakeiskite režimą į H2–H6 arba palaukite, kol bus paleistas automatinis režimas.
Veikia Hob²Hood režimai H1–H6, bet apšvietimas išjungtas.	Gali būti perdegusi lemputė.	Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Nustatyta netinkama kalba.	Jūs per klaidą pakeitėte kalbą.	Atkurkite visas funkcijas į gamyklines nuostatas. Pasirinkite Atkurti visus nustatymus iš Meniu. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę. Nustatykite Kalba, Ekrano ryškumas ir Įspėjamo signalo garsas.
Kaitvietė išsijungia. Rodomas įspėjamasis pranešimas, kad kaitvietė išsijungs.	Automatinis išsijungimas išjungia kaitvietę.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma ir pranešimas.	Veikia Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma O – X – A.	Veikia Vaikų saugos užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Mirksi .	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
E ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei E vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Prikaistuviai kaista ilgiau kaip 5 min.	Prikaistuvio dugnas netinka indukcinei kaitlentei.	Naudokite prikaistuvį tinkamu (plokščiu, magnetiniu) dugnu. Žr. skyrių „Patarimai“.

9.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate…

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

10. TECHNINIAI DUOMENYS

10.1 Vardinė lentelė

Modelis EIS6648
Tipas 62 B4A 01 CA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr. .....
ELECTROLUX

PNC 949 596 891 00
220–240 V / 400 V 2 N 50–60 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW

10.2 Programinės įrangos licencijos

Šios kaitlentės programinėje įrangoje yra programinės įrangos, kuri yra saugoma autorių teisių ir naudojama pagal BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY, ISC, Apache 2,0 ir kt. licencijas.

Visą licenciją rasite Meniu > Nustatymai > Aptarnavimas > Licencija.

Atvirojo šaltinio programinės įrangos šaltinio kodą galite parsisiųsti pagal nuorodą, pateiktą gaminio interneto svetainės puslapyje.

10.3 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitros lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min.]	Gaminimo indo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	1400	2500	4	125 - 145
Dešinioji galinė	1800	2800	10	145 - 180

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

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

10.4 Maisto termometras techninės charakteristikos

Maisto termometras yra patvirtintas naudoti su maistu.

Darbinis dažnis	433,05–434,73 MHz
Maksimali perdavimo galia	5 dBm
Temperatūros diapazonas	0–120 °C
Matavimo ciklas	3 sekundės

11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

11.1 Informacija apie gaminį*

Modelio identifikatorius		EIS6648
Kaitlentės tipas		Integruota kaitlentė
Kaitviečių skaičius		4
Kaitinimo technologija		„Induction“
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	189,1 Wh/kg 189,1 Wh/kg 180,2 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		184,2 Wh/kg

*Skirta Europos Sąjungai, pagal ES reglamentą 66/2014. Baltarusijai pagal STB 2477-2017, A priedą. Ukrainai pagal 742/2019.

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

Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.

11.2 Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

12. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu ♺. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

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

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

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ....295
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА....298
3. МОНТАЖА....300
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ....302
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА....305
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА....307
7. ПОМОШ И СОВЕТИ....315
8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ....322
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ....323
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ....327
11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....328
12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА....328

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

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

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и миленициte подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

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

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

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

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

2.2 Поврзување на струја

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

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

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.

2.3 Употреба

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 cm од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

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

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

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

2.4 Сензор за храна

- Користете го Сензор за храна според својата улога. Не го користете за да отворите или да кренете нешто.
- Користете го само Сензор за храна препорачан за површината за готвење, не повеќе од еден истовремено.
- Не го користете кога е во дефект или оштетен.
- Не употребувајте ја Сензор за храна во печката или во микробранови.
- Сензор за храна може да чита температури до 120 °C.
- Проверете дали Сензор за храна е секогаш во храната или течноста до минимално обележеното ниво.
- Исчистете го Сензор за храна пред првата употреба. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети. Не перете ја Сензор за храна во печката за миење на садови. Силиконската рачка може да изгуби боја, но тоа не влијае врз тоа како работи Сензор за храна.
- Употребете го оригиналното пакување за да го зачувате Сензор за храна.
- Ако сте го замениле Сензор за храна, чувајте го стариот на минимум далечина од 3 m. Стариот Сензор за храна може да влијае врз функционирањето на новиот.

2.5 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

2.6 Сервис

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

2.7 Отстранување

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

3. МОНТАЖА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Пред монтажата

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

Сериски број (S.N.) .....

3.2 Вградени плочи за готвење

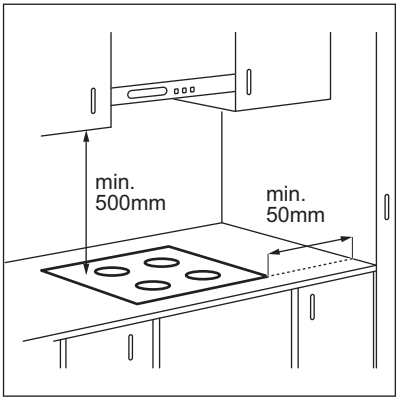
Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

3.3 Кабел за поврзување

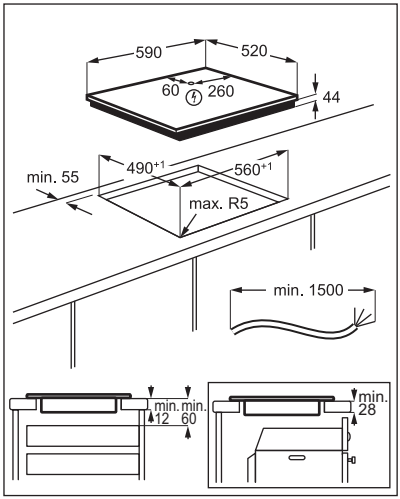
- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете вид на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока. Контактирајте со овластен сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

3.4 Склопување

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



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



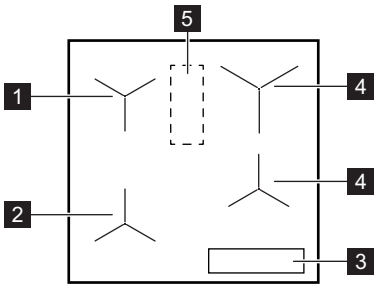
Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење Electrolux - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Распоред на површината за готвење

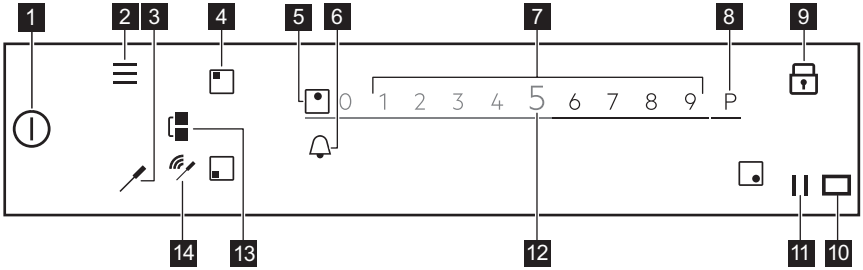


1. Рингла со Готвење со помош
2. Рингла со Готвење со помош и Пржење
3. Контролна плоча
4. Индукциска рингла
5. Област со антена

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не ставајте ништо на површината за готвење во оваа област.

4.2 Распоред на контролната табла

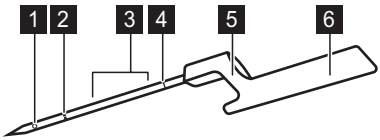


За да ги видите достапните поставки допрете на соодветниот симбол.

	Симбол	Коментар	
1	⏻	ВКЛУЧЕНО / ИСКЛУЧЕНО	За вклучување и исклучување на плочата за готвење.
2	☰	Мени	За отворање и затворање на Мени.
3		Сензор за храна	За да го отворите менито Сензор за храна.
4		Избирање на рингла	За отворање на лизгачот за одбраната зона.
5	-	Показател за рингла	За да прикаже за која рингла лизгачот е активен.
6		-	За поставување на функциите на тајмерот.
7	-	Лизгач	За прилагодување на поставката за јачина на топлина.
8	P	PowerBoost	За вклучување на функцијата.

	Симбол	Коментар	
9		Заклучување	За вклучување и исклучување на функцијата.
10		-	Прозорот за Hob²Hood инфра-црвениот сигнален комуникатор. Не покривајте ја.
11		Пауза	За вклучување и исклучување на функцијата.
12	0 - 9	-	За прикажување на моменталната поставка за температура.
13		Bridge	За вклучување и исклучување на функцијата.
14	/	Показатели за сигнал	Целосно поврзување / Нема сигнал. Ја покажува јачината на сигналот на поврзувањето меѓу Сензор за храна и антената.

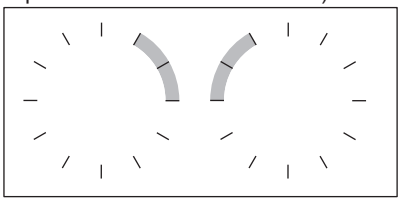
4.3 Сензор за храна



1 Шилец за мерење
2 Минимум обележано ниво
3 Препорачан опсег за потопување (за течности)
4 Код за калибрирање
5 Рачка за ставање на Сензор за храна на ивицата
6 Рачка со антена внатре

Сензор за храна е безжична температурна сонда која работи без батерија, испорачана во пакување со плочата за готвење. Внатре во рачката има антена. Друга антена се наоѓа под површината за готвење, во областа помеѓу двете задни рингли. За да се обезбеди правилна комуникација помеѓу Сензор за храна и плочата за готвење не ставајте ништо на плочата за готвење во оваа област.

Шилецот за мерење се наоѓа на половина пат помеѓу врвот и минималното означено ниво. Ставете го Сензор за храна во храната најмалку до минимално означеното ниво. За течности, за да ги добиете најдобрите резултати за готвење, потопете ги Сензор за храна во течност 2-5 cm над минимално означеното ниво. Ставете го Сензор за храна на раб на садот или тавата со куката; во близина на површината со антената, во положба од 1 - 3 часот (за левата страна на плочата за готвење) или 9 - 11 часот (за десната страна на плочата за готвење).



Следнива показатели ја покажуваат силата на поврзувањето меѓу плочата за готвење и Сензор за храна на екранот: , , . Ако плочата за готвење не може да направи поврзување, се појавува . Може да ја движите Сензор за храна покрај работ на тенџерето за да направите или да го подобрите поврзувањето. Плочата за готвење го освежува статусот на поврзување на секои 3 секунди.

ⓘ

За повеќе информации видете во „Совети и препораки за Сензор за храна“.

4.4 Главни одлики на плочата за готвење

Вашата нова плоча за готвење **SensePro®** стручно Ве води низ целато готвење. Погледнете ги информациите подолу за да откриете неколку од нејзините најдобри одлики.

Во зависност од видот на храната, можете да ја користите Готвење со помош со или без Сензор за храна. За различни јадења добивате различни групи на функции.

Сензор за храна - може да се користи на два начини. Таа ја мери температурата во функции како што се Термометар и Пржење како и да ви помогне точно да ја одржувате температурата за различни типови на храна додека готвите Во пласт. ќеси или за користење на функции како Динстање, Крчкање или Повторно загревање.

Готвење со помош - го олеснува готвењето преку обезбедување на готови рецепти за различни јадења, претходно дефинирани параметри за готвење и чекор по чекор инструкции. Може да ја користите со Сензор за храна, на пр. да се подготви стек, или без неа, на пр. да се подготват палачинки. Достапните опции зависат од типот на јадење што сакате да го направите. Во овој режим може да ги користите функциите како Во пласт. ќеси, Пржење, Крчкање, Повторно загревање,и многу други. Прозорците кои се појавуваат и звуците ве известуваат кога ќе се достигне однапред дефинираната температура. Може да пристапите до Готвење со помош од Мени.

Во пласт. ќеси - метод за готвење на вакуум-спакувана храна на ниска температура, за подолг временски период, кој ви помага да заштедите витамини и да го задржите вкусот. Вашата плоча за готвење Ви дава јасни поставки и упатства за следење. Откако ќе ја изберете функцијата преку Готвење со помош, температурите се дефинирани за различни видови на храна. Можете исто така да изберете температура која Вие ја сакате ако ја активирате функцијата преку Во пласт. ќеси во Мени.

Пржење - метод на пржење со автоматски контролирани нивоа на топлина, посветен на разни видови на храна. Тоа ви помага да избегнете прегревање на храната или маслото. Може да го активирате со избор на Готвење со помош од Мени.

Термометар - со оваа функција Сензор за храна ја мери температурата при готвењето. Не можете да ја користите кога работи функцијата Готвење со помош .

Други корисни одлики на плочата за готвење:

Топење - оваа функција е совршена за топење на чоколадо или путер.

PowerBoost P - оваа функција брзо зоврива големи количества вода.

Пауза || - оваа функција ја намалува поставката за топлина на 1 за сите рингли, овозможувајќи ви да ја задржите храната топла долго време.

Bridge - оваа функција ви овозможува да ги комбинирате двете леви рингли и да користите поголеми садови за готвење. Може да ја користите со Пржење.

Hob²Hood - оваа функција ја поврзува плочата за готвење со посебна хауба и соодветно ја прилагодува брзината на вентилаторот.

Заклучување - оваа функција привремено ја блокира контролната плоча за време на готвењето.

Блок. за безбедност на децата - оваа функција ја оневозможува контролната плоча додека плочата за готвење не работи, спречувајќи случајно користење.

Штоперица, **Тајмер за одбројување**, и **Потсетник во минути** -се три функции кои можете да ги изберете за следење на времето за готвење.

За повеќе информации видете во „Секојдневна употреба“.

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Користење на екранот

- Може да се користат само симболите со задни светла.
- За да ја вклучите дадената опција допрете го соодветниот симбол на екранот.
- Избраната функција се вклучува кога ќе го тргнете прстот од екранот.
- За да вртите низ достапните опции, користете брз потег или влечете го вашиот прст преку екранот. Јачината на потегот определува колку брзо ќе се движи екранот.
- Вртењето може само по себе да сопре или пак вие да го сопрете веднаш доколку го допрете екранот.
- Можете да ги смените повеќето параметри прикажани на екранот кога ќе допрете соодветни симболи.
- За да ја поставите потребната функција, време можете да вртите низ листата и/или да ја допрете опцијата што сакате да ја изберете.
- Кога апаратот е вклучен и некои симболи исчезнуваат од екранот, допрете го екранот каде било. Сите симболи се појавуваат повторно.
- За некои функции, кога ќе ги стартувате, се појавува прозорец со додатни информации кога ќе ги стартувате. За да го исклучите прозорецот трајно проверете ја ☐ пред да ја вклучите функцијата.
- Прво одберете рингла за да ги вклучите функциите за тајмер.

Корисни симболи за навигација на екран	
OK	За потврда на изборот или на поставката.

Корисни симболи за навигација на екран	
〈 〉	За враќање назад / напред едно ниво во Мени.
∧ ∨	За скролување горе / долу на упатствата на екранот.
	За да ги активирате / деактивирате опциите.
X	За да го затворите прозорецот кој се појавува.
⊗	За откажување на поставка.

5.2 Прво поврзување со приклучоците за струја

Кога ја поврзувате површината за готвење со струја, ќе треба да ги поставите Јазик, Осветленост на екранот и Јачина на звучен сигнал.

Можете да ја смените поставката во Мени > Нагодувања > Поставка. Погледнете во „Дневна употреба“.

5.3 Сензор за храна калибрирање

Пред да започнете со користење на Сензор за храна треба да го калибрирате, за да видите дали температурните отчитувања се точни.

Откако Сензор за храна е точно калибриран, ја мери температурата на точка на вриење со опсег на толеранција од +/- 2°C.

Следете ја процедурата кога:

- ја монтирате плочата за готвење првиот пат;
- кога ја ставате плочата за готвење на друга локација (промена на висина);
- сте ја смениле Сензор за храна.

Употребете тенџере со дијаметар на дно од 180 mm и наполнете го со 1 - 1,5 l вода. Не ставајте сол во водата, може да влијае врз процедурата.

1. За да калибрирате или повторно да ја калибрирате функцијата, ставете го Сензор за храна на работ од тенџерето. Наполнете го тенџерето со ладна вода,ставате го до минимум обележаното ниво и ставете го на левата предна рингла.
2. Допрете ☰.

Одберете Нагодувања > Сензор за храна > Калибрирање од листата.

3. Допрете Калибрирај.

Следете ги упатствата на екранот.

За да излезете од Мени, допрете го ☰ или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува.

5.4 Сензор за храна спарување

На почеток, вашата плоча за готвење е во пар со Сензор за храна кога е испорачана.

Ако сте го замениле со нов Сензор за храна, треба да го спарите со новата плоча за готвење.

1. Допрете ☰.

Одберете Нагодувања >Сензор за храна > Спарување од листата.

2. Допрете го Исклучи за да го прекинете претходното Сензор за храна.
3. Допрете на Спари одма до ринглата.

Се појавува прозорец.

4. Внесте го кодот со пет бројки кој е врежан на Вашиот нов Сензор за храна, со помош на бројчаниот далечински управувач.
5. Допрете OK за да потврдите.

Вашиот Сензор за храна е сега спарен со Вашата плоча за готвење.
Секогаш калабрирајте го Сензор за храна после спарување.

За да заминете Мени допрете го ☰ или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува.

5.5 Мени структура

Допрете на ☰ за да пристапите и да ги промените поставките на површината за готвење и да вклучите некои функции.

За да излезете од Мени, допрете го ☰ или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете 〈 или 〉.

Табелата ја покажува основната структура на Мени.

Готвење со помош	
Функции на површина за готвење	Во пласт. ќеси
	Термометар
	Топење

Нагодувања	Блок. за безбедност на децата	
	Штоперица	
	Hob²Hood	
	Сензор за храна	Врска Калибрирање Спарување
	Поставка	Готвење со помош Јазик Тонови на копчиња Јачина на звучен сигнал Осветленост на екранот
	Сервисирање	Демо Режим Лиценца Прикажи верзија на софтвер Историја на аларми Ресетирај ги сите нагодувања

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Активирање и деактивирање

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

6.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте ја вклучиле површината за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната плоча повеќе од 10 секунди (тавче, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или исчистете ја контролната табла.
- површината за готвење станува премногу жешка (на пр. ако некој сад преврие и се исуши). Оставете ја рингла да се олади пред да ја користите повторно површината за готвење.
- користите неправилен сад за готвење или нема сад за готвење на рингла. Симболот за бела рингла трепка и индуктивната рингла се исклучува автоматски после 2 минути.
- не исклучувајте ја рингла и не менувате ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се појавува порака и површината за готвење се исклучува.

Врската помеѓу јачината на топлината и времето после кое се исклучува површината за готвење:

Поставување температура	Плочата за готвење се исклучува после
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 час

ⓘ

Кога го користите Пржење плочата за готвење се исклучува после 1,5 ч. За Во пласт. ќеси плочата за готвење се исклучува после 4 часа.

6.3 Користење на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла. Индукциските рингли се автомаски приспособуваат на димензиите на дното на садот.

Откако сте го ставиле тенџерето на одбраната рингла површината за готвење автоматски го детектира и на екранот се појавува соодветниот лизгач. Лизгачот е видлив 8 секунди, после тоа време екранот се враќа на главниот преглед. За да го затворите лизгачот допрете го екранот надвор од областа на лизгачот.

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

ⓘ

Проверете дали тенџерето е погодно за индуктивни плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Грижа и совети“. Проверете ја големината на тенџерето во „Технички податоци“.

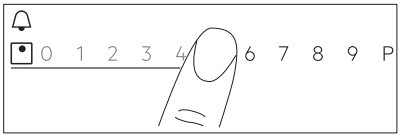
6.4 Поставување температура

1. Вклучете ја површината за готвење.
2. Ставете го тенџерето на одбраната рингла.

Лизгачот за активна рингла се појавува на екранот и е активен 8 секунди.

3. Допрете или лизгакте со прст за да ја поставите посакуваната поставка за јачина на топлина.

Симболот светнува црвено и станува поголем.



Исто така може да ја смените поставката за јачина додека готвите. Допрете го симболот за одбирање на рингла на главниот преглед на контролната плоча и движете го прстот налево или надесно (за да ја намалите или зголемите поставката за јачина).

6.5 PowerBoost

Функцијата активира повеќе јачина за соодветната индукциска рингла; зависи од големината на садот за готвење. Функцијата може да се вклучи само на одредено време.

1. Прво допрете го симболот за посакуваната рингла.
2. Допрете го P или лизнете со Вашиот прст на десно за да ја вклучите функцијата за одбраната рингла.

Симболот светнува црвено и станува поголем.
Функцијата автоматски се исклучува. За да ја исклучите функцијата рачно одберете рингла и сменете ја нејзината поставка за јачина.

ⓘ

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

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

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

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

Показателите **III** / **II** / **I** се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите.

Показателот може, исто така, да се појави:
- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,

- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

6.7 Тајмер

Тајмер за одбројување

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

Можете да поставите функција за секоја рингла одделно.

1. Прво поставете ја јачината на топлината за соодветната рингла а потоа поставете ја функцијата.
2. допрете го симболот за рингла.
3. Допрете .

Менито со тајмерот се појавува на екранот.

4. Допрете го за да ја вклучите функцијата.

Симболите се менуваат во .

5. Движете го прстот на лево или на десно за да го одберете посакуваното време (на пр. часови и/или минути).
6. Допрете OK за да го потврдите вашиот избор.

Исто така може да изберете X да го откажете изборот.
Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка . За да го запрете сигналот, допрете го .

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

Потсетник во минути

Можете да ја користите оваа функција кога плочата за готвење е вклучена и кога не работат ринглите.

Функцијата не влијае врз работата на ринглите.

1. Одберете било која рингла.

Соодветниот лизгач се појавува на екранот.

2. Допрете .

Менито со тајмерот се појавува на екранот.

3. Движете го прстот на лево или на десно за да го одберете посакуваното време (на пр. часови и минути).
4. Допрете OK за да го потврдите вашиот избор.

Исто така може да изберете X да го откажете изборот.
Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка . За да го запрете сигналот, допрете го .

За да ја исклучите функцијата допрете на на лево за вредност на тајмерот, допрете го X одма до него за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.

Штоперица

Функцијата автоматски стартува со броењето одма откако ќе ја вклучите ринглата. Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.

1. Допрете го за да стигнете до Мени.
2. Лизгајте го Мени за да одберете Нагодувања > Штоперица.
3. Допрете го прекинувачот за да ја вклучите / исклучите функцијата.

Функцијата не запира кога ќе го тргнете тенџерето. За да ја ресетирате функцијата и да ја стартувате одново рачно допрете на , одберете Ресетирај од прозорецот којшто се појавува. Функцијата почнува да брои од **0**. За да Пауза функцијата за една сесија на готвење допрете на и одберете Пауза од прозорецот. Одберете Почеток за да продолжете со броењето.

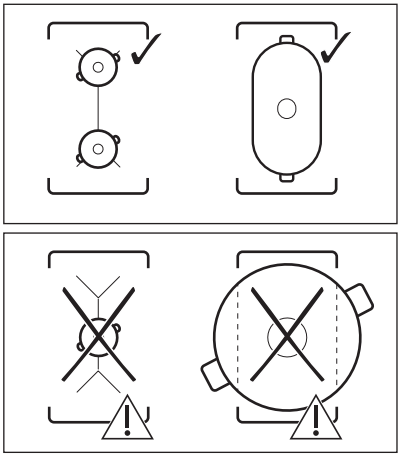
6.8 функција Bridge

Оваа функција поврзува две рингли и тие работат како една со иста јачина на топлина.

Можете да ја користите функцијата со голем сад за готвење.

1. Ставете го садот за готвење на две рингли. Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли.
2. Допрете го за да ја вклучите функцијата. Симболот на ринглата се менува.
3. Поставете ја поставката за подгревање.

Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли но не смее да оди надвор од маркираната област.



За да ја деактивирате функцијата: допрете . Ринглите работат независно.

6.9 Пауза

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

Не можете да ја активирате функцијата кога Готвење со помош или Во пласт. ќеси работат.

Кога функцијата е активна, само симболите и можe да се користат.

Сите други симболи на контролната плоча се затворени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

Допрете го за да ја вклучите функцијата.
се вклучува. Поставката за јачина е намалена на 1.
За да ја исклучите функцијата, допрете го .

Функцијата запира PowerBoost. Највисоката поставка на јачина се вклучува повторно кога повторно ќе го допрете .

6.10 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставките за подгревање.

Поставете ја прво поставката за подгревање.

Допрете го за да ја вклучите функцијата.
За да ја деактивирате функцијата, задржете го за 3 секунди.

Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и функцијата.

6.11 Блок. за безбедност на децата

Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.

1. Допрете го на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања **>** Блок. за безбедност на децата од листата.
3. Вклучете го прекинувачот и допрете ги буквите A-O-X по азбучен ред за да ја вклучите функцијата. За да ја исклучите функцијата, исклучете го прекинувачот.

За да заминете Мени допрете го ☰ или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете 〈 или 〉.

6.12 Готвење со помош

Оваа функција ја приспособува температурата според различните видови храна и ја оддржува за време на готвењето.

Со функцијата можете да подготвите широк спектар на јадења, како што се Месо, Риба и морска храна, зеленчук, Супи, Сосови, Тестенини или Млеко. Постојат различни процеси на готвење за различни видови јадење, на пр. за пилешко месо можете да изберете помеѓу Пржење, Во пласт. ќеси или Динстање.

Функцијата можете да ја активирате само од левата страна на плочата за готвење. Готвење со помош со функцијата Во пласт. ќеси може да биде вклучена само за левата предна рингла или левата задна рингла. Ако сакате да ја користите Пржење може да се активира за левата предна рингла или двете рингли кога се поврзани.

Ако работи Готвење со помош на левата предна рингла, употребете ги ринглите на десно за готвење без функција.

Не користете сад за готвење со дијаметар на дно поголем од 200 mm на левата задна рингла кога работи функцијата на левата предна рингла. Тоа може да влијае врз врската меѓу Сензор за храна и антената која се наоѓа под површината на плочата за готвење.

ⓘ

Не го загревајте садот за готвење пред готвењето. Користете само ладна вода од чешма или течност, ако е применливо. Загревајте ги само ладните јадења.

ⓘ

За Пржење следете ги упатствата на екранот. Додадете масло кога е жешка тавата.

ⓘ

Со Готвење со помош функцијата тајмер работи како Потсетник во минути. Не ја запира функцијата кога ќе истече поставеното време.

1. За да ја вклучите функцијата, допрете го ⁄ или ☰ и одберете Готвење со помош.
2. Одберете и проверете го видот храна што сакате да го подготвите од листата.
   За секој вид храна има неколку достапни опции. Следете ги упатствата прикажани на екранот.
   - Може да го допрете OK на горниот дел од прозорецот којшто се појавува за да ги користите стандардните поставки.
   - За Пржење, може да го смените стандардното ниво на јачина на топлина. За некои јадења може да ја проверите температурата на внатрешноста на храната ако користите Сензор за храна.
   - За повеќето опции, на пр. Во пласт. ќеси и Динстање, може да ја смените стандардната температура.
   - Може да го смените почетното време или да поставите свое. Само за Во пласт. ќеси минималното време е однапред дефинирано.

Додатни упатства со детални информации се достапни на екранот. Можете да ги скролате со ⌃ и ⌄.

3. Допрете OK. Следете ги упатствата од прозорците кои се појавуваат.
   Некои од опциите започнуваат со претходно загревање. Може да го следите прогресот на контролната плоча.
4. Ако се појави појавувачки прозорец, допрете на OK и потоа на Почеток за да продолжете.

Функцијата работи со пре-дефинриани поставки.

За да го исклучите прозорецот трајно проверете ја ☐ пред да ја вклучите функцијата.

5. Откако че се постави времето, се огласува звучен сигнал и се појавува

прозорец. За затворање на прозорецот, допрете го OK.

Функцијата не запира автоматски. Само за Во пласт. ќеси плочата за готвење автоматски се исклучува после максимум четири часа.

За да ја запрете функцијата, допрете ⌐ или ≋ или симболот на ринглата која работи, а потоа одберете Крај. За да потврдите допрете Да во појавувачкиот прозорец.

6.13 Во пласт. ќеси

За да подгответе месо, риба или зеленчук со употреба на функцијата Ви требаат соодветни ќеси со вакуум, или пластични ќеси и вакуум затворач. Ставете ја зачинетата храна во ќеси и затворете ги со вакуум. Исто така може да купите порции храна која е подготвена со овој метод на готвење.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Мора да ги следите сите безбедносни принципи на подготовка на храна. Видете во поглавјето „Помош и совети“.

Со оваа функција може да одберете кое време и температура сакате (помеѓу 35 и 85 °C), соодветно за видот на храна кој сакате да го подготвите. Употребете максимум 4 литри на вода; покријте го тенџерето со капак. За повеќе детали за параметрите на готвењето, видете во табелата за Упатство за готвење во „Препораки и совети“. Одмрзнете ја храната пред да ја подготвите.

Функцијата може да биде вклучена само за левата предна рингла или левата задна рингла. Ако работи Во пласт. ќеси употребете ги ринглите на десно за готвење без функција.

ⓘ

Со Во пласт. ќеси функцијата на тајмерот работи како Потсетник во минути. Функцијата се исклучува автоматски после максимум четири часа.

1. Подгответе порции храна според дадени упатства погоре.
2. Ставете тенџере наполнето со ладна вода на предната лева или задна рингла.
3. Допрете ⁄ > Во пласт. ќеси. Можете да допрете и ☰ > Функции на површина за готвење > Во пласт. ќеси.
4. Одбирете ја правилната температура. Поставете го времето (опционо). Времето на готвење зависи од дебелината и видот на храна.
5. Допрете на OK за да продолжете.
6. Ставете го Сензор за храна на работ од тенџерето.
7. Допрете на OK за да го затворите појавувачкиот прозорец.
8. Допрете на Почеток за да го вклучите предзагревање.

Откако тенџерето ќе ја достигне посакуваната температура се огласува звучен сигнал и се појавува прозорец. Допрете го OK за да потврдите.

9. Ставете порции на храна во ќеси вертикално во тенџерето (исто може да ја користите полицата Во пласт. ќеси). Допрете Почеток.

Ако сте го поставиле Потсетник во минути, почнува да работи заедно со функцијата.

10. Кога поставеното време ќе заврши, се огласува звучен сигнал и 🔔 трепка. За да го запрете сигналот, допрете го 🔔.

За да ја запрете или поправите функцијата, допрете ⌐ или симболот на ринглата која работи, а потоа Крај. За да потврдите допрете го Да во прозорецот што се појавува.

ОддржувањеТемпература

Може да користите функција за готвење Во пласт. ќеси додека Сензор за храна точно ја контролира и оддржува температурата (со прецизност од + / - 1 °C). Може да приготвите голем број на јадења како зачинети бази или сосови (на пр. различни видови на кари или буљабез). Може да ставите свои параметри за готвењето, или видете во табелата за

Упатство за готвење во „Препораки и совети“.

Функцијата може да биде вклучена само за левата предна рингла или левата задна рингла.

1. Допрете на ☰ > Функции на површина за готвење > Во пласт. ќеси или пристапете до функцијата со допир на ⁄ > Во пласт. ќеси.
2. Одбирете ја правилната температура. Поставете го времето (опционо).
3. Допрете на OK за да продолжете.
4. Ставете го Сензор за храна на ивицата од тенџерето, или ставете го во храната.
5. Допрете на Почеток за да го вклучите претходното загревање.

Откако тенџерето ќе ја достигне посакуваната температура се огласува звучен сигнал и се појавува прозорец.

6. Допрете на OK за да го затворите прозорецот кој се појавува.
7. Допрете Почеток.

Ако сте го поставиле Потсетник Во Минути, работи заедно со функцијата.

8. Кога поставеното време ќе заврши, се огласува звучен сигнал и 🔔 трепка. За да го запрете сигналот, допрете го 🔔.

За да ја запрете или поправите функцијата, допрете ✎ или симболот на ринглата која работи, а потоа Крај. За да потврдите, допрете на Да во прозорецот кој се појавува.

6.14 Термометар

Со оваа функција Сензор за храна работи како термометар, што Ви помага да ја следите температурата на храната или течноста додека се готви. На пример, може да Ви помогне за затоплување на млеко или да ја проверите температурата на бебешката храна.

Барем една рингла мора да биде активна за да се користи оваа функција.

Може да ја активирате функцијата за сите тингли но само за една истовремено.

1. Вметнете ја Сензор за храна длабоко во храната или течноста, до минимално обележеното ниво.
2. Допрете го ⁄ на екранот за да се отвори менито Сензор за храна и одберете Термометар . Исто така може да допрете ☰ > Функции на површина за готвење > Термометар .
3. Допрете Почеток.
   Мерењето започнува на ринглата која работи.
   Ако не работи ниту една рингла се појавува прозорец со информации.

За да ја запрете функцијата, допрете ги бројките кои покажуваат температура или ⁄ и одберете Крај.

6.15 Топење

Оваа функција може да ја користите за топење различни видови производи, на пр. чоколадо или путер. Може да ја користите функцијата само за една рингла истовремено.

1. Допрете го ☰ на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Функции на површина за готвење > Топење од листата.
3. Допрете Почеток.
   Треба да ја одберете посакуваната рингла.
   Ако ринглат е веќе активна се појавува прозорец. Откажете ја претходно поставената поставка за да ја вклучите функцијата.

За да заминете Мени допрете го ☰ или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете 〈 или 〉.

За да ја запрете функцијата допрете го симболот за одбирање на ринглата и потоа допрете на Крај.

6.16 Hob²Hood

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење.

Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е исклучен на почеток. Активирајте го пред да ја користите функцијата. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

За да работите автоматски со функцијата поставете го автоматскиот режим на H1 – H6. Плочата за готвење е почетно поставена на H5. Поклопецот реагира секогаш кога работите со плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот. Можете да ја поставите површината за готвење да го вклучи само светлото со одбирање на H1.

ⓘ

Ако ја смените брзината на вентилаторот на хаубата, стандардната врска со површината за готвење е исклучена. За да ја обновите врската, ИСКЛУЧЕТЕ ги и ВКЛУЧЕТЕ ги двата апарата повторно.

Режим	Автоматско светло	Вриење[1)]	Пржење[2)]
H0	Исклучи	Исклучи	Исклучи
H1	Вклучи	Исклучи	Исклучи
H2[3)]	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
H3	Вклучи	Исклучи	Брзина на вентилатор 1
H4	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
H5	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 2
H6	Вклучи	Брзина на вентилатор 2	Брзина на вентилатор 3

1) Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

2) Плочата за готвење го детектира процесот на пржење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

Менување на режими

Ако не сте задоволни со нивото на бука / брзина на вентилаторот, можете да ги смените рачно режимите.

1. Допрете ☰.
Одберете Нагодувања>Hob²Hood од листата.
2. Одберете го соодветниот режим.

За да излезете од Мени допрете го ☰ или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува.

Кога ќе завршите со готвење и ќе ја исклучите површината за готвење, вентилаторот на поклопецот може се уште да работи некое време. После тоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.

Светилката на поклопецот се деактивира 2 минути по деактивирањето на плочата за готвење.

6.17 Јазик

1. Допрете го ☰ на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања >Поставка > Јазик од листата.
3. Одберете соодветен јазик од листата.

Ако изберете погрешен јазик, допрете ☰. Се појавува листа. Одберете ја третата опција од горе, потоа претпоследната

опција. Потоа, одберете ја втората опција. Скролајте надолу за да одберете соодветен јазик од листата. На крај, изберете ја опцијата од десната страна.

За да заминете Мени допрете го ☰ или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете 〈 или 〉.

6.18 Тонови на копчиња / Јачина на звучен сигнал

Може да изберете тип на звук или површина за готвење којашто емитира или исклучува звуци. Можете да изберете помеѓу клик (стандард) или бип.

1. Допрете го ☰ на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања > Поставка> Тонови на копчиња / Јачина на звучен сигнал од листата.
3. Одберете ја соодветната опција.

За да заминете Мени допрете го ☰ или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете 〈 или 〉.

6.19 Осветленост на екранот

Можете да ја смените светлината на екранот.

Има 4 нивоа на светлина, 1 е за најниско и 4 е за највисоко.

1. Допрете го ☰ на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања >Поставка > Осветленост на екранот од листата.
3. Одберете го соодветното ниво.

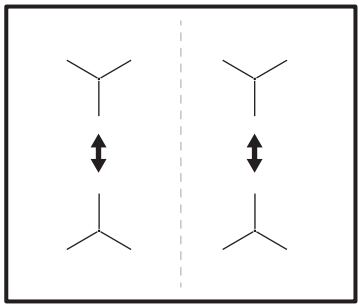
За да заминете Мени допрете го ☰ или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете 〈 или 〉.

6.20 Управ. со енергијата

Ако повеќе зони се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли. Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има максимално екелтрично оптоварување од 3680 W. Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Максималната поставка за јачина е видлина на лизгачот. Само бројките во бело се активни.
- Ако повисока поставка за јачина не е достапна намалете ја прво за другите рингли.

Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



7. ПОМОШ И СОВЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Садови за готвење

ⓘ

За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- Дното на садовите за готвење мора да биде колку што може подебело и порамно.
- Осигурете се дека дното на тенџерето е чисто и суво пред да го ставите на површината на плочата за готвење.
- За да се избегнат гребнатини, не лизгајте ја или не тријте го тенџерето врз керамичкото стакло.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не `рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на ринглата поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата.
- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.

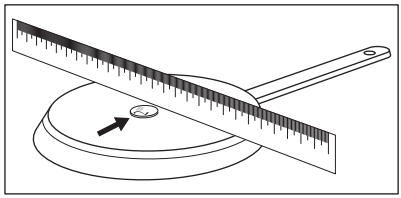
ⓘ

Видете во „Технички податоци“.

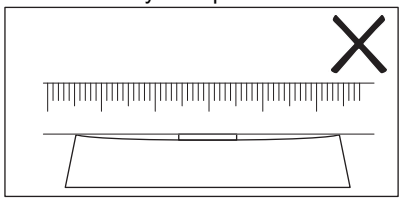
7.2 Правилни тави за функцијата

Користете само тавчиња со рамно дно. За да проверите дали тавчето е правилно:

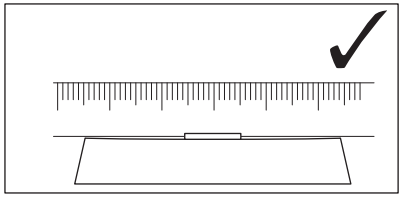
1. Свртете го садот за готвење наопаку.
2. Ставете ленир на дното на садот.
3. Обидете се да ставите паричка од 1, 2 или 5 Евро центи (или друга паричка со слична дебелина) помеѓу ленирот и дното на садот.



a. Садот е несоодветен за користење ако можете да ставите паричка помеѓу ленирот и тавата.



b. Садот е соодветен за користење ако не можете да ставите паричка помеѓу ленирот и садот.



7.3 Звуци во текот на работата

Ако слушате:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).

- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- sунење: користите високо енергетско ниво.
- кликање: се појавува електрично префрлување, тенџерото е откриено откако сте го ставиле на површината за готвење.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.

Звуците се нормални и не се знак за неисправност.

7.4 Öko Timer (Еколошки тајмер)

За зачувување на енергија, грејачот за ринглата се исклучува пред да се огласи програматорот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставената топлина и должината на готвењето.

7.5 Примери на апликации за готвење

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголемува пропорционално. Тоа значи дека ринглата поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.

ⓘ

Податоците во табелата се само препорака.

Поставување температура	Употребувајте за:	Време (мин)	Совети
1	Одржување на топлината на зготвената храна.	колку што треба	Ставете капак на садовите за готвење.
1 - 2	Холандски сос, топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Мешајте од време на време.
1 - 2	Зацврстување: ровки омлети, пржени јајца.	10 - 40	Гответе покриено со капак.
2 - 3	Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
3 - 4	Зеленчук, риба, месо, готвени на пареа.	20 - 45	Додајте неколку големи лажици течност.
4 - 5	Компири на пареа.	20 - 60	Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компири.
4 - 5	Готвење големи количества храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 литри течност плус состојките.
6 - 7	Благо пржење: шницли, телешко кордон блу, котлети, ќофтиња, колбаси, џигер, запршка, јајца, палачинки, крофни.	колку што треба	Превртете на половина од времето.
7 - 8	Целосно пржење, рендани компири, бифтеци, стекови.	5 - 15	Превртете на половина од времето.
9	Зовривање вода, варење тестенини, запржување месо (гулаш, месо за печење), помфрит во многу масло.		
P	Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.		

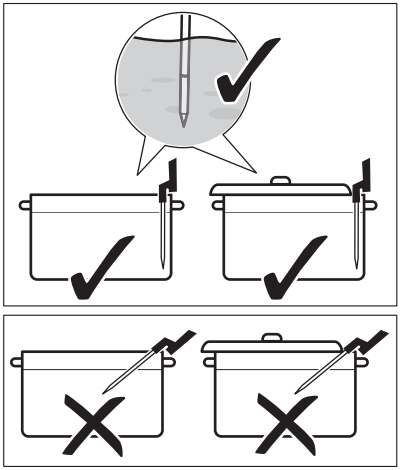
7.6 Препораки и совети за Сензор за храна

За функциите како Готвење со помош и Во пласт. ќеси, може да го користите Сензор за храна само на левата страна од површината за готвење. Со функцијата Термометар може да ја користите Сензор за храна исто на десната страна од површината за готвење.

За да се уверите дека најдобро поврзување (,) е направено помеѓу Сензор за храна и површината за готвење:

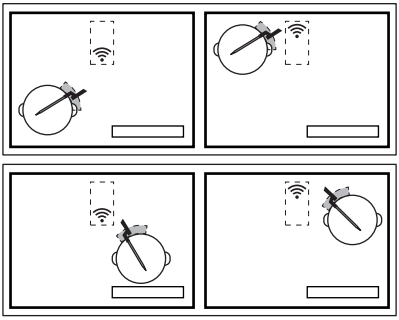
За течности

- Натопете го Сензор за храна во течноста, во препорачаниот опсег на потопување. Минимално обележеното ниво треба да биде покриено.
- Ставете го Сензор за храна на работ од тенџерето. Држете го во вертикална положба. Проверете дали неговиот врв е во контакт со дното на тенџерето. Рачката на Сензор за храна секогаш треба да биде внатре во тенџерето или тавата.



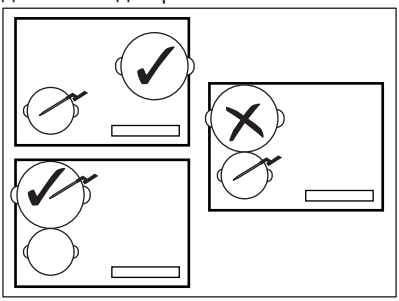
- Ако сакате да ја користите Сензор за храна на левата страна од површината за готвење, проверете дали е во близина на центарот на површината за готвење, во позија на часовник 1 - 3.

Ако сакате да ја користите на десно (со функцијата Термометар), проверете дали е на позиција на часовник 9 - 11. Видете во цртежите подолу.



Може да ја движите Сензор за храна покрај работ на тенџерето ако не се направи поврзување.

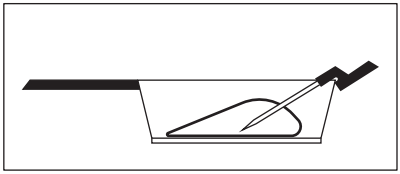
- Може делумно да го покриете тенџерето со капак.
- Ако користите само лева предна рингла за готвење, не ставајте големи тенџериња на левата задна рингла. Големите тенџериња на левата задна рингла може да го блокираат сигналот. Тргнете ги големите тенџериња на десната задна рингла.



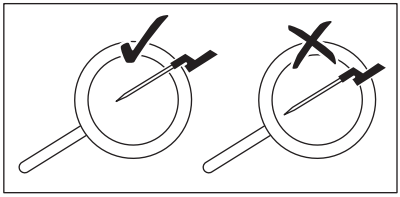
За течни јадења (мерење на температура на средината)

- Вметнете ја Сензор за храна длабоко во најдебелиот дел од храната, до максимално обележеното ниво. Шилецот за мерење треба да биде во

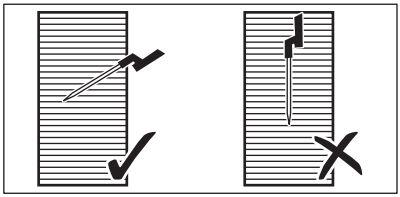
централниот дел од јадењето.



- Проверете дали Сензор за храна е цврсто ставен во храната. Металните делови од Сензор за храна не треба да се допираат со ѕидовите од тенџерото / тавата. Кваката на рачката треба да биде свртена надолу.



- За месо / риба со дебелина од 2 - 3 cm, врвот од Сензор за храна треба да достигне до дното од тавата.
- Извадете го Сензор за храна пред да ја свртите храната.
- Кога ја користите тавата, проверете дали рачката на Сензор за храна е на десната страна, надвор од површината. Видете во цртежите подолу.



7.7 Готвење на ниски температури - Безбедносни принципи на храна

Проверете дали сте работите според следниве упатства кога готвите на ниски температури, на пр. Во пласт. ќеси.

- Измијте / дезинфицирајте ги рацете пред да ја подготвите храната. Користете ги приложените ракавици.
- Користете само високо квалитетна свежа храна, чувана во соодветни услови.
- Секогаш убаво мијте ги и лупете ги овошјата и зеленчукот.
- Одржувајте ги површината и даските за сечење чисти. Користете различни даски за сечење за различни видови на храна.
- Обрнете внимание на хигиената на храна кога подготвувате живина, јајца и риба. Живината треба секогаш да биде подготвена на температура не пониска од 65 °C минимум 50 минути.
- Проверете дали рибата којашто сакате да ја подготвите со помош на Во пласт. ќеси е високо квалитетна , односно дали е свежа.
- Чувајте ја подготвената риба во фрижидер максимум 24 часа.
- Луѓе кои имаат слаб имун систем или се хронично болни се препорачува да ја пастерираат храната пред да ја конумираат. Пастеризирајте ја храната на 60 °C миномум еден час.

7.8 Водич за готвење

Табелата подолу покажува примери на видови на храна и ви ги дава оптималните температури и препочаното време за готвење. Параметрите може да варираат во зависност од температурата, квалитетот, истрајноста и количината на храна.

Должината на времето за готвење повеќе зависи од дебелината на храната отколку од нејзината тежина. На пр. за стек, колку е подебело парчето, толку повеќе време е потребно неговото јадро да ја достигне претходно дефинираната температура. За бифтек со дебелина од 2 cm потребно е еден час да достигне 58 °C, додека за тој со 5 cm потребно е околу четири часа.

Следете го првото готвење за да видите дали параметрите дадени подолу одговараат на Вашите навики на готвење и садови за готвење. Може да ги смените овие параметри во зависност од Вашите лични преференци.

Вид на храна	Процес на готвење	Ниво на подготовка	Дебелина / количина на храна	Температура на средина / време на готвење (°C)	Време на готвење (мин.)
Говедски бифтек	Во пласт. ќеси	делумно печено	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		средно	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		испечено	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Пилешко - гради	Во пласт. ќеси	добро печено	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Динстање	добро печено		68 - 74	35 - 45
Пилешко - копани	Динстање	добро печено	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Свинко - бифтек	Во пласт. ќеси	добро печено	2 cm	60 - 66	35 - 60
Свинско - филе	Во пласт. ќеси	добро печено	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Јагнешки филети	Во пласт. ќеси	средно	2 cm	56 - 60	35 - 60
		добро печено		64 - 68	40 - 65
Јагнешки грб (без коски)	Во пласт. ќеси	средно	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		добро печено		64 - 68	65 - 120
Лосос	Во пласт. ќеси	прозирен	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Динстање	прозирен	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Туна	Во пласт. ќеси	прозирен	2 cm	45 - 50	35 - 50
Шкампи	Во пласт. ќеси	прозирен	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Вид на храна	Процес на готвење	Ниво на подготовка	Дебелина / количина на храна	Температура на средина / време на готвење (°C)	Време на готвење (мин.)
Јајца	Во пласт. ќеси	меко **1)**	M - големина	63 - 64	45 - 70
		средно **1)**		65 - 67	45 - 70
		тврдо **1)**		68 - 70	45 - 70
	Вриење	мека		варење	$_4$ **2)**
		средно		варење	$_7$ **2)**
		тврда		варење	$_{10}$ **2)**
Ориз	Дуење	испечено	-	-	10 - 30
Компири	Вриење	испечено	-	-	15 - 30
Зеленчук (свеж)	Во пласт. ќеси	испечено	-	85	30 - 40
Аспарагус	Во пласт. ќеси	испечено	-	85	30 - 40

1) Белката од јајцето останува течна.

2) Времето е за јајца со средна големина. За големи јајца и јајца од фрижидер додадете една минута на времето за готвење.

Дополнителни совети за Готвење со помош:

- Наполнете го тенџерето со соодветна количина на течност (меѓу 1 - 3 литри) пред готвењето. Обидете се да избегнете додавање на течност за време на готвењето.
- Употребе капак за да зачувате енергија и да ја достигнете побрзо температурата (исто така за предзагревање на вода).
- Постојано мешајте го јадењето низ целото готвење за обезбедите подеднаква дистрибуција на температурата.
- Додадете сол на самиот почеток на готвењето.
- Одмрзнете ја храната пред да ја подготвите.
- Додадете зеленчук (на пр. брокули, карфиол, грашок, бриселско зеље) кога водата ќе ја достигне соодветната температура и се прикажува појавувачко мени.
- Додадете компири или ориз на ладната вода пред да ја стартувате функцијата.
- За ѓувеч, сосови, супи, кари, рагу, гулаш и чорби можете да користите Повторно загревање или Крчкање. Пред да ја започнете функцијата Крчкање, испржете ги состојките (без Сензор за храна) и додадете студена течност; потоа активирајте ја функцијата од Готвење со помош.
- За мали парчиња морска храна на пр. парчиња/пипки од октопод или школки може да користите Пржење.

Дополнителни совети за Пржење:

> ⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
>
> Користете само тавчиња со рамно дно.

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Ламинирани тави користете само кога готвите на ниско ниво на јачина за да спречите оштетување и прегревање на садот за готвење.

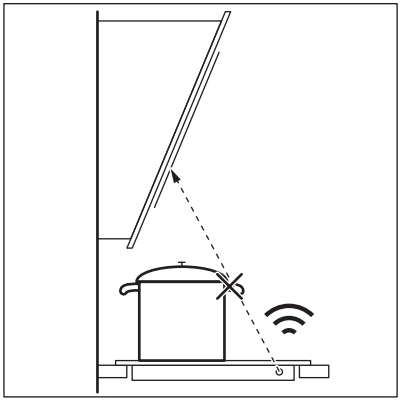
- Стартувајте ја функцијата кога плочата за готвење е ладна (не е потребно претхнодно загревање).
- Користете сад за готвење направен од не'рѓосувачки челик со двојно дно.
- Не користете сад за готвење со релјефен центар на дното на садот.
- Различни големини тави може да предизвикаат различни времиња на загревање. Тешките тави акумулираат повеќе топлина во споредба со лесните тави, но потребно им е подолго време за загревање.
- Свртете ја храната кога ќе достигне половина од посакуваната температура.
  Многу дебелите парчиња храна треба да се вртат почесто (односно на секои две минути). Ви препорачуваме да користете прво метод Во пласт. ќеси за да добиете најдобри резултати. На крај, ставете ги подготвените парчиња на претходно загреана тава и пропржете ги накратко на двете страни.
- Секогаш вадете го Сензор за храна пред да ја превртите храната.

7.9 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

Аспираторот на сликата е само пример.



ⓘ

Оставете го прозорот за Hob²Hood инфрацрвениот сигнален комуникатор чист.

ⓘ

Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучена Hob²Hood.

Аспиратори со функција Hob²Hood
За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите Electrolux кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот .

8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.

- Користете специјална гребалка за стаклото.

8.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, шеќер и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Извадете ја светкавата метална боја која се губи:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Површината на плотната за готвење има хоризонтални засеци. Исчистете ја плочата за готвење со влажна крпа и малку детергент со бавно движење од лево на десно. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа од лево на десно.

9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Што да се направи ако…

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Погледнете го дијаграмот за врски.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не поставувајте ја јачината за топлина за време од 60 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 60 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Пауза е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.

Проблем	Можна причина	Решение
Екранот не реагира на допир.	Дел од екранот е покриен или се ставени тенџериња во близина на екранот. На екранот има течност или предмет.	Отстранете ги предметите. Тргнете ги тенџериња од екранот. Исчистете го екранот, почекајте додека апаратот не се олади. Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење.
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле ⏻.	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или оштетен е сензорот под површината за готвење.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Откако ќе ја активирате Готвење со помош, плочата за готвење започнува да се загрева, запира и повторно стартува.	Тоа е сигурносна проверка за да проверите дали Сензор за храна е во тенџере за кое е вклучена функцијата Готвење со помош.	Тоа е нормална процедура, не покажува дека има некој дефект.
Не можете да ја вклучете највисоката поставка на јачина.	Друга ринглa веќе е поставена на највисока поставка на јачина.	Прво намалете ја јачината на другата ринглa.
Сензорското поле се вжештува.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролите.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
Екранот покажува дека Сензор за храна не е најдена.	Позицијата на Сензор за храна не е точна. Нешто го блокира сигналот (на пр. пробор за јадење, рачка на тава или друго тенџере).	Ставете го прецизно Сензор за храна. Видете во „Помош и совети“. Тргнете ги сите метални предмети или други предмети кои може да го блокираат сигналот.
Екранот покажува дека температурата на водата е повисока од 100°C.	Не сте го калибрилале Сензор за храна или сте го направиле тоа неправилно. Сте ја тргнале површината за готвење на друга локација.	Калибрирајте ја повторно Сензор за храна. Видете во „Калабрирање“. Може исто така треба да проверите дали кодот за калибрирање е точен. Видете во „Парење“.
	Сте ставиле многу сол во водата.	Не ја посолувајте водата која врие.
Темпратурата не е видлива на екранот. Екранот ја прикажува иконата за предупредување.	Сензор за храна не се поврзала со плочата за готвење затоа што јачината на сигналот е многу мала.	Ставете ја Сензор за храна блиску до антената на површината за готвење, блиску до центарот на површината за готвење. Видете во „Помош и совети“.

Проблем	Можна причина	Решение
	Нешто ја покрива Сензор за храна или антената на површината за готвење, на пр. некое парче прибор за јадење.	Тргнете се што ја покрива антената. Проверете дали сте ставиле прибор за јадење на ринглата. Видете во „Помош и совети“.
	Врската меѓу Сензор за храна и антената е изгубена.	Проверете дали нешто го покрива сигналот. Движете го Сензор за храна покрај работи на тенџерето за да ја подобрите позицијата. Видете во „Помош и совети“.
	Другите апарати работат на иста фрекфенција и ја пореметуваат врската.	Тргенете ги апаратите кои може да ја пореметуваат врската. Видете во „Технички податоци“.
Температурата на храната е поинаква од онаа што сте очекувале.	Сензор за храна е правилно вметната.	Проверете дали шилецот за мерење е ставен во најтврдиот дел од храната. Видете во „Помош и совети“.
Плочата за готвење детектира дека значителна температура отскокнува.	Сте ставиле многу вода или сте го смениле тенџерето за време на готвењето.	Не додавајте вода или не го менувајте тенџерето откако ќе започне некоја функција.
	Топлината во тенџерето не е рамномерно распределена, особено за густи течности.	Почесто мешајте ја храната.
Тенџерето се вжештува или храната многу бргу се препечува.	Сте користеле тенџере кое е многу мало.	Користете тенџериња чиишто димензии се соодветни за дадена рингла. Видете во „Технички податоци“.
Не можете да ја вклучите функцијата:	Друга функција работи на истата рингла, што спречува истата да се активира.	Запрете ја функцијата пред да активирате друга.
Готвење со помош или Во пласт. ќеси запира.	На почеток од готвењето температурата на течноста во тенџерето е повисока од 40 °C. Садот за готвење кој се користи е жежок.	Користете само ладни течности. Немојте да ја загревате печката претходно.
Hob²Hood не работи.	Сте ја покриле контролната плоча.	Отстранете го предметот од контролната плоча.
Hob²Hood работи, но само светлото свети.	Сте го активирале режим H1.	Сменете го режим H2 со H6 или почекајте додека не почне автоматскиот режим.
Hob²Hood режимите H1 - H6 работат, но светлото е исклучено.	Можеби има проблем со светлото во светилката.	Контактирајте со овластен сервисен центар.
Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.	Звуците се исклучени.	Вклучете ги звуците. Видете во „Секојдневна употреба“.

Проблем	Можна причина	Решение
Поставен е погрешен јазик.	Го сменивте јазикот по грешка.	Ресетирајте ги сите функции во фабрички поставки. Одберете Ресетирај ги сите нагодувања од Мени. Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење. Поставете ги Јазик, Осветленост на екранот и Јачина на звучен сигнал.
Ринглата се исклучува. Се појавува порака со предупредување која кажува дека ринглата се исклучува.	Автоматско исклучување ја деактивира ринглата.	Исклучете и повторно вклучете ја плочата за готвење. Видете во „Секојдневна употреба“.
и се прикажува порака.	Заклучување е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Се појавува O - X - A.	Блок. за безбедност на децата е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
трепка.	Нема сад за готвење на ринглата.	Ставете сад за готвење на ринглата.
	Садот за готвење е несоодветен.	Користете соодветен сад за готвење. Видете во „Помош и совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.
и се прикажува број.	Има грешка кај плочата за готвење.	Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар.
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Електричното поврзување е неправилно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
Садовите се загреваат подолго од 5 мин.	Дното на садот за готвење не е компатибилно со индукција.	Користете садови за готвење со правилно (рамно, магнетно) дно. Видете во „Помош и совети“.

9.2 Ако не можете да најдете решение…

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Проверете дали правилно сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или

дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гаранциската книшка.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

10.1 Плочка со спецификации

Модел EIS6648
Typ 62 B4A 01 CA
Индукција 7.35 kW
Сер.бр. .....
ELECTROLUX

PNC 949 596 891 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Произведено во: Германија
7.35 kW

10.2 Лиценца за софтвер

Софтверот вклучен во овој производ се состои од софтвер заштитен со авторски права, кој е лиценциран согласно BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и други.

Проверете ја целосната копија на лиценцата во: Мени > Нагодувања > Сервисирање > Лиценца.

Можете да го преземете оригиналниот код од софтверот со отворен код следејќи го линкоот кој се наоѓа на веб-страницата на производот.

10.3 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин.]	Дијаметар на сад за готвење [mm]
Лева предна	2300	3200	10	125 - 210
Лева задна	2300	3200	10	125 - 210
Десна предна	1400	2500	4	125 - 145
Десна задна	1800	2800	10	145 - 180

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимални резултати при готвењето, користете садови за готвење што не се поголеми од дијаметарот во табелата.

10.4 Сензор за храна технички спецификации

Сензор за храна е одобрен за користење во контакт со храна.

Фрекфенција на работа	433,05 - 434,73 MHz
Максимална јачина на пуштање	5 dBm
Температурен опсег	0 - 120°C

Циклус на мерење	3 секунди

11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

11.1 Информации за производот*

Идентификација на модел		EIS6648
Тип на плоча за готвење		Вградена плоча за готвење
Број на зони за готвење		4
Технологија на подгревање		Индукција
Дијаметар на кружни зони за готвење (Ø)	Лева предна Лева задна Десна предна Десна задна	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Потрошувачка на енергија по зона на готвење (EC electric cooking)	Лева предна Лева задна Десна предна Десна задна	189,1 Wh / kg 189,1 Wh / kg 180,2 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		184,2 Wh / kg

* За Европска Унија согласно Регулатива на ЕУ 66/2014. За Белорусија според STB 2477-2017, Анекс А. За Украина според 742/2019.

EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите

Мерките за енергија коишто се однесуваат на зоната за готвење се идентификувани преку ознаки на соодветните рингли.

11.2 Штедење на енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите дадени подолу.

- Кога ќе ја загреете водата, користете само онолку колку што ви е потребно.
- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.
- Пред да ја вклучите ринглата, ставете го садот на неа.
- Ставете помали садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на ринглата.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.

12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот ♺. Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет

за рециклирање или контактирајте ја
вашата општинска канцеларија.

Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.

wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....330
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....333
3. INSTALACJA....335
4. OPIS URZĄDZENIA....337
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....340
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE....342
7. WSKAZÓWKI I PORADY....350
8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....356
9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW....357
10. DANE TECHNICZNE....360
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....361
12. OCHRONA ŚRODOWISKA....362

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w

zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- PRZESTROGA: Proces gotowania musi być nadzorowany Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
  - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić .
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.3 Sposób używania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Termosonda

- Używać Termosonda zgodnie z przeznaczeniem. Nie należy używać jej do otwierania ani podważania przedmiotów.
- Używać tylko jednej Termosonda, zalecanej do danego modelu płyty grzejnej.
- Nie używać jej, gdy jest niesprawna lub uszkodzona.
- Nie używać Termosonda w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej.
- Termosonda może odczytywać temperaturę do 120°C.
- Upewnić się, że Termosonda jest zagłębiona w potrawie lub zanurzona płynie do oznaczenia minimalnej głębokości.
- Przed pierwszym użyciem wyczyścić Termosonda. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów. Nie myć Termosonda w zmywarce. Ewentualne odbarwienie uchwytu nie ma wpływu na działanie Termosonda.
- Przechowywać Termosonda w oryginalnym opakowaniu.
- W przypadku wymiany Termosonda na nową należy przechowywać starą w odległości co najmniej 3 m. Stara Termosonda może zakłócać działanie nowej.

2.5 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.6 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.7 Utylizacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny .....

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

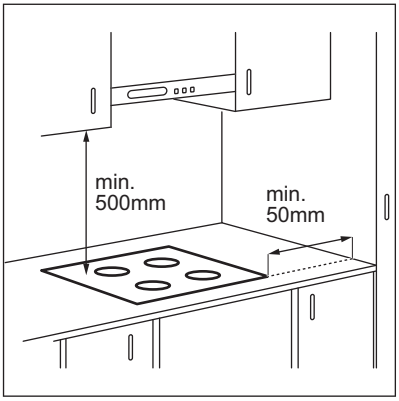
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

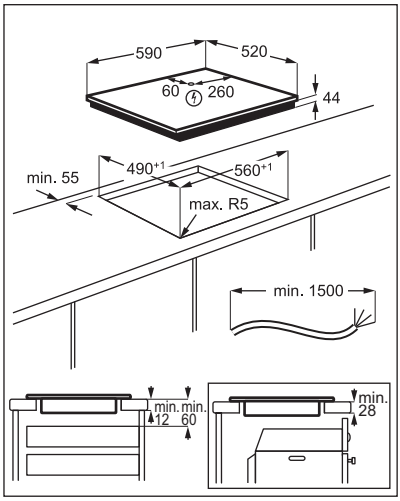
- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

3.4 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.



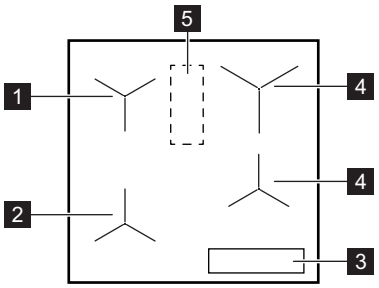
Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej Electrolux – instalacja na blacie roboczym”, wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation	

4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania

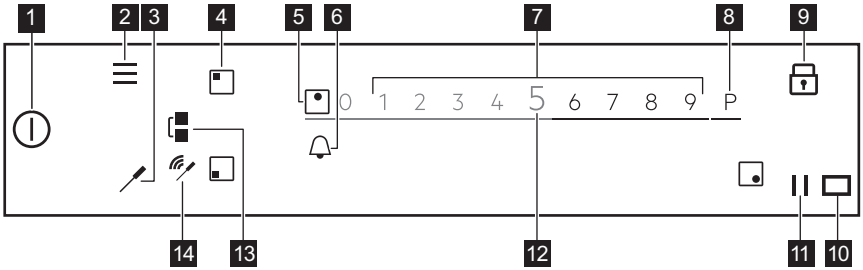


1. Indukcyjne pole grzejne z funkcją Gotowanie wspomagane
2. Indukcyjne pole grzejne z funkcją Gotowanie wspomagane i Smażenie
3. Panel sterowania
4. Indukcyjne pole grzejne
5. Obszar z anteną

⚠ UWAGA!

Nie umieszczać w tym obszarze płyty grzejnej żadnych przedmiotów.

4.2 Układ panelu sterowania

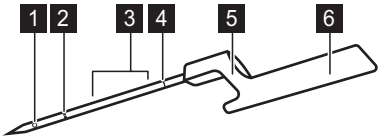


Aby wyświetlić dostępne ustawienia, należy dotknąć odpowiedniego symbolu.

	Symbol	Komentarz	
1	⏻	WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	☰	Menu	Otwieranie i zamykanie Menu.
3		Termosonda	Otwieranie menu Termosonda.
4		Wybór pola grzejnego	Wyświetlanie suwaka dla wybranego pola grzejnego.
5	-	Wskaźnik pola grzejnego	Wskazanie pola grzejnego, dla którego włączony jest suwak.
6		-	Ustawianie funkcji zegara.
7	-	Suwak	Regulacja mocy grzania.
8	P	PowerBoost	Aby włączyć funkcję, należy:

	Symbol	Komentarz	
9		Blokada	Włączanie i wyłączanie funkcji.
10		-	Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood. Nie należy go zakrywać.
11		Pauza	Włączanie i wyłączanie funkcji.
12	0 - 9	-	Wyświetlanie aktualnego ustawienia mocy grzania.
13		Bridge	Włączanie i wyłączanie funkcji.
14	/	Wskaźniki sygnału	Najmocniejszy sygnał/brak sygnału. Pokazuje siłę sygnału połączenia między Termosonda a anteną.

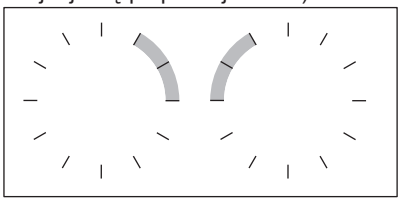
4.3 Termosonda



1. Punkt pomiarowy
2. Oznaczenie minimalnej głębokości
3. Zalecany zakres głębokości zanurzenia (w płynach)
4. Kod kalibracji
5. Zaczep do zawieszenia Termosonda na krawędzi naczynia
6. Uchwyt z wbudowaną anteną

Termosonda to bezprzewodowy czujnik temperatury bez zasilania bateryjnego, dołączony w komplecie do płyty grzejnej. W uchwycie znajduje się wbudowana antena. Druga antena jest umieszczona pod powierzchnią płyty grzejnej, między dwoma tylnymi polami grzejnymi. Aby zapewnić prawidłową komunikację między Termosonda a płytą grzejną, nie należy umieszczać w tym obszarze płyty żadnych przedmiotów.

Punkt pomiarowy znajduje się w połowie odległości między końcem termosondy a oznaczeniem minimalnej głębokości. Zagłębić Termosonda w potrawie co najmniej do oznaczenia minimalnej głębokości. W przypadku płynów najlepsze efekty gotowania zapewnia zanurzenie Termosonda w płynie na 2-5 cm powyżej oznaczenia minimalnej głębokości. Korzystając z zaczepu, zawiesić Termosonda na krawędzi naczynia, jak najbliżej anteny: w położeniu między godziną 1 a 3 (jeśli znajduje się po lewej stronie płyty grzejnej) lub między godziną 9 a 11 (jeśli znajduje się po prawej stronie).



Jakość połączenia między płytą grzejną a Termosonda pokazują następujące wskaźniki na wyświetlaczu: , , . Jeśli płyta grzejna nie może nawiązać połączenia, wyświetla się . Aby nawiązać połączenie lub poprawić jego jakość, można przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia. Płyta grzejna odświeża informacje o stanie połączenia co 3 sekundy.

ⓘ

Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Wskazówki i porady dotyczące korzystania z Termosonda”.

4.4 Najważniejsze cechy płyty grzejnej

Płyta grzejna **SensePro®** udziela użytkownikowi pomocnych wskazówek podczas całego procesu gotowania. Poniżej opisano jej najważniejsze funkcje.

Zależnie od rodzaju potrawy, można korzystać z funkcji Gotowanie wspomagane z Termosonda lub bez niej. Z myślą o różnych potrawach dostępne są różne zestawy funkcji.

Termosonda może być wykorzystywana na dwa sposoby. Mierzy ona temperaturę na potrzeby takich funkcji, jak Roztapianie i Smażenie, a także umożliwia utrzymywanie stałej temperatury potraw przyrządzanych metodą Sous Vide lub z wykorzystaniem funkcji Parzenie, Powolne gotowanie lub Odgrzewanie.

Funkcja **Gotowanie wspomagane** ułatwia gotowanie, zapewniając gotowe przepisy na różne potrawy, zaprogramowane parametry gotowania oraz wskazówki dotyczące kolejnych etapów przyrządzania potrawy. Można korzystać z niej, używając Termosonda (np. aby przyrządzić stek), lub bez jej użycia (np. aby usmażyć naleśniki). Dostępność opcji zależy od rodzaju przyrządzanej potrawy. W tym trybie można korzystać z takich funkcji, jak Sous Vide, Smażenie, Powolne gotowanie, Odgrzewanie, oraz wielu innych. Wyskakujące okienka i sygnały dźwiękowe informują o osiągnięciu zaprogramowanej temperatury. Funkcja Gotowanie wspomagane jest dostępna w Menu.

Sous Vide – metoda gotowania zapakowanych próżniowo potraw w niskiej temperaturze przez długi czas, która pozwala zachować witaminy i walory smakowe. Płyta grzejna oferuje przejrzyste ustawienia i instrukcje postępowania. Po wybraniu funkcji w menu Gotowanie wspomagane należy ustawić proponowaną temperaturę dla danego rodzaju potrawy. Można również ustawić własną temperaturę, jeśli uruchomiono funkcję poprzez wybór opcji Sous Vide w Menu.

Smażenie – metoda smażenia z automatyczną regulacją temperatury, przeznaczona do przyrządzania różnych rodzajów potraw. Pomaga uniknąć smażenia potrawy w zbyt wysokiej temperaturze lub nadmiernego rozgrzania oleju. W celu włączenia funkcji należy wybrać opcję Gotowanie wspomagane w Menu.

Roztapianie – włączenie tej funkcji umożliwia pomiar temperatury podczas gotowania za pomocą Termosonda. Nie można jej użyć, gdy działa funkcja Gotowanie wspomagane.

Inne przydatne funkcje płyty grzejnej:

Roztapianie – funkcja służąca do roztapiania czekolady lub masła.

PowerBoost P – umożliwia szybkie zagotowanie dużej ilości wody.

Pauza || – wybór tej funkcji powoduje zmniejszenie mocy grzania wszystkich pól grzejnych do poziomu 1, co pozwala na długie utrzymywanie temperatury potraw.

Bridge – umożliwia połączenie obu lewych pól grzejnych w celu gotowania w większym naczyniu. Można używać jej wraz z funkcją Smażenie.

Hob²Hood – umożliwia połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem w celu automatycznej regulacji siły wyciągu okapu.

Blokada – umożliwia czasowe zablokowanie panelu sterowania podczas gotowania.

Blokada uruchomienia – umożliwia zablokowanie panelu sterowania, gdy płyta grzejna nie jest używana, aby zapobiec jej przypadkowemu włączeniu.

Stoper, **Wyłącznik czasowy** i **Minutnik** – trzy funkcje, które umożliwiają lepsze kontrolowanie i monitorowanie czasu gotowania.

Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Korzystanie z wyświetlacza

- Aktywne są tylko podświetlone symbole.
- Aby włączyć daną opcję, należy dotknąć odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu.
- Wybrana funkcja włączy się po zdjęciu palca z wyświetlacza.
- Aby przewinąć dostępne opcje, należy użyć szybkiego gestu lub przesunąć palcem po wyświetlaczu. Szybkość gestu wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może zatrzymać się samoistnie lub można je przerwać, dotykając wyświetlacza.
- Dotykając odpowiednich symboli, można zmienić większość parametrów widocznych na wyświetlaczu.
- Aby wybrać żądaną funkcję lub czas, można przewinąć listę i/lub dotknąć wybranej opcji.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy ponownie go dotknąć. Wszystkie symbole zostaną ponownie wyświetlone.
- Przy uruchamianiu niektórych funkcji na wyświetlaczu pojawia się wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami. Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć ☐ przed włączeniem funkcji.
- Aby włączyć funkcję zegara, należy najpierw wybrać pole grzejne.

Symbole przydatne podczas korzystania z wyświetlacza	
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
〈 〉	Przejście do poprzedniego/następnego poziomu Menu.
∧ ∨	Przewijanie w górę/w dół instrukcji na wyświetlaczu.
	Włączenie/wyłączenie opcji.
X	Zamknięcie wyskakującego okienka.
⊗	Anulowanie ustawienia.

5.2 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić następujące parametry: Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.

Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

5.3 Kalibracja Termosonda

Przed pierwszym użyciem Termosonda należy ją skalibrować, aby zapewnić prawidłowe odczyty temperatury.

Prawidłowo skalibrowana Termosonda mierzy temperaturę punktu wrzenia z dokładnością do +/-2 °C.

Przeprowadzić poniższą procedurę:

- po zainstalowaniu płyty grzejnej po raz pierwszy;
- po przeniesieniu płyty grzejnej w inne miejsce (zmiana wysokości n.p.m.);
- po wymianie Termosonda.

ⓘ

Użyć naczynia z dnem o średnicy 180 mm i napełnić je 1-1,5 l wody. Nie solić wody, ponieważ może to zakłócić przebieg procedury.

1. Aby skalibrować lub ponownie skalibrować funkcję, należy umieścić Termosonda na krawędzi naczynia. Napełnić naczynie zimną wodą, co najmniej do oznaczenia minimalnego poziomu, i umieścić je na lewym przednim polu grzejnym.
2. Dotknąć ☰.

Wybrać Ustawienia > Termosonda > Kalibracja z listy.

3. Dotknąć Kalibracja.
Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć ☰ lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.

5.4 Parowanie Termosonda

Płyta grzejna jest sparowana fabrycznie z Termosonda.

W przypadku wymiany Termosonda na nową należy sparować ją w płytą grzejną.

1. Dotknąć ☰.
Wybrać Ustawienia > Termosonda > Parowanie z listy.
2. Dotknąć Odłączyć, aby odłączyć dotychczasową Termosonda.
3. Dotknąć Para obok pola grzejnego.
Pojawi się wyskakujące okienko.
4. Wprowadzić pięciocyfrowy kod wygrawerowany na nowej Termosonda, używając klawiatury numerycznej.
5. Dotknąć Ok, aby potwierdzić.
Termosonda jest teraz sparowana z płytą grzejną.
Po sparowaniu należy zawsze skalibrować Termosonda.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć ☰ lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.

5.5 Menu – struktura

Dotknąć ☰, aby uzyskać dostęp i zmienić ustawienia płyty grzejnej lub włączyć niektóre funkcje.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć ☰ lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć 〈 lub 〉.

W tabeli przedstawiono podstawową strukturę Menu.

Gotowanie wspomagane		
Funkcje płyty grzejnej	Sous Vide	
	Roztapianie	
	Roztapianie	
Ustawienia	Blokada uruchomienia	
	Stoper	
	Hob²Hood	
	Termosonda	Połączenie Kalibracja Parowanie
	Konfiguracja	Gotowanie wspomagane Język Dźwięki przycisków Głośność sygnału Jasność wyświetlacza
	Serwis	Tryb demonstracyjny Licencja Wyświetl. wer. oprogr. Historia alarmów Zresetuj wszystkie ustawienia

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć ⏻ przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

6.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Zaczyna migać biały symbol pola grzejnego i po upływie 2 minut indukcyjne pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.

ⓘ

Jeśli włączona jest funkcja Smażenie, płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz. W przypadku funkcji Sous Vide płyta wyłącza się samoczynnie po 4 godzinach.

6.3 Używanie pola grzejnego

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Po ustawieniu naczynia na polu grzejnym płyta grzejna automatycznie wykrywa jego obecność i na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni suwak. Jest on widoczny przez 8 sekund, po czym wyświetlacz powraca do widoku głównego. Aby szybciej ukryć suwak, należy dotknąć ekranu poza obszarem suwaka.

Jeśli włączone są inne pola grzejne, zakres ustawień mocy kolejnego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.

ⓘ

Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”. Sprawdzić wielkość naczynia w rozdziale „Dane techniczne”.

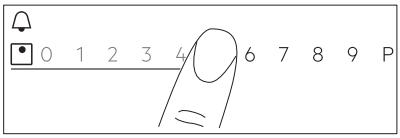
6.4 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Ustawić naczynie na wybranym polu grzejnym.

Na wyświetlaczu pojawi się suwak dla aktywnego pola grzejnego i pozostanie widoczny przez 8 sekund.

3. Dotknąć przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić żądaną moc grzania.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.



Ustawienie mocy grzania można zmienić również podczas gotowania. Dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego na głównym ekranie panelu sterowania i przesunąć palcem w lewą lub prawą stronę (aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania).

6.5 PowerBoost

Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego w zależności od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

1. Najpierw dotknąć symbolu wybranego pola grzejnego.
2. Dotknąć P lub przesunąć palcem w prawo, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.
Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić ustawienie mocy grzania.

ⓘ

Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.

6.6 OptiHeat Control(3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

III / **II** / **I** Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki **III** / **II** / **I** pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

Może również pojawić się wskaźnik:
- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.7 Timer

+STOP ☑ Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.

1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.
2. Dotknąć symbolu pola.
3. Dotknąć 🔔.

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

4. Zaznaczyć ☐, aby włączyć funkcję.

Symbole zmienią się na +STOP ☑.

5. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i/lub minuty).
6. Dotknąć Ok, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Można także wybrać X, aby anulować wybór.
Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie 🔔. Dotknąć 🔔, aby wyłączyć sygnał.

Aby wyłączyć funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania na **0**. Ewentualnie dotknąć +STOP po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć X obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne.

Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.

1. Wybrać dowolne pole grzejne.

Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.

2. Dotknąć .

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

3. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i minuty).
4. Dotknąć Ok, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Można także wybrać X, aby anulować wybór.
Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć X obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

Stoper

Funkcja automatycznie rozpoczyna odliczanie czasu po włączeniu pola grzejnego. Umożliwia ona kontrolowanie czasu jego pracy.

1. Dotknąć , aby przejść do Menu.
2. Przewinąć Menu, aby wybrać Ustawienia > Stoper.
3. Dotknąć przełącznika, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

Funkcja nie wyłącza się po zdjęciu naczynia z pola grzejnego. Aby ręcznie zresetować i ponownie uruchomić funkcję, należy dotknąć i wybrać Resetuj w wyskakującym okienku. Funkcja rozpocznie odliczanie od **0**.
Aby wybrać opcję Pauza dla funkcji w ciągu jednego cyklu gotowania, należy dotknąć i wybrać Pauza w wyskakującym okienku. Wybrać Start, aby kontynuować odliczanie.

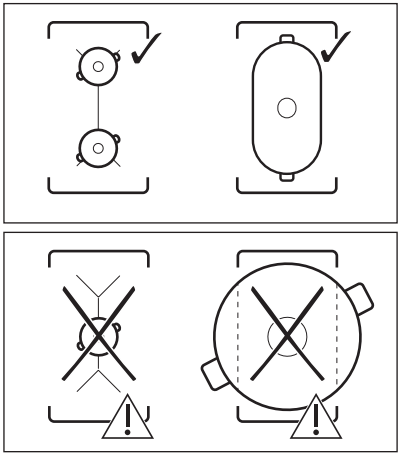
6.8 Funkcja Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne z tym samym ustawieniem mocy grzania.

Umożliwia ona gotowanie w dużych naczyniach.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych.
2. Dotknąć , aby włączyć funkcję. Symbol pola zmieni się.
3. Ustawić moc grzania.

Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego.



Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć .
Pola grzejne działają niezależnie.

6.9 Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Funkcji nie można włączyć, gdy działa funkcja Gotowanie wspomagane lub Sous Vide.

Gdy funkcja jest włączona, można używać tylko symboli i . Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

Dotknij ||, aby włączyć funkcję.

Włączy się ||. Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć ||.

Funkcja wyłącza się PowerBoost. Największe ustawienie mocy grzania włącza się ponownie po dotknięciu przycisku ||.

6.10 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Dotknąć, aby włączyć funkcję.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy.

ⓘ

Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

6.11 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

1. Dotknąć ☰ na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia **>** Blokada uruchomienia z listy.
3. Ustawić przełącznik w położeniu włączenia i dotknąć liter A-O-X w kolejności alfabetycznej, aby włączyć lub funkcję. Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć ☰ lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć 〈 lub 〉.

6.12 Gotowanie wspomagane

Funkcja ta dostosowuje parametry do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją podczas gotowania.

Dzięki tej funkcji można przyrządzać różne potrawy, takie jak Mięso, Ryby/owoce morza, warzywa, Zupy Sosy, Makaron lub Mleko. Dostępne są różne metody pieczenia dla różnych rodzajów potraw, np. dla kurczaka można wybrać pomiędzy lub Smażenie, Sous Vide lub Parzenie.

Funkcję można włączyć tylko po lewej stronie płyty grzejnej. Funkcję Sous Vide wraz z funkcją Gotowanie wspomagane można włączyć tylko dla lewego przedniego lub tylnego pola grzejnego. Funkcję Smażenie można włączyć dla lewego przedniego pola grzejnego lub obu połączonych pól grzejnych.

Po włączeniu funkcji Gotowanie wspomagane dla lewego przedniego pola grzejnego, należy korzystać z pól grzejnych po prawej stronie do tradycyjnego gotowania.

Gdy funkcja działa na lewym przednim polu grzejnym, nie należy używać na lewym tylnym polu grzejnym naczyń o średnicy dna przekraczającej 200 mm. W przeciwnym razie może dojść do zakłócenia połączenia między Termosonda a anteną umieszczoną pod powierzchnią płyty grzejnej.

ⓘ

Nie nagrzewać naczyń przed rozpoczęciem gotowania. Używać tylko zimnej wody z kranu lub zimnych płynów (jeśli dotyczy). Odgrzewać tylko zimne potrawy.

ⓘ

W przypadku korzystania z funkcji Smażenie postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Wlewać olej na rozgrzaną patelnię.

ⓘ

Funkcja Gotowanie wspomagane zegara działa jako Minutnik. Funkcja nie wyłącza się, gdy upłynie ustawiony czas.

1. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć lub ☰ i wybrać Gotowanie wspomagane.
2. Wybrać z listy rodzaj potrawy, która będzie przyrządzana.

Dla każdego rodzaju potrawy dostępnych jest kilka opcji. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

- Aby użyć ustawień domyślnych, należy dotknąć Ok w górnej części wyskakującego okienka.
- Funkcja Smażenie umożliwia zmianę domyślnego ustawienia mocy grzania. W przypadku niektórych potraw możliwe jest kontrolowanie temperatury wewnętrznej za pomocą Termosonda.
- Większość funkcji, np. Sous Vide i Parzenie, umożliwia zmianę domyślnej temperatury.
- Można zmienić domyślny czas lub ustawić własny. Minimalny czas jest zaprogramowany tylko dla funkcji Sous Vide.

Dodatkowe wskazówki i szczegółowe informacje są dostępne na ekranie. Można je przewijać za pomocą ^ i v.

3. Dotknąć Ok. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w wyskakujących okienkach.
   Niektóre z opcji obejmują wstępne nagrzewanie. Postęp można śledzić na pasku regulacji.
4. Jeśli pojawi się wyskakujące okienko ze wskazówkami, należy dotknąć Ok, a następnie Start, aby kontynuować.

Funkcja będzie działać z zaprogramowanymi ustawieniami.

Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć ☐ przed włączeniem funkcji.

5. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Aby zamknąć okienko, należy dotknąć Ok.

Funkcja nie wyłącza się automatycznie. Jeśli uruchomiono funkcję Sous Vide, płyta grzejna wyłączy się samoczynnie po upływie maksymalnie czterech godzin.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć ⏲ lub ♨, lub symbolu aktywnego pola grzejnego i wybrać Stop. Aby potwierdzić, należy dotknąć Tak w wyskakującym oknie.

6.13 Sous Vide

Aby przyrządzić z użyciem tej funkcji mięso, rybę lub warzywa, niezbędne są odpowiednie woreczki strunowe lub woreczki foliowe oraz pakowarka próżniowa. Umieścić przyprawione składniki w woreczkach i zapakować je próżniowo. W handlu dostępne są również gotowe porcje produktów przygotowane do przyrządzenia tą metodą.

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
>
> Należy pamiętać o przestrzeganiu zasad dotyczących bezpieczeństwa żywności. Patrz „Wskazówki i porady”.

Funkcja umożliwia wybór czasu i temperatury (od 35°C do 85°C) odpowiednio do rodzaju przyrządzanej potrawy. Napełnić naczynie maksymalnie 4 litrami wody i przykryć pokrywką. Więcej informacji na temat parametrów gotowania znajduje się w tabeli „Przewodnik gotowania” w rozdziale „Wskazówki i porady”. Przed przygotowaniem należy rozmrozić produkty.

Funkcję można włączyć tylko dla lewego przedniego lub lewego tylnego pola grzejnego. Jeśli działa funkcja Sous Vide, użyj stref po prawej stronie do gotowania bez tej funkcji.

> ⓘ
>
> Funkcja Sous Vide zegara działa jako Minutnik. Funkcja wyłącza się automatycznie po upływie maksymalnie czterech godzin.

1. Przygotować porcje potrawy zgodnie z podanymi wyżej wskazówkami.
2. Umieścić naczynie z zimną wodą na lewym przednim lub tylnym polu grzejnym.
3. Dotknąć przycisku ⁄ > Sous Vide.
   Można również nacisnąć przycisk ☰ > Funkcje płyty grzejnej > Sous Vide.
4. Wybrać odpowiednią temperaturę.

Ustawić czas (opcjonalnie). Czas cyklu gotowania zależy od grubości i rodzaju potrawy.

5. Dotknąć Ok, aby kontynuować.
6. Umieścić Termosonda na krawędzi naczynia.

7. Dotknąć Ok, aby zamknąć wyskakujące okienko.
8. Dotknąć Start, aby włączyć wstępne nagrzewanie.

Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Dotknąć Ok, aby potwierdzić.

9. Umieścić porcje potrawy w woreczkach pionowo w naczyniu (można użyć wkładki Sous Vide). Dotknąć Start.

Jeśli ustawiono Minutnik, uruchomi się on wraz z funkcją.

10. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć.

Aby zatrzymać lub ponownie wyregulować funkcję, dotknąć lub symbol aktywnej strefy, a następnie Stop. Aby potwierdzić, dotknij Tak w wyskakującym okienku.

Utrzymywanie temperatury

Podczas używania funkcji Sous Vide do gotowania Termosonda precyzyjnie kontroluje i utrzymuje temperaturę (z dokładnością do +/-1°C). Umożliwia to przyrządzanie wielu potraw, takich jak aromatyczne potrawki lub sosy (np. różne rodzaje curry, zupa bouillabaisse itp.). Można ustawić własne parametry lub skorzystać z tabeli „Przewodnik gotowania" w rozdziale „Wskazówki i porady".

Funkcję można włączyć tylko dla lewego przedniego lub lewego tylnego pola grzejnego.

1. Dotknąć > Funkcje płyty grzejnej > Sous Vide lub uzyskać dostęp do funkcji, naciskając > Sous Vide.
2. Wybrać odpowiednią temperaturę.

Ustawić czas (opcjonalnie).

3. Dotknąć Ok, aby kontynuować.
4. Umieścić Termosonda na krawędzi naczynia lub w potrawie.
5. Dotknąć Start, aby włączyć wstępne nagrzewanie.

Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko.

6. Dotknąć Ok, aby zamknąć wyskakujące okienko.
7. Dotknąć Start.

Jeśli ustawiono Minutnik, uruchomi się on wraz z funkcją.

8. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć.

Aby wyłączyć funkcję lub zmienić jej ustawienia, należy dotknąć lub symbolu aktywnego pola grzejnego, a następnie Stop. W celu potwierdzenia dotknąć Tak w wyskakującym okienku.

6.14 Roztapianie

Włączenie tej funkcji powoduje, że Termosonda działa termometr, co umożliwia monitorowanie temperatury potrawy lub płynu podczas gotowania. Jest to pomocne np. podczas gotowania mleka lub podgrzewania jedzenia dla niemowląt.

Aby możliwe było użycie tej funkcji, musi być włączone co najmniej jedno pole grzejne.

Funkcję można włączyć dla wszystkich pól grzejnych, ale tylko dla jednego w danym czasie.

1. Umieścić Termosonda w potrawie lub zanurzyć płynie do oznaczenia minimalnej głębokości.
2. Dotknąć na wyświetlaczu, aby otworzyć menu Termosonda, a następnie wybrać Roztapianie. Można również dotknąć > Funkcje płyty grzejnej > Roztapianie.
3. Dotknąć Start.
   Rozpocznie się pomiar temperatury dla aktywnego pola grzejnego.
   Jeśli nie jest aktywne żadne pole grzejne, pojawi się wyskakujące okienko.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć cyfr wskazania temperatury lub i wybrać Stop.

6.15 Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła. Funkcję można włączyć w danym czasie tylko dla jednego pola grzejnego.

1. Dotknąć ☰ na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Funkcje płyty grzejnej > Roztapianie z listy.
3. Dotknąć Start.
   Wybrać żądane pole grzejne.
   Jeśli pole grzejne jest już aktywne, pojawi się wyskakujące okienko. Anulować poprzednie ustawienie mocy grzania, aby włączyć funkcję.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć ☰ lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć 〈 lub 〉.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego, a następnie dotknąć Stop.

6.16 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwia połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej.

W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Należy go włączyć przed użyciem funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1 – H6. Domyślne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap reaguje na działanie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać tryb H1.

ⓘ

Jeśli użytkownik zmieni prędkość pracy wentylatora okapu, nastąpi wyłączenie domyślnego połączenia z płytą grzejną. Aby ponownie włączyć funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.

Tryb	Automatyczne oświetlenie	Gotowanie[1)]	Smażenie[2)]
H0	Wył.	Wył.	Wył.
H1	Wł.	Wył.	Wył.
H2[3)]	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
H3	Wł.	Wył.	Prędkość wentylatora 1
H4	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
H5	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2
H6	Wł.	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3

1) Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

2) Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybów

Jeśli hałas jest zbyt duży lub prędkość wentylatora jest niezadowalająca, można przełączać tryby ręcznie.

1. Dotknąć ☰.

Wybrać Ustawienia>Hob²Hood z listy.

2. Wybrać odpowiedni tryb.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć ☰ lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.

Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal działać przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i uniemożliwia jego przypadkowe włączenie przez kolejne 30 sekund.

Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.

6.17 Język

1. Dotknąć ☰ na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język z listy.
3. Wybrać odpowiedni język z listy.

Jeśli wybrano niewłaściwy język, należy dotknąć ☰. Wyświetli się lista. Wybrać trzecią opcję od góry, po czym przedostatnią opcję. Następnie wybrać drugą opcję. Przewinąć w dół, aby wybrać odpowiedni język z listy. Na koniec wybrać opcję po prawej stronie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć ☰ lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć 〈 lub 〉.

6.18 Dźwięki przycisków / Głośność sygnału

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.

1. Dotknąć ☰ na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja> Dźwięki przycisków / Głośność sygnału z listy.
3. Wybrać odpowiednią opcję.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć ☰ lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć 〈 lub 〉.

6.19 Jasność wyświetlacza

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są cztery jasności wyświetlacza – od najniższej 1 do najwyższej 4.

1. Dotknąć ☰ na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność wyświetlacza z listy.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie.

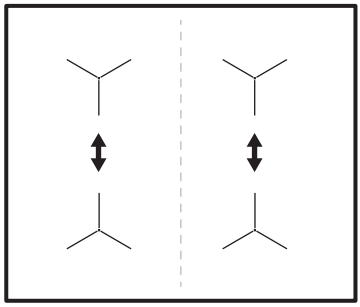
Aby zamknąć Menu, należy dotknąć ☰ lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć 〈 lub 〉.

6.20 Zarządzanie energią

Jeśli włączone są różne pola grzejne, a zużyta moc przekracza ograniczenia zasilania, ta funkcja dzieli dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych automatycznie zmniejszy się.
- Maksymalna wartość mocy grzania jest widoczna na suwaku. Aktywne są tylko wartości wyświetlane na biało.
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



7. WSKAZÓWKI I PORADY

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Naczynia

ⓘ

Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni pyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwać na niej naczyń.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.

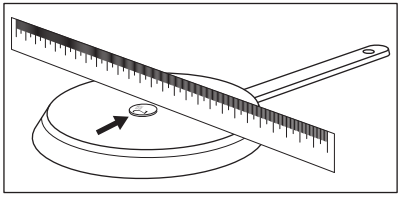
ⓘ

Patrz „Dane techniczne”.

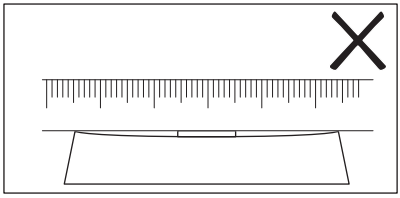
7.2 Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji

Należy stosować wyłącznie naczynia z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy:

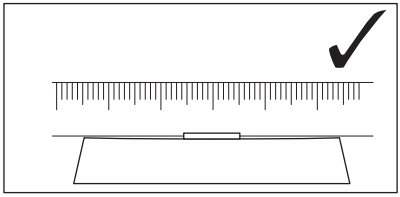
1. Odwrócić je do góry dnem.
2. Przyłożyć linijkę do dna naczynia.
3. Spróbować umieścić monetę 1-, 2- lub 5-groszową (lub monetę o podobnej grubości) między linijką a dnem naczynia.



a. Naczynie jest nieodpowiednie, jeśli można umieścić monetę między linijką a dnem naczynia.



b. Naczynie jest odpowiednie, jeśli monety nie można umieścić między linijką a dnem naczynia.



7.3 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych, płyta grzejna wykrywa ustawione na niej naczynie.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

7.4 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

7.5 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.

ⓘ

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

7.6 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z Termosonda

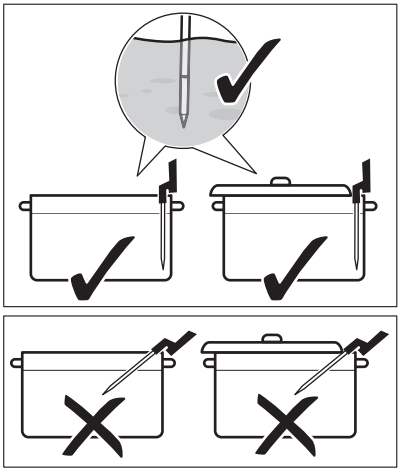
ⓘ

Podczas korzystania z funkcji Gotowanie wspomagane i Sous Vide, można używać Termosonda tylko po prawej stronie płyty grzejnej. Podczas korzystania z funkcji Roztapianie, można używać Termosonda również po prawej stronie płyty grzejnej.

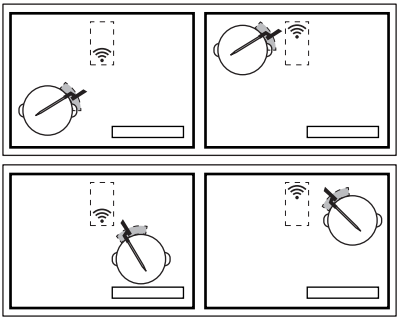
Aby zapewnić stabilne połączenie (,) między Termosonda a płytą grzejną:

W przypadku płynów

- Zanurzyć Termosonda w płynie na zalecaną głębokość. Powinno być zakryte oznaczenie minimalnej głębokości.
- Umieścić Termosonda na krawędzi naczynia. Jeśli to możliwe, utrzymywać ją w pionowym położeniu. Upewnić się, że jej koniec dotyka dna naczynia. Uchwyt Termosonda powinien zawsze znajdować się poza naczyniem.

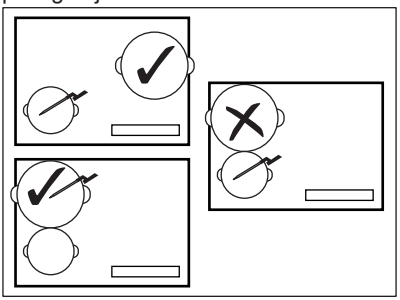


- W przypadku użycia Termosonda po lewej stronie płyty grzejnej należy umieścić ją w pobliżu środka płyty, tj. w położeniu między godziną 1 a 3. W przypadku użycia po prawej stronie płyty grzejnej (wraz z funkcją Roztapianie) należy umieścić termosondę w położeniu między godziną 9 a 11. Patrz ilustracje poniżej.



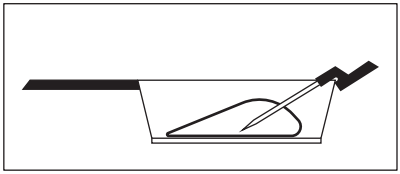
Jeśli występują problemy z połączeniem, można przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia.

- Można częściowo przykryć naczynie pokrywką.
- W przypadku użycia lewego przedniego pola grzejnego nie należy stawiać dużych naczyń na lewym tylnym polu grzejnym. Duże naczynie stojące na lewym tylnym polu grzejnym może blokować sygnał. Przenieść duże naczynie na prawe tylne pole grzejne.

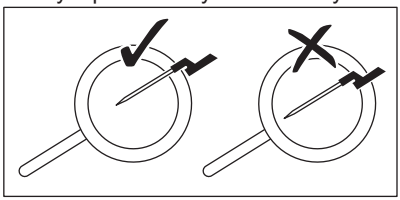


W przypadku potraw o stałej konsystencji (pomiar temperatury wewnątrz potrawy)

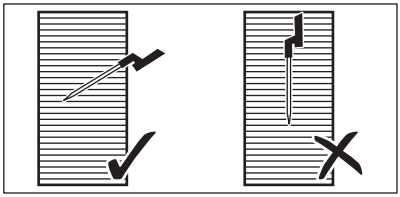
- Wsunąć Termosonda w najgrubszą część potrawy, do oznaczenia minimalnej głębokości. Punkt pomiaru powinien znajdować się w środkowej części porcji.



- Upewnić się, że Termosonda jest stabilnie umieszczona w potrawie. Metalowe części Termosonda nie powinny dotykać metalowych ścianek naczynia. Zaczep uchwytu powinien być skierowany w dół.



- Jeśli mięso lub ryba ma grubość 2-3 cm, koniec Termosonda powinien dotknąć dna naczynia.
- Przed obróceniem potrawy należy wyjąć z niej Termosonda.
- Podczas korzystania z płyty plancha uchwyt Termosonda powinien znajdować z prawej strony, poza obrębem płyty. Patrz ilustracje poniżej.



7.7 Gotowanie w niskich temperaturach – zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności

Gotując w niskich temperaturach, np. metodą Sous Vide, należy przestrzegać poniższych zasad.

- Przed przystąpieniem do przyrządzania potrawy umyć lub zdezynfekować ręce. Używać rękawiczek jednorazowych.
- Używać tylko świeżych produktów wysokiej jakości, przechowywanych w odpowiednich warunkach.
- Zawsze dokładnie myć i obierać warzywa i owoce.
- Utrzymywać w czystości blat kuchenny i deski do krojenia. Używać różnych desek do krojenia do różnych rodzajów produktów.
- Zwracać szczególną uwagę na higienę podczas przyrządzania potraw z drobiu, jajek i ryb. Drób należy zawsze przyrządzać w temperaturze co najmniej 65°C przez minimum 50 minut.
- Upewnić się, że ryba, która będzie przyrządzana metodą Sous Vide, jest najwyższej świeżości.
- Przyrządzone potrawy przechowywać w chłodziarce nie dłużej niż przez 24 godziny.
- W przypadku osób z osłabionym układem odpornościowym lub cierpiących na przewlekłe choroby zaleca się przed spożyciem potraw poddanie ich pasteryzacji. Pasteryzować potrawy w temperaturze 60°C przez co najmniej godzinę.

7.8 Poradnik gotowania

W poniższej tabeli podano przykłady potraw, optymalną temperaturę oraz zalecany czas gotowania. Parametry mogą się różnić zależnie od temperatury, jakości, konsystencji i ilości potrawy.

Czas gotowania zależy w większym stopniu od grubości produktu, niż od jego ciężaru. Na przykład im grubszy jest stek, tym więcej potrzeba czasu, aby osiągnął w środku wymaganą temperaturę. Aby stek o grubości 2 cm osiągnął temperaturę ok. 58°C, potrzeba ok. godziny, a w przypadku steku o grubości 5 cm – ok. czterech godzin.

Zaleca się nadzorowanie pierwszego cyklu gotowania, aby sprawdzić, czy podane niżej parametry odpowiadają oczekiwaniom użytkownika. W razie potrzeby można je zmienić odpowiednio do własnych preferencji.

Rodzaj potrawy	Sposób przyrządzania	Stopień ugotowania	Grubość/ porcja potrawy	Temp. wewn./temp. gotowania (°C)	Czas gotowania (min)
Stek wołowy	Sous Vide	Lekko wypieczone	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		średnio wypieczone	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		dobrze ugotow.	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Pierś kurczaka	Sous Vide	dobrze ugotow.	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Parzenie	dobrze ugotow.		68 - 74	35 - 45
Udko kurczaka	Parzenie	dobrze ugotow.	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Stek wieprzowy	Sous Vide	dobrze ugotow.	2 cm	60 - 66	35 - 60
Polędwica wieprzowa	Sous Vide	dobrze ugotow.	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Filet z jagnięciny	Sous Vide	średnio wypieczone	2 cm	56 - 60	35 - 60
		dobrze ugotow.		64 - 68	40 - 65
Comber jagnięcy (bez kości)	Sous Vide	średnio wypieczone	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		dobrze ugotow.		64 - 68	65 - 120
Łosoś	Sous Vide	półprzezrocz.	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Parzenie	półprzezrocz.	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuńczyk	Sous Vide	półprzezrocz.	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krewetki	Sous Vide	półprzezrocz.	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Rodzaj potrawy	Sposób przyrządzania	Stopień ugotowania	Grubość/ porcja potrawy	Temp. wewn./temp. gotowania (°C)	Czas gotowania (min)
Jajka	Sous Vide	delikatne **1)**	Rozmiar M	63 - 64	45 - 70
		średnie **2)**		65 - 67	45 - 70
		intensywne **1)**		68 - 70	45 - 70
	Gotowanie	miękka		temp. wrzenia	$_4$ **3)**
		średnio wypieczone		temp. wrzenia	$_7$ **3)**
		twarda		temp. wrzenia	$_{10}$ **3)**
Ryż	Gotow. w małej il. wody	ugotow.	-	-	10 - 30
Ziemniaki	Gotowanie	ugotow.	-	-	15 - 30
Warzywa (świeże)	Sous Vide	ugotow.	-	85	30 - 40
Szparagi	Sous Vide	ugotow.	-	85	30 - 40

1) Białko jajka pozostaje płynne.

2) Białko pozostaje płynne.

3) Czas dla jajek średniej wielkości. Dla dużych jajek lub jajek wyjętych z lodówki należy wydłużyć czas gotowania o minutę.

Dodatkowe wskazówki dotyczące korzystania z funkcji Gotowanie wspomagane:

- Przed rozpoczęciem gotowania napełnić naczynie odpowiednią ilością płynu (od 1 do 3 litrów). Unikać dolewania płynu podczas gotowania.
- Przykryć naczynie, aby zaoszczędzić energię i szybciej uzyskać docelową temperaturę (dotyczy również podgrzewania wody).
- Regularnie mieszać potrawę podczas procesu gotowania, aby zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Dodać sól na samym początku procesu gotowania.
- Przed przygotowaniem należy rozmrozić produkty.
- Dodać warzywa (np. brokuły, kalafiora, zielony groszek, brukselkę), gdy woda osiągnie odpowiednią temperaturę i wyświetli się wyskakujące okienko.
- Ziemniaki i ryż należy zalać zimną wodą przed uruchomieniem funkcji.
- Do gulaszu, sosów, zup, curry, szmat, gulaszu i bulionu, których możesz użyć Odgrzewanie lub Powolne gotowanie. Przed uruchomieniem Powolne gotowanie funkcji należy podsmażyć składniki (bez Termosonda) i dodać zimny płyn; następnie włączyć funkcję z poziomu Gotowanie wspomagane.
- Do smażenia drobnych owoców morza, np. pokrojonej na kawałki ośmiornicy lub małży, można użyć funkcji Smażenie.

Dodatkowe wskazówki dotyczące korzystania z funkcji Smażenie:

⚠ OSTRZEŻENIE!

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.

⚠ UWAGA!

Naczyń wielowarstwowych należy używać wyłącznie przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.

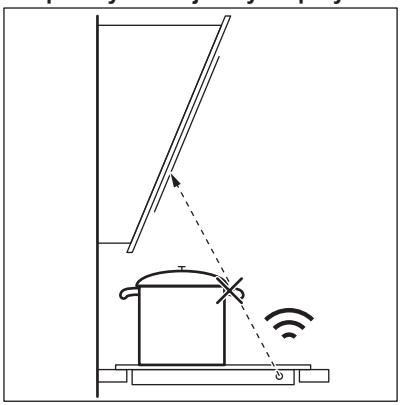
- Uruchomić funkcję, gdy płyta grzejna jest zimna (nie jest konieczne wstępne nagrzewanie).
- Używać naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej z wielowarstwowym dnem.
- Nie używać naczyń z wypukłością na środku dna.
- Różne rozmiary naczyń mogą powodować różne czasy nagrzewania. Ciężkie patelnie lepiej akumulują ciepło niż lekkie i dłużej się nagrzewają.
- Obrócić potrawę, gdy jej temperatura osiągnie połowę żądanej wartości. Bardzo grube porcje należy obracać częściej (tj. co dwie minuty). Aby uzyskać najlepsze efekty, zaleca się najpierw użycie metody Sous Vide. Aby ukoronować pracę, umieścić przygotowane porcje na wstępnie podgrzanej patelni i upiec je szybko z obu stron.
- Przed obróceniem potrawy należy zawsze wyjąć z niej Termosonda.

7.9 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Okap na rysunku jest tylko przykładowy.



ⓘ

Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood.

ⓘ

Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood
Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne Electrolux, które działają z tą funkcją, muszą posiadać symbol .

8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Użyć specjalnego skrobaka do szkła.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się biegnące poziomo rowki. Czyścić płytę grzejną wilgotną ściereczką z dodatkiem detergentu, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony.

9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
>
> Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ⓘ.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub doszło do uszkodzenia czujnika pod powierzchnią płyty grzejnej.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Po uruchomieniu funkcji Gotowanie wspomagane płyta grzejna rozpoczyna nagrzewanie, przerywa je, a następnie ponownie wznawia.	Jest to związane z kontrolą bezpieczeństwa, mającą na celu zapewnienie, że w naczyniu, dla którego włączono funkcję Gotowanie wspomagane, znajduje się Termosonda.	Jest to normalna procedura, która nie oznacza usterki urządzenia.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Wyświetlacz sygnalizuje, że Termosonda nie została wykryta.	Położenie Termosonda jest nieprawidłowe. Jakiś przedmiot blokuje jej sygnał (np. sztuciec, uchwyt naczynia lub inne naczynie).	Umieścić Termosonda w prawidłowym położeniu. Patrz „Wskazówki i porady”. Usunąć wszelkie metalowe lub inne przedmioty, które mogą blokować sygnał.
Wyświetlacz pokazuje, że temperatura wody przekracza wartość 100°C.	Termosonda nie została skalibrowana lub skalibrowano ją nieprawidłowo. Przeniesiono płytę grzejną w inne miejsce.	Ponownie skalibrować Termosonda. Patrz „Kalibracja”. Być może należy również sprawdzić poprawność kodu kalibracji. Patrz „Parowanie”.
	Woda została nadmiernie posolona.	Nie solić wody do gotowania.
Wyświetlacz nie pokazuje temperatury. Na wyświetlaczu pojawił się symbol ostrzegawczy.	Termosonda nie nawiązała połączenia z płytą grzejną z powodu zbyt słabego sygnału.	Umieścić Termosonda blisko anteny na powierzchni płyty grzejnej, w pobliżu środka płyty grzejnej. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Coś zasłania Termosonda lub antenę na powierzchni płyty grzejnej (np. metalowy sztuciec).	Usunąć wszelkie przedmioty zasłaniające antenę. Upewnić się, że naczynie stoi na środku pola grzejnego. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Termosonda utraciła połączenie z anteną.	Upewnić się, czy nic nie blokuje sygnału. Przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia, aby zmienić jej położenie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Inne urządzenia pracują na tej samej częstotliwości i zakłócają połączenie.	Usunąć urządzenia, które mogą zakłócać połączenie. Patrz „Dane techniczne”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Temperatura potrawy różni się od oczekiwanej.	Termosonda nie została prawidłowo włożona.	Upewnić się, że punkt pomiaru znajduje się w najgrubszej części potrawy. Patrz „Wskazówki i porady”.
Płyta grzejna wykrywa znaczące skoki temperatury.	Dodano wody lub zmieniono naczynie podczas gotowania.	Po uruchomieniu funkcji unikać dodawania wody lub zmieniania naczynia.
	Ciepło nie rozprzestrzenia się równomiernie w naczyniu, zwłaszcza w gęstych płynach.	Należy często mieszać potrawy.
Naczynie nagrzewa się zbyt mocno lub zbyt szybko dochodzi do przegotowania potrawy.	Użyto zbyt małego naczynia.	Należy używać naczyń dostosowanych wielkością do danego pola grzejnego. Patrz „Dane techniczne”.
Nie można włączyć funkcji.	Uruchomiono inną funkcję pola grzejnego, która uniemożliwia włączenie funkcji.	Wyłączyć uruchomioną funkcję przed włączeniem innej.
Funkcja Sous Vide lub Gotowanie wspomagane wyłącza się.	Na początku cyklu gotowania temperatura płynu w naczyniu przekraczała 40°C. Użyte naczynie było gorące.	Używać wyłącznie zimnych płynów. Nie nagrzewać wstępnie naczyń.
Hob²Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
Funkcja Hob²Hood jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono tryb H1.	Zmienić tryb na H2-H6 lub zaczekać, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Funkcja Hob²Hood działa w trybie H1-H6, ale działa oświetlenie.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Przywrócić ustawienia fabryczne wszystkich funkcji. Wybrać opcję Zresetuj wszystkie ustawienia w Menu. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną. Ustawić Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.
Pole grzejne wyłącza się. Pojawia się komunikat ostrzegawczy informujący o tym, że pole grzejne się wyłączy.	Samoczynne wyłączenie wyłącza strefę gotowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się oraz komunikat.	Działa funkcja Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się O - X - A.	Działa funkcja Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Miga .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Na wyświetlaczu pojawi się [E] i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się [E], należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Naczynia nagrzewają się dłużej niż 5 minut.	Dno naczynia nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.	Używać naczyń z odpowiednim (płaskim, magnetycznym) dnem. Patrz „Wskazówki i porady”.

9.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się, że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

10. DANE TECHNICZNE

10.1 Tabliczka znamionowa

Model EIS6648
Typ 62 B4A 01 CA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 596 891 00
220–240 V/400 V, 2N, 50–60 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW

10.2 Licencja na oprogramowanie

Oprogramowanie piekarnika wykorzystuje chronione prawem autorskim oprogramowanie licencjonowane, m.in. pod nazwami BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2.0.

Pełna treść licencji znajduje się w: Menu > Ustawienia > Serwis > Licencja.

Kod źródłowy oprogramowania open source można pobrać, używając hiperłącza na stronie internetowej produktu.

10.3 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

10.4 Termosonda – dane techniczne

Termosonda spełnia wymogi dotyczące kontaktu z żywnością.

Częstotliwość robocza	433,05-434,73 MHz
Maksymalna moc emisji	5 dBm
Zakres temperatury	0-120°C
Cykl pomiarowy	3 sekundy

11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

11.1 Informacje o produkcie*

Dane identyfikacyjne modelu		EIS6648
Typ płyty grzejnej		Płyta grzejna do zabudowy
Liczba pól grzejnych		4
Technologia grzania		Płyta indukcyjna
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	189,1 Wh/kg 189,1 Wh/kg 180,2 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		184,2 Wh/kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 66/2014. Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2477-2017, załącznik A. Dla Ukrainy zgodnie z normą 742/2019.

EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności

Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.

11.2 Oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.

12. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.

A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA....363
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ....366
3. INSTALAREA....368
4. DESCRIEREA PRODUSULUI....369
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE....372
6. UTILIZAREA ZILNICĂ....374
7. INFORMAȚII ȘI SFATURI....381
8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA....389
9. DEPANAREA....389
10. DATE TEHNICE....392
11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ....393
12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL....394

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- AVERTISMENT: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- AVERTISMENT: Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoarele incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

⚠ AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
  - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
  - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie legat la masă.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherele (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încâlcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.3 Utilizarea

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanta de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.4 Senzor de gătire

- Folosiți Senzor de gătire conform destinației sale. A nu se folosi pentru a deschide sau ridica niciun obiect.
- Folosiți doar Senzor de gătire recomandat pentru plită, câte unul pe rând.
- Nu îl folosiți când funcționează incorect sau este deteriorat.
- Nu folosiți Senzor de gătire în cuptor sau la microunde.
- Senzor de gătire poate citi temperaturi de până la 120°C.

- Asigurați-vă că Senzor de gătire este întotdeauna în interiorul alimentului sau lichidului până la marcajul pentru nivelul minim.
- Curățați Senzor de gătire înainte de prima utilizare. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic. Nu spălați Senzor de gătire în maşina de spălat vase. Mânerul din silicon se poate decolora, ceea ce nu influențează modul de funcționare al Senzor de gătire.
- Pentru depozitarea Senzor de gătire, folosiți ambalajul original.
- Dacă înlocuiți Senzor de gătire, depozitați-l pe cel vechi la cel puțin 3 m distanță. Vechiul Senzor de gătire poate influența funcționarea celui nou.

2.5 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.7 Eliminare

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie .....

3.2 Plitele încorporate

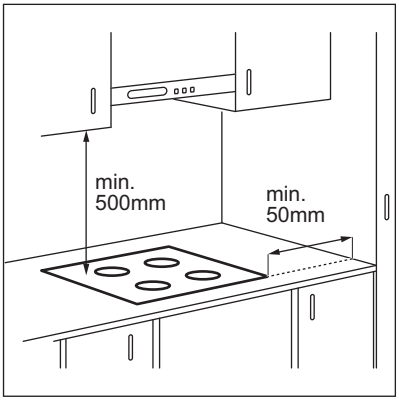
Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu de conectare

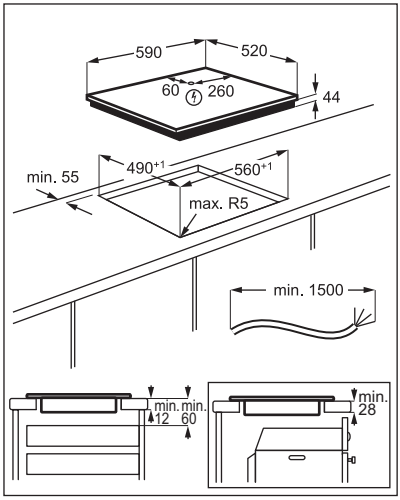
- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90°C sau mai ridicată. Contactați un Centru de service autorizat. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



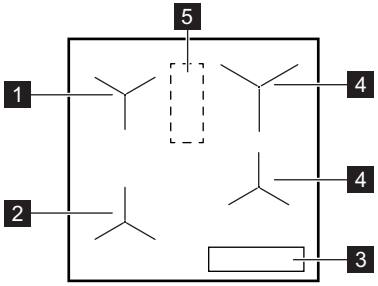
Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție Electrolux - Instalarea pe blatul de lucru" prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation	

4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătit

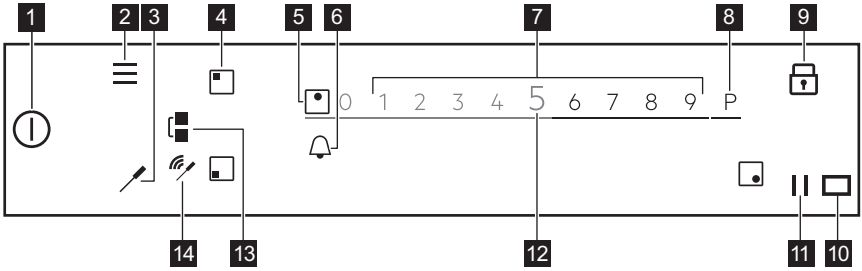


1. Zonă de inducție cu Gătire asistată
2. Zonă de inducție cu Gătire asistată și La tigaie
3. Panou de comandă
4. Zonă de gătit cu inducție
5. Zonă cu antenă

⚠ ATENȚIE!

Nu puneți nimic pe plită în această zonă.

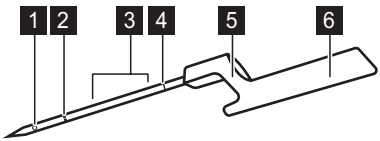
4.2 Structura panoului de comandă



Pentru a vedea setările disponibile, atingeți simbolul corespunzător.

	Simbol	Comentariu	
1	⏻	Pornit/Oprit	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2	☰	Meniu	Pentru a deschide și închide Meniu.
3		Senzor de gătire	Pentru a deschide meniul Senzor de gătire.
4		Selectarea zonei	Pentru a deschide glisorul pentru zona selectată.
5	-	Indicator zonă	Pentru a arăta pentru ce zonă este glisorul activ.
6		-	Pentru a seta funcțiile cronometru.
7	-	Glisor	Reglați nivelul de căldură.
8	P	PowerBoost	Pentru a activa funcția.
9		Blocare	Pentru activarea și dezactivarea funcției.
10		-	Fereastra comunicatorului cu semnal infraroșu Hob²Hood. Nu o acoperiți.
11	‖	Pauză	Pentru activarea și dezactivarea funcției.
12	0 - 9	-	Pentru a afișa nivelul de căldură curent.
13		Bridge	Pentru activarea și dezactivarea funcției.
14	/	Indicatoare de semnalizare	Conexiune maximă / Niciun semnal. Pentru a indica puterea semnalului conexiunii dintre Senzor de gătire și antenă.

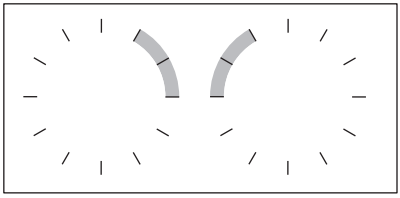
4.3 Senzor de gătire



1. Punct de măsurare
2. Marcaj pentru nivelul minim
3. Intervalul recomandat de adâncime (pentru lichide)
4. Cod de calibrare
5. Cârlig pentru amplasarea Senzor de gătire pe margine
6. Mâner cu antenă la interior

Senzor de gătire este o sondă wireless de temperatură care funcționează fără baterie, livrată în ambalaj împreună cu plita. În interiorul mânerului său este o antenă. O altă antenă se află sub suprafața plitei, sub suprafața dintre cele două zone de gătit din spate. Pentru a asigura un nivel adecvat de comunicare între Senzor de gătire și plită, nu puneți nimic pe plită în această zonă.

Punctul de măsurare se află la jumătatea dintre vârf și marcajul pentru nivelul minim. Introduceți Senzor de gătire în aliment cel puțin până la marcajul pentru nivelul minim. Pentru lichide, pentru a obține cele mai bune rezultate la gătire, scufundați Senzor de gătire în lichid până la 2-5 cm deasupra marcajului pentru nivelul minim. Puneți Senzor de gătire pe marginea oalei sau cratiței de cârlig; închideți zona cu antena la poziția orei 1 -3 (pentru partea stângă a plitei) sau poziția orei 9 - 11 (pentru partea dreaptă a plitei).



Următorii indicatori prezintă pe afișaj calitatea conexiunii dintre plită și Senzor de gătire: , , , . Dacă plita nu poate stabili conexiunea, se aprinde . Puteți mișca Senzor de gătire de-a lungul marginii vasului pentru a stabili sau crește calitatea conexiunii. Plita reactualizează starea conexiunii la fiecare 3 secunde.

ⓘ

Pentru mai multe informații, consultați „Informații și sfaturi pentru Senzor de gătire”.

4.4 Principalele caracteristici ale plitei

Noua dvs. plită **SensePro®** vă îndrumă cu precizie prin toată sesiunea de gătit. Consultați informațiile de mai jos pentru a descoperi câteva din cele mai bune caracteristici ale sale.

În funcție de tipul de aliment, Gătire asistată cu sau fără Senzor de gătire. Pentru tipuri diferite de preparate aveți seturi diferite de funcții.

Senzor de gătire - poate fi folosit în două moduri. Acesta măsoară temperatura la funcții, cum ar fi Termometru și La tigaie precum și vă ajută să păstrați cu precizie temperatura pentru tipuri diferite de alimente în timp ce gătiți Sous-vide sau folosiți funcții, precum Poșat, Fierbere la foc mic sau Reîncălzire.

Gătire asistată - facilitează gătitul oferindu-vă rețete de-a gata pentru diverse preparate, parametrii de gătit predefiniți și instrucțiuni pas cu pas. O puteți folosi cu Senzor de gătire, de ex, pentru a prepara o friptură sau, fără acesta, de ex. pentru a prepara clătite. Opțiunile disponibile depind de tipul de preparat pe care doriți să-l pregătiți. În acest mod, puteți folosi funcții precum Sous-vide, La tigaie, Fierbere la foc mic, Reîncălzire și multe altele. Ferestrele pop-up și sunetele vă anunță când s-a ajuns la temperatura

predefinită. Puteți accesa Gătire asistată din Meniu.

Sous-vide - o metodă de gătire la temperatură redusă a alimentelor ambalate în vid, pentru o durată mare de timp, ceea ce vă ajută să păstrați vitaminele și aromele. Plita vă oferă setări și instrucțiuni clare de urmat. După ce selectați funcția de la Gătire asistată, temperaturile sunt definite pentru tipurile diferite de alimente. De asemenea, puteți alege propriile dvs. temperaturi dacă activați funcția de la Sous-vide din Meniu.

La tigaie - o metodă de frigere cu niveluri de căldură controlate automat, dedicate tipurilor diferite de alimente. Vă ajută să evitați supraîncălzirea alimentelor sau uleiului. O puteți activa selectând Gătire asistată de la Meniu.

Termometru - cu această funcție Senzor de gătire măsoară temperatura în timpul gătitului. Nu o puteți utiliza când funcția Gătire asistată rulează.

Alte caracteristici utile ale plitei:

Topire - această funcție este perfectă pentru topirea ciocolatei sau a untului.

PowerBoost P - această funcție fierbe rapid cantități mari de apă.

Pauză - această funcție reduce nivelul căldurii la 1 pentru toate zonele de gătit, permițându-vă să păstrați mâncarea caldă pentru o perioadă mare de timp.

Bridge - această funcție vă permite să combinați ambele zone din partea stângă și să folosiți un vas mai mare. O puteți folosi cu La tigaie.

Hob²Hood - această funcție conectează plita cu o hotă specială și reglează corespunzător viteza ventilatorului.

Blocare - această funcție dezactivează temporar panoul de comandă în timpul gătirii.

Blocare acces copii - această funcție dezactivează panoul de comandă în timp ce plita nu funcționează, prevenind utilizarea accidentală.

Temporizator, **Cronometru cu numărătoare inversă** și **Cronometru** - puteți alege dintre trei funcții pentru a monitoriza durata gătirii.

Pentru mai multe informații, consultați „Utilizarea zilnică”.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Utilizarea afișajului

- Pot fi folosite doar simbolurile cu lumină de fundal.
- Pentru a activa o anumită opțiune, atingeți simbolul corespunzător de pe afișaj.
- Funcția selectată este activată atunci când luați degetul de pe afișaj.
- Pentru a derula prin opțiunile disponibile utilizați un gest rapid sau trageți cu degetele pe suprafața afișajului. Viteza gestului stabilește viteza de mișcare a ecranului.
- Derularea se poate opri singură sau o puteți opri imediat dacă atingeți afișajul.
- Puteți modifica majoritatea parametrilor care apar pe afișaj atunci când atingeți simbolurile corespunzătoare.
- Pentru a selecta funcția sau ora necesară puteți derula prin listă și/sau puteți atinge opțiunea dorită.
- Atunci când plita este activată și unele simboluri dispar de pe afișaj, atingeți-l din nou. Toate simbolurile sunt afișate din nou.
- Pentru anumite funcții, atunci când le porniți, apare o fereastră pop-up cu informații suplimentare. Pentru a dezactiva fereastra pop-up permanent, bifați ☐ înainte de a activa funcția.
- Selectați mai întâi o zonă pentru a activa funcțiile cronometru.

Simboluri utile pentru navigarea prin afișaj	
OK	Pentru confirmarea selecției sau setării.
〈〉	Pentru a reveni / înainte cu un nivel la Meniu.
∧ ∨	Pentru a derula în sus / jos prin instrucțiunile de pe afișaj.
	Pentru a activa / dezactiva opțiunile.
X	Pentru a închide fereastra pop-up.
⊗	Pentru anula o setare.

5.2 Prima conectare la rețeaua electrică

Atunci când conectați plita la sursa de curent, trebuie să setați Limba, Luminozitate display și Volum la apăsare pe taste.

Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.

5.3 Calibrarea Senzor de gătire

Înainte de a începe să folosiți Senzor de gătire este necesară calibrarea acestuia pentru a vă asigura că citirile de temperatură sunt corecte.

După ce Senzor de gătire este calibrat corect, acesta măsoară temperatura la punctul de fierbere cu o toleranță în gama + / - 2 °C.

Urmați procedura atunci când:

- instalați plita pentru prima oară;
- mutați plita într-un alt loc (schimbare de altitudine);
- înlocuiți Senzor de gătire.

ⓘ

Folosiți un vas cu diametrul bazei de 180 mm și umpleți-l cu 1 - 1,5 l de apă. Nu puneți sare în apă deoarece procedura poate fi afectată.

1. Pentru a calibra sau recalibra funcția, puneți Senzor de gătire pe marginea unui vas. Umpleți vasul cu apă rece, cel puțin până la semnul de nivel minim și puneți-l pe zona de gătit stânga față.
2. Atingeți ☰.

Selectați Setări > Senzor de gătire > Calibrare din listă.

3. Atingeți Calibrare.

Urmați instrucțiunile de pe ecran.

Pentru a părăsi Meniu atingeți ☰ sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

5.4 Realizarea perechi Senzor de gătire

Inițial, plita dvs. are perechea făcută cu Senzor de gătire de la livrare.

Dacă înlocuiți Senzor de gătire cu altul nou, va fi necesară să-i faceți perechea cu plita dvs.

1. Atingeți ☰.

Selectați Setări > Senzor de gătire > Împerechere din listă.

2. Atingeți Deconectare pentru a deconecta Senzor de gătire anterior.
3. Atingeți Pereche de lângă zona de gătit.

Apare o fereastră pop-up.

4. Introduceți codul din cinci cifre marcat pe noul Senzor de gătire, folosind tastatura numerică.
5. Atingeți OK pentru a confirma.

Senzor de gătire este acum făcut pereche cu plita.
Calibrați întotdeauna Senzor de gătire după realizarea perechii.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți ☰ sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

5.5 Meniu structură

Atingeți ☰ pentru a accesa și modifica setările plitei sau pentru a activa unele funcții.

Pentru a părăsi Meniu atingeți ☰ sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu folosiți 〈 sau 〉.

Tabelul prezintă structura de bază Meniu.

Gătire asistată

Funcții plită	Sous-vide	
	Termometru	
	Topire	
Setări	Blocare acces copii	
	Temporizator	
	Hob²Hood	
	Senzor de gătire	Conexiuni Calibrare Împerechere
	Configurare	Gătire asistată Limba Tonul de la taste Volum la apăsare pe taste Luminozitate display
	Service	Modul Demo Licență Afișare versiune SW Istoric alarme Reseteaza setarile

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți ⏻ timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

6.2 Oprire automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate sau nu există niciun vas pe o anumită zonă. Simbolul zonei de gătit albe clipește și zona de gătit cu inducție se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp apare un mesaj, iar plita se dezactivează.

Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore

ⓘ

Atunci când folosiți La tigaie, plita se dezactivează după 1,5 ore. Pentru Sous-vide, plita se dezactivează după 4 ore.

6.3 Utilizarea zonei de gătire

Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate. Zonele de gătit cu inducție se adaptează automat la dimensiunile bazei vasului.

După ce ați pus un vas pe zona de gătire selectată, plita o detectează automat și glisorul respectiv apare pe afișaj. Glisorul este vizibil timp de 8 secunde, după care afișajul revine la vizualizarea principală. Pentru a închide mai rapid glisorul, atingeți ecranul în afara zonei glisorului.

Atunci când alte zone sunt active, nivelul de căldură pentru zona pe care doriți să o utilizați poate fi limitat. Consultați secțiunea „Management putere”.

ⓘ

Asigurați-vă că vasul este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”. Verificați dimensiunea vasului în „Date tehnice”.

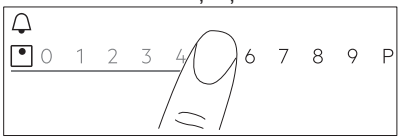
6.4 Nivelul de căldură

1. Activați plita.
2. Puneți vasul pe zona de gătit selectată.

Glisorul pentru zona de gătit activă apare pe afișaj și este activ timp de 8 secunde.

3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de căldură dorit.

Simbolul se face roșu și devine mai mare.



De asemenea, puteți schimba nivelul de căldură în timpul gătitului. Atingeți simbolul de selectare a zonei de pe vizualizarea principală a panoului de comandă și mutați degetul spre stânga sau dreapta (pentru a reduce sau crește nivelul de căldură).

6.5 PowerBoost

Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu inducție și depinde de dimensiunea vasului. Funcția poate fi activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

1. Atingeți mai întâi simbolul zonei dorite.
2. Atingeți P sau glisați degetul spre dreapta pentru a activa funcția pentru zona de gătit aleasă.

Simbolul se face roșu și devine mai mare. Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva manual funcția, selectați zona și modificați nivelul de căldură.

ⓘ

Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

6.6 OptiHeat Control(Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

⚠ **AVERTISMENT!**

III / **II** / **I** Cât timp indicatorul este aprins, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele **III** / **II** / **I** apar când o zonă de gătire este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe o zonă de gătire rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

6.7 Cronometru

STOP ☑ Cronometru cu numărătoare inversă

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătire în timpul unei singure sesiuni de gătire.

Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătire.

1. Setați mai întâi nivelul de căldură pentru zona de gătire respectivă și după aceea setați funcția.
2. Atingeți simbolul zonei.
3. Atingeți 🔔.

Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.

4. Verificați ☐ pentru a activa funcția.

Simbolurile se schimbă în 🔔 STOP ☑.

5. Glisați degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta ora dorită (de ex. ore și/sau minute).
6. Atingeți OK pentru a confirma selecția.

De asemenea, puteți alege ✕ să anulați selecția.
Atunci când durata setată ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește 🔔. Atingeți 🔔 pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, setați nivelul de căldură la **0**. Alternativ, atingeți 🔔 STOP din stânga valorii cronometrului, atingeți ✕ de lângă acesta și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

🔔☐ Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătire nu funcționează.

Funcția nu are nici o influență asupra funcționării niciunei zone de gătit.

1. Selectați orice zonă de gătire.

Glisorul relevant apare pe afișaj.

2. Atingeți 🔔.

Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.

3. Glisați degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta ora dorită (de ex. ore și minute).
4. Atingeți OK pentru a confirma selecția.

De asemenea, puteți alege ✕ să anulați selecția.
Atunci când durata setată ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește 🔔. Atingeți 🔔 pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, atingeți 🔔 din stânga valorii cronometrului, atingeți ✕ de lângă acesta și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

⏱ Temporizator

Funcția pornește automat numărătoarea imediat după ce activați o zonă de gătire. Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării.

1. Atingeți ☰ pentru a accesa Meniu.
2. Derulați Meniu pentru a selecta Setări > Temporizator.
3. Atingeți comutatorul pentru a porni/opri funcția.

Funcția nu se oprește atunci când ridicați vasul. Pentru a reseta funcția și a o porni din nou manual, atingeți ⏱, selectați Resetare din fereastra pop-up. Funcția începe numărătoarea de la **0** . Pentru Pauză funcția pentru o singură sesiune de gătire atingeți ⏱ și selectați Pauză din fereastra pop-up. Selectați Start pentru a continua numărătoarea.

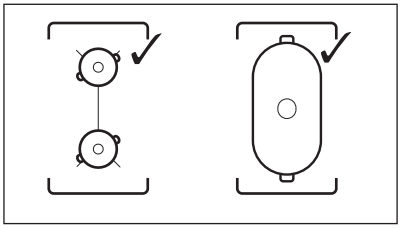
6.8 Funcția Bridge

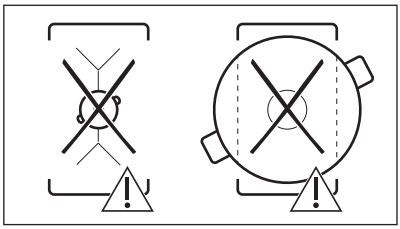
Această funcție conectează două zone de gătit care vor funcționa ca una cu același nivel de căldură.

Puteți utiliza funcția cu vase mari.

1. Puneți vasul pe cele două zone de gătit din partea stângă. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone.
2. Pentru activarea funcției atingeți [■. Simbolul zonei se schimbă.
3. Setați nivelul de căldură.

Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone însă să nu depășească marcajul zonei.





Pentru a dezactiva funcția, atingeți .
Zonele de gătit funcționează independent.

6.9 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Nu puteți activa funcția când Gătire asistată sau Sous-vide rulează.

Când funcția este activă pot fi utilizate numai simbolurile și . Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

Pentru activarea funcției atingeți .
se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.

Pentru a dezactiva funcția atingeți .

Funcția oprește PowerBoost. Nivelul maxim de căldură se reactivează atunci când atingeți din nou.

6.10 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării plitei. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Setați mai întâi nivelul căldurii.

Pentru activarea funcției atingeți .

Pentru dezactivarea funcției, atingeți timp de 3 secunde.

Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

6.11 Blocare acces copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

1. Atingeți pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări **>** Blocare acces copii din listă.
3. Porniți comutatorul și atingeți literele A-O-X în ordine alfabetică pentru a activa funcția. Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu, folosiți 〈 sau 〉.

6.12 Gătire asistată

Această funcție reglează parametrii la diferite tipuri de alimente și îi păstrează pe durata gătirii.

Cu funcția puteți pregăti o gamă largă de preparate, cum ar fi Carne:, Pește și Fructe de mare, Legume, Supe, Sosuri, Paste sau Lapte. Există diferite metode de gătire disponibile pentru diferite tipuri de preparate, de ex. pentru pui puteți alege între La tigaie, Sous-vide sau Poșat.

Puteți activa funcția numai pe partea stângă a plitei. Gătire asistată cu Sous-vide funcția poate fi activată pentru zona de gătire stânga față sau spate. Dacă doriți să folosiți La tigaie, aceasta poate fi activată pentru zona de gătire stânga față sau pentru ambele zone de gătire când se face punte.

Dacă Gătire asistată funcționează pe zona de gătire stânga față, folosiți zonele din dreapta pentru a găti fără a folosi funcția.

Nu folosiți vase care au baza cu diametru mai mare de 200 mm pe zona de gătit stânga spate atunci când funcția rulează pe zona stânga față. Acestea pot influența conexiunea dintre Senzor de gătire și antena aflată sub suprafața plitei.

Nu încălziți vasul înainte de a găti. Folosiți doar apă rece de la robinet sau lichide reci, dacă este cazul. Reîncălziți doar preparate reci.

Pentru La tigaie, urmați instrucțiunile de pe afișaj. Adăugați ulei după ce cratița devine fierbinte.

Cu Gătire asistată funcția cronometru funcționează ca Cronometru. Acesta nu oprește funcția atunci când timpul setat expiră.

1. Pentru a activa funcția atingeți ⁄ sau ☰ și selectați Gătire asistată.
2. Alegeți tipul de aliment pe care doriți să-l preparați din listă.
   Pentru fiecare tip de preparat sunt disponibile câteva opțiuni. Urmați instrucțiunile prezentate pe afișaj.
   - Puteți atinge OK deasupra ferestrei pop-up pentru a utiliza setările implicite.
   - Pentru La tigaie, puteți modifica nivelul implicit de căldură. Pentru anumite preparate, puteți verifica temperatura zonei de mijloc a alimentului dacă folosiți Senzor de gătire.
   - Pentru majoritatea opțiunilor, de ex. Sous-vide și Poșat, puteți schimba temperatura implicită.
   - Puteți modifica durata implicită sau vă setați propria durată. Doar pentru Sous-vide este predefinită durata minimă.

Pe ecran sunt disponibile instrucțiuni suplimentare cu informații detaliate. Le puteți derula cu ⌃ și ⌄.

3. Atingeți OK. Urmați instrucțiunile din ferestrele pop-up.
   Unele opțiuni încep cu preîncălzire. Puteți urmări progresul pe bara de comandă.
4. Dacă apare o fereastră pop-up cu instrucțiuni, atingeți OK și apoi Start pentru a continua.

Funcția rulează cu setările predefinite. Pentru a dezactiva fereastra pop-up permanent, bifați ☐ înainte de a activa funcția.

5. După expirarea timpului setat, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Pentru a închide fereastra, atingeți OK.

Funcția nu se oprește automat. Pentru Sous-vide plita se va dezactiva automat după maxim patru ore.

Pentru a opri funcția, atingeți ⁄ sau , sau simbolul zonei active și selectați Stop. Pentru a confirma, atingeți Da în fereastra pop-up.

6.13 Sous-vide

Pentru a prepara carne, pește sau legume utilizând funcția sunt necesare pungi adecvate cu sistem de închidere sau pungi de plastic și un aparat de sigilat în vid. Puneți alimentele condimentate în pungi și sigilați-le în vid. De asemenea, puteți cumpăra porții de alimente gata de preparat cu această metodă de gătire.

⚠ AVERTISMENT!

Asigurați-vă că respectați principiile de siguranță alimentară. Consultați „Informații și sfaturi”.

Cu această funcție puteți alege propria durată și temperatură (între 35°C și 85°C), adecvate pentru tipul de aliment pe care doriți să-l preparați. Folosiți maxim 4 litri de apă; acoperiți vasul cu un capac. Pentru mai multe detalii despre parametrii de gătire, consultați tabelul Instrucțiuni de gătit din „Informații și sfaturi”. Decongelați alimentul înainte de a-l prepara.

Funcția poate fi activată doar pentru zona de gătit stânga față sau stânga spate. Dacă Sous-vide funcționează, folosiți zonele din dreapta pentru a găti fără a folosi funcția.

Cu Sous-vide funcția cronometru funcționează ca Cronometru. Funcția se dezactivează automat numai după maxim patru ore.

1. Pregătiți porțiile de alimente conform instrucțiunilor de mai sus.
2. Puneți oala plină cu apă rece pe zona față sau spate stânga.
3. Atingeți ⁄ > Sous-vide. De asemenea, puteți atinge ☰ > Funcții plită > Sous-vide.

4. Selectați temperatura adecvată.

Setați durata (opțional). Durata sesiunii de gătire depinde de grosimea și tipul de aliment.

5. Atingeți OK pentru a continua.
6. Puneți Senzor de gătire pe marginea vasului.
7. Atingeți OK pentru a închide fereastra pop-up.
8. Atingeți Start pentru a activa preîncălzirea.

După ce vasul atinge temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Atingeți OK pentru a confirma.

9. Puneți porțiile de aliment în pungi vertical în vas (puteți folosi un suport Sous-vide). Atingeți Start.

Dacă setați Cronometru, aceasta pornește împreună cu funcția.

10. După ce timpul setat a expirat, este emis un semnal sonor și clipește. Pentru a opri semnalul, atingeți .

Pentru a opri funcția, atingeți sau simbolul zonei active și apoi Stop. Pentru a confirma, atingeți Da în fereastra pop-up.

PăstreazăTemperatura

Puteți folosi funcția Sous-vide pentru gătire în timp ce Senzor de gătire controlează cu exactitate și menține temperatura (cu acuratețea de + / - 1°C). Puteți pregăti o gamă largă de preparate, cum ar fi sosuri sau baze condimentate (de ex. tipuri diferite de curry sau bouillabaisse). Puteți să setați proprii dvs. parametrii sau consultați tabelul Instrucțiuni de gătit din „Informații și sfaturi”.

Funcția poate fi activată doar pentru zona de gătit stânga față sau stânga spate.

1. Atingeți > Funcții plită > Sous-vide sau accesați funcția atingând > Sous-vide.
2. Selectați temperatura adecvată.

Setați durata (opțional).

3. Atingeți OK pentru a continua.
4. Puneți Senzor de gătire pe marginea vasului sau introduceți-l în aliment.
5. Atingeți Start pentru a activa preîncălzirea.

După ce vasul ajunge la temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up.

6. Atingeți OK pentru a închide fereastra pop-up.
7. Atingeți Start.

Dacă setați Ceas avertizor, aceasta pornește împreună cu funcția.

8. Este emis un semnal sonor după terminarea duratei setate și clipește. Pentru a opri semnalul, atingeți .

Pentru a opri sau regla funcția, atingeți sau simbolul zonei active și apoi Stop. Pentru a confirma, atingeți Da din fereastra pop-up.

6.14 Termometru

Cu această funcție, Senzor de gătire lucrează ca un termometru, ajutându-vă să monitorizați temperatura alimentului sau lichidului în timpul gătirii. De exemplu, vă puteți baza pe aceasta pentru a încălzi laptele sau pentru a verifica temperatura mâncării de bebeluș.

Cel puțin o zonă de gătit trebuie să fie activă pentru a folosi funcția.

Puteți activa funcția pentru toate zonele de gătit, însă doar pentru o singură zonă de gătit pe rând.

1. Introduceți Senzor de gătire în aliment sau lichid, până la marcajul pentru nivelul minim.
2. Atingeți pe afișaj pentru a deschide meniul Senzor de gătire și alegeți Termometru. Puteți atinge și > Funcții plită > Termometru.
3. Atingeți Start.

   Măsurătoarea începe pe zona de gătit activă.

   Dacă niciuna dintre zonele de gătit nu este activă, apare o fereastră pop-up de informare.

Pentru a opri funcția, atingeți cifrele care indică temperatura sau și selectați Stop.

6.15 Topire

Puteți folosi această funcție pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolata sau untul. Puteți folosi funcția doar pentru o singură zonă de gătit pe rând.

1. Atingeți ☰ pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Funcții plită > Topire din listă.
3. Atingeți Start.
   Trebuie să selectați zona de gătit dorită. Dacă zona de gătit este deja activă, apare o fereastră pop-up. Revocați nivelul de căldura anterior pentru a activa funcția.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți ☰ sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu, folosiți 〈 sau 〉.

Pentru a opri funcția, atingeți simbolul de selectare a zonei, după care atingeți Stop.

6.16 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită.

Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 - H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului. Puteți seta plita să activeze doar lumina dacă selectați H1.

ⓘ

Dacă modificați viteza ventilatorului hotei, conexiunea implicită cu plita se dezactivează. Pentru a reactiva funcția, OPRIȚI și PORNIȚI din nou ambele aparate.

Mod	Iluminare automată	Fierbere[1)]	Prăjire[2)]
H0	Oprit	Oprit	Oprit
H1	Pornit	Oprit	Oprit
H2[3)]	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H3	Pornit	Oprit	Viteza ventilatorului 1
H4	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H5	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2
H6	Pornit	Viteza ventilatorului 2	Viteza ventilatorului 3

1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.

3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Schimbarea modurilor

Dacă nu sunteți mulțumiți de nivelul de zgomot / viteza ventilatorului, puteți comuta manual între moduri.

1. Atingeți ☰.

Selectați Setări > Hob²Hood din listă.

2. Alegeți modul corespunzător.

Pentru a părăsi Meniu atingeți ☰ sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

6.17 Limba

1. Atingeți ☰ pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Limba din listă.

3. Alegeți limba adecvată din listă.

Dacă alegeți o limbă greșită, atingeți ☰. Apare o listă. Selectați a treia opțiune din partea de sus, apoi penultima opțiune. Apoi alegeți a doua opțiune. Derulați pentru a alege limba adecvată din listă. În cele din urmă, alegeți opțiunea din dreapta.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți ☰ sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu, folosiți 〈 sau 〉.

6.18 Tonul de la taste / Volum la apăsare pe taste

Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele complet. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.

1. Atingeți ☰ pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Tonul de la taste / Volum la apăsare pe taste din listă.
3. Alegeți opțiunea adecvată.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți ☰ sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu, folosiți 〈 sau 〉.

6.19 Luminozitate display

Puteți modifica luminozitatea afișajului.

Există 4 niveluri de luminozitate, 1 este cel mai scăzut și 4 cel mai ridicat.

1. Atingeți ☰ pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Luminozitate display din listă.
3. Alegeți nivelul adecvat.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți ☰ sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

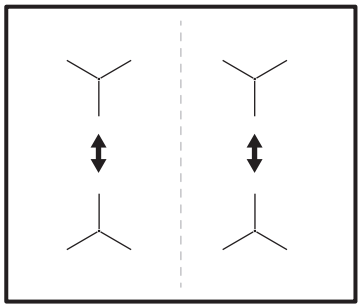
Pentru a naviga prin Meniu, folosiți 〈 sau 〉.

6.20 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare a curentului, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o încărcătură electrică maximă de 3680 W. Dacă plita atinge limita puterii maxime disponibile în cadrul unei singure faze, puterea zonelor de gătit va fi redusă automat.
- Nivelul maxim de căldură este vizibil pe glisor. Sunt active numai cifrele cu alb.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



7. INFORMAȚII ȘI SFATURI

⚠ **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit

ⓘ

Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecați vasul pe sticla vitroceramică.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.

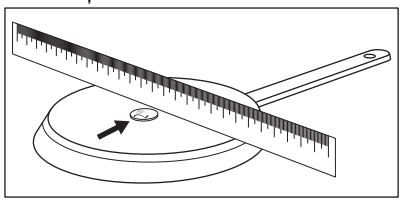
ⓘ

Consultați „Date tehnice”.

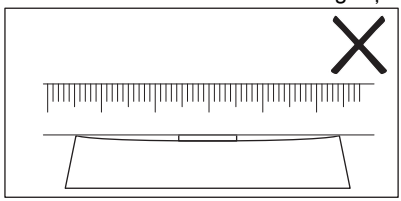
7.2 Cratițe adecvate pentru funcția

Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este adecvată:

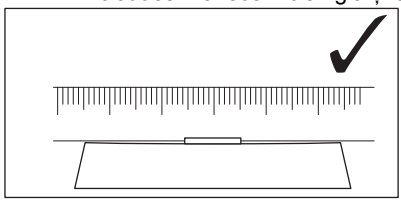
1. Întoarceți invers cratița.
2. Puneți o riglă pe fundul cratiței.
3. Încercați să introduceți o monedă de 5, 10 sau 50 de bani (sau o altă monedă de grosime similară) între riglă și baza cratiței.



a. Cratița nu este adecvată dacă puteți introduce moneda între riglă și cratiță.



b. Cratița este adecvată dacă nu puteți introduce moneda între riglă și cratiță.



7.3 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

7.4 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

7.5 Exemple de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.

ⓘ

Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Chifteluțe, mușchiuleț, fripturi bine prăjite.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi.		
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.		

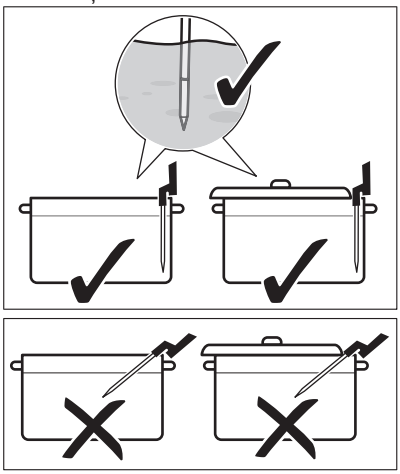
7.6 Sfaturi utile pentru Senzor de gătire

Pentru funcții, cum ar fi Gătire asistată și Sous-vide, puteți folosi Senzor de gătire doar în partea stângă a plitei. Cu funcția Termometru puteți folosi Senzor de gătire și pe partea dreaptă a plitei.

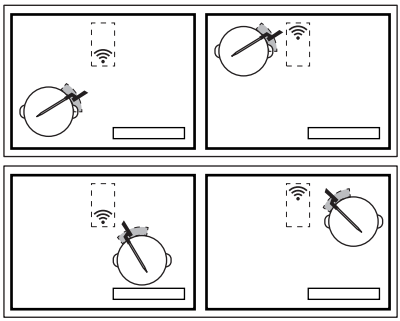
Pentru a asigura cea mai bună conexiune (,) între Senzor de gătire și plită:

Pentru lichide

- Scufundați Senzor de gătire în lichid, în intervalul recomandat de adâncime. Marcajul pentru nivelul minim să fie acoperit.
- Puneți Senzor de gătire pe marginea vasului. Dacă se poate, țineți-l în poziție verticală. Asigurați-vă că vârful intră în contact cu fundul vasului. Mânerul Senzor de gătire să fie mereu în exteriorul oalei sau cratiței.

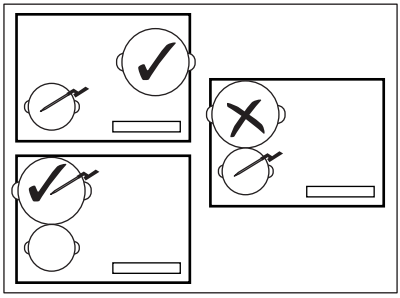


- Dacă doriți să folosiți Senzor de gătire pe partea stângă a plitei, asigurați-vă că se află aproape de centrul plitei, la poziția orei 1 - 3. Dacă doriți să îl folosiți pe dreapta (cu funcția Termometru), asigurați-vă că este plasat la poziția orei 9 - 11. Consultați imaginile de mai jos.



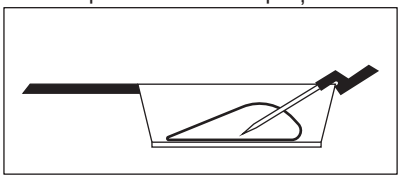
Puteți mișca Senzor de gătire de-a lungul marginii vasului dacă nu se reușește stabilirea conexiunii.

- Puteți acoperi parțial vasul cu un capac.
- Dacă folosiți zona de gătit față stânga, nu puneți niciun vas mare pe zona din stânga spate. Vasele mari aflate pe zona de gătit stânga spate pot bloca semnalul. Mutați vasul mare pe zona de gătit dreapta spate.

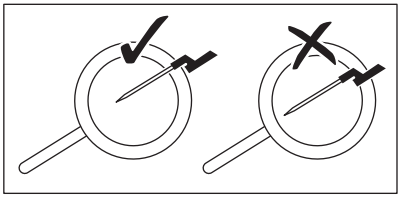


Pentru alimente solide (măsurarea temperaturii din mijloc)

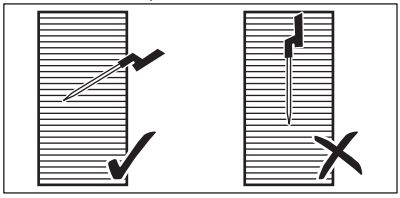
- Introduceți Senzor de gătire în partea cea mai groasă a alimentului, până la marcajul pentru nivelul minim. Punctul de măsurare să fie în partea centrală a porției.



- Asigurați-vă că Senzor de gătire este introdus ferm în aliment. Părțile metalice ale Senzor de gătire să nu atingă pereții oalei / cratiței. Cârligul mânerului să fie îndreptat în jos.



- Pentru carne / pește cu o grosime de 2 - 3 cm, vârful Senzor de gătire să atingă baza vasului.
- Scoateți Senzor de gătire înainte de a întoarce alimentul.
- Dacă folosiți o plancha, asigurați-vă că mânerul Senzor de gătire rămâne pe partea dreaptă, în exteriorul suprafeței sale. Consultați imaginile de mai jos.



7.7 Gătitul la temperaturi reduse - Principiile privind siguranța alimentară

Asigurați-vă că respectați următoarele instrucțiuni atunci când gătiți la temperaturi reduse, de ex. Sous-vide.

- Spălați-vă / dezinfectați-vă pe mâini înainte de a prepara mâncarea. Folosiți mănuși de unică folosință.
- Folosiți doar alimente proaspete, de calitate înaltă, depozitate în condiții adecvate.
- Spălați întotdeauna și curățați bine coaja fructelor și legumelor.
- Păstrați curată suprafața blatului de lucru și a tocătoarelor. Folosiți tocătoare diferite pentru tipuri diferite de alimente.
- Acordați o atenție specială igienei alimentare când preparați pasăre, ouă și pește. Pasărea să fie întotdeauna preparată la o temperatură de cel puțin 65°C timp de minim 50 de minute.
- Asigurați-vă că peștele pe care doriți să-l preparați cu ajutorul Sous-vide este de calitate sashimi, adică este foarte proaspăt.
- Depozitați alimentele preparate într-un frigider timp de maxim 24 de ore.
- Pentru persoanele cu sistem imunitar slăbit sau afecțiuni medicale cronice, se recomandă pasteurizarea alimentelor înainte de consumare. Pasteurizați alimentele la 60°C timp de minim o oră.

7.8 Instrucțiuni de gătit

Tabelul de mai jos prezintă exemple de tipuri de alimente și vă oferă temperaturile optime și duratele sugerate pentru gătire. Parametrii pot varia în funcție de temperatură, calitate, consistență și cantitatea de alimente.

Durata gătirii depinde mai mult de grosimea alimentelor decât de greutatea acestora. De ex. pentru friptură, cu cât este mai groasă bucata, cu atât durează mai mult ca miezul său să atingă temperatura predefinită. O friptură groasă de 2 cm durează circa o oră să ajungă la 58°C, în timp ce una groasă de 5 cm are nevoie de circa patru ore.

Monitorizați prima sesiune de gătire pentru a vă asigura că parametrii de mai jos sunt potriviți cu obiceiurile și vasele pe care le folosiți la gătit. Puteți modifica acești parametri în funcție de preferințele dvs. personale.

Tipul alimentelor	Procesul de gătire	Nivelul de preparare	Grosimea / cantitatea de aliment	Temp. zonei de mijloc / temp. de gătire (°C)	Timp de gătire (min)
Vită - friptură	Sous-vide	în sânge	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		medie	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		bine făcută	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Pui - piept	Sous-vide	bine făcută	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Poşat	bine făcută		68 - 74	35 - 45
Pui - pulpă	Poşat	bine făcută	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Porc - friptură	Sous-vide	bine făcută	2 cm	60 - 66	35 - 60
Porc - mușchi file	Sous-vide	bine făcută	4 -5 cm	62 - 66	60 - 120
File de miel	Sous-vide	medie	2 cm	56 - 60	35 - 60
		bine făcută		64 - 68	40 - 65
Spinare de miel (fără oase)	Sous-vide	medie	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		bine făcută		64 - 68	65 - 120
Somon	Sous-vide	translucid	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Poşat	translucid	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Ton	Sous-vide	translucid	2 cm	45 - 50	35 - 50
Creveți	Sous-vide	translucid	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Tipul alimentelor	Procesul de gătire	Nivelul de preparare	Grosimea / cantitatea de aliment	Temp. zonei de mijloc / temp. de gătire (°C)	Timp de gătire (min)
Ouă	Sous-vide	moale **1)**	M - mărime	63 - 64	45 - 70
		mediu **2)**		65 - 67	45 - 70
		tare **2)**		68 - 70	45 - 70
	Fierbere	moale		fierbere	4 **3)**
		medie		fierbere	7 **3)**
		dură		fierbere	10 **3)**
Orez	Umflare	gătit	-	-	10 - 30
Cartofi	Fierbere	gătit	-	-	15 - 30
Legume (proaspete)	Sous-vide	gătit	-	85	30 - 40
Sparanghel	Sous-vide	gătit	-	85	30 - 40

1) Albușul rămâne lichid.

2) Albușul rămâne lichid.

3) Duratele sunt pentru ouă de dimensiuni medii. Pentru ouă mari și ouă din frigider, adăugați un minut la durata gătirii.

Sfaturi suplimentare pentru Gătire asistată:

- Umpleți vasul cu o cantitate adecvată de lichid (de ex. între 1 și 3 litri) înainte de gătire. Încercați să evitați să adăugați mai mult în timpul gătirii.
- Folosiți un capac pentru a economisi energia și pentru a atinge mai rapid temperatura (de asemenea, pentru preîncălzirea apei).
- Amestecați regulat în vas pe durata gătirii pentru a asigura o distribuire uniformă a temperaturii.
- Adăugați sare chiar la începutul unei sesiuni de gătit.
- Decongelați alimentul înainte de a-l prepara.
- Adăugați legume (de ex. broccoli, conopidă, fasole verde, varză de Bruxelles) când apa atinge temperatura dorită și apare fereastra pop-up.
- Adăugați cartofii sau orezul în apa rece înainte de a porni funcția.
- Pentru tocănițe, sosuri, supe, curry-uri, ragout, gulaș și bulion, puteți utiliza Reîncălzire sau Fierbere la foc mic. Înainte de a porni funcția Fierbere la foc mic, prăjiți ingredientele (fără Senzor de gătire) și adăugați lichid rece; după aceea, activați funcția de la Gătire asistată.
- Pentru fructe de mare mici, de ex. caracatiță feliată / tentacule sau moluște, folosiți La tigaie.

Sfaturi suplimentare pentru La tigaie:

> ⚠ **AVERTISMENT!**
>
> Utilizați numai cratițe cu fundul plat.

> ⚠ **ATENȚIE!**
>
> Utilizați cratițe laminate doar cu nivelurile scăzute de căldură pentru a preveni deteriorarea sau supra-încălzirea vasului.

- Porniți funcția când plita este rece (nu este necesară preîncălzirea).
- Utilizați vase cu bază tip sandviș fabricate din oțel inoxidabil.

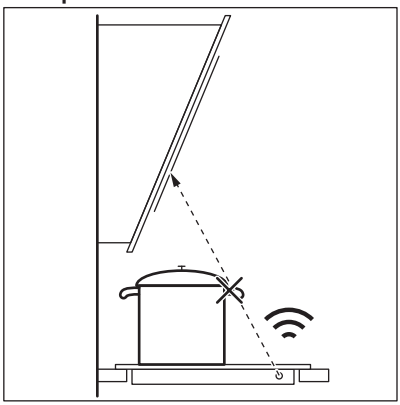
- Nu utilizați vase care prezintă deformări în centrul bazei lor.
- Dimensiunile diferite ale vaselor pot cauza durate diferite de încălzire. Cratițele grele stochează mai multă căldură decât cele ușoare, însă încălzirea lor durează mai mult.
- Întoarceți alimentul după ce acesta atinge jumătate din temperatura dorită. Porțiile foarte groase de alimente să se întoarcă mai des (de ex. o dată la două minute). Vă recomandăm să folosiți mai întâi metoda Sous-vide pentru a obține cele mai bune rezultate. Pentru un aspect deosibit la final, puneți porțiile preparate pe o tigaie pre-încălzită și frigeți-le rapid pe ambele părți.
- Scoateți întotdeauna Senzor de gătire înainte de a întoarce alimentul.

7.9 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota din imagine este cu titlu exemplificativ.



ⓘ

Păstrați curată fereastra pentru Hob²Hood comunicatorul prin semnal infraroșu.

ⓘ

Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood
Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele Electrolux care funcționează cu această trebuie să fie prevăzute cu simbolul .

8. ÎNGRIJIREA ŞI CURĂȚAREA

⚠ AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

8.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.
- Suprafața plitei prezintă canale orizontale. Curățați plita cu o lavetă moale și puțin detergent cu o mișcare ușoară de la stânga la dreapta. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale de la stânga spre dreapta.

9. DEPANAREA

⚠ AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați schema de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu setați nivelul de încălzire timp de 60 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul nu reacționează la atingere.	O parte a afișajului este acoperită sau vasele sunt așezate prea aproape de afișaj. Pe afișaj este puțin lichid sau un obiect.	Scoateți obiectele. Îndepărtați vasele de afișaj. Curățați afișajul, așteptați să se răcească aparatul. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ⏻.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul de sub suprafața plitei s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat.
După ce activați Gătire asistată, plita începe încălzirea, se oprește și apoi pornește din nou.	Aceasta este o verificare de siguranță pentru a se asigura că Senzor de gătire este într-un vas pentru care funcția Gătire asistată a fost activată.	Este o procedură normală, nu indică nicio defectare.
Nu puteți activa cel mai ridicat nivel de căldură.	O altă zonă este deja setată la nivelul de căldură cel mai ridicat.	Mai întâi reduceți puterea celeilalte zone.
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Afișajul arată că Senzor de gătire nu este găsit.	Poziția Senzor de gătire este incorectă. Ceva blochează semnalul (de ex. tacâmuri, un mâner al vasului sau un alt vas).	Poziționați Senzor de gătire corect. Consultați „Informații și sfaturi”. Îndepărtați toate obiectele metalice sau alte obiecte care pot bloca semnalul.
Afișajul arată că temperatura apei depășește 100 °C.	Nu ați calibrat Senzor de gătire sau nu ați făcut corect acest lucru. Ați mutat plita într-un alt loc.	Calibrați din nou Senzor de gătire. Consultați „Calibrarea”. Să verificați și dacă codul de calibrare este corect. Consultați „Realizarea perechii”.
	Ați pus prea multă sare în apă.	Nu sărați apa care fierbe.
Temperatura nu este vizibilă pe afișaj. Afișajul prezintă o pictogramă de avertisment.	Senzor de gătire nu a stabilit conexiunea cu plita deoarece puterea semnalului este prea mică.	Puneți Senzor de gătire aproape de antena de pe suprafața plitei, aproape de centrul plitei. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Ceva acoperă Senzor de gătire sau antena de pe suprafața plitei, de ex. un tacâm din metal.	Îndepărtați toate obiectele care acoperă antena. Asigurați-vă că puneți vasul pe centrul zonei de gătit. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Conexiunea dintre Senzor de gătire și antenă s-a pierdut.	Asigurați-vă că nimic nu acoperă semnalul. Mutați Senzor de gătire de-a lungul marginii vasului pentru a-i regla poziția. Consultați „Informații și sfaturi”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Alte aparate funcționează la aceeași frecvență și afectează conexiunea.	Îndepărtați toate aparatele care pot afecta conexiunea. Consultați „Date tehnice”.
Temperatura alimentului este diferită de cea așteptată.	Senzor de gătire este introdus incorect.	Asigurați-vă că punctul de măsurare se află în partea cea mai groasă a alimentului. Consultați „Informații și sfaturi”.
Plita detectează salturi semnificative de temperatură.	Ați adăugat puțină apă sau ați schimbat vasul în timpul gătirii.	Evitați să adăugați apă sau să schimbați vasul după ce pornește o funcție.
	Căldura din vas nu s-a întins uniform, în special pentru lichide groase.	Amestecați frecvent mâncarea.
Vasul devine prea fierbinte sau mâncarea se arde prea rapid.	Ați folosit un vas care este prea mic.	Folosiți vase ale căror dimensiuni sunt adecvate pentru o anumită zonă de gătit. Consultați „Date tehnice”.
Nu puteți activa o funcție.	O altă funcție rulează pe aceeași zonă de gătit, ceea ce previne activarea.	Opriți funcția înainte de a activa alta.
Gătire asistată sau Sous-vide se oprește.	La începutul sesiunii de gătire, temperatura lichidului din interiorul vasului este de peste 40°C. Vasul folosit este fierbinte.	Folosiți doar lichide reci. Nu preîncălziți vasul.
Hob²Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
Hob²Hood funcționează, însă doar lumina este aprinsă.	Ați activat modul H1.	Schimbați modul la H2 - H6 sau așteptați să pornească modul automat.
Modurile Hob²Hood H1 - H6 funcționează, însă lumina este stinsă.	Becul s-ar putea să fie ars.	Contactați un Centru de service autorizat.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
Este setată limba greșită.	Ați schimbat limba din greșeală.	Resetați toate funcțiile la setările inițiale. Selectați Reseteaza setarile din Meniu. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita. Setați Limba, Luminozitate display și Volum la apăsare pe taste.
O zonă de gătire se dezactivează. Se aprinde un mesaj de avertizare care spune că zona de gătire se va opri.	Oprirea automată dezactivează zona de gătire.	Dezactivați plita și activați-o din nou. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
și un mesaj se aprinde.	Blocare funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Apare O - X - A.	Blocare acces copii funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
clipește.	Pe zonă nu există niciun vas.	Puneți vasele pe zonă.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
E și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă E se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centrul de service autorizat
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
Vasele se încălzesc mai mult de 5 min.	Fundul vasului nu este compatibil cu inducția.	Folosiți vase cu fundul corect (plat, magnetic). Consultați „Informații și sfaturi”.

9.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

10. DATE TEHNICE

10.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIS6648
Tip 62 B4A 01 CA
Inducție 7.35 kW
Nr. ser.....
ELECTROLUX

PNC 949 596 891 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabricat în: Germania
7.35 kW

10.2 Licențele software

Software-ul inclus în plită conține software supus legii drepturilor de autor care este licențiat în conformitate cu termenii BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 și alții.

Consultați textul complet al licenței în: Meniu > Setări > Service > Licență.

Puteți descărca codul sursă al software-ului open source prin accesarea următorului link din pagina produsului web.

10.3 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (setare de încălzire maximă) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata maximă [min]	Diametrul vasului [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	1800	2800	10	145 - 180

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

10.4 Senzor de gătire specificații tehnice

Senzor de gătire este aprobat pentru a fi folosit în contact cu mâncarea.

Frecvența de funcționare	433,05 - 434,73 MHz
Puterea maximă de transmisie	5 dBm
Interval de temperatură	0 - 120°C
Ciclu de măsurare	3 secunde.

11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

11.1 Informații despre produse*

Identificarea modelului		EIS6648
Tipul plitei		Plită încorporată
Numărul zonelor de gătire		4
Tehnologie de încălzire		Inducție
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga față Stânga spate Dreapta față Dreapta spate	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față Stânga spate Dreapta față Dreapta spate	189,1 Wh/kg 189,1 Wh/kg 180,2 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		184,2 Wh/kg

* Pentru Uniunea Europeană în conformitate cu UE 66/2014. Pentru Belarus conform cu STB 2477-2017, Anexa A. Pentru Ucraina conform cu 742/2019.

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței

Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcajele corespunzătoare zonelor de gătire respective.

11.2 Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.

Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию , устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте: **www.electrolux.com/support**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 395
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....398
3. УСТАНОВКА.....401
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 402
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 405
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....408
7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... 416
8. УХОД И ЧИСТКА.....424
9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....424
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... 428
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 429
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 430

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения

соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- ВНИМАНИЕ! Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- ВНИМАНИЕ! Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- ВНИМАНИЕ! Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
  - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
  - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.

- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Использование

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной

поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Термощуп

- Используйте Термощуп по его назначению. Не используйте его для того, чтобы открывать или поднимать какие-либо предметы.
- Используйте только рекомендованный для данной варочной поверхности Термощуп, и не более одного одновременно.
- Не используйте его в случае, если он неисправен или поврежден.
- Не используйте Термощуп в духовом шкафу или микроволновой печи.
- Термощуп может определять температуры до 120°C.
- Позаботьтесь о том, чтобы Термощуп всегда находился внутри продукта или погружен в жидкость по крайней мере до минимальной отметки.
- Перед первым использованием Термощуп следует очистить. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы. Не мойте Термощуп в посудомоечной машине. Силиконовая ручка может потерять цвет; это не влияет на рабочие характеристики Термощуп.
- Используйте для хранения Термощуп оригинальную упаковку.
- При замене Термощуп храните старый не ближе 3 метров. Старый Термощуп может влиять на работу нового.

2.5 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.7 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

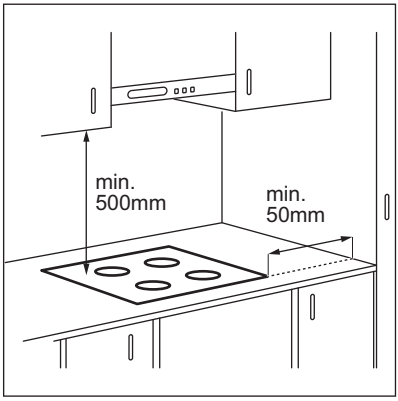
3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °C и выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

  Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

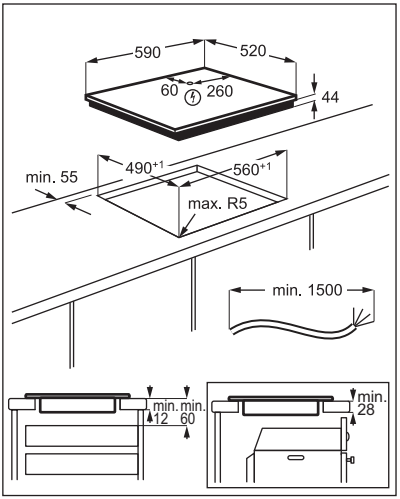
3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время

приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



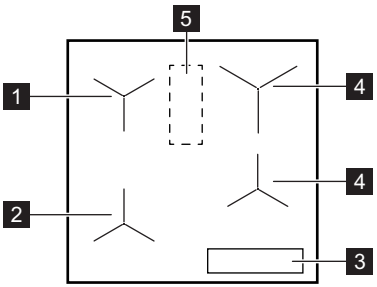
Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели Electrolux — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности

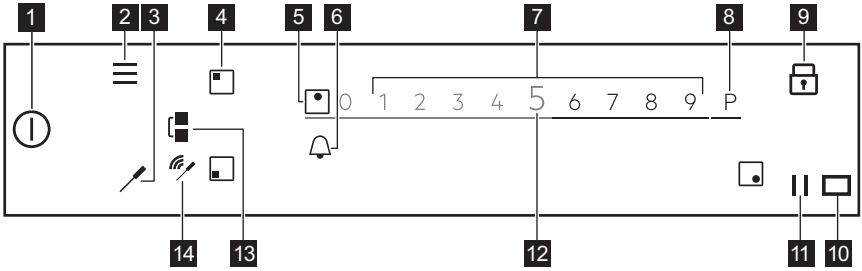


1. Индукционная конфорка с Помощь в Приготовлении
2. Индукционная конфорка с Помощь в Приготовлении и Жарение
3. Панель управления
4. Индукционная зона нагрева
5. Область с антенной

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не ставьте ничего на эту область варочной поверхности.

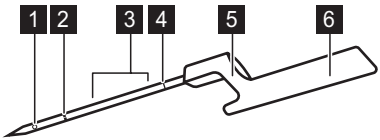
4.2 Расположение панели управления



Чтобы отобразить доступные настройки, коснитесь соответствующего символа.

	Символ	Комментарий	
1	⏻	ВКЛ / ВЫКЛ	Включение и выключение варочной панели.
2	☰	Меню	Открытие и закрытие меню Меню.
3		Термощуп	Открытие меню Термощуп.
4		Выбор конфорки	Выбор слайдера для требуемой конфорки.
5	-	Индикация конфорки	Отображение конфорки, к которой относится активный слайдер.
6		-	Установка функций таймера.
7	-	Ползунок	Изменение уровня нагрева.
8	P	PowerBoost	Включение функции.
9		Блокир. кнопок	Включение и выключение функции.
10		-	Окошко коммутатора инфракрасных сигналов системы Hob²Hood. Не закрывайте его посторонними предметами.
11	‖	Пауза	Включение и выключение функции.
12	**0 - 9**	-	Отображение текущего значения уровня нагрева.
13		Bridge	Включение и выключение функции.
14	/	Индикаторы сигнала	Отличная связь / нет сигнала. Отображение уровня сигнала соединения между Термощуп и антенной.

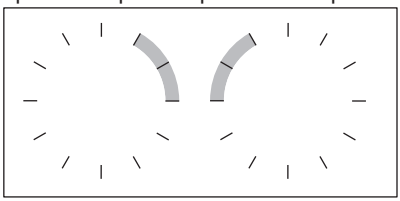
4.3 Термощуп



1. Точка замера
2. Отметка минимального уровня
3. Рекомендованный диапазон погружения (для жидкостей)
4. Код калибровки
5. Крюк для размещения Термощуп на крае
6. Ручка с антенной внутри

Термощуп является беспроводным температурным датчиком, который работает без батареи. Он поставляется в комплекте упаковки варочной поверхности. Внутри ручки находится антенна. Другая антенна расположена под поверхностью варочной поверхности между двумя задними конфорками. Не размещайте в этой зоне посторонние предметы, чтобы гарантировать хорошую связь между Термощуп и варочной поверхностью.

Точка, в которой производятся измерения, находится посередине между кончиком и отметкой минимального уровня. По возможности устанавливайте Термощуп в продукт хотя бы до отметки минимального уровня. Для достижения оптимальных результатов в случае с жидкостями погружайте Термощуп в жидкость так, чтобы она была выше отметки минимального уровня на 2-5 см. Устанавливайте Термощуп при помощи крюка на край кастрюли или сковороды так, чтобы он находился в положении 1-3 часа (в случае использования на левой стороне варочной поверхности) или на 9-11 часов (в случае использования на правой стороне варочной поверхности).



Следующие индикаторы отражают на дисплее уровень сигнала при соединении варочной поверхности и Термощуп: , , . Если варочной поверхности не удается установить соединение, высвечивается . Для установления или повышения уровня сигнала можно передвинуть Термощуп вдоль по кромке посуды. Варочная поверхность обновляет состояние подключения каждые 3 секунды.

Подробнее см. «Термощуп: советы и рекомендации».

4.4 Основные функции варочной панели

В ходе приготовления ваша новая варочная панель **SensePro®** предоставляет поэтапные указания. Ниже приведены сведения о ряде ее наиболее полезных функций.

В зависимости от вида продуктов можно использовать Помощь в Приготовлении или Термощуп. Для разных блюд предусмотрены разные подборки функций.

Термощуп можно использовать двумя способами. Замер температур при работе таких функций как Термометр и Жарение, а также точное поддержание температуры во время работы функции Сувид или использования таких функций как Тушение, Приготовление на медленном огне или Разогрев.

Помощь в Приготовлении - помощь в приготовлении путем выдачи готовых рецептов для различных блюд, заранее заданных параметров приготовлений и

пошаговых инструкций. Можно использовать как с инструментом Термощуп, например, при жарке стейка, так и без него, например, при жарке блинчиков. Набор доступных опций зависит от вида блюда, которое требуется приготовить. В данном режиме можно использовать такие функции как Сувид, Жарение, Приготовление на медленном огне, Разогрев и многие другие. Раскрывающиеся окна и звуковые сигналы уведомляют о достижении заранее заданной температуры. Помощь в Приготовлении можно вызвать из Меню.

Сувид - метод приготовления герметично закрытых продуктов при низкой температуре на протяжении длительного времени. Это позволяет сберечь витамины и сохранить вкус и аромат. При этом варочная панель выдает ясные указания и предоставляет настройки. Выбор функции при помощи Помощь в Приготовлении позволяет использовать заранее заданную температуру для разных видов продуктов. Также можно задавать собственные температуры при выборе функции Сувид при помощи Меню.

Жарение - метод жарки с автоматически поддерживаемым уровнем мощности, выставляемым для продуктов различных типов. Это помогает избежать перегрева продуктов или растительного масла. Функцию можно включить, выбрав Помощь в Приготовлении в Меню.

Термометр - при помощи данной функции Термощуп измеряет температуру в ходе приготовления. Ее невозможно использовать во время работы функции Помощь в Приготовлении.

Другие полезные функции варочной панели:

Растапливание - данная функция идеально подойдет для растапливания шоколада или сливочного масла.

PowerBoost P - функция поможет быстро вскипятить большое количество воды.

Пауза - функция уменьшает уровень нагрева на всех конфорках до «1», позволяя поддерживать пищу теплой на протяжении длительного времени.

Bridge - данная функция позволяет комбинировать обе левые конфорки в единую зону при использовании кухонной посуды больших размеров. Эту функцию можно использовать совместно с Жарение.

Hob²Hood - установка соединения варочной панели со специальными вытяжками для согласования регулировки скорости вытяжного вентилятора.

Блокир. кнопок - временная блокировка панели управления в ходе приготовления.

Защита детей - блокировка панели управления на время, когда варочная панель не используется. Эта функция позволяет избежать случайного включения прибора.

Секундомер, **Таймер обратного отсчета** и **Таймер** - выберите одну из этих трех функций для контроля времени приготовления.

Подробнее см. «Ежедневное использование».

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Использование дисплея

- Можно использовать только подсвеченные символы.
- Для включения выбранной опции коснитесь соответствующего символа на дисплее.

- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для прокрутки доступных опций используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею. Скорость при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также ее можно немедленно прервать, коснувшись дисплея.
- Большую часть выводимых на дисплей параметров можно изменить, коснувшись соответствующих символов.
- Для выбора требуемой функции или значения времени можно прокрутить список или/или коснуться опции, который необходимо выбрать.
- Если при включенной варочной поверхности какие-либо символы исчезли с дисплея, снова его коснитесь. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится раскрывающееся окно с дополнительными сведениями. Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна, поставьте флажок ☐ перед включением функции.
- Для использования функций таймера сначала выберите конфорку, которую следует включить.

Навигация по дисплею: полезные символы	
OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.
〈〉	Возврат на один уровень в Меню.
∧ ∨	Прокрутка инструкций на дисплее вверх или вниз.
	Включение или выключение опций.
X	Закрывание всплывающего окна.
⊗	Отмена настройки.

5.2 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной панели к сети электропитания необходимо установить Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.

Данные настройки можно изменить в меню Меню > Настройки > Настройка. См. раздел «Ежедневное использование».

5.3 Калибровка Термощуп

Прежде чем приступить к использованию Термощуп, необходимо выполнить его калибровку для обеспечения точного измерения температуры.

После завершения калибровки Термощуп измеряет температуру в момент кипения с точностью +/-2 °C.

Выполняйте данную процедуру в следующих случаях:

- Первоначальная установка варочной панели.
- Изменение местоположения варочной панели (изменение высоты над уровнем моря).
- Замена Термощуп.

ⓘ

Используйте посуду с дном диаметром 180 мм и наполните ее 1-1,5 л воды. Не солите воду; это может повлиять на ход процедуры.

1. Для калибровки или повторной калибровки установите Термощуп на край посуды. Наполните кастрюлю холодной водой как отметки минимального уровня и поместите ее на левую переднюю конфорку.
2. Коснитесь ☰.

Выберите в списке Настройки > Термощуп > Калибровка.

3. Коснитесь Калибровка.

Следуйте экранным инструкциям.

Чтобы выйти из Меню, коснитесь ☰ или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна.

5.4 Сопряжение Термощуп

При поставке Термощуп сопряжен с варочной поверхностью.

При замене Термощуп на новый необходимо произвести его сопряжения с новой варочной поверхностью.

1. Нажмите на ☰.

Выберите в списке Настройки >Термощуп > Соединение.

2. Коснитесь Отключить для отмены сопряжения со старым Термощуп.
3. Коснитесь Соединение рядом с конфоркой.

Появится раскрывающееся окно.

4. При помощи цифровой наборной панели введите выгравированный на новом Термощуп пятизначный код.
5. Нажмите на OK для подтверждения.

Термощуп сопряжен с варочной поверхностью.

После сопряжения всегда выполняйте калибровку Термощуп.

Для оставления Меню коснитесь ☰ или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна.

5.5 Меню структура

Для вызова и изменения настроек варочной панели или включения ряда функций коснитесь ☰.

Чтобы выйти из Меню, коснитесь ☰ или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна. Для навигации по Меню используйте 〈 или 〉.

Таблица отображает основную структуру Меню.

Помощь в Приготовлении		
Функции варочной поверхности	Сувид	
	Термометр	
	Растапливание	
Настройки	Защита детей	
	Секундомер	
	Hob²Hood	
	Термощуп	Подключение Калибровка Соединение
	Настройка	Помощь в Приготовлении Выбрать Язык Тоны Кнопок Громкость сигнала Яркость дисплея
	Сервис	Демо-режим Разрешение Отобразить версию ПО Журнал неисправностей Заводские Установки

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду ⏻, чтобы включить или выключить варочную панель.

6.2 Автоматическое отключение.

Данная функция автоматически выключает варочную поверхность, если:

- выключены все конфорки;
- после включения варочной поверхности не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита, или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной поверхности дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конкретной конфорке отсутствует посуда. Высвечивающийся белым символ конфорки начинает мигать, и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время выдается значок, и варочная поверхность выключается.

Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная поверхность выключается:

Уровень нагрева	Варочная поверхность выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 5	5 часов
6	4 часов
7 - 9	1,5 час

ⓘ

При использовании Жарение варочная поверхность выключается через 1,5 часа. При использовании Сувид варочная поверхность выключается через 4 часа.

6.3 Использование конфорок

Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

После размещения посуды на выбранной конфорки варочная поверхность автоматически определяет ее и на дисплее высвечивается соответствующий слайдер. Слайдер отображается в течение 8 секунд, после чего дисплей вовзвращается в режим главного окна. Для того чтобы быстрее убрать слайдер, коснитесь экрана за пределами области слайдера.

В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной вам конфорки может быть ограничен. См. раздел «Система управления мощностью».

ⓘ

Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Советы и рекомендации». Проверьте размеры посуды в Главе «Технические данные».

6.4 Уровень нагрева

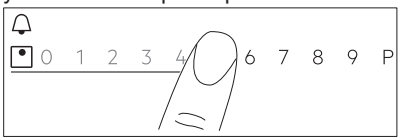
1. Включите варочную поверхность.

2. Установите посуду на выбранную конфорку.

На дисплее на 8 секунд отобразится слайдер работающей конфорки.

3. Коснитесь или проведите пальцем для установки требуемого уровня нагрева.

Символ загорится красным цветом и увеличит свой размер.



Уровень нагрева также можно изменить во время приготовления. Коснитесь символа выбора конфорки в основном меню панели управления и передвиньте палец влево или вправо (для уменьшения или увеличения уровня нагрева).

6.5 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

1. Сначал коснитесь символа требуемой конфорки.
2. Для включения данной функции для выбранной конфорки коснитесь P или проведите пальцем вправо.

Символ становится красным и увеличивается в размерах.

Функция выключается автоматически. Для выключения функции вручную выберите конфорку и измените уровень нагрева.

ⓘ

Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

6.6 OptiHeat Control(Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

III / **II** / **I** Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы **III** / **II** / **I**. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

6.7 Таймер

STOP ☑ Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Функцию можно задать для каждой отдельной конфорки.

1. Сначала установите уровень нагрева соответствующей конфорки, а затем установите параметры данной функции.
2. Коснитесь символа конфорки.
3. Коснитесь 🔔.

На дисплее появится меню таймера.

4. Проверьте ☐ и включите функцию.

Символы изменятся на STOP ☑.

5. Для выбора требуемого времени (напр., часов и/или минут) проведите пальцем слева или справа.

6. Коснитесь OK, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить касанием X.

Незадолго до окончания заданного времени раздается звуковой сигнал и включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь.

Чтобы выключить данную функцию, установите уровень нагрева на **0**. Другой вариант: коснитесь слева от значения таймера, затем коснитесь X рядом и подтвердите свой выбор на открывшемся всплывающем окне.

Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются.

Эта функция не влияет на работу конфорок.

1. Выберите любую конфорку.

При этом на дисплее появляется соответствующий регулятор.

2. Коснитесь.

На дисплее появится меню таймера.

3. Для выбора требуемого времени (напр., часов и минут) проведите пальцем слева или справа.
4. Коснитесь OK, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить касанием X.

Незадолго до окончания заданного времени раздается звуковой сигнал и включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь.

Для выключения функции коснитесь слева от значения времени, коснитесь X рядом с и подтвердите выбор, когда появится новое окно.

Секундомер

Данная функция начинает автоматический отсчет сразу после включения конфорки. Ее можно использовать для контроля времени работы конфорки.

1. Коснитесь, чтобы открыть Меню.
2. Прокрутите Меню и выберите Настройки > Секундомер.
3. Включение и выключение функции производится касанием переключателя.

Даная функция не прерывает работу при снятии посуды. Для сброса функции и ее ручного перезапуска коснитесь и выберите Сбросить во всплывающем окне. Функция начнет отсчет с **0**. Чтобы установить Пауза в работе функции во время одного цикла приготовления, коснитесь и выберите Пауза во всплывающем окне. Для продолжения отсчета выберите Старт.

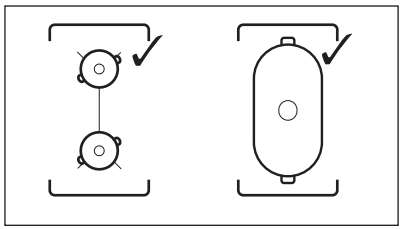
6.8 Функция Bridge

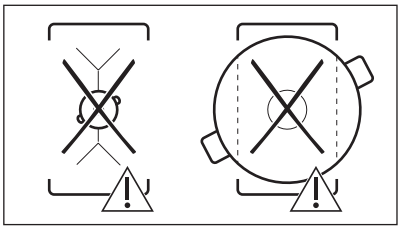
Эта функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка и имеют тот же уровень нагрева.

Данную функцию можно использовать с большой кухонной посудой.

1. Поставьте посуду на две конфорки. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок.
2. Коснитесь, чтобы включить функцию. Изменится символ конфорки.
3. Установите уровень нагрева.

Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей.





Для выключения функции коснитесь [■. Конфорки работают независимо друг от друга.

6.9 || Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе Помощь в Приготовлении или Сувид включение данной функции невозможно.

При работе функции возможно использование только символов ⏻ и ||. Все остальные символы на панели управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера.

Коснитесь ||, чтобы включить функцию.

Загорится ||. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Чтобы включить функцию, коснитесь ||.

Эта функция останавливает работу функции PowerBoost. Максимальный уровень нагрева включается снова при повторном касании ||.

6.10 🔒 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения функции нажмите на 🔒. Для выключения функции коснитесь и удерживайте 🔒 в течение 3 секунд.

ⓘ

При выключении варочной панели выключается и эта функция.

6.11 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

1. Коснитесь ☰ дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки **>** Защита детей.
3. Для включения функции включите переключатель и коснитесь букв A - O - X в алфавитном порядке. Для отмены функции выключите выключатель.

Для оставления Меню коснитесь ☰ или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте 〈 или 〉.

6.12 Помощь в Приготовлении

Данная функция подбирает параметры для продуктов различных типов и поддерживает их в ходе приготовления.

С помощью этой функции можно приготовить разнообразные блюда, например Мясо, Рыба и морепродукты, овощи, Супы, Соусы, Макаронные изделия или Молоко. Для разных видов продуктов доступны различные способы приготовления, например, для курицы можно выбрать Жарение, Сувид или Тушение.

Функция применима только к конфоркам на левой стороне варочной панели. Помощь в Приготовлении с функцией Сувид можно использовать для передней левой или задней левой конфорок. Если необходимо использовать функцию Жарение, ее можно включить для передней левой конфорки или для обеих конфорок, когда они объединены.

Если для передней левой конфорки включена функция Помощь в Приготовлении, для приготовления без использования этой функции можно использовать конфорки с правой стороны.

Когда передняя левая конфорка работает в данном режиме, не используйте на левой задней конфорке посуду, диаметр дна которой превышает 200 мм. Это может повлиять на качество соединение между Термощуп и антенной, расположенной под поверхностью варочной панели.

ⓘ

Не разогревайте посуду перед приготовлением. Используйте только холодную воду из-под крана или холодные жидкости, если это применимо. При повторном разогреве блюда обязательно должны быть холодными.

ⓘ

При использовании функции Жарение следуйте указаниям на дисплее. После нагрева сковороды добавьте масло.

ⓘ

При использовании функции Помощь в Приготовлении таймер работает как Таймер. По истечении установленного периода времени таймер не завершает работу этой функции.

1. Для включения этой функции коснитесь ⁄ или ☰ и выберите Помощь в Приготовлении.
2. Выберите в списке тип продуктов, который вы планируете готовить. Для каждого типа продуктов доступен ряд опций. Следуйте указаниям на дисплее.
   - Можно коснуться OK в верхней части всплывающего окна и выбрать настройки по умолчанию.
   - Для Жарение уровень нагрева по умолчанию можно изменить. Для ряда блюд при использовании Термощуп доступен контроль температуры внутри продукта.
   - Для большинства опций, например, Сувид и Тушение, заданную по умолчанию температуру можно изменить.
   - Можно изменить заданное по умолчанию время или задать свое собственное значение. Для Сувид предварительно установлено минимальное время приготовления.

Дополнительные подробные указания выводятся на экран. Их можно прокрутить при помощи ⌃ и ⌄.

3. Коснитесь OK. Следуйте инструкциям во всплывающих окнах. Ряд опций начинает работ с предварительного разогрева. Ход процесса отражается на линейке управления.
4. При появлении всплывающего окна с инструкциями коснитесь OK и выберите Старт, чтобы продолжить.

Данная функция использует заранее заданные параметры.

Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна, поставьте флажок ☐ перед включением функции.

5. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал и открывается всплывающее окно. Коснитесь OK, чтобы закрыть окно.

Функция не прекращает работу автоматически. Варочная панель автоматически выключается только в режиме приготовления Сувид по истечении максимального времени работы, которое составляет четыре часа.

Для выключения функции коснитесь ⏲ или ♨ или символа активной конфорки, затем выберите Останов. Коснитесь Да во всплывающем окне, чтобы подтвердить выбор.

6.13 Сувид

Для приготовления при помощи данной функции мяса, рыбы или овощей вам понадобятся пакеты с застежкой «зип-лок» или полиэтиленовые пакеты и вакуумный упаковщик. Поместите приправленные продукты в пакеты и герметично их закройте. В продаже также имеются уже подготовленные для приготовления данным методом порционные продукты.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Обязательно соблюдайте правила безопасности при приготовлении пищи. См. «Указания и рекомендации».

Данная функция позволяет самостоятельно выбрать время и температуру (в диапазоне от 35°C до 85°C), соответствующие виду продуктов, которые предстоит приготовить. Объем воды не должен превышать 4 литра; накройте кастрюлю крышкой. Подробные сведения о параметрах приготовления находятся таблице приготовления, приведенной в главе «Советы и рекомендации». Размораживайте продукты перед приготовлением.

Функцию можно использовать только для передней левой или задней левой конфорок. Во время работы в режиме Сувид для приготовления без использования этой функции используйте конфорки на правой стороне.

ⓘ

Если выбран режим Сувид, таймер работает как Таймер. Функция выключается автоматически по истечении максимального времени работы, который составляет четыре часа.

1. Подготовьте порции продуктов согласно приведенным выше указаниям.
2. Поместите на переднюю левую или заднюю левую конфорку кастрюлю с холодной водой.
3. Коснитесь > Сувид. Также можно коснуться > Функции варочной поверхности > Сувид.
4. Выберите надлежащую температуру. Задайте время (по желанию). Время приготовления зависит от толщины и типа приготовляемого продукта.
5. Коснитесь ОК, чтобы продолжить.
6. Установите Термощуп на край посуды.
7. Коснитесь ОК, чтобы закрыть всплывающее окно.
8. Коснитесь Старт, чтобы включить предварительный разогрев.

Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно. Коснитесь ОК для подтверждения.

9. Поместите продукты в пакетах в посуду так, чтобы они находились в вертикальном положении (можно использовать стойку Сувид). Коснитесь Старт.

В случае выбора Таймер он будет работать одновременно с данной функцией.

10. По истечении заданного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает . Для выключения сигнала коснитесь .

Чтобы выключить функцию или заново установить ее параметры, коснитесь или символа работающей конфорки, а затем коснитесь Останов. Для подтверждения коснитесь Да во всплывающем окне.

Поддержание температуры

Функцию Сувид можно использовать в ходе приготовления, в то время как Термощуп обеспечивает точный контроль и поддержание температуры (с точностью +/-1°C). Можно готовить широкий спектр блюд, например, бульонов со специями или соусов (например, различных типов карри или буайбес). Можно устанавливать собственные параметры или пользоваться таблицей приготовления, приведенной в главе «Советы и рекомендации».

Функцию можно использовать только для передней левой или задней левой конфорок.

1. Коснитесь > Функции варочной поверхности > Сувид или вызовите функцию, коснувшись > Сувид.
2. Задайте требуемую температуру. Задайте время (по желанию).
3. Для продолжения коснитесь ОК.
4. Установите Термощуп на край кастрюли или вставьте его в продукт.
5. Нажмите Старт для начала разогрева.

Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно.

6. Коснитесь ОК, чтобы закрыть раскрывающееся окно.
7. Нажмите на Старт.

В случае выбора Таймер он будет работать одновременно с данной функцией.

8. По истечении заданного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает . Для выключения сигнала коснитесь .

Для остановки или настройки функции коснитесь или символа, относящегося к работающей конфорке, и выберите Останов. Коснитесь Да в раскрывающемся окне для подтверждения.

6.14 Термометр

Данная функция превращает Термощуп в термометр, помогающий следить во время приготовления за температурой продуктов или жидкостей. Например, вы можете воспользоваться им при разогреве молока или контроля температуры еды для детей.

Для использования данной функции должна быть включена как минимум одна конфорка.

Данная функция работает со всеми конфорками, но не более чем с одной конфоркой за раз.

1. Вставьте Термощуп в продукт поместите в жидкость до отметки минимального уровня.
2. Коснитесь дисплея для вызова меню Термощуп и выберите Термометр. Также можно коснуться > Функции варочной поверхности > Термометр.
3. Нажмите на Старт.
   Начнется измерение температуры на выбранной конфорке.
   Если ни одна из конфорок не работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением.

Для отмены функции коснитесь цифр, отображающих температуру, или , и выберите Останов.

6.15 Растапливание

Данную функцию можно использовать для растапливания различных продуктов, напр., шоколада или сливочного масла. Функцию можно использовать только с одной конфоркой за раз.

1. Коснитесь дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Функции варочной поверхности > Растапливание.
3. Нажмите на Старт.
   Необходимо выбрать требуемую конфорку.
   Если конфорка уже работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением. Для включения функции отмените заданный ранее уровень нагрева.

Для оставления Меню коснитесь или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте 〈 или 〉.

Для выключения функции выберите символ выбора конфорки, а затем коснитесь Останов.

6.16 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной панели.

В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от «H1» до «H6». Изначально установлен режим H5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели.

Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды. Предусмотрен режим работы варочной панели, включающий только освещение: H1.

ⓘ

При изменении скорости работы вентилятора вытяжки соединение по умолчанию с варочной панелью отключается. Чтобы заново включить эту функцию, установите переключатели обеих устройств сначала в положение ВЫКЛ, а затем — вновь в положение ВКЛ.

Режим	Автоматическое зажигание	Варка[1)]	Жарение[2)]
H0	Выкл	Выкл	Выкл
H1	Вкл	Выкл	Выкл
H2[3)]	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
H4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
H6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная панель фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная панель фиксирует процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

Переключение режимов

Если вам не подходит уровень шума / скорость работы вентилятора, режимы можно переключить вручную.

1. Коснитесь ☰.

Выберите в списке Настройки>Hob²Hood .

2. Выберите соответствующий режим.

Чтобы выйти из Меню, коснитесь ☰ или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна.

По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении этого периода времени система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

6.17 Выбрать Язык

1. Коснитесь ☰ дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки >Настройка > Выбрать Язык.
3. Выберите из списка подходящий язык.

В случае неверного выбора языка коснитесь ☰. Появится список. Выберите третью опцию сверху, а затем предпоследнюю снизу опцию. Затем выберите вторую опцию. Прокрутите вниз для выбора из списка требуемого языка. В заключение выберите опцию справа.

Для оставления Меню коснитесь ☰ или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте 〈 или 〉.

6.18 Тоны Кнопок / Громкость сигнала

Можно выбрать вид звуковых сигналов, выдаваемых варочной поверхностью, или полностью выключить звуковую сигнализацию. Можно выбрать между щелчками (значение по умолчанию) и тонами.

1. Коснитесь ☰ дисплея для вызова Меню.

2. Выберите в списке Настройки > Настройка> Тоны Кнопок / Громкость сигнала.
3. Выберите подходящую опцию.

Для оставления Меню коснитесь ☰ или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте 〈 или 〉.

6.19 Яркость дисплея

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

Имеется 4 уровня яркости: «1» – самый низкий, а «4» – самый высокий.

1. Коснитесь ☰ дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки >Настройка > Яркость дисплея.
3. Выберите подходящий уровень.

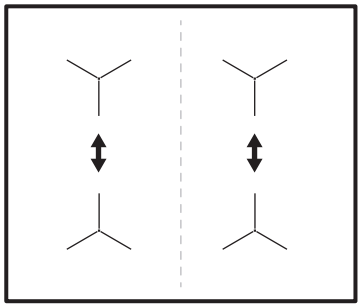
Для оставления Меню коснитесь ☰ или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте 〈 или 〉.

6.20 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует ступень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Максимальный уровень нагрева отображается на регуляторе. Активны только цифры белого цвета.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда

ⓘ

В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).

- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

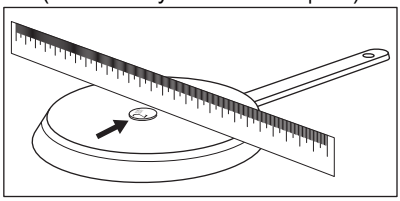
- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.

ⓘ
См. «Технические данные».

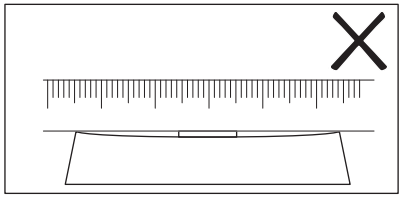
7.2 Подходящие сковороды для функции

Используйте только сковороды с плоским дном. Чтобы проверить, подходит ли сковорода:

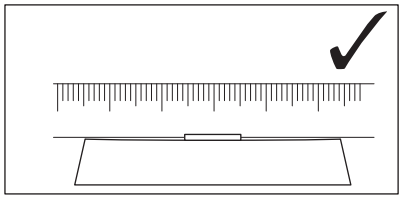
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Положите на дно сковороды линейку.
3. Попробуйте вставить между линейкой и дном сковороды монету достоинством в 1, 2 или 5 евроцентов (или монету схожей толщины).



a. Если монета помещается между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



b. Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



7.3 Шум во время работы

Если вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную панель.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.

7.4 Öko Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

7.5 Примеры использования варочной панели

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.

ⓘ

Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Закройте посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Сгущение взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

7.6 Указания и рекомендации по использованию Термощуп

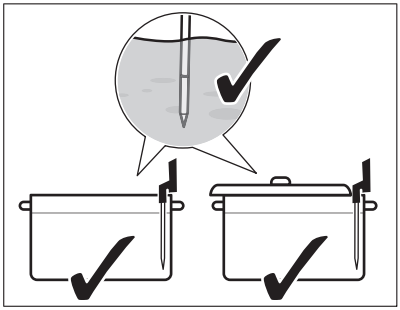
ⓘ

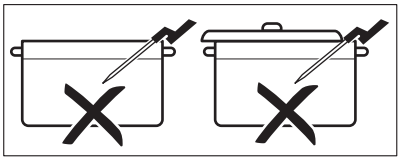
Совместно с такими функциями как Помощь в Приготовлении и Сувид можно использовать Термощуп только на левой стороне варочной поверхности. При выборе функции Термометр Термощуп можно использовать также и на правой стороне варочной поверхности.

Для обеспечения оптимального соединения (,) Термощуп и варочной поверхности:

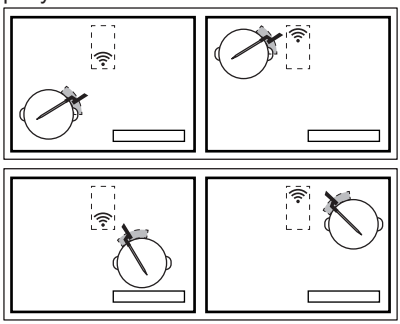
В случае жидкостей

- Погружайте Термощуп в жидкость, учитывая рекомендованный диапазон погружения. Отметка минимальной глубины погружения должна быть ниже уровня жидкости.
- Установите Термощуп на край кастрюли. По возможности держите его в вертикальном положении. Убедитесь, что его кончик касается дна посуды. Ручка Термощуп должна всегда находиться снаружи кастрюли или сковороды.



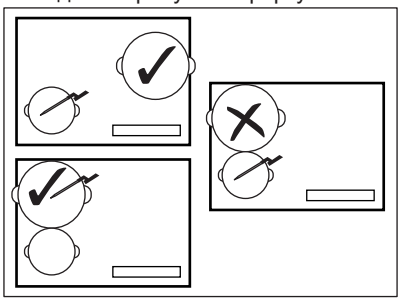


- При необходимости использования Термощуп на левой стороне варочной поверхности убедитесь, что он находится ближе к центру варочной поверхности на 1-3 часа. При использовании справа (совместно с функцией Термометр) убедитесь, что он находится на 9-11 часах. См. рисунки ниже.



В случае, если соединение установить не удается, можно передвинуть Термощуп вдоль по кромке посуды.

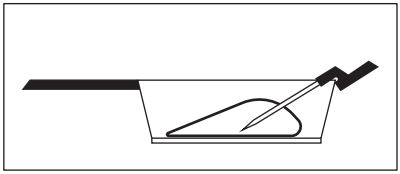
- Посуду можно частично прикрывать крышкой.
- При использовании передней левой конфорки не ставьте на заднюю левую конфорку посуду больших размеров. Размещенная на задней левой конфорке посуда больших размеров может блокировать сигнал. Передвиньте посуду больших размеров на заднюю правую конфорку.



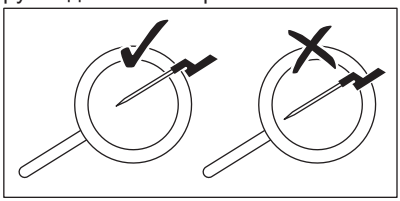
В случае твердых продуктов (измерение температуры внутри продукта)

- Вставьте Термощуп внутрь самой толстой части продукта отметки минимального уровня. Точка замера

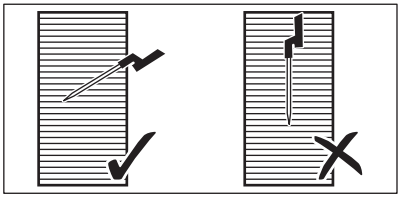
должна находиться в центре продукта.



- Убедитесь, что Термощуп как следует вставлен в продукт. Металлические части Термощуп не должны касаться стенок кастрюли/сковороды. Крюк на ручке должен смотреть вниз.



- При приготовлении мяса/рыбы толщиной 2-3 см кончик должен Термощуп касаться дна посуды.
- Перед переворачиванием продуктов сначала убирайте Термощуп.
- При приготовления на планче убедитесь, что ручка Термощуп постоянно находится справа за пределами ее поверхности. См. рисунки ниже.



7.7 Низкотемпературное приготовление — правила безопасности при приготовлении пищи

Низкотемпературное приготовление, напр., Сувид, требует обязательного выполнения следующих указаний.

- Мойте/дезинфицируйте руки перед приготовлением пищи. Используйте одноразовые перчатки.
- Используйте только свежие продукты высокого качества, которые хранились в надлежащих условиях.
- Всегда тщательно мойте и очищайте фрукты и овощи.
- Поддерживайте столешницу и разделочные доски в чистоте. Используйте разные разделочные доски для продуктов разных видов.
- Уделяйте особое внимание пищевой гигиене при подготовке птицы, яиц и рыбы. Птица должна готовиться при температуре не менее 65°C в течение не менее 50 минут.
- Рыба, которую предстоит приготовить методом Сувид, должна отвечать требованиям, предъявляемым к рыбе для приготовления сашими, т.е. быть исключительной свежести.
- Не храните подготовленные продукты в холодильнике больше 24 часов.
- Для лиц с ослабленной иммунной системой или хроническими заболеваниями рекомендуется пастеризация продуктов перед их потреблением. Пастеризуйте пищу при температуре 60°C как минимум один час.

7.8 Руководство по приготовлению

В таблице ниже приведены примеры видов продуктов, оптимальных температур и рекомендованного времени приготовления. Параметры могут отличаться в зависимости от температуры, качества, консистенции и количества продуктов.

Продолжительность приготовления зависит не столько от веса продукта, сколько от его толщины. Например, в случае стейка чем толще кусок, тем больше времени потребуется, чтобы его центр достиг заранее заданной температуры. Стейку толщиной 2 см требуется примерно один час, чтобы достичь температуры 58°C, в то время как стейку 5-сантиметровой толщины потребуется на это около четырех часов.

Проследите за первым циклом приготовления, чтобы убедиться, что приведенные ниже параметры соответствуют вашим кулинарным привычкам и кухонной посуде. Данные

параметры можно менять в зависимости от личных предпочтений.

Тип блюда	Способ приготовления	Уровень приготовления	Толщина / количество продуктов	Температура внутри продукта / температура приготовления (°C)	Время приготовления (мин)
Говяжий стейк	Сувид	с кровью	2 см	50 - 54	45 - 210
			4 см		120 - 210
			6 см		180 - 210
		средней готовности	2 см	55 - 60	45 - 240
			4 см		120 - 240
			6 см		180 - 240
		прожаренный	2 см	61 - 68	45 - 240
			4 см		120 - 240
			6 см		180 - 240
Куриная грудка	Сувид	хорошо прожаренное	200 г - 300 г	64 - 72	45- 60
	Тушение	хорошо прожаренное		68 - 74	35 - 45
Куриные окорочка	Тушение	хорошо прожаренное	200 г - 300 г	78 - 85	30 - 60
Свиной стейк	Сувид	хорошо прожаренное	2 см	60 - 66	35 - 60
Свиная вырезка	Сувид	хорошо прожаренное	4-5 см	62 - 66	60 - 120
Филе ягненка	Сувид	средней готовности	2 см	56 - 60	35 - 60
		хорошо прожаренное		64 - 68	40 - 65
Спинка барашка (без костей)	Сувид	средней готовности	200 г - 300 г	56 - 60	60 - 120
		хорошо прожаренное		64 - 68	65 - 120
Лосось	Сувид	прозрачные	2 см	46 - 52	20 - 45
			3 см	46 - 52	35 - 50
	Тушение	прозрачные	2 см	55 - 68	20 - 35
			3 см	55 - 68	25 - 45
Тунец	Сувид	прозрачные	2 см	45 - 50	35 - 50

Тип блюда	Способ приготовления	Уровень приготовления	Толщина / количество продуктов	Температура внутри продукта / температура приготовления (°C)	Время приготовления (мин)
Креветки	Сувид	прозрачные	1-2 см	50 - 56	25 - 45
Яйца	Сувид	мягкий **1)**	Среднего размера	63 - 64	45 - 70
		средней готовности **2)**		65 - 67	45 - 70
		твердый **1)**		68 - 70	45 - 70
	Варка	мягкая		варка	$_4$ **3)**
		средней готовности		варка	$_7$ **3)**
		прожаренный		варка	$_{10}$ **3)**
Рис	Набухание	сваренные	-	-	10 - 30
Картофель	Варка	сваренные	-	-	15 - 30
Овощи (свежие)	Сувид	сваренные	-	85	30 - 40
Спаржа	Сувид	сваренные	-	85	30 - 40

1) Яичный белок остаётся жидким.

2) Яичный белок остается жидким.

3) Приведено время для яиц среднего размера. Для яиц больших размеров и для яиц сразу из холодильника добавьте к времени приготовления одну минуту.

Дополнительные советы для :Помощь в Приготовлении

- Перед началом приготовления в кастрюле должно быть достаточное количество жидкости (т.е. от 1 до 3 литров). Старайтесь не добавлять жидкость в процессе приготовления блюд.
- Для экономии энергии и ускорения нагрева (также для предварительного разогрева воды) накрывайте кухонную посуду крышкой.
- Регулярно помешивайте блюдо в процессе приготовления для обеспечения равномерного распределения температуры.
- Добавляйте соль в самом начале процесса приготовления.
- Размораживайте продукты перед приготовлением.
- Добавляйте овощи (например, брокколи, цветную капусту, зеленую фасоль, брюссельскую капусту) в момент, когда температура воды достигает заданного значения и открывается всплывающее окно.
- Картофель или рис добавляйте в холодную воду до включения этой функции.
- Для приготовления тушеных блюд, супов, карри, рагу, гуляша и бульонов можно использовать функции Разогрев или Приготовление на медленном огне. Перед запуском функции Приготовление на медленном огне обжарьте ингредиенты (без Термощуп) и добавьте холодную жидкость; затем выберите функцию в меню Помощь в Приготовлении и включите ее.

- Для приготовления морепродуктов небольшого размера, например ломтиков/щупалец осьминога или моллюсков, можно воспользоваться функцией Жарение.

Дополнительные советы для :Жарение

⚠ ВНИМАНИЕ!

Используйте кухонную посуду только с плоскими днищами.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте кухонную посуду из листового металла только для приготовления блюд при низких уровнях нагрева во избежание повреждения кухонной посуды.

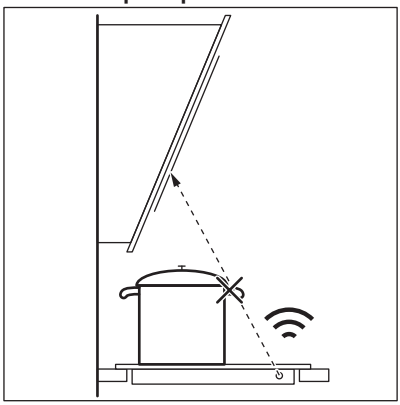
- Запускайте данную функцию, когда варочная панель находится в холодном состоянии (предварительный разогрев не требуется).
- Используйте кухонную посуду с многослойным дном из нержавеющей стали.
- Не используйте кухонную посуду с гофрированием в центре днища.
- Сковородам различных размеров может потребоваться разное время нагрева. Тяжелая кухонная посуда сохраняет больше тепла, нежели легкая, и требует больше времени на нагрев.
- Переворачивайте продукты по достижению ими половины требуемой температуры.
  Особенно толстые порции продуктов следует переворачивать чаще (то есть через каждые две минуты). Для получения оптимальных результатов рекомендуется сначала использовать способ приготовления Сувид. В качестве завершающего штриха, поместите приготовленные порции на предварительно разогретую сковороду и быстро обжарьте их с обеих сторон.
- Перед переворачиванием продуктов всегда сначала убирайте Термощуп.

7.9 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.



ⓘ

Обеспечьте чистоту окошка Hob²Hood для инфракрасных сигналов системы.

ⓘ

Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт.

Вытяжки Electrolux, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ .

8. УХОД И ЧИСТКА

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

8.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.
- Поверхность варочной поверхности имеет горизонтальные канавки. Очищайте варочную поверхность влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями слева направо. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой движениями слева направо.

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Что делать, если…

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. См. схему подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. раздел «Ежедневное использование».
Дисплей не реагирует на касания.	Часть дисплея закрыта, или кастрюли расположены слишком близко к дисплею. На дисплее имеется жидкость или стоит какой-либо предмет.	Удалите посторонние предметы. Отодвиньте посуду в сторону от дисплея. Очистите дисплей и дождитесь охлаждения прибора. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель.
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре ⏻ оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик под плоскостью варочной панели.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
После включения функции Помощь в Приготовлении варочная панель начинает разогрев, выключается, а затем включается снова.	Это мера безопасности, которая требуется для подтверждения того, что Термощуп находится в посуде, для использования которой была включена функция Помощь в Приготовлении.	Это стандартная процедура, и она не свидетельствует о какой-либо неисправности.
Не удается включить максимальный уровень нагрева.	Другая конфорка уже работает на максимальном уровне нагрева.	Сначала уменьшите мощность другой конфорки.
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
На дисплее отобразится уведомление о том, что Термощуп не обнаружен.	Термощуп расположен неправильно. Имеется препятствие, блокирующее сигнал (например, столовая принадлежность, ручка сковороды или другая посуда).	Расположите Термощуп надлежащим образом. См. «Указания и рекомендации». Удалите металлические или другие предметы, которые могут блокировать сигнал.
Отображаемая дисплеем температура воды превышает 100°C.	Термощуп не откалиброван, или калибровка проведена неправильно. Варочная панель была перемещена в другое место.	Откалибруйте Термощуп еще раз. См. главу «Калибровка». Также может потребоваться проверка правильности кода калибровки. См. раздел «Сопряжение».
	В воду было насыпано слишком много соли.	Не солите кипящую воду.
На дисплее не отображается температура. На дисплее отображается предупреждающий значок.	Термощуп не установил соединение с варочной панелью, поскольку уровень сигнала слишком слабый.	Переместите Термощуп ближе к антенне варочной панели и установите его рядом с центром варочной панели. См. «Указания и рекомендации».
	Термощуп или антенна варочной панели закрыты посторонним предметом, например, металлическим столовым прибором.	Удалите объект, закрывающий антенну. Убедитесь, что посуда расположена в центре конфорки. См. «Указания и рекомендации».
	Соединение между Термощуп и антенной было потеряно.	Убедитесь в отсутствии препятствий, которые могли бы блокировать сигнал. Подберите подходящее положение, передвинув Термощуп по краю посуды. См. «Указания и рекомендации».
	Другие приборы работают на той же частоте и создают помехи соединению.	Удалите приборы, которые могут создавать помехи соединению. См. Главу «Технические данные».
Температура продукта отличается от ожидаемой.	Термощуп установлен ненадлежащим образом.	Убедитесь, что точка замера находится в самой толстой части продукта. См. «Указания и рекомендации».
Варочная панель фиксирует значительные изменения температуры.	В ходе приготовления была добавлена вода или заменена кастрюля.	После включения функции избегайте добавления воды или замены кастрюли.
	Нагрев кастрюли распределяется неравномерно (особенно в случае с густыми жидкостями).	Часто помешивайте пищу.
Кастрюля слишком сильно нагревается, или пища слишком быстро разваривается.	Используется слишком маленькая кастрюля.	Используйте посуду, размеры которой подходят к данной конфорке. См. «Технические данные».
Не удается включить функцию.	На той же конфорке работает другая функция, которая препятствует данному включению.	Перед включением новой функции выключите предыдущую.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Функция Помощь в Приготовлении или Сувид прекращает работу.	Температура жидкости перед началом цикла приготовления превышает 40°C. Используемая посуда горячая.	Используйте только холодные жидкости. Не выполняйте предварительный разогрев кухонной посуды.
Не работает Hob²Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
Hob²Hood работает, но включена только подсветка.	Был включен режим H1.	Измените режим на H2 - H6 или дождитесь включения автоматического режима.
Работают режимы H1–H6 системы Hob²Hood, но подсветка выключена.	Возможно, лампа неисправна.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Выбран неподходящий язык.	Случайно был изменен язык.	Сбросьте все функции к заводским установкам. Выберите Заводские Установки в Меню. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель. Установите Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.
Конфорка отключается. Появилось предупредительное сообщение о том, что конфорка будет выключена.	Функция Автоматическое выключение выключает конфорку.	Выключите варочную панель и снова включите ее. См. раздел «Ежедневное использование».
Высвечивается символ и сообщение.	Работает Блокир. кнопок.	См. раздел «Ежедневное использование».
Отображается «O - X - A».	Работает Защита детей.	См. раздел «Ежедневное использование».
мигает .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Загорается E и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится E, отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Разогрев посуды занимает более 5 минут.	Посуда с таким дном не подходит для использования на индукционных варочных панелях.	Используйте посуду с правильным (плоским, магнитным) дном. См. «Указания и рекомендации».

9.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10.1 Табличка с техническими данными

Модель EIS6648
Тип 62 B4A 01 CA
Индукция 7.35 кВт
Серийный №.....
ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 596 891 00
220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц
Изготовлено в: Германия
7.35 кВт

10.2 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данной варочной поверхности) ПО защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY и других авторов.

Для ознакомления с полной версией лицензии вызовите: Меню > Настройки > Сервис > Разрешение.

Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом,

использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.

10.3 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин.]	Диаметр посуды [мм]
Передняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Передняя правая	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в таблице.

10.4 Технические данные Термощуп

Термощуп пригоден для использования в контакте с пищей.

Рабочая частота	433,05 - 434,73 МГц
Максимальная опорная мощность	5 дБм
Диапазон температуры	0°C - 120°C
Цикл измерения	3 секунды

11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Информация о продукте*

Модель		EIS6648
Тип конфорочной (варочной) панели		Встраиваемая варочная панель
Количество рабочих зон и/или участков		4
Технология нагревания		Индукция
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Передняя левая Задняя левая Передняя правая Задняя правая	21,0 см 21,0 см 14,5 см 18,0 см

Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Передняя левая Задняя левая Передняя правая Задняя правая	189,1 Вт·ч/кг 189,1 Вт·ч/кг 180,2 Вт·ч/кг 178,3 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм(EC electric hob)		184,2 Вт·ч/кг

* Для Европейского Союза в соответствии с EU 66/2014. Для Беларуси в соответствии с СТБ 2477-2017, Приложение А. Для Украины в соответствии с 742/2019.

EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.

11.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⍁. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.

Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.electrolux.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ....431
2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ....434
3. ИНСТАЛИРАЊЕ....436
4. ОПИС ПРОИЗВОДА....438
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ....441
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА....443
7. КОРИСНИ САВЕТИ....451
8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ....458
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА....459
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ....462
11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....463
12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА....464

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити

да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

2.1 Монтажа

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
  - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
  - Држите раздаљину од најмање 2 cm између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

2.2 Прикључивање струје

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било какавих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичницу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји

приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.

2.3 Употреба

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.
- Немојте користити алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уље када се загрејају могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Температурни сензор

- Користите Температурни сензор у складу са његовом наменом. Не

користите га за отварање или подизање било чега.
- Користите искључиво Температурни сензор препоручен за плочу за кување, по један истовремено.
- Не користите када је у квару или оштећен.
- Не користите Температурни сензор у класичној или микроталасној рерни.
- Температурни сензор може да очитава температуре до 120 °C.
- Уверите се да је Температурни сензор увек унутар хране или течности, све до ознаке минималног нивоа.
- Очистите Температурни сензор пре прве употребе. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити било какве абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, растваче или металне предмете. Не перите Температурни сензор у машини за прање судова. Силиконска ручица може да промени боју, али то нема никаквог утицаја на функционисање Температурни сензор.
- Користите оригиналну амбалажу за складиштење Температурни сензор.
- Ако замените Температурни сензор, стари одложите на удаљености од најмање 3 m. Стари Температурни сензор може да утиче на функционисање новог.

2.5 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре него чишћења.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, растваче или металне предмете, осим ако није другачије наведено.

2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

2.7 Одлагање

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ИНСТАЛИРАЊЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број .....

3.2 Уградне плоче за кување

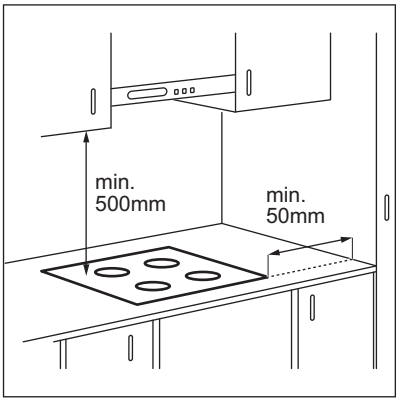
Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

3.3 Кабл за напајање

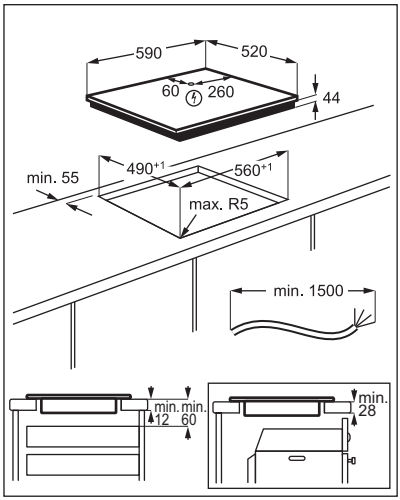
- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање.
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који може да издржи температуру од 90°C или више. Контактирајте овлашћени сервисни центар. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

3.4 Монтирање

Ако инсталирате плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.



Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може загрејати предмете ускладиштене у фиоци током процеса кувања.



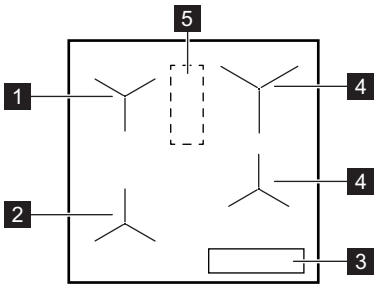
Погледајте видео упутство „Како се инсталира Electrolux индукциона плоча за кување – уградња на радну површину" уношењем пуног назива назначеног на слици испод.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Шема површине за кување

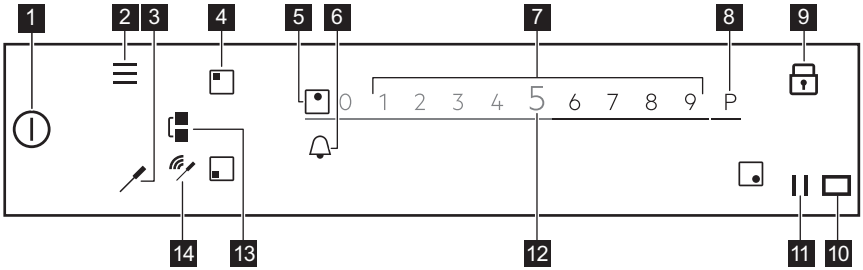


1. Индукциона зона са Потпомогнута припрема
2. Индукциона зона са Потпомогнута припрема и Испржи
3. Командна табла
4. Индукциона зона за кување
5. Подручје са антеном

⚠ ОПРЕЗ

Не стављајте ништа на плочу за кување у овом подручју.

4.2 Изглед командне табле

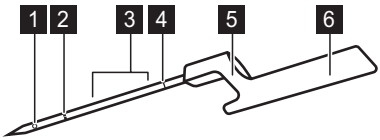


Да бисте видели доступна подешавања додирните одговарајући симбол.

	Симбол	Коментар	
1	⏻	УКЉУЧИ/ИСКЉУЧИ	Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2	☰	Мени	За отварање и затварање Мени.
3		Температурни сензор	За отварање менија Температурни сензор.
4	⊡	Избор зоне	За отварање клизача за изабрану зону.
5	-	Индикатор зоне	Да бисте приказали за коју зону је клизач активан.
6	🔔	-	За подешавање функција тајмера.
7	-	Клизач	За подешавање степена топлоте.
8	P	PowerBoost	За активирање функције.

	Симбол	Коментар	
9		Контролна брава	Служи за активирање или деактивирање функције.
10		-	Прозор за комуникацију инфрацрвеним сигналом Hob²Hood. Немојте га покривати.
11		Пауза	Служи за активирање или деактивирање функције.
12	0 - 9	-	За приказ степена топлоте.
13		Bridge	Служи за активирање или деактивирање функције.
14	/	Индикатори сигнала	Пуна веза / Нема сигнала. За приказ јачине сигнала везе између Температурни сензор и антене.

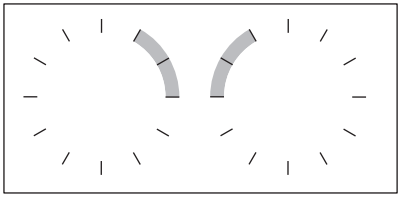
4.3 Температурни сензор



1 Тачка мерења
2 Ознака минималног нивоа
3 Препоручени распон урањања (за течности)
4 Калибрациона шифра
5 Кука за постављање Температурни сензор на обод
6 Ручка унутар које је антена

Температурни сензор је бежична температурна сонда која ради без батерије, а испоручује се у паковању са плочом за кување. Унутар ручке налази се антена. Друга антена налази се испод површине плоче за кување, у подручју између две задње зоне за кување. Да би се обезбедила правилна комуникација између Температурни сензор и плоче за кување не стављајте ништа на плочу за кување у овом подручју.

Тачка мерења налази се на пола пута између врха и ознаке минималног нивоа. Убаците Температурни сензор у храну, барем до ознаке минималног нивоа. За течности, да бисте добили најбоље резултате кувања, уроните Температурни сензор у течност 2 - 5 cm изнад ознаке минималног нивоа. Ставите Температурни сензор на обод посуде за кување или тигања помоћу куке; близу подручја са антеном, на положају који одговара положају казаљке на сату од 1 - 3 сата (за леву страну плоче за кување) или 9 - 11 сати (за десну страну плоче за кување).



Следећи индикатори показују јачину везе између плоче за кување и Температурни сензор на дисплеју: , , . Ако плоча за кување не може да успостави везу, појављује се . Да би се веза успоставила или ојачала, можете да померате Температурни сензор по ободу посуде за кување. Плоча за кување освежава статус везе сваке 3 секунде.

ⓘ

За више информација погледајте поглавље „Савети и напомене за Температурни сензор“.

4.4 Главне карактеристике ваше плоче за кување

Ваша нова плоча за кување**SensePro®** стручно вас води кроз цео ток кувања. Погледајте информације у наставку да бисте открили неколико њених најбољих карактеристика.

У зависности од врсте хране, можете да користите Потпомогнута припрема са или без Температурни сензор. За различита јела добијате различите скупове функција.

Температурни сензор - може да се користи на два начина. Он мери температуру за функције као што су Термометар и Испржи, а такође вам помаже да тачно одржавате температуру за различите врсте хране током кувања Sous-vide или коришћења функција попут Поширај, Продинстај или Подгревање.

Потпомогнута припрема - олакшава кување тако што вам даје готове рецепте за различита јела, унапред дефинисане параметре за кување и упутства, корак по корак. Можете је користити са Температурни сензор, на пример, за спремање одреска, или без њега, нпр. за припремање палачинки. Доступне опције зависе од врсте јела које желите да спремите. У овом режиму можете да користите функције као што су Sous-vide, Испржи, Продинстај, Подгревање, и још многе друге. Искачући прозори и звукови вас обавештавају када се достигне унапред дефинисана температура. Можете да приступите Потпомогнута припрема из Мени.

Sous-vide - метод кувања вакуумиране хране на ниској температури, током дужег временског периода, који помаже да се сачувају витамини и задржи укус. Ваша плоча за кување даје вам јасна подешавања и упутства која треба да пратите. Када изаберете функцију преко Потпомогнута припрема, температуре су дефинисане за различите врсте хране. Такође, можете да изаберете температуре по сопственој жељи ако активирате функцију преко Sous-vide у Мени.

Испржи - метод пржења са аутоматски контролисаним нивоима топлоте, намењен различитим врстама хране. Помаже вам да избегнете прегревање хране или уља. Можете да га активирате ако изаберете Потпомогнута припрема из Мени.

Термометар - са овом функцијом Температурни сензор мери температуру током кувања. Не може да се користи када ради функција Потпомогнута припрема.

Остале корисне функције ваше плоче за кување:

Топљење - ова функција је савршена за топљење чоколаде или маслаца.

PowerBoost P - ова функција брзо доводи до кључања велике количине воде.

Пауза || - ова функција смањује подешавање топлоте на 1 за све зоне за кување, што омогућава да ваша храна остане дуго времена топла.

Bridge - ова функција вам омогућава да комбинујете обе леве зоне и користите веће посуђе. Можете да је користите са Испржи.

Hob²Hood - ова функција повезује плочу за кување са специјалним аспиратором и подешава брзину вентилатора.

Контролна брава - ова функција привремено онемогућава командну таблу током кувања.

Блок. за безб. деце - ова функција онемогућава командну таблу док плоча за кување не ради, чиме спречава случајно коришћење.

Штоперица, **Тајмер за одбројавање времена** и **Тајмер** - ово су три функције које можете да изаберете како бисте пратили време кувања.

За више информација, погледајте одељак „Свакодневна употреба“.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Коришћење дисплеја

- Могу се користити само симболи са позадинским осветљењем.
- Да бисте активирали дату опцију, додирните одговарајући симбол на екрану.
- Изабрана функција се активира кад склоните прст са дисплеја.
- За скроловање доступних опција, користите брзи покрет или повуците прст преко дисплеја. Брзина покрета одређује колико брзо се екран помера.
- Скроловање се може зауставити само од себе или га можете одмах зауставити ако додирнете дисплеј.
- Можете да промените већину параметара приказаних на дисплеју кад додирнете одговарајуће симболе.
- Да бисте изабрали жељену функцију или време, можете да скролујете кроз листу и/или да додирнете опцију коју желите да одаберете.
- Када је плоча за кување активирана, а неки од симбола нестају са дисплеја, додирните дисплеј поново. Сви симболи се враћају.
- За одређене функције, када их стартујете, појављује се искачући прозор са додатним информацијама. Да трајно деактивирате искачући прозор, означите ☐ пре него што активирате функцију.
- Прво одаберите зону која активира функције тајмера.

Симболи корисни за навигацију путем дисплеја	
OK	За потврђивање изабране ставке или подешавања.
〈〉	За враћање за један ниво напред / назад у Мени.
∧ ∨	За скроловање горе / доле упутстава на дисплеју.

Симболи корисни за навигацију путем дисплеја	
	За активирање / деактивирање опција.
X	Да затворите искачући прозор.
⊗	За отказивање подешавања.

5.2 Прво прикључивање на електричну мрежу

Кад прикључујете плочу за кување на електричну мрежу, морате подесити Језик, Осветљеност дисплеја и Јачина звучног сигнала.

Подешавање можете променити у Мени > Подешавања > Конфигурација. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.

5.3 Калибрација за Температурни сензор

Пре него што почнете да користите Температурни сензор, треба да га калибришете како бисте осигурали тачност очитавања вредности температуре.

Кад Температурни сензор буде исправно калибрисан, мери температуру на тачки кључања са толеранцијом од + / -2°C.

Следите процедуру када:

- први пут инсталирате плочу за кување;
- премештате плочу на друго место (промена висине);
- замените Температурни сензор.

ⓘ

Користите посуду са доњим пречником од 180 mm и сипајте у њу 1 - 1,5 литара воде. Не стављајте со у воду, то може утицати на поступак.

1. За калибрацију или поновну калибрацију функције, ставите Температурни сензор на обод посуде за кување. Напуните посуду хладном водом, барем до ознаке минималног

нивоа и ставите је на предњу леву зону за кување.

2. Додирните ☰.

Са листе изаберите Подешавања > Температурни сензор > Калибрација.

3. Додирните Калибрација.

Пратите упутства на екрану.

Да бисте напустили Мени, додирните ☰ или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора.

5.4 Температурни сензор упаривање

Првобитно, приликом испоруке, ваша плоча за кување је упарена са Температурни сензор.

Ако замените Температурни сензор новим, потребно је да га упарите са вашом плочом за кување.

1. Додирните ☰.

Са листе изаберите Подешавања >Температурни сензор > Упаривање.

2. Додирните Прекини везу да бисте искључили претходни Температурни сензор.
3. Додирните Упари поред зоне за кување.

Појављује се искачући прозор.

4. Унесите петоцифрену шифру на вашем новом Температурни сензор, користећи нумеричку тастатуру.
5. Додирните ОК да бисте потврдили.

Ваш Температурни сензор је сад упарен са плочом за кување.

Увек извршите калибрацију Температурни сензор након упаривања.

Да напустите Мени, додирните ☰ или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора.

5.5 Мени структура

Додирните ☰ да приступите и промените подешавања плоче за кување или да активирате неке функције.

Да бисте напустили Мени, додирните ☰ или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени користите 〈 или 〉.

Табела приказује основну структуру за Мени.

Потпомогнута припрема	
Функције плоче за кување	Sous-vide
	Термометар
	Топљење

Подешавања	Блок. за безб. деце	
	Штоперица	
	Hob²Hood	
	Температурни сензор	Веза Калибрација Упаривање
	Конфигурација	Потпомогнута припрема Језик Звукови тастера Јачина звучног сигнала Осветљеност дисплеја
	Сервисирање	Демо режим Лиценца Прикажи верзију софтвера Историја аларма Ресетуј сва подеш.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Активирање и деактивирање

Додирните ⏻ на 1 секунду да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

6.2 Аутоматско искључивање

Ова функција аутоматски искључује плочу у следећим случајевима:

- Све зоне за кување су деактивиране.
- Нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување.
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плех, крпу, итд.). Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако плоча за кување постане претопла (на пример, када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- Користите неодговарајуће посуђе за кување или на датој зони нема посуђа. Бели симбол зоне за кување трепери и индукциона зона за кување се деактивира аутоматски након 2 минута.
- Ако после одређеног времена не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена појављује се порука и плоча за кување се деактивира.

Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
1 - 2	6 сати
3 - 5	5 сати
6	4 сата
7 - 9	1,5 сати

ⓘ

Када користите Испржи плоча за кување се деактивира након 1,5 сати. За Sous-vide плоча за кување се деактивира након 4 сата.

6.3 Коришћење зона за кување

Ставите посуду у средину изабране зоне за кување. Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуде.

Кад ставите посуду на изабрану зону за кување, плоча је аутоматски детектује и на дисплеју се појављује одговарајући клизач. Клизач је видљив 8 секунди, након чега се дисплеј враћа на главни приказ. Да бисте брже затворили клизач, додирните екран ван површине клизача.

Кад су активне друге зоне, може бити ограничен степен топлоте за зону коју желите да користите. Погледајте одељак „Управљање напајањем".

ⓘ

Уверите се да је посуда погодна за индукционе плоче за кување. За више информација о врстама посуђа погледајте „Напомене и савете". Проверите величину посуде у одељку „Технички подаци".

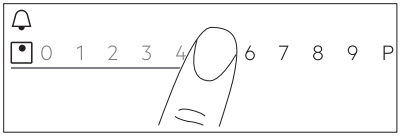
6.4 Подешавање степена топлоте

1. Активирајте плочу за кување.
2. Ставите посуду на изабрану зону за кување.

Клизач за активну зону за кување се појављује на дисплеју и активан је 8 секунди.

3. Додирните или померите прстом да бисте подесили жељени степен топлоте.

Симбол светли црвеном бојом и постаје већи.



Подешавање степена топлоте можете да промените и током кувања. Додирните симбол за избор зоне у главном приказу командне табле и померите прст налево или надесно (да бисте смањили или повећали степен топлоте).

6.5 PowerBoost

Ова функција повећава снагу одговарајуће индукционе зоне за кување, што зависи од величине посуде. Ова функција може бити активирана само током ограниченог временског периода.

1. Најпре додирните симбол жељене зоне.
2. Додирните P или повуците прстом удесно да бисте активирали функцију за одабрану зону за кување.

Симбол светли црвеном бојом и постаје већи.
Функција се аутоматски деактивира. Да бисте ручно деактивирали функцију, изаберите зону и промените њен степен топлоте.

ⓘ

За максималне вредности трајања, погледајте одељак „Технички подаци".

6.6 OptiHeat Control(тростепени индикатор преостале топлоте)

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

III/II/I Док год је индикатор укључен, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори **III/II/I** су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите.

Индикатор се може такође укључити:
- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

6.7 Тајмер

Тајмер за одбројавање времена

Користите ову функцију да бисте подесили колико дуго зона за кување треба да ради током појединачног кувања.

Функцију можете подесити за сваку зону засебно.

1. Прво подесите степен топлоте за одговарајућу зону за кување, а затим подесите функцију.
2. Додирните симбол зоне.
3. Додирните .

Прозор менија тајмера се појављује на дисплеју.

4. Погледајте ☐ да бисте активирали функцију.

Симболи се мењају на ☑.

5. Померите прст налево или надесно да бисте изабрали жељено време (нпр. сате и/или минуте).
6. Додирните OK да бисте потврдили избор.

Можете такође да изаберете X да бисте поништили ваш избор.
Кад време истекне, оглашава се звучни сигнал и трепери. Додирните да искључите сигнал.

Да бисте деактивирали ову функцију, подесите степен топлоте на **0**.

Алтернативно, додирните лево од вредности тајмера, додирните X поред тога и потврдите избор кад се појави искачући прозор.

Тајмер

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана али зоне за кување не раде.

Ова функција не утиче на рад зона за кување.

1. Изаберите било коју зону за кување.

На дисплеју се појављује одговарајући клизач.

2. Додирните .

Прозор менија тајмера се појављује на дисплеју.

3. Померите прст налево или надесно да бисте изабрали жељено време (нпр. сате и минуте).
4. Додирните OK да бисте потврдили избор.

Можете такође да изаберете X да бисте поништили ваш избор.
Кад време истекне, оглашава се звучни сигнал и трепери. Додирните да искључите сигнал.

Да деактивирате функцију додирните с леве стране вредности тајмера, додирните X поред тога и потврдите ваш избор кад се појави искачући прозор.

Штоперица

Функција аутоматски почиње да одбројава одмах након што активирате зону за кување. Ову функцију можете да користите да бисте пратили колико дуго ради.

1. Додирните ☰ да бисте ушли у Мени.
2. Скролујте кроз Мени да бисте изабрали Подешавања > Штоперица.
3. Додирните прекидач да бисте укључили/искључили функцију.

Функција се не зауставља кад подигнете посуду. Да бисте ресетовали функцију и поново је покренули ручно, додирните и изаберите Ресетуј из искачућег прозора. Функција почиње да одбројава од **0**. Да бисте паузирали (Пауза) функцију за један интервал кувања, додирните и изаберите Пауза из искачућег прозора. Изаберите Start за наставак одбројавања.

6.8 Функција Bridge

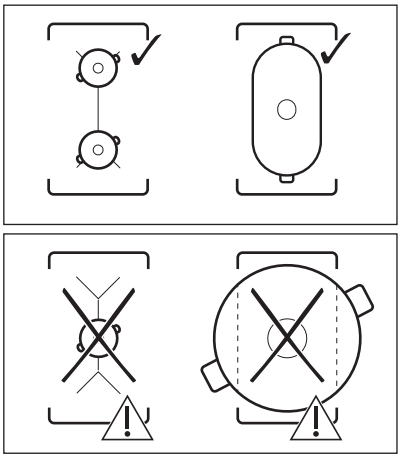
Ова функција повезује две зоне за кување тако да раде као једна уз идентично подешавање температуре.

Можете користити ову функцију са великим посуђем за кување.

1. Поставите посуду на две зоне за кување. Посуда мора да покрије центре обе зоне.

2. Додирните ⁅■ да бисте активирали ову функцију. Мења се симбол зоне.
3. Подесите степен топлоте.

Посуђе мора покривати центре обе зоне, али не сме да прелази изван ознаке површине.



Да бисте деактивирали ову функцију, додирните ⁅■. Зоне за кување функционишу независно.

6.9 ⏸ Пауза

Функција пребацује све зоне за кување које су укључене на најнижу вредност температуре.

Функцију не можете да активирате када ради Потпомогнута припрема или Sous-vide.

Када функција ради, могу се користити само симболи ⏻ и ⏸. Сви други симболи на командној табли су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

Додирните ⏸ да бисте активирали ову функцију.

⏸ се пали. Степен топлоте је спуштен на 1.

Да бисте деактивирали функцију, додирните ⏸.

Функција зауставља режим PowerBoost. Највиши степен топлоте поново се активира кад опет додирнете ⏸.

6.10 🔒 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док плоча за кување ради. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

Прво подесите степен топлоте.

Додирните 🔒 да бисте активирали ову функцију.

Да бисте деактивирали функцију, додирните 🔒 на 3 секунде.

ⓘ

Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

6.11 Блок. за безб. деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

1. Додирните ☰ на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Са листе изаберите Подешавања **>** Блок. за безб. деце.
3. Укључите прекидач и додирните слова A-O-X по абецедном реду како бисте активирали функцију. Да деактивирате функцију искључите прекидач.

Да напустите Мени, додирните ☰ или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени, користите 〈 или 〉.

6.12 Потпомогнута припрема

Ова функција подешава параметре за различите врсте хране и одржава их током кувања.

Помоћу ове функције можете да припремате разноразна јела, као што су Месо, Риба и морски плодови, поврће, Супе, Сосови, Тестенина или Млеко. Постоје различите методе кувања за различите врсте хране, нпр. за пиле

можете да бирате између Испржи, Sous-vide или Поширај.

Функцију можете активирати само на левој страни плоче за кување. Потпомогнута припрема са функцијом Sous-vide се може активирати за предњу леву или задњу зону за кување. Ако желите да користите функцију Испржи, она може да се активира за предњу леву зону за кување или за обе зоне за кување када су премошћене.

Ако Потпомогнута припрема ради на предњој левој зони за кување, користите зоне на десној страни да бисте кували без те функције.

Не користите посуђе са пречником дна већим од 200 mm на задњој левој зони за кување када функција ради на предњој левој зони. Ово може утицати на везу између сонде Температурни сензор и антене која се налази испод површине плоче за кување.

Немојте загревати посуђе пре кувања. Ако је могуће, користите само хладну воду из славине или хладне течности. Поново подгревајте само хладна јела.

За употребу функције Испржи пратите упутства на дисплеју. Додајте уље тек када је посуда за кување врела.

У режиму Потпомогнута припрема, функција тајмера ради као Тајмер. Не прекида функцију кад истекне подешено време.

1. Да бисте активирали функцију, додирните ⁄ или ☰ и изаберите Потпомогнута припрема.
2. Са листе изаберите врсту хране коју бисте желели да припремате.
   За сваку врсту хране постоји неколико опција. Пратите упутства приказана на дисплеју.
   - Можете да додирнете OK на врху искачућег прозора да бисте користили подразумевана подешавања.
   - За функцију Испржи можете да промените подразумевани ниво топлоте. За нека јела можете да проверите температуру језгра хране ако користите сонду Температурни сензор.
   - За већину опција, нпр. Sous-vide и Поширај, можете да промените подразумевану температуру.
   - Можете да промените подразумевано време или подесите по својој жељи. Минимално време је унапред дефинисано само за функцију Sous-vide.

Додатна упутства са детаљним информацијама доступна су на екрану.

Можете да их скролујете помоћу ^ и ˇ.

3. Додирните OK. Следите упутства у искачућим прозорима.
   Неке од опција почињу са претходним загревањем. Напредак можете да пратите на командној траци.
4. Ако се појави искачући прозор са упутствима, за наставак додирните OK, а затим Start.

Функција ради са унапред дефинисаним подешавањима.

Да трајно деактивирате искачући прозор, означите ☐ пре него што активирате функцију.

5. Кад истекне подешено време, чује се звучни сигнал и појављује се искачући прозор. Да бисте затворили прозор, додирните OK.

Функција се не зауставља аутоматски. У случају функције Sous-vide, плоча за кување ће се аутоматски искључити након највише четири сата.

Да бисте зауставили функцију, додирните ⁄ или ≋ или симбол активне зоне, па изаберите Stop. За потврду додирните Да у искачућем прозору.

6.13 Sous-vide

За припрему меса, рибе или поврћа уз помоћ ове функције потребне су одговарајуће кесице са затварачем, или пластичне кесе и вакуумски заптивач. Ставите зачињену храну у кесе и вакуумски их затворите. Такође, можете да

купите порције хране које су спремне за припрему овим начином кувања.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постарајте се да поштујете принципе безбедности хране. Погледајте одељак „Напомене и савети“.

Са овом функцијом можете слободно да бирате своје време и температуру (између 35 °C и 85 °C) који су погодни за врсту хране коју желите да припремите. Користите максимално 4 литра воде; покријте посуду за кување поклопцем. За више појединости о параметрима кувања, погледајте табелу Водич за кување у одељку „Напомене и савети“. Одмрзните храну пре припреме.

Ова функција се може активирати само за предњу леву или задњу леву зону за кување. Ако ради функција Sous-vide, користите зоне на десној страни да бисте кували без те функције.

ⓘ

У случају функције Sous-vide, функција тајмера ради као Тајмер. Функција се аутоматски деактивира након највише четири сата.

1. Припремите процију хране у складу са горе датим упутствима.
2. Ставите посуду за кување напуњену хладном водом на предњу или задњу леву зону за кување.
3. Додирните ⁄ > Sous-vide. Такође, можете додирнути ☰ > Функције плоче за кување > Sous-vide.
4. Изаберите одговарајућу температуру.

Подесите време (опционално). Време кувања зависи од дебљине и врсте хране.

5. Додирните OK за наставак.
6. Ставите Температурни сензор на обод посуде за кување.
7. Додирните OK да бисте затворили искачући прозор.
8. Додирните Start да бисте активирали предгревање.

Једном када посуда достигне жељену температуру, звучни сигнал се оглашава и појављује се искачући прозор. Додирните OK да бисте потврдили.

9. Поређајте порције хране у кесицама вертикално у посуду (можете користити полицу Sous-vide). Додирните Start.

Ако подесите Тајмер, стартује заједно са функцијом.

10. Кад подешено време истекне, оглашава се звучни сигнал и 🔔 трепери. Да бисте зауставили звучни сигнал, додирните 🔔.

Да бисте зауставили или поново подесили функцију, додирните ⁄ или симбол активне зоне, а затим Stop. За потврду додирните Да у искачућем прозору.

KeepTemperature

Можете да користите функцију Sous-vide за кување док Температурни сензор прецизно контролише и одржава температуру (са прецизношћу од + / - 1 °C). Можете припремити широк асортиман јела као што су зачињени фондеви или сосеви (нпр. различите врсте карија или бујабеса). Можете да подесите сопствене параметре кувања или да погледате табелу Водич за кување у одељку „Напомене и савети“.

Ова функција се може активирати само за предњу леву или задњу леву зону за кување.

1. Додирните ☰ > Функције плоче за кување > Sous-vide или приступите функцији тако што ћете додирнути ⁄ > Sous-vide.
2. Изаберите одговарајућу температуру.

Подесите време (опционално).

3. Додирните OK за наставак.
4. Ставите Температурни сензор на обод посуде за кување, или убаците у храну.
5. Додирните Start да активирате претходно загревање.

Једном када посуда достигне жељену температуру, звучни сигнал се оглашава и појављује се искачући прозор.

6. Додирните OK да затворите искачући прозор.
7. Додирните Start.

Ако подесите Тајмер, стартује заједно са функцијом.

8. Кад подешено време истекне, оглашава се звучни сигнал и трепери. Да бисте зауставили звучни сигнал, додирните .

Да бисте зауставили или поново подесили функцију, додирните или симбол активне зоне, а затим Stop. За потврду, додирните Да у искачућем прозору.

6.14 Термометар

Са овом функцијом Температурни сензор ради као термометар, који вам помаже да пратите температуру хране или течности током кувања. На пример, можете се ослонити на њега када треба да подгрејете млеко или проверите температуру хране за бебе.

Да би се функција користила, најмање једна зона за кување мора да буде активна.

Функцију можете активирати за све зоне за кување, али само за једну зону истовремено.

1. Убаците Температурни сензор у храну или течност, све до ознаке максималног нивоа.
2. Додирните на дисплеју да бисте отворили мени Температурни сензор и изаберите Термометар. Можете да додирнете и > Функције плоче за кување > Термометар.
3. Додирните Start.
   Мерење почиње на активној зони за кување.
   Ако ниједна зона за кување није активна, појављује се искачући прозор са информацијама.

За заустављање функције, додирните цифре које означавају температуру или и изаберите Stop.

6.15 Топљење

Ову функцију можете да користите за топљење различитих производа, нпр. чоколаде или путера. Функцију можете да користите само за једну зону за кување истовремено.

1. Додирните на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Са листе изаберите Функције плоче за кување > Топљење.
3. Додирните Start.
   Треба да изаберете жељену зону за кување.
   Ако је зона за кување већ активна, појављује се искачући прозор.
   Откажите претходна подешавања степена топлоте да бисте активирали функцију.

Да напустите Мени, додирните или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени, користите 〈 или 〉.

Да зауставите функцију додирните симбол за избор зоне, а затим додирните Stop.

6.16 Hob²Hood

Ово је напредна аутоматска функција која повезује плочу за кување са одређеним аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише аутоматски на основу поставки режима и температуре најтоплије посуде на плочи за кување.

Код већине аспиратора је даљински систем подразумевано деактивиран. Активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

За аутоматско коришћење функције подесите аутоматски режим на H1 - H6. Плоча за кување је првобитно подешена на H5. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора. Можете да подесите да плоча за кување активира само лампицу тако што ћете изабрати H1.

ⓘ

Ако промените брзину вентилатора на аспиратору, подразумевано повезивање са плочом за кување се деактивира. Да поново активирате функцију, на оба уређаја пребаците прекидач прво на ИСКЉУЧЕНО па онда на УКЉУЧЕНО.

Режим	Аутоматско осветљење	Кључање[1)]	Пржење[2)]
H0	Искључено	Искључено	Искључено
H1	Укључено	Искључено	Искључено
H2[3)]	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
H3	Укључено	Искључено	Брзина вентилатора 1
H4	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
H5	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 2
H6	Укључено	Брзина вентилатора 2	Брзина вентилатора 3

1) Плоча за кување детектује процес кључања и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

Промена режима

Ако нисте задовољни нивоом буке / брзином вентилатора, режиме можете да мењате ручно.

1. Додирните ☰.
Са листе изаберите Подешавања>Hob²Hood .
2. Одаберите одговарајући режим.

Да бисте напустили Мени, додирните ☰ или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора.

Када завршите са кувањем и деактивирате плочу за кување, вентилатор у аспиратору наставља да ради одређено време. Након тог времена, систем аутоматски деактивира вентилатор и спречава вас да га случајно активирате у наредних 30 секунди.

Светло на аспиратору се деактивира 2 минута након деактивирања плоче за кување.

6.17 Језик

1. Додирните ☰ на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Са листе изаберите Подешавања >Конфигурација > Језик.
3. Изаберите одговарајући језик са листе.

Ако сте изабрали погрешан језик, додирните ☰. Појављује се листа. Изаберите трећу опцију одозго, затим последњу изузев једне опције. Затим изаберите другу опцију. Скролујте надоле да бисте изабрали одговарајући језик са листе. На крају, изаберите опцију с десне стране.

Да напустите Мени, додирните ☰ или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени, користите 〈 или 〉.

6.18 Звукови тастера / Јачина звучног сигнала

Можете да одаберете врсту звука који емитује ваша плоча за кување или да потпуно искључите звук. Можете да бирате између кликова (подразумевано) или звучног сигнала.

1. Додирните ☰ на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Са листе изаберите Подешавања > Конфигурација> Звукови тастера / Јачина звучног сигнала.
3. Одаберите одговарајућу опцију.

Да напустите Мени, додирните ☰ или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени, користите 〈 или 〉.

6.19 Осветљеност дисплеја

Можете да мењате осветљености дисплеја.

Постоје 4 нивоа осветљености, 1 је најнижи а 4 је највиши.

1. Додирните ☰ на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Са листе изаберите Подешавања >Конфигурација > Осветљеност дисплеја.
3. Одаберите одговарајући ниво.

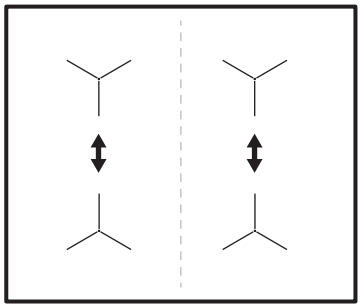
Да напустите Мени, додирните ☰ или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени, користите 〈 или 〉.

6.20 Управљање напајањем

Ако је активно неколико зона, а укупна снага пређе ограничење потрошње, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување. Плоча за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Свака фаза има максимално електрично оптерећење од 3680 W. Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу за једну фазу, снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Максимални степен топлоте се види на клизачу. Активне су само цифре у белој боји.
- Уколико није доступан већи степен топлоте, прво га смањите за остале зоне за кување.

Погледајте на слици могуће комбинације расподеле електричне енергије међу зонама за кување.



7. КОРИСНИ САВЕТИ

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе

ⓘ

Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније.
- Осигурајте да су доње површине посуда чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Да бисте спречили настанак огреботина, не превлачите и не трљајте шерпу преко керамичког стакла.

Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.
- Ефикасност зоне за кување је везана за пречник посуђа за кување. Посуђе за кување чији је пречник мањи од минималног прима само део енергије коју генерише зона за кување.
- Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување". Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.

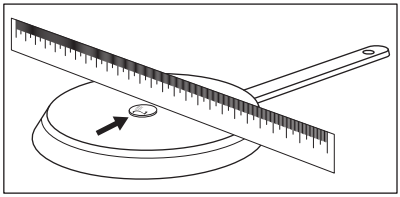
ⓘ

Погледајте одељак „Технички подаци".

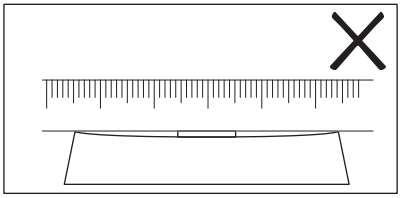
7.2 Одговарајуће посуде за функцију

Користите само посуде са равним дном. Да бисте проверили да ли је посуда одговарајућа:

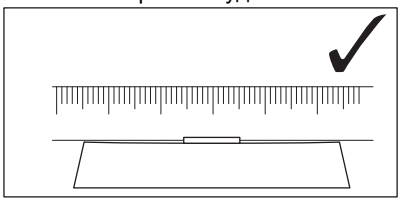
1. Окрените посуду наопако.
2. Ставите лењир на дно тигања.
3. Покушајте да ставите кованицу од 1, 2 или 5 евроцента (или неку другу сличне дебљине) између лењира и дна посуде.



a. Посуда није одговарајућа ако можете да ставите новчић између лењира и посуде.



b. Посуда је одговарајућа ако не можете да ставите новчић између лењира и посуде.



7.3 Бука током рада уређаја

Ако можете да чујете:

- буку налик пуцкетању: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
- звук налик звиждуку: користите зону за кување са високим нивоом снаге а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем израде).
- брујање: користите висок ниво снаге.
- шкљоцање: долази до електричног прекидања, посуда је откривена након што је ставите на плочу за кување.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.

Ови звуци су нормални и не указују на било какав квар.

7.4 Öko Timer (Еко тајмер)

Да бисте уштедели енергију, грејач зоне за кување деактивира се пре него што се огласи тајмер одбројавања. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања степена топлоте и дужине трајања процеса кувања.

7.5 Примери примене за кување

Узајамни однос између степена топлоте зоне за кување и потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте зоне за кување, потрошња струје се не

повећава пропорционално. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.

ⓘ

Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
1	Одржавање топлоте спремљене хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду за кување.
1 - 2	Сос холандез, истопити: путер, чоколаду, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
1 - 2	Згушњавање: пенасти омлети, пржена јаја.	10 - 40	Кувајте са поклопцем на посуди за кување.
2 - 3	Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3 - 4	Кување поврћа, рибе, меса на пари.	20 - 45	Додајте пар супених кашика течности.
4 - 5	Кување кромпира на пари.	20 - 60	Користите макс. ¼ l воде на 750 g кромпира.
4 - 5	Кување великих количина хране, гулаша и супа.	60 - 150	Највише 3 l течности, плус састојци.
6 - 7	Пржење на тихој ватри: шницле, пуњене телеће шницле, котлети, фаширане шницле, кобасице, џигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените када истекне половина времена.
7 - 8	Пржење ренданог кромпира, каре одрезака, одрезака на јакој ватри.	5 - 15	Окрените када истекне половина времена.
9	Довођење воде до кључања, кување тестенине, крчкање меса (гулаш, месо у лонцу), пржење кромпирића у дубоком уљу.		
P	Довођење велике количине воде до кључања. Функција PowerBoost је активна.		

7.6 Напомене и савети за Температурни сензор

ⓘ

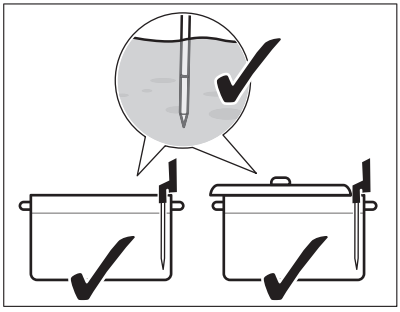
За функције као што су Потпомогнута припрема и Sous-vide, можете да користите само Температурни сензор на левој страни плоче за кување. Са функцијом Термометар можете да користите и Температурни сензор који је на десној страни плоче за кување.

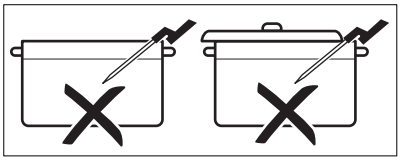
Да бисте добру и стабилну везу (,) између Температурни сензор и плоче за кување:

За течности

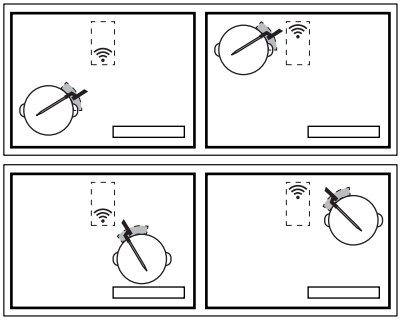
- Уроните Температурни сензор у течност, унутар препорученог опсега урањања. Ознака минималног нивоа мора да буде прекривена.
- Ставите Температурни сензор на обод посуде за кување. Ако је могуће, држите га у вертикалном положају. Побрините се да његов врх дође у контакт са дном посуде. Ручка Температурни сензор

увек треба да буде изван посуде за кување или тигања.



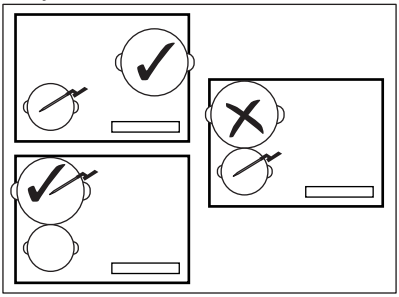


- Ако желите да користите Температурни сензор на левој страни плоче за кување, постарајте се да буде близу центра плоче за кување, на положају који одговара положају казаљке на сату од 1 - 3 сата. Ако желите да га користите с десне стране (са функцијом Термометар), постарајте се да буде на положају који одговара положају казаљке на сату од 9 - 11 сати. Погледајте илустрације испод.



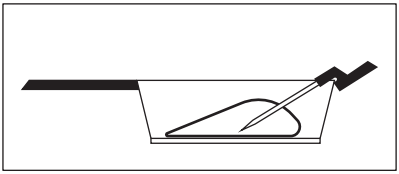
Уколико веза не може да се успостави, можете да померате Температурни сензор по ободу посуде за кување.

- Посуду можете делимично да покријете поклопцем.
- Ако користите предњу леву зону за кување, не стављајте велике посуде за кување на задњу леву. Велике посуде на задњој левој зони за кување могу да блокирају сигнал. Померите велику посуду за кување на задњу десну зону за кување.

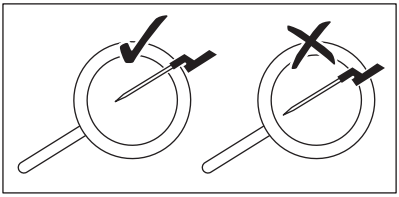


За чврсту храну (мерење температуре у језгру)

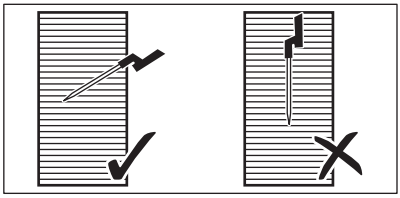
- Убаците Температурни сензор кроз најдебљи део хране, све до ознаке минималног нивоа. Тачка мерења треба да буде у централном делу порције.



- Постарајте се да Температурни сензор буде чврсто убачен у храну. Метални делови Температурни сензор не треба да додирују зидове посуде за кување / тигања. Кука ручке мора да буде усмерена надоле.



- За месо / рибу дебљине 2 - 3 cm, врх Температурни сензор треба да стигне до дна посуде за кување.
- Извадите Температурни сензор пре окретања хране.
- Кад користите металну плочу, постарајте се да ручка Температурни сензор остане на десној страни, изван њене површине. Погледајте илустрације испод.



7.7 Кување при ниским температурама - Принципи безбедности хране

Обавезно се придржавајте следећих упутстава када кувате на ниским температурама, нпр. Sous-vide.

- Пре припремања хране оперите / дезинфикујте ваше руке. Користите рукавице за једнократну употребу.
- Користите искључиво свежу храну високог квалитета, ускладиштену у одговарајућим условима.
- Увек темељно оперите и огулите воће и поврће.
- Држите површину радне плоче и даске за сечење чистом. Користите различите даске за сечење за различите врсте хране.
- Посебну пажњу посветите хигијени хране приликом припреме живине, јаја и рибе. Живинско месо увек треба увек припремати на температури од најмање 65 °C, у трајању од макар 50 минута.
- Побрините се да риба коју желите да припремите уз употребу Sous-vide буде „сашими“ квалитета, односно врхунски свежа.
- Припремљену храну чувајте у фрижидеру најдуже 24 сата.
- За особе са ослабљеним имунолошким системом или хроничним здравственим проблемима препоручује се да храна коју конзумирају буде претходно пастеризована. Пастеризујте храну на 60 °C у трајању од најмање једног сата.

7.8 Водич за кување

Доња табела приказује примере врста хране и пружа вам оптималне температуре и препоручена времена кувања. Параметри могу да варирају у зависности од температуре, квалитета, конзистенције и количине хране.

Време кувања више зависи од дебљине хране него од њене тежине. Нпр. што је дебља шницла, то дуже траје док њена средина достигне унапред подешену температуру. За одрезак дебљине 2 cm потребно је скоро сат времена да достигне 58 °C, док ће за онај чија је дебљина око 5 cm бити потребно око четири сата.

Пратите прве интервале кувања како бисте осигурали да доле наведени параметри одговарају вашим кулинарским навикама и посуђу. Ове параметре можете променити тако да одговарају вашим личним жељама и потребама.

Врста хране	Метод кувања	Ниво припреме	Дебљина / количина хране	Температура језгра / температура кувања (°C)	Време кувања (мин)
Говеђи одрезак	Sous-vide	слабо печено	2 цм	50 - 54	45 - 210
			4 цм		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		средње	2 цм	55 - 60	45 - 240
			4 цм		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		печен	2 цм	61 - 68	45 - 240
			4 цм		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Пилеће груди	Sous-vide	добро печено	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Поширај	добро печено		68 - 74	35 - 45
Пилећи батак	Поширај	добро печено	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Свињски одрезак	Sous-vide	добро печено	2 цм	60 - 66	35 - 60
Свињски филе	Sous-vide	добро печено	4–5 cm	62 - 66	60 - 120
Јагњећи филе	Sous-vide	средње	2 цм	56 - 60	35 - 60
		добро печено		64 - 68	40 - 65
Јагњећи бут (без костију)	Sous-vide	средње	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		добро печено		64 - 68	65 - 120
Лосос	Sous-vide	прозиран	2 цм	46 - 52	20 - 45
			3 цм	46 - 52	35 - 50
	Поширај	прозиран	2 цм	55 - 68	20 - 35
			3 цм	55 - 68	25 - 45
Туњевина	Sous-vide	прозиран	2 цм	45 - 50	35 - 50
Гамбори	Sous-vide	прозиран	1–2 cm	50 - 56	25 - 45

Врста хране	Метод кувања	Ниво припреме	Дебљина / количина хране	Температура језгра / температура кувања (°C)	Време кувања (мин)
Јаја	Sous-vide	меко **1)**	M - величине	63 - 64	45 - 70
		средње **1)**		65 - 67	45 - 70
		тврдо **1)**		68 - 70	45 - 70
	Кључање	мека		кључање	$_4$ **2)**
		средње		кључање	$_7$ **2)**
		тврда		кључање	$_{10}$ **2)**
Пиринач	Бубрење	куван	-	-	10 - 30
Кромпир	Кључање	куван	-	-	15 - 30
Поврће (свеже)	Sous-vide	куван	-	85	30 - 40
Шпаргла	Sous-vide	куван	-	85	30 - 40

1) Беланце остаје течно.

2) Времена су наведена за јаја средње величине. За велика јаја и јаја из фрижидера додајте један минут на време кувања.

Додатни савети за Потпомогнута припрема:

- Напуните посуду одговарајућом количином течности (нпр. између 1 - 3 литра) пре кувања. Покушајте да избегнете накнадно додавање током кувања.
- Користите поклопац како би се уштедела енергија и брже достигла потребна температура (такође за претходно загревање воде).
- Редовно мешајте јело током процеса кувања да бисте осигурали равномерну расподелу температуре.
- Додајте со на самом почетку кувања.
- Одмрзните храну пре припреме.
- Додајте поврће (нпр. броколи, карфиол, зелени пасуљ, прокељ) када вода достигне жељену температуру и појави се искачући прозор.
- Додајте кромпир или пиринач у хладну воду пре него што активирате функцију.
- За гулаше, сосове, супе, кари, рагу, гулаш и чорбе, можете да користите Подгревање или Продинстај. Пре него што укључите функцију Продинстај, пропржите састојке (без Температурни сензор) и додајте хладну течност, а затим активирајте функцију из менија Потпомогнута припрема.
- За мале морске плодове, нпр. листове хоботнице/пипке или шкољке, можете да користите Испржи.

Додатни савети за Испржи:

> ⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
>
> Користите само посуде са равним дном.

> ⚠ **ОПРЕЗ**
>
> Користите ламиниране посуде само при ниским нивоима топлоте, како бисте спречили да дође до прегревања и оштећења посуђа.

- Стартујте функцију кад је плоча за кување хладна (није потребно претходно загревање).
- Користите посуду са акутермним дном (тзв. „сендвич дном“) од нерђајућег челика.

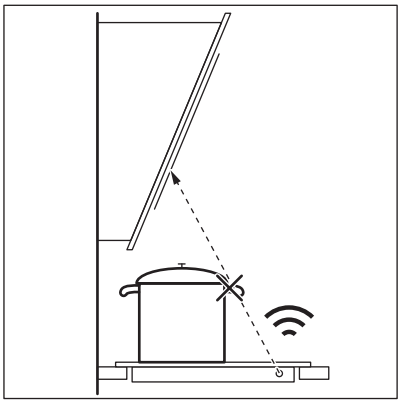
- Не користите посуђе са рељефом/ утиснутим деловима у средини дна.
- Различите величине посуда могу за резултат имати различита времена загревања. Тешке посуде за кување задржавају више топлоте него оне лакше и потребно им је више времена да се загреју.
- Окрените храну једном када достигне половину жељене температуре. Веома дебеле комаде хране треба окретати чешће (тј. једном на свака два минута). Препоручујемо да прво користите метод Sous-vide, ради постизања бољих резултата. Да бисте на крају све учинили још примамљивијим, припремљене порције ставите на претходно загрејану посуду и брзо испеците с обе стране.
- Увек извадите Температурни сензор пре окретања хране.

7.9 Савети и напомене за Hob²Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

Аспиратор на слици представља само пример.



Редовно чистите прозорчић за инфрацрвену везу Hob²Hood.

Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob²Hood ради.

Кухињски аспиратори са функцијом Hob²Hood

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. Кухињски аспиратори Electrolux који подржавају ову функцију морају имати симбол .

8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Користите специјални стругач за стакло.

8.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** топљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са шећером, јер уколико не уклоните, прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала.** користите раствор воде са сирћитом и очистите површину стакла крпом.
- На површини плоче за кување су хоризонтални жлебови. Очистите плочу за кување влажном крпом и са мало детерџента благим покретима с лева на десно. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом слева надесно.

9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање. Погледајте електричну шему.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
	Ако не подесите степен топлоте у року од 60 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 60 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	Пауза ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
Дисплеј не реагује на додир.	Део дисплеја је покривен или су посуде стављене сувише близу дисплеја. На дисплеју се налази нека течност или предмет.	Уклоните предмете. Померите посуде даље од дисплеја. Очистите дисплеј, сачекајте да се уређај охлади. Искључите плочу за кување са електричног напајања. Поново је прикључите након 1 минута.

Проблем	Могући узрок	Решење
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто на сензорско поље ⏻.	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор испод плоче за кување оштећен.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Након што активирате Потпомогнута припрема, плоча за кување почиње да се загрева, прекида, а затим почиње поново.	Ово је безбедносна провера присуства Температурни сензор у посуди за кување за коју је активирана функција Потпомогнута припрема.	То је нормална процедура, не указује на било какав квар.
Не можете да активирате највиши степен топлоте.	Друга зона је већ подешена на највиши степен топлоте.	Прво смањите снагу друге зоне.
Сензорска поља постају врућа.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командама.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
Дисплеј приказује да Температурни сензор није пронађен.	Положај Температурни сензор је неправилан. Нешто блокира његов сигнал (нпр. прибор за јело, дршка тигања или друге посуде за кување).	Поставите Температурни сензор у правилан положај. Погледајте одељак „Напомене и савети”. Уклоните све металне предмете или друге предмете који могу да блокирају сигнал.
Дисплеј показује да је температура воде већа од 100 °C.	Нисте калибрисали Температурни сензор или сте то урадили погрешно. Преместили сте плочу за кување на другу локацију.	Поново калибришите Температурни сензор. Погледајте одељак „Калибрисање“. Можда ћете морати да проверите и да ли је калибрациона шифра тачна. Погледајте одељак „Упаривање“.
	Ставили сте превише соли у воду.	Немојте да солите воду која кључа.
Температура није видљива на дисплеју. На дисплеју се појављује икона упозорења.	Температурни сензор није успоставио везу са плочом за кување јер је сигнал сувише слаб.	Ставите Температурни сензор близу антене на површини плоче за кување, близу центра плоче за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети”.
	Нешто покрива Температурни сензор или антену на површини плоче за кување, нпр. неки метални прибор за јело.	Уклоните све што покрива антену. Постарајте се да посуђе за кување ставите у центар зоне за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети”.

Проблем	Могући узрок	Решење
	Веза између Температурни сензор и антене је прекинута.	Уверите се да ништа не покрива сигнал. Померите Температурни сензор дуж обода посуде за кување да бисте му подесили положај. Погледајте одељак „Напомене и савети”.
	Други уређаји раде на истој фреквенцији и ометају везу.	Уклоните све уређаје који могу да ометају везу. Погледајте одељак „Технички подаци“.
Температура хране је другачија од очекиване.	Температурни сензор је неправилно убачен.	Уверите се да је тачка мерења смештена у најдебљи део хране. Погледајте одељак „Напомене и савети”.
Плоча за кување открива значајне температурне скокове.	Додали сте мало воде или променили посуду током кувања.	Избегавајте додавање воде или мењање посуде након што функција стартује.
	Топлота у посуди за кување није се равномерно распоредила, нарочито за густе течности.	Често мешајте храну.
Посуда за кување постаје превише топла или храна буде пребрзо прекувана.	Користили сте премалу посуду за кување.	Користите посуде које по величини одговарају одређеној зони за кување. Погледајте одељак „Технички подаци”.
Не можете да активирате функцију.	Друга функција је активна на истој зони за кување и то спречава активацију.	Зауставите једну функцију пре него што активирате другу.
Потпомогнута припрема или Sous-vide се зауставља.	На почетку интервала кувања температура течности у посуди за кување је већа од 40 °C. Посуђе које се користи је врело.	Користите само хладне течности. Немојте унапред да загревате посуђе за кување.
Hob²Hood не ради.	Прекрили сте командну таблу.	Уклоните предмет са командне табле.
Hob²Hood ради, али само лампица светли.	Активирали сте режим H1.	Пребаците на режим од H2 - H6 или сачекајте док не започне аутоматски режим.
Раде Hob²Hood режими H1–H6, али лампица је угашена.	Можда постоји проблем са сијалицом.	Контактирајте овлашћени сервисни центар.
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звуци су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
Погрешан језик је подешен.	Грешком сте променили језик.	Ресетујте све функције на фабричка подешавања. Изаберите Ресетуј сва подеш. из Мени. Искључите плочу за кување са електричног напајања. Поново је прикључите након 1 минута. Подесите Језик, Осветљеност дисплеја и Јачина звучног сигнала.

Проблем	Могући узрок	Решење
Зона за кување се деактивира. Појавиће се порука упозорења која каже да ће се зона за кување искључити.	Аутоматско искључивање деактивира зону за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
и порука се појављују.	Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
Појављује се O - X - A.	Блок. за безб. деце ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
трепери.	Нисте ставили посуђе за кување на зону.	Ставите посуђе за кување на зону.
	Неодговарајуће посуђе за кување.	Употребите одговарајуће посуђе за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети”.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци”.
Пали се и приказује се број.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди. Ако се поново укључи, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар.
Можете чути константни звучни сигнал.	Прикључивање струје није правилно.	Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.
Загревање посуде траје дуже од 5 минута.	Дно посуде није погодно за индукцију.	Користите посуђе одговарајућег (равног, магнетног) дна. Погледајте одељак „Напомене и савети”.

9.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Уверите се да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса налазе се у гарантном листу.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

10.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел EIS6648 PNC 949 596 891 00

Тип 62 B4A 01 CA
Индукција 7.35 kW
Серијски бр. .....
ELECTROLUX

220–240 V/400 V 2N 50–60 Hz
Произведено у: Немачка
7.35 kW

10.2 Софтверске лиценце

Софтвер ког обухвата плоча за кувасе садржи софтвер заштићен ауторским правом чија се лиценца налази у оквиру BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и других лиценци.

Проверите пуну копију лиценце у: Мени > Подешавања > Сервисирање > Лиценца.

Можете да преузмете изворни код софтвера отвореног кода пратећи хипервезу која се налази на веб страници производа.

10.3 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално трајање [min]	Пречник посуђа [mm]
Предња лево	2300	3200	10	125 - 210
Задња лево	2300	3200	10	125 - 210
Предња десно	1400	2500	4	125 - 145
Задња десно	1800	2800	10	145 - 180

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

За оптималне резултате кувања користите посуђе за кување које није веће од пречника у табели.

10.4 Техничке спецификације за Температурни сензор

Температурни сензор је одобрен за коришћење у додиру са храном.

Радна фреквенција	433,05–434,73 MHz
Максимална предајна снага	5 dBm
Распон температуре	0 - 120 °C
Циклус мерења	3 секунде

11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

11.1 Информације о производу*

Идентификација модела	EIS6648
Врста плоче за кување	Уградна плоча за кување

Број зона за кување		4
Технологија загревања		Индукција
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лево Задња лево Предња десно Задња десно	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лево Задња лево Предња десно Задња десно	189,1 Wh/kg 189,1 Wh/kg 180,2 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		184,2 Wh/kg

* За Европску унију према Уредби Комисије (ЕУ) бр. 66/2014. За Белорусију у складу са стандардом STB 2477-2017, Анекс А. За Украјину у складу са стандардом 742/2019.

EN 60350-2 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси

Мерења енергетског учинка се односе на површине за кување које су идентификоване ознакама на свакој зони за кување.

11.2 Уштеда енергије

Током свакодневног кувања можете да уштедите енергију ако уважите следеће савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.
- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Ставите посуђе на зону за кување пре него што је активирате.
- Мање посуђе ставите на мање зоне за кување.
- Ставите посуђе за кување директно на средину зоне за кување.
- Искористите преосталу топлоту да подгрејете или отопите храну.

12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом ♺. Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.

Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.electrolux.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE....465
2. VARNOSTNA NAVODILA....467
3. NAMESTITEV....470
4. OPIS IZDELKA....471
5. PRED PRVO UPORABO....473
6. VSAKODNEVNA UPORABA....475
7. NAMIGI IN NASVETI....483
8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE....489
9. ODPRAVLJANJE TEŽAV....490
10. TEHNIČNI PODATKI....493
11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST....494
12. SKRB ZA OKOLJE....495

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo .

- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- OPOZORILO: Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

⚠ **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

⚠ **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:

  - Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje za hlajenje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
  - Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

2.2 Električne povezave

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljiti.
- Pred katerimkoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kablu uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščeni servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

2.3 Uporaba

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja. S tem preprečite električni udar.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

⚠ OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklapljajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

2.4 Sonda za hrano

- Sonda za hrano uporabljajte v skladu z njenim namenom. Ne uporabljajte je za odpiranje ali dvigovanje.
- Uporabljajte samo Sonda za hrano, ki je priporočena za kuhalno ploščo, eno naenkrat.
- Ne uporabljajte je, če je okvarjena ali poškodovana.
- Sonda za hrano ne uporabljajte v običajni ali mikrovalovni pečici.
- Sonda za hrano lahko odčita temperature do 120 °C.
- Poskrbite, da bo Sonda za hrano vedno v hrani ali tekočini do najnižje označene ravni.
- Sonda za hrano očistite pred prvo uporabo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov. Sonda za hrano ne pomivajte v pomivalnem stroju. Silikonski ročaj lahko spremeni barvo, kar pa ne vpliva na delovanje Sonda za hrano.
- Sonda za hrano shranjujte v originalni embalaži.
- Če zamenjate Sonda za hrano, staro shranite najmanj tri metre stran. Stara Sonda za hrano lahko vpliva na delovanje nove.

2.5 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gobic, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

2.7 Odlaganje

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

3. NAMESTITEV

⚠ OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Pred namestitvijo

Preden namestite kuhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka .....

3.2 Vgradne kuhalne plošče

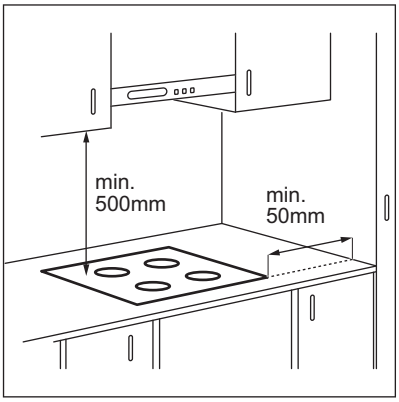
Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

3.3 Priključni kabel

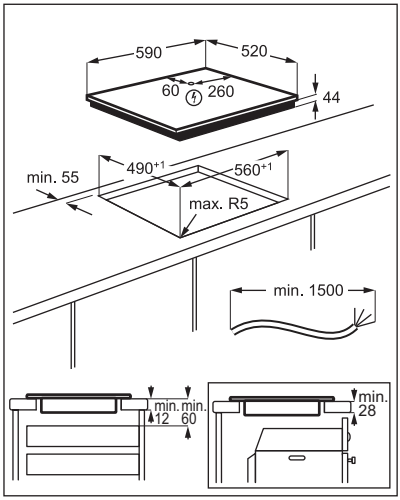
- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F, ki prenese temperaturo 90 °C ali višjo. Obrnite se na pooblaščeni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

3.4 Montaža

Če nameščate kuhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.



Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



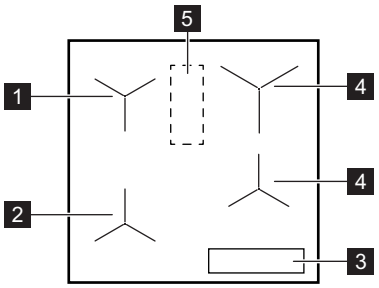
Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo Electrolux – namestitev delovne površine“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. OPIS IZDELKA

4.1 Razporeditev kuhalnih površin

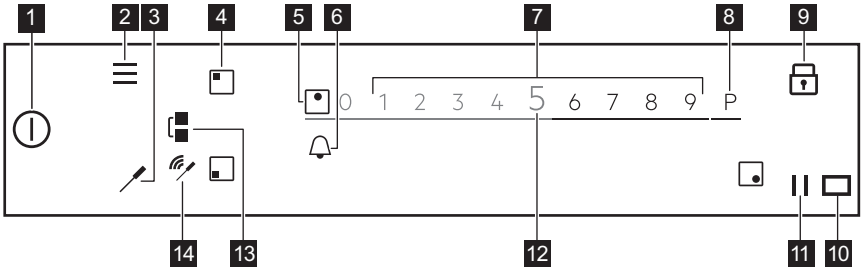


1. Indukcijsko kuhališče s Kuharski pomočnik
2. Indukcijsko kuhališče s Kuharski pomočnik in Cvrenje v ponvi
3. Upravljalna plošča
4. Indukcijsko kuhališče
5. Območje z anteno

⚠ POZOR!

Na kuhalno ploščo na tem območju ne odlagajte ničesar.

4.2 Postavitev nadzorne plošče

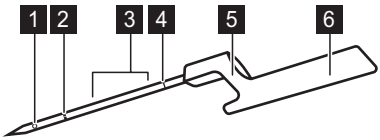


Za ogled razpoložljivih nastavitev se dotaknite ustreznega simbola.

	Simbol	Opomba	
1	⏻	Vklop/Izklop	Za vklop ali izklop kuhalne plošče.
2	☰	Meni	Za odpiranje in zapiranje funkcij Meni.
3		Sonda za hrano	Za odpiranje menija Sonda za hrano.
4		Izbira kuhališča	Za odpiranje drsnika za izbrano kuhališče.
5	-	Indikator kuhališča	Za prikaz, za katero kuhališče je drsnik vklopljen.
6		-	Za nastavitev funkcij programske ure.
7	-	Drsnik	Za prilagoditev stopnje kuhanja.
8	P	PowerBoost	Za vklop funkcije.

	Simbol	Opomba	
9		Ključavnica	Za vklop ali izklop funkcije.
10		-	Okno komunikatorja infrardečega signala Hob²Hood. Ne pokrivajte ga.
11		Premor	Za vklop ali izklop funkcije.
12	0 - 9	-	Za prikaz trenutne stopnje kuhanja.
13		Bridge	Za vklop ali izklop funkcije.
14	/	Indikatorji signala	Popolna povezava/Ni signala. Za prikaz moči signala povezave med funkcijo Sonda za hrano in anteno.

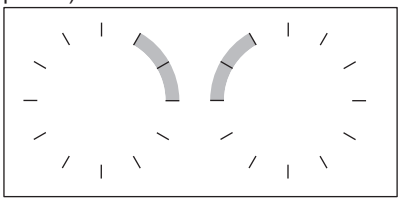
4.3 Sonda za hrano



1 Mesto meritve
2 Oznaka za najnižjo raven
3 Priporočeno območje potopitve (za tekočine)
4 Koda za umerjanje
5 Kljuka za namestitev Sonda za hrano na rob
6 Ročaj z anteno v notranjosti

Sonda za hrano je brezžična temperaturna sonda, ki deluje brez baterije in je priložena kuhalni plošči. V ročaju ima anteno. Druga antena se nahaja pod površino kuhalne plošče, na območju med zadnjima kuhališčema. Da bi zagotovili ustrezno komunikacijo med Sonda za hrano in kuhalno ploščo, ne postavljajte ničesar na kuhalno ploščo na tem območju.

Mesto meritve se nahaja na sredini med konico in oznako za najnižjo raven. Če je možno, vstavite Sonda za hrano v hrano vsaj do oznake za najnižjo raven. Pri tekočinah pa za najboljše rezultate kuhanja Sonda za hrano potopite v tekočino 2-5 cm nad oznako za najnižjo raven. Sonda za hrano s pomočjo kljuke namestite na rob lonca ali ponve; v bližino območja z anteno na položaj ure med ena in tri (za levo stran kuhalne plošče) ali devet in enajst (za desno stran kuhalne plošče).



Naslednji indikatorji na prikazovalniku prikazujejo moč povezave med kuhalno ploščo in Sonda za hrano: , , . Če kuhalni plošči ne uspe vzpostaviti povezave, zasveti . Če želite vzpostaviti ali izboljšati povezavo, lahko Sonda za hrano pomikate po robu posode. Kuhalna plošča osveži stanje povezave vsake tri sekunde.

ⓘ
Za dodatne informacije si oglejte »Namigi in nasveti za Sonda za hrano«.

4.4 Glavne funkcije kuhalne plošče

Vaša nova kuhalna plošča **SensePro®** vas strokovno vodi skozi celoten postopek kuhanja. Če želite odkriti nekaj izmed najboljših funkcij, si oglejte spodnje informacije.

Odvisno od vrste hrane, lahko uporabite Kuharski pomočnik z ali brez Sonda za hrano. Za različne jedi imate na voljo različne nize funkcij.

Sonda za hrano - lahko uporabljate na dva načina. Meri temperaturo pri funkcijah, kot sta Termometer in Cvrenje v ponvi, pomaga pa tudi natančno ohranjati temperaturo za različne vrste hrane med kuhanjem s Tehnika sous-vide ali uporabo funkcij, kot je Poširanje, Počasno kuhanje ali Pogrej.

Kuharski pomočnik - olajša kuhanje, tako da vam posreduje pripravljene recepte za različne jedi, določene parametre kuhanja in navodila po korakih. Lahko ga uporabite s Sonda za hrano, npr. za pripravo zrezka, ali brez, npr. za pripravo palačink. Razpoložljive funkcije so odvisne od vrste jedi, ki jo želite pripraviti. V tem načinu lahko uporabite funkcije, kot so Tehnika sous-vide, Cvrenje v ponvi, Počasno kuhanje, Pogrej in številne druge. Pojavna okna in zvoki vas opozorijo, ko je dosežena določena temperatura. Do Kuharski pomočnik lahko pridete iz Meni.

Tehnika sous-vide - metoda kuhanja vakuumirane hrane pri nizki temperaturi daljši čas, kar pomaga ohraniti vitamine in okus. Kuhalna plošča vam zagotavlja jasne nastavitve in navodila, ki jih morate upoštevati. Ko izberete funkcijo preko Kuharski pomočnik, se temperature določijo za različne jedi. Izberete lahko tudi svoje temperature, če funkcijo vklopite preko Tehnika sous-vide v Meni.

Cvrenje v ponvi - metoda cvrenja s samodejno nadzorovanimi stopnjami kuhanja, ki so dodeljene različnim vrstam hrane. Pomaga preprečiti pregrevanje hrane ali olja. Lahko jo vklopite tako, da izberete Kuharski pomočnik v Meni.

Termometer - s to funkcijo Sonda za hrano meri temperaturo med kuhanjem. Ne morete je uporabiti med izvajanjem funkcije Kuharski pomočnik.

Druge koristne funkcije kuhalne plošče:

Topljenje - ta funkcija je popolna za topljenje čokolade ali masla.

PowerBoost P - s to funkcijo lahko hitro zavrete velike količine vode.

Premor || - ta funkcija zniža stopnjo kuhanja na 1 za vsa kuhališča, kar vam omogoča, da hrano dolgo časa ohranite toplo.

Bridge - ta funkcija omogoča združitev obeh levih kuhališč in uporabo večje posode. Lahko jo uporabite s Cvrenje v ponvi.

Hob²Hood - ta funkcija poveže kuhalno ploščo s posebno kuhinjsko napo in glede na to prilagodi hitrost ventilatorja.

Ključavnica - ta funkcija med kuhanjem začasno onemogoči upravljalno ploščo.

Varovalo za otroke - ta funkcija onemogoči upravljalno ploščo, ko kuhalna plošča ne deluje, in tako prepreči nenamerno uporabo.

Štoparica, **Časovnik z odštevanjem ure** in **Odštevalna ura** - so tri funkcije, med katerimi lahko izbirate za nadzor časa kuhanja.

Za dodatne informacije si oglejte »Vsakodnevna uporaba«.

5. PRED PRVO UPORABO

⚠ **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Uporaba prikazovalnika

- Uporabite lahko samo simbole z osvetljenim ozadjem.
- Za vklop dane funkcije se dotaknite ustreznega simbola na prikazovalniku.

- Izbrana funkcija se vklopi, ko odmaknete prst s prikazovalnika.
- Po razpoložljivih funkcijah se pomikajte s hitrimi potezami ali pa s prstom povlecite po prikazovalniku. Hitrost poteze določi hitrost premikanja prikazovalnika.
- Pomikanje se lahko zaustavi samo od sebe, lahko pa ga takoj ustavite vi z dotikom prikazovalnika.
- Večino parametrov, prikazanih na prikazovalniku, lahko spremenite z dotikom ustreznih simbolov.
- Za izbiro želene funkcije ali časa se lahko pomikate po seznamu in/ali pa se dotaknete možnosti, ki jo želite izbrati.
- Ko je kuhalna plošča vklopljena in nekateri simboli izginejo s prikazovalnika, se ga dotaknite še enkrat. Vsi simboli se spet prikažejo.
- Za določene funkcije se ob njihovem zagonu prikaže pojavno okno z dodatnimi informacijami. Za stalen izklop pojavnega okna preverite ☐, preden vklopite funkcijo.
- Za vklop funkcij programske ure najprej izberite kuhališče.

Simboli, uporabni za krmarjenje po prikazovalniku	
OK	Za potrditev izbire ali nastavitve.
〈 〉	Za vrnitev/napredovanje za eno stopnjo v Meni.
∧ ∨	Za pomikanje navzgor/navzdol po navodilih na prikazovalniku.
	Za vklop/izklop funkcij.
X	Za zapiranje pojavnega okna.
⊗	Za preklic nastavitve.

5.2 Prva priključitev na električno omrežje

Ko kuhalno ploščo priključite na električno omrežje, morate nastaviti Jezik, Osvetlitev prikazovalnika in Glasnost zvočnih signalov.

Nastavitev lahko spremenite v zavihku Meni > Nastavitve > Nastavitev. Glejte razdelek »Vsakodnevna uporaba« (Daily use).

5.3 Sonda za hrano umerjanje

Preden začnete uporabljati Sonda za hrano, jo morate umeriti, da zagotovite prave temperature.

Ko Sonda za hrano pravilno umerite, ta izmeri temperaturo pri vrelišču z odstopanjem +/- 2 °C.

Upoštevajte postopek, ko:

- kuhalno ploščo nameščate prvič,
- kuhalno ploščo premaknete na drugo mesto (sprememba nadmorske višine),
- zamenjate Sonda za hrano.

ⓘ

Uporabite posodo s premerom dna 180 mm in jo napolnite z 1 - 1,5 l vode. V vodo ne stresajte soli, ker lahko to vpliva na postopek.

1. Za umeritev ali ponovno umeritev funkcije, Sonda za hrano položite na rob posode. Posodo napolnite s hladno vodo, vsaj do najnižje označene ravni, in jo postavite na levo sprednje kuhališče.
2. Dotaknite se ☰.

Na seznamu izberite Nastavitve > Sonda za hrano > Umerjanje .

3. Dotaknite se Umerjanje.

Sledite navodilom na prikazovalniku.
Če želite zapustiti Meni, se dotaknite gumba ☰ ali desne strani prikazovalnika, zunaj pojavnega okna.

5.4 Povezovanje Sonda za hrano

Kuhalna plošča je ob dostavi povezana s Sonda za hrano.

Če Sonda za hrano zamenjate z novo, morate to povezati s kuhalno ploščo.

1. Dotaknite se ☰.

Na seznamu izberite Nastavitve >Sonda za hrano > Povezovanje v par.

2. Dotaknite se Odklopite, da izklopite prejšnjo Sonda za hrano.
3. Dotaknite se Par poleg kuhališča.

Odpre se pojavno okno.

4. S pomočjo tipkovnice vnesite petmestno kodo, ki je vgravirana v novo Sonda za hrano.
5. Za potrditev se dotaknite V redu.

Sonda za hrano je zdaj povezana s kuhalno ploščo.
Sonda za hrano po povezovanju vedno umerite.

Če želite zapustiti Meni, se dotaknite ☰ ali desne strani prikazovalnika, izven pojavnega okna.

5.5 Meni sestava

Dotaknite se ☰ za dostop do nastavitev kuhalne plošče in njihovo spremembo ali vklop nekaterih funkcij.

Če želite zapustiti Meni, se dotaknite gumba ☰ ali desne strani prikazovalnika, zunaj pojavnega okna. Za premikanje po meniju Meni uporabite 〈 ali 〉.

V razpredelnici je prikazana osnovna sestava menija Meni.

Kuharski pomočnik		
Funkcije kuhalne plošče	Tehnika sous-vide	
	Termometer	
	Topljenje	
Nastavitve	Varovalo za otroke	
	Štoparica	
	Hob²Hood	
	Sonda za hrano	Priključek Umerjanje Povezovanje v par
	Nastavitev	Kuharski pomočnik Jezik Zvok tipk Glasnost zvočnih signalov Osvetlitev prikazovalnika
	Servis	Predstavitveni način Licenca Prikaži razl. prog. Opreme Zgodovina alarma Ponastavi vse nastavitve.

6. VSAKODNEVNA UPORABA

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Vklop in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče se dotaknite gumba ⏻ in držite eno sekundo.

6.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:

- So vsa kuhališča izklopljena.
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu kuhalne plošče.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in

kuhalna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- Se kuhalna plošča preveč segreje (na primer, ko povre vsa voda iz posode). Počakajte, da se kuhališče ohladi, preden ponovno uporabite kuhalno ploščo.
- Uporabite napačno posodo ali na določenem kuhališču ni posode. Utripa bel simbol kuhališča, po dveh minutah pa se indukcijsko kuhališče samodejno izklopi.
- Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže sporočilo in kuhalna plošča se izklopi.

Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:

Stopnja kuhanja	Kuhalna plošča se izklopi po
1 - 2	6 urah
3 - 5	5 urah
6	4 urah
7 - 9	1,5 ure

ⓘ

Ko uporabljate Cvrenje v ponvi, se kuhalna plošča izklopi po 1,5 ure. Za Tehnika sous-vide se kuhalna plošča izklopi po 4 urah.

6.3 Uporaba področij segrevanja

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča. Indukcijska kuhališča se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.

Ko postavite posodo na izbrano kuhališče, jo kuhalna plošča samodejno zazna, na prikazovalniku pa se prikaže ustrezen drsnik. Drsnik je viden osem sekund, po tem se prikazovalnik vrne na glavni pogled. Če želite drsnik zapreti prej, tapnite na prikazovalnik zunaj območja drsnika.

Ko so vklopljena druga kuhališča, je lahko stopnja kuhanja za kuhališče, ki ga želite uporabiti, omejena. Glejte razdelek »Upravljanje moči«.

ⓘ

Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«. Velikost posode preverite v »Tehnični podatki«.

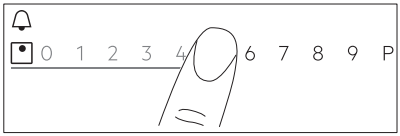
6.4 Stopnja kuhanja

1. Vklopite kuhalno ploščo.
2. Postavite posodo na izbrano kuhališče.

Na prikazovalniku se prikaže drsnik za vklopljeno kuhališče in ostane vklopljen osem sekund.

3. Z dotikom ali drsenjem s prstom nastavite želeno stopnjo kuhanja.

Simbol pordeči in se poveča.



Stopnjo kuhanja lahko spremenite tudi med kuhanjem. Dotaknite se simbola za izbiro kuhališča na upravljalni plošči in se s prstom pomaknite levo ali desno (za znižanje ali zvišanje stopnje kuhanja).

6.5 PowerBoost

Ta funkcija vklopi več moči za ustrezno indukcijsko kuhališče; odvisno od velikosti posode. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas.

1. Najprej se dotaknite simbola želenega kuhališča.
2. Dotaknite se P ali s prstom podrsajte desno, da vklopite funkcijo za izbrano kuhališče.

Simbol pordeči in se poveča.
Funkcija se samodejno izklopi. Za ročen izklop funkcije izberite kuhališče in spremenite njegovo stopnjo kuhanja.

ⓘ

Za vrednosti najdaljšega trajanja si oglejte »Tehnični podatki«.

6.6 OptiHeat Control(3-koračni indikator akumulirane toplote)

⚠ OPOZORILO!

III / **II** / **I** Dokler kazalec delovanja sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Kazalci **III** / **II** / **I** se pojavijo na prikazovalniku, ko je področje segrevanja (na kuhalni plošči) vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate.

Indikator lahko zasveti tudi:
- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo kuhalno posodo postavite na hladno področje segrevanja,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

6.7 Časovnik

Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo uporabite za določitev časa delovanja kuhališča med posameznim kuhanjem.

Funkcijo za vsako kuhališče lahko nastavite posebej.

1. Najprej nastavite stopnjo kuhanja za ustrezno kuhališče, nato pa funkcijo.
2. Dotaknite se simbola kuhališča.
3. Dotaknite se .

Na prikazovalniku se prikaže okno menija programske ure.

4. Preverite za vklop funkcije.

Simboli se spremenijo na .

5. S prstom podrsajte levo ali desno, da izberete želeni čas (npr. ure in/ali minute).
6. Dotaknite se gumba V redu, da potrdite svojo izbiro.

Lahko pa izberete tudi X za preklic izbire.

Ko se odštevanje zaključi, se oglasi zvočni signal in utripa . Dotaknite se gumba , da ustavite signal.

Za izklop te funkcije nastavite stopnjo segrevanja na **0**. Lahko pa se dotaknete levo od vrednosti programske ure, nato X poleg in potrdite izbiro, ko se prikaže pojavno okno.

Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena, a kuhališča ne delujejo.

Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.

1. Izberite poljubno kuhališče.

Na prikazovalniku se prikaže ustrezen drsnik.

2. Dotaknite se .

Na prikazovalniku se prikaže okno menija programske ure.

3. S prstom podrsajte levo ali desno, da izberete želeni čas (npr. ure in minute).
4. Dotaknite se gumba V redu, da potrdite svojo izbiro.

Lahko pa izberete tudi X za preklic izbire.

Ko se odštevanje zaključi, se oglasi zvočni signal in utripa . Dotaknite se gumba , da ustavite signal.

Za izklop funkcije se dotaknite levo od vrednosti programske ure, dotaknite se X poleg in potrdite izbiro, ko se prikaže pojavno okno.

Štoparica

Funkcija začne samodejno šteti takoj po vklopu kuhališča. To funkcijo lahko uporabite za spremljanje trajanja delovanja.

1. Pritisnite gumb za dostop do Meni.
2. Premaknite se na prikaz Meni, da izberete zavihek Nastavitve > Štoparica.
3. Z dotikom stikala vklopite/izklopite funkcijo.

Funkcija se ne izklopi, ko dvignete posodo. Za ponastavitev te funkcije in ponoven ročni zagon se dotaknite ikone in izberite gumb Ponastavi v pojavnem oknu. Funkcija začne

šteti od **0**. Za Premor, začasno prekinitev funkcije med izvajanjem posameznega postopka pripravljanja jedi se dotaknite ikone ⏱ in izberite gumb Premor v pojavnem oknu. Izberite gumb Zaeetek za nadaljevanje štetja.

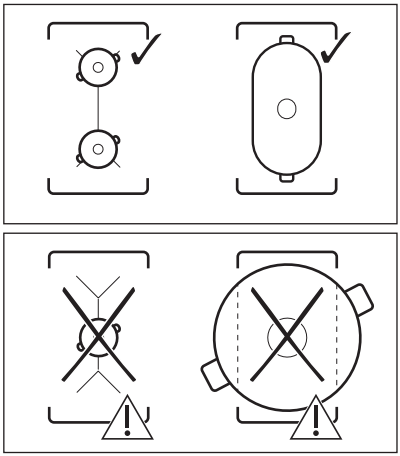
6.8 Funkcija Bridge

Ta funkcija poveže dve kuhališči, ki delujeta kot eno z isto stopnjo kuhanja.

Funkcijo lahko uporabite z veliko posodo.

1. Posodo postavite na dve kuhališči. Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč.
2. Za vklop funkcije se dotaknite ⁅■. Simbol kuhališča se spremeni.
3. Nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.

Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč, ne sme pa segati čez oznako področja.



Za izklop te funkcije se dotaknite gumba ⁅■. Področja segrevanja (na kuhalni plošči) se segrevajo na različne načine.

6.9 ⏸ Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Te funkcije ne morete vklopiti med izvajanjem programa Kuharski pomočnik ali funkcije Tehnika sous-vide.

Ko funkcija deluje, lahko uporabite samo simbola ⏻ in ⏸. Vsi drugi simboli na upravljalni plošči so zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

Za vklop funkcije se dotaknite ⏸.

⏸ se prižge. Stopnja kuhanja je znižana na 1.

Za izklop te funkcije se dotaknite gumba ⏸.

Ta funkcija ustavi funkcijo PowerBoost. Ob ponovnem dotiku gumba ⏸ se ponovno vklopi najvišja stopnja segrevanja.

6.10 🔒 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhalne plošče. Preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

Najprej nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.

Za vklop funkcije se dotaknite 🔒.

Za izklop funkcije se tri sekunde dotikajte 🔒.

ⓘ

Ko izklopite kuhalno ploščo, se izklopi tudi ta funkcija.

6.11 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoten vklop kuhalne plošče.

1. Dotaknite se ☰ na prikazovalniku, da odprete Meni.
2. Na seznamu izberite Nastavitve **>** Varovalo za otroke.
3. Vklopite stikalo in se dotaknite črk A-O-X po abecednem vrstnem redu, da vklopite funkcijo. Za izklop funkcije izklopite stikalo.

Če želite zapustiti Meni, se dotaknite ☰ ali desne strani prikazovalnika, izven pojavnega okna. Za krmarjenje po Meni uporabite 〈 ali 〉.

6.12 Kuharski pomočnik

Ta funkcija prilagodi parametre različnim vrstam hrane in jih ohranja med kuhanjem.

S funkcijo lahko pripravite številne jedi, kot so Meso, Ribe in morski sadeži, zelenjava, Juhe, Omake, Testenine ali Mleko. Za različne vrste hrane so na voljo različni načini kuhanja, npr. za piščanca lahko izbirate med Cvrenje v ponvi, Tehnika sous-vide ali Poširanje.

Funkcijo lahko vklopite samo na levi strani kuhalne plošče. Kuharski pomočnik s funkcijo Tehnika sous-vide lahko vklopite za levo sprednje ali zadnje kuhališče. Če želite uporabiti funkcijo Cvrenje v ponvi, jo lahko vklopite za levo sprednje kuhališče ali obe kuhališči, ko sta združeni.

Če Kuharski pomočnik deluje na levem sprednjem kuhališču, uporabite kuhališča na desni za kuhanje brez funkcije.

Na levem zadnjem kuhališču ne uporabljajte posode z večjim premerom dna od 200 mm, ko funkcija deluje na levem sprednjem kuhališču. To lahko vpliva na povezavo med Sonda za hrano in anteno pod površino kuhalne plošče.

ⓘ

Posode ne segrevajte pred kuhanjem. Uporabljajte samo hladno vodo iz pipe ali tekočine. Pogrevajte samo hladne jedi.

ⓘ

Za Cvrenje v ponvi sledite navodilom na prikazovalniku. Ko je ponev vroča, dodajte olje.

ⓘ

Funkcija Kuharski pomočnik programske ure deluje kot Odštevalna ura. Funkcije ne izklopi, ko poteče nastavljen čas.

1. Za vklop funkcije se dotaknite ali in izberite Kuharski pomočnik.
2. Na seznamu izberite vrsto hrane, ki jo želite pripraviti.
   Za vsako vrsto živil je na voljo več možnosti. Sledite navodilom na prikazovalniku.
   - Lahko se dotaknete V redu na vrhu pojavnega okna, da uporabite privzete nastavitve.
   - Za Cvrenje v ponvi lahko spremenite privzeto stopnjo kuhanja. Pri nekaterih jedeh lahko preverite temperaturo jedra jedi, če uporabljate Sonda za hrano.
   - Za večino možnosti, npr. Tehnika sous-vide in Poširanje, lahko spremenite privzeto temperaturo.
   - Spremenite lahko privzeti čas ali nastavite svojega. Samo za Tehnika sous-vide je najkrajši čas predhodno določen.

Dodatna navodila s podrobnimi informacijami so na voljo na prikazovalniku. Po njih se lahko pomikate z možnostjo in .

3. Dotaknite se V redu. Upoštevajte navodila v pojavnih oknih.
   Nekatere funkcije se začnejo s predhodnim segrevanjem. Napredku lahko sledite na upravljalni vrstici.
4. Če se odpre pojavno okno z navodili, se za nadaljevanje dotaknite V redu in nato Zaeetek.

Funkcija deluje s predhodno določenimi nastavitvami.

Za stalen izklop pojavnega okna preverite , preden vklopite funkcijo.

5. Ko poteče nastavljen čas, se oglasi zvočni signal in odpre se pojavno okno. Če želite okno zapreti, se dotaknite V redu.

Funkcija se ne zaustavi samodejno. Pri Tehnika sous-vide se kuhalna plošča samodejno izklopi po največ štirih urah.

Za izklop funkcije se dotaknite ali ali simbola vklopljenega kuhališča in izberite Stop. Za potrditev se dotaknite Da v pojavnem oknu.

6.13 Tehnika sous-vide

Za pripravo mesa, rib ali zelenjave s pomočjo funkcije potrebujete ustrezne vrečke z zapiralom ali plastične vrečke in vakuumski varilnik. Začinjena živila dajte v vrečke in jih vakuumirajte. Lahko kupite tudi porcije hrane, nared za pripravo s to metodo kuhanja.

⚠ OPOZORILO!

Upoštevati morate načela glede varnosti hrane. Oglejte si »Namigi in nasveti«.

Pri tej funkciji lahko izberete svoj čas in temperaturo (med 35 in 85 °C), primerna za hrano, ki jo želite pripraviti. Uporabite največ

štiri litre vode; posodo pokrijte s pokrovko. Za dodatne informacije glede parametrov kuhanja si oglejte razpredelnico Vodnik za pripravo hrane v »Namigi in nasveti«. Hrano pred pripravo odtajajte.

Funkcijo lahko vklopite samo za levo sprednje ali levo zadnje kuhališče. Če deluje Tehnika sous-vide, uporabite kuhališča na desni za kuhanje brez funkcije.

ⓘ

Funkcija Tehnika sous-vide programske ure deluje kot Odštevalna ura. Funkcija se samodejno izklopi šele po največ štirih urah.

1. Pripravite porcije hrane po zgornjih navodilih.
2. Posodo, napolnjeno s hladno vodo, postavite na levo sprednje ali zadnje kuhališče.
3. Dotaknite se ⁄ > Tehnika sous-vide.
   Lahko se dotaknete tudi ☰ > Funkcije kuhalne plošče > Tehnika sous-vide.
4. Izberite pravo temperaturo.

Nastavite čas (izbirno). Čas postopka kuhanja je odvisen od debeline in vrste hrane.

5. Za nadaljevanje se dotaknite V redu.
6. Namestite Sonda za hrano na rob posode.
7. Za zapiranje pojavnega okna se dotaknite V redu.
8. Dotaknite se Zaeetek za vklop predgrevanja.

Ko posoda doseže predvideno temperaturo, se oglasi zvočni signal in odpre se pojavno okno. Za potrditev se dotaknite V redu.

9. Porcije hrane položite v vrečke, nato pa postavite pokonci v posodo (lahko uporabite stojalo Tehnika sous-vide). Dotaknite se Zaeetek.

Če nastavite Odštevalna ura, začne delovati skupaj s funkcijo.

10. Ko poteče nastavljen čas, se oglasi zvočni signal in utripa 🔔. Za izklop signala se dotaknite 🔔.

Za zaustavitev ali ponovno nastavitev funkcije se dotaknite ⁄ ali simbola vklopljenega kuhališča in nato Stop. Za potrditev se dotaknite Da v pojavnem oknu.

Ohrani temperaturo

Funkcijo Tehnika sous-vide lahko uporabite za kuhanje, medtem ko Sonda za hrano natančno nadzoruje in ohranja temperaturo (z natančnostjo +/- 1 °C). Pripravite lahko številne jedi, kot so začinjene omake (npr. različne vrste karija ali bouillabaissea). Nastavite lahko svoje parametre ali si ogledate razpredelnico Vodnik za pripravo hrane v »Namigi in nasveti«.

Funkcijo lahko vklopite samo za levo sprednje ali levo zadnje kuhališče.

1. Dotaknite se ☰ > Funkcije kuhalne plošče > Tehnika sous-vide ali dostopite do funkcije tako, da se dotaknete ⁄ > Tehnika sous-vide.
2. Izberite pravo temperaturo.

Nastavite čas (izbirno).

3. Za nadaljevanje se dotaknite V redu.
4. Sonda za hrano namestite na rob posode ali jo vstavite v hrano.
5. Dotaknite se Zaeetek za vklop predhodnega segrevanja.

Ko posoda doseže predvideno temperaturo, se oglasi zvočni signal in odpre se pojavno okno.

6. Za zapiranje pojavnega okna se dotaknite V redu.
7. Dotaknite se Zaeetek.

Če nastavite Odštevalna Ura, začne delovati skupaj s funkcijo.

8. Ko poteče nastavljen čas, se oglasi zvočni signal in utripa 🔔. Za izklop signala se dotaknite 🔔.

Za zaustavitev ali ponovno nastavitev funkcije se dotaknite ⁄ ali simbola vklopljenega kuhališča, nato pa Stop. Za potrditev se dotaknite Da v pojavnem oknu.

6.14 Termometer

Pri tej funkciji Sonda za hrano deluje kot termometer, ki vam med kuhanjem pomaga nadzorovati temperaturo hrane ali tekočine. Z njo si recimo pomagate pri pogrevanju mleka ali preverjanju temperature otroške hrane.

Za uporabo funkcije mora biti vklopljeno vsaj eno kuhališče.

Funkcijo lahko vklopite za vsa kuhališča, a samo za eno kuhališče naenkrat.

1. Sonda za hrano vstavite v hrano ali tekočino, vse do najnižje označene ravni.
2. Dotaknite se na prikazovalniku, da odprete meni Sonda za hrano, in izberite Termometer. Dotaknete se lahko tudi > Funkcije kuhalne plošče > Termometer.
3. Dotaknite se Zaeetek.
   Merjenje se začne na vklopljenem kuhališču.
   Če ni vklopljeno nobeno kuhališče, se odpre pojavno okno z informacijami.

Za zaustavitev funkcije se dotaknite števk, ki ponazarjajo temperaturo, ali in izberite Stop.

6.15 Topljenje

To funkcijo lahko uporabite za topljenje različnih izdelkov, npr. čokolade ali masla. Funkcijo lahko uporabite samo za eno kuhališče naenkrat.

1. Dotaknite se na prikazovalniku, da odprete Meni.
2. Na seznamu izberite Funkcije kuhalne plošče > Topljenje.
3. Dotaknite se Zaeetek.
   Izbrati morate želeno kuhališče.
   Če je kuhališče že vklopljeno, se prikaže pojavno okno. Prekličite predhodno stopnjo kuhanja, da vklopite funkcijo.

Če želite zapustiti Meni, se dotaknite ali desne strani prikazovalnika, izven pojavnega okna. Za krmarjenje po Meni uporabite 〈 ali 〉.

Za izklop funkcije se dotaknite simbola za izbiro kuhališča, nato pa Stop.

6.16 Hob²Hood

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s kuhinjsko napo. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavitev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči.

Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško izklopljen. Aktivirajte ga pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

Za samodejno upravljanje funkcije nastavite samodejni način na H1 - H6. Kuhalna plošča je tovarniško nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove ob vsaki uporabi kuhalne plošče. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja. Kuhalno ploščo lahko nastavite samo za vklop luči z izbiro H1.

ⓘ

Če spremenite hitrost ventilatorja na napi, je privzeta povezava s kuhalno ploščo izklopljena. Za ponoven vklop funkcije obe napravi IZKLOPITE in ponovno VKLOPITE.

Način	Samodejna osvetlitev	Dušenje jedi[1)]	Cvrenje[2)]
H0	Izklop	Izklop	Izklop
H1	Vklop	Izklop	Izklop
H2[3)]	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
H3	Vklop	Izklop	Hitrost ventilatorja 1
V4	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
V5	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 2
V6	Vklop	Hitrost ventilatorja 2	Hitrost ventilatorja 3

1) Kuhalna plošča zazna vrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

2) Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

3) Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

Spreminjanje načinov

Če niste zadovoljni z ravnjo hrupa/hitrostjo ventilatorja, lahko med načini preklapljate ročno.

1. Dotaknite se .

Na seznamu izberite Nastavitve>Hob²Hood .

2. Izberite ustrezen način.

Da zapustite Meni se dotaknite gumba ☰ ali desne strani prikazovalnika, zunaj pojavnega okna.

Ko prenehate kuhati in izklopite kuhalno ploščo, lahko ventilator nape določen čas še vedno deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

6.17 Jezik

1. Dotaknite se ☰ na prikazovalniku, da odprete Meni.
2. Na seznamu izberite Nastavitve >Nastavitev > Jezik.
3. Na seznamu izberite ustrezen jezik.

Če izberete napačen jezik, se dotaknite ☰. Prikaže se seznam. Izberite tretjo možnost od zgoraj, nato pa predzadnjo. Nato izberite drugo možnost. Pomaknite se navzdol in na seznamu izberite ustrezen jezik. Na koncu izberite možnost na desni.

Če želite zapustiti Meni, se dotaknite ☰ ali desne strani prikazovalnika, izven pojavnega okna. Za krmarjenje po Meni uporabite 〈 ali 〉.

6.18 Zvok tipk / Glasnost zvočnih signalov

Lahko izberete zvok, ki ga odda kuhalna plošča, ali pa povsem izklopite zvok. Izberete lahko med klikom (privzeto) ali piskom.

1. Dotaknite se ☰ na prikazovalniku, da odprete Meni.
2. Na seznamu izberite Nastavitve > Nastavitev> Zvok tipk / Glasnost zvočnih signalov.
3. Izberite ustrezno funkcijo.

Če želite zapustiti Meni, se dotaknite ☰ ali desne strani prikazovalnika, izven pojavnega okna. Za krmarjenje po Meni uporabite 〈 ali 〉.

6.19 Osvetlitev prikazovalnika

Spremenite lahko svetlost prikazovalnika.

Obstajajo 4 stopnje svetlosti, 1 je najnižja, 4 pa najvišja.

1. Dotaknite se ☰ na prikazovalniku, da odprete Meni.
2. Na seznamu izberite Nastavitve >Nastavitev > Osvetlitev prikazovalnika.
3. Izberite ustrezno stopnjo.

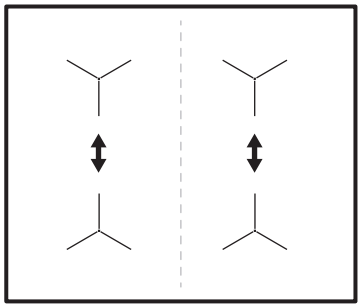
Če želite zapustiti Meni, se dotaknite ☰ ali desne strani prikazovalnika, izven pojavnega okna. Za krmarjenje po Meni uporabite 〈 ali 〉.

6.20 Upravljanje moči

Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitev napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči. Kuhalna plošča nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhalni plošči. Vsaka faza ima maksimalno električno obremenitev 3680 W. Če kuhalna plošča doseže mejo maksimalne razpoložljive moči za eno fazo, se moč področij segrevanja samodejno zmanjša.
- Najvišja stopnja kuhanja je vidna na drsniku. Aktivne so samo bele številke.
- Če višja stopnja kuhanja ni na voljo, jo najprej znižajte za druga kuhališča.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhališči.



7. NAMIGI IN NASVETI

⚠ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda

ⓘ

Pri indukcijskih kuhalnih ploščah močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Dno posode mora biti čim bolj deblo in ravno.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Če želite preprečiti praske, ne drsajte ali drgnite s posodo po steklo-keramični plošči.

Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja.
- Če se na dno posode prilepi magnet.

Dimenzije posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.
- Učinkovitost kuhalne plošče je povezana s premerom posode. Posoda s premerom, manjšim od najmanjšega, sprejme le del moči, ki jo ustvari kuhalna plošča.
- Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhalne plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne plošče.

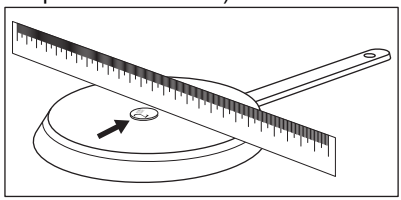
ⓘ

Glejte »Tehnični podatki«.

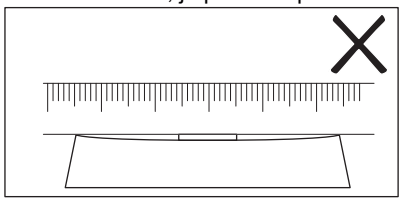
7.2 Prave ponve za funkcijo

Uporabljajte samo ponve z ravnim dnom.
Preverjanje ustreznosti ponve:

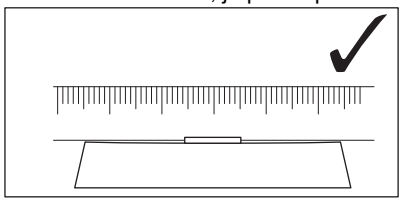
1. Ponev obrnite na glavo.
2. Na dno ponve položite ravnilo.
3. Med ravnilo in dno ponve poskušajte dati kovanec za 1, 2 ali 5 centov (ali kovanec podobne debeline).



a. Če med ravnilo in ponev lahko daste kovanec, je ponev napačna.



b. Če med ravnilo in ponev ne morete dati kovanca, je ponev prava.



7.3 Zvoki med uporabo

Če zaslišite:

- pokanje: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).

- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo kuhanja.
- klikanje: prihaja do električnega preklapljanja, posoda je zaznana, ko jo postavite na kuhalno ploščo.
- sikanje, brnenje: deluje ventilator.

Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake.

7.4 Öko Timer (Eko programska ura)

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od ravni stopnje kuhanja in trajanja kuhanja.

7.5 Primeri kuhanja

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.

ⓘ

Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
1	Ohranjanje kuhanih jedi toplih.	po potrebi	Pokrijte posodo.
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
1 - 2	Strjevanje: omlete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte v posodi s pokrovko.
2 - 3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
3 - 4	Kuhanje zelenjave, rib in mesa v sopari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode.
4 - 5	Kuhanje krompirja.	20 - 60	Uporabite največ ¼ l vode za 750 g krompirja.
4 - 5	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh.	60 - 150	Do 3 l vode ter sestavin.
6 - 7	Zmerno cvrenje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave.
7 - 8	Intenzivno cvrenje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki.	5 - 15	Obrnite po polovici časa priprave.
9	Prekuhavanje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje ocvrtega krompirja.		
P	Prekuhavanje velike količine vode. PowerBoost se vklopi.		

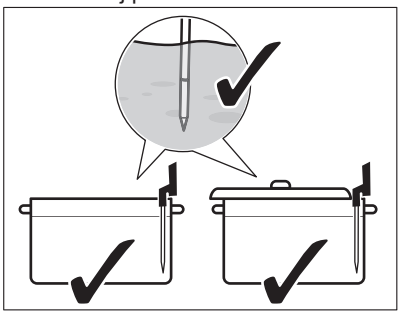
7.6 Namigi in nasveti za Sonda za hrano

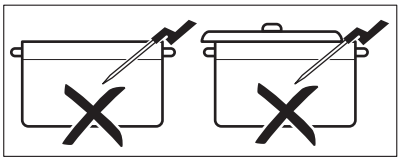
Za funkcije, kot sta Kuharski pomočnik in Tehnika sous-vide, lahko Sonda za hrano uporabite samo na levi strani kuhalne plošče. S funkcijo Termometer lahko Sonda za hrano uporabite tudi na desni strani kuhalne plošče.

Za zagotovitev močne povezave (,) med Sonda za hrano in kuhalno ploščo:

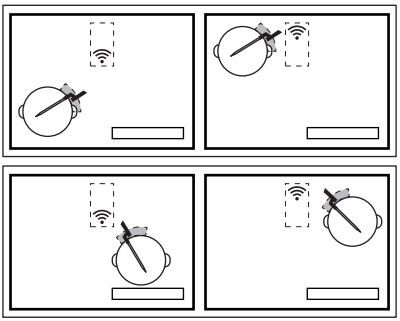
Za tekočine

- Sonda za hrano potopite v tekočino, znotraj priporočenega območja potopitve. Najnižjo označeno raven morate pokriti.
- Namestite Sonda za hrano na rob posode. Če je mogoče, jo držite v pokončnem položaju. Konica mora priti v stik z dnom posode. Ročaj Sonda za hrano mora biti vedno zunaj posode.



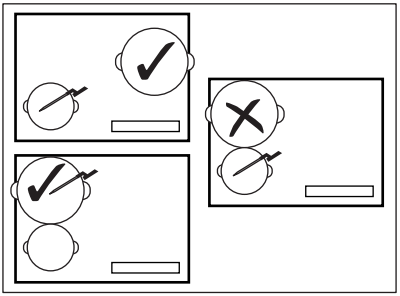


- Če želite Sonda za hrano uporabiti na levi strani kuhalne plošče, poskrbite, da bo v bližini sredine kuhalne plošče, na položaju ure med ena in tri. Če jo želite uporabiti na desni strani (s funkcijo Termometer), naj bo na položaju ure med devet in enajst. Oglejte si spodnjo sliko.



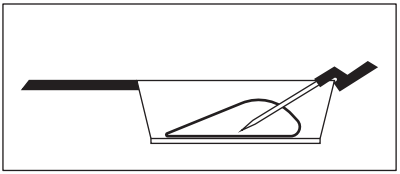
Če ne morete vzpostaviti povezave, lahko Sonda za hrano pomikate po robu posode.

- Posodo lahko delno pokrijete s pokrovko.
- Če uporabljate levo sprednje kuhališče, na zadnjega levega ne postavljajte velike posode. Velike posode na levem zadnjem kuhališču lahko ovirajo signal. Veliko posodo premaknite na desno zadnje kuhališče.

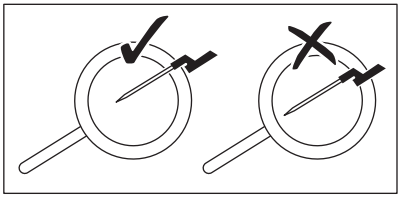


Za trdna živila (merjenje temperature jedra)

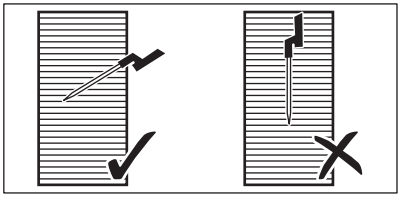
- Sonda za hrano vstavite v najdebelejši del živila, vse do najnižje označene ravni. Mesto meritve mora biti v sredini porcije.



- Poskrbite, da bo Sonda za hrano trdno vstavljena v hrano. Kovinski deli Sonda za hrano se ne smejo dotikati sten posode. Kljuka ročaja mora biti obrnjena navzdol.



- Pri mesu/ribah debeline 2 - 3 cm mora konica Sonda za hrano priti do dna posode.
- Sonda za hrano odstranite pred obračanjem hrane.
- Pri uporabi žara Plancha mora ročaj Sonda za hrano ostati na desni strani, zunaj njegove površine. Oglejte si spodnjo sliko.



7.7 Kuhanje pri nizkih temperaturah - Načela glede varnosti hrane

Med kuhanjem pri nizkih temperaturah morate upoštevati naslednja navodila, npr. Tehnika sous-vide.

- Pred pripravo hrane si umijte/razkužite roke. Uporabite rokavice za enkratno uporabo.
- Uporabite samo kakovostna sveža živila, shranjena v ustreznih pogojih.
- Sadje in zelenjavo vedno temeljito operite in olupite.
- Delovna površina in deske za rezanje naj bodo čiste. Za različne vrste živil uporabite različne deske za rezanje.
- Pri perutnini, jajcih in ribah bodite še posebej pozorni na higieno. Perutnino morate vedno pripravljati pri temperaturi vsaj 65 °C najmanj 50 minut.
- Ribe, ki jih želite pripraviti s Tehnika sous-vide, morajo imeti kakovost sašimija, t.j. biti morajo popolnoma sveže.
- Pripravljeno hrano shranjujte v hladilniku največ 24 ur.
- Priporočljivo je, da ljudje z oslabljenim imunskim sistemom ali kroničnimi obolenji hrano pred uživanjem pasterizirajo. Hrano pasterizirajte pri 60 °C najmanj eno uro.

7.8 Priročnik za pripravo jedi

V spodnji razpredelnici so navedeni primeri hrane ter optimalne temperature in priporočeni časi kuhanja. Parametri se lahko razlikujejo glede na temperaturo, kakovost, konsistenco in količino hrane.

Trajanje priprave jedi je bolj odvisno od debeline živila kot od njegove teže. Na primer za zrezek velja, da bolj debel je kos, več časa potrebuje, da jedro doseže predhodno določeno temperaturo. Dva centimetra debel zrezek potrebuje približno eno uro, da doseže 58 °C, medtem ko potrebuje pet centimetrov debel približno štiri ure.

Nadzorujte prvi postopek kuhanja, da bodo spodnji parametri ustrezali vašim načinom kuhanja in posodi. Te parametre lahko spremenite glede na osebne želje.

Vrsta živila	Načini pripravljanja jedi	Stopnja priprave	Debelina/količina hrane	Temp. jedra/temp. kuhanja (°C)	Čas priprave (min.)
Biftek	Tehnika sous-vide	manj pečeno	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		srednje kuhana	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		dobro zapečen	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Piščančje prsi	Tehnika sous-vide	dobro zapečen	200–300 g	64 - 72	45- 60
	Poširanje	dobro zapečen		68 - 74	35 - 45
Piščančja bedra	Poširanje	dobro zapečen	200–300 g	78 - 85	30 - 60
Svinjski zrezek	Tehnika sous-vide	dobro zapečen	2 cm	60 - 66	35 - 60
Svinjska ribica	Tehnika sous-vide	dobro zapečen	4–5 cm	62 - 66	60 - 120
Jagnječji file	Tehnika sous-vide	srednje kuhana	2 cm	56 - 60	35 - 60
		dobro zapečen		64 - 68	40 - 65
Jagnječji hrbet (brez kosti)	Tehnika sous-vide	srednje kuhana	200–300 g	56 - 60	60 - 120
		dobro zapečen		64 - 68	65 - 120
Losos	Tehnika sous-vide	prosojni	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Poširanje	prosojni	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuna	Tehnika sous-vide	prosojni	2 cm	45 - 50	35 - 50
Rakci	Tehnika sous-vide	prosojni	1–2 cm	50 - 56	25 - 45

Vrsta živila	Načini pripravljanja jedi	Stopnja priprave	Debelina/količina hrane	Temp. jedra/temp. kuhanja (°C)	Čas priprave (min.)
Jajca	Tehnika sous-vide	mehko **1)**	M - velikost	63 - 64	45 - 70
		srednje **1)**		65 - 67	45 - 70
		trdo **1)**		68 - 70	45 - 70
	Dušenje jedi	mehko		vrenje	$_4$ **2)**
		srednje kuhana		vrenje	$_7$ **2)**
		trda		vrenje	$_{10}$ **2)**
Riž	Nabrekanje	kuhani	-	-	10 - 30
Krompir	Dušenje jedi	kuhani	-	-	15 - 30
Zelenjava (sveža)	Tehnika sous-vide	kuhani	-	85	30 - 40
Beluši	Tehnika sous-vide	kuhani	-	85	30 - 40

1) Beljak ostane tekoč.

2) Časi veljajo za srednje velika jajca. Za velika jajca in jajca iz hladilnika čas kuhanja podaljšajte za eno minuto.

Dodatni nasveti za program Kuharski pomočnik:

- Pred kuhanjem posodo napolnite z ustrezno količino tekočine (t.j. med 1 - 3 litri). Med kuhanjem ne dodajajte tekočine.
- Uporabite pokrovko, da prihranite energijo in hitreje dosežete temperaturo (tudi za predhodno segrevanje vode).
- Jed med kuhanjem redno mešajte, da zagotovite enakomerno porazdelitev temperature.
- Sol dodajte čisto na začetku kuhanja.
- Hrano pred pripravo odtajajte.
- Zelenjavo (npr. brokoli, cvetačo, zeleni fižol, brstični ohrovt) dodajte, ko voda doseže predvideno temperaturo in se odpre pojavno okno.
- Krompir ali riž dajte v hladno vodo pred začetkom izvajanja funkcije.
- Za enolončnice, omake, juhe, karije, ragu, golaž in mesne juhe lahko uporabite funkcijo Pogrej ali Počasno kuhanje. Pred začetkom uporabe funkcije Počasno kuhanje ocvrite sestavine (brez uporabe funkcije Sonda za hrano), in dodajte hladno tekočino; nato vklopite funkcijo iz programa Kuharski pomočnik.
- Za majhne morske sadeže, npr. rezine/tipalke hobotnice, ali lupinarje lahko uporabite funkcijo Cvrenje v ponvi.

Dodatni nasveti za program Cvrenje v ponvi:

⚠ OPOZORILO!

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom.

⚠ POZOR!

Posodo z večplastnim dnom uporabite samo pri nizki stopnji kuhanja, da preprečite pregrevanje in poškodbe posode.

- Funkcijo vklopite, ko je kuhalna plošča hladna (predhodno segrevanje ni potrebno).
- Uporabite posodo iz nerjavnega jekla s sendvič dnom.
- Ne uporabljajte posode z vboklino na sredini dna.
- Različne velikosti ponev lahko povzročijo različne čase segrevanja. Težka posoda

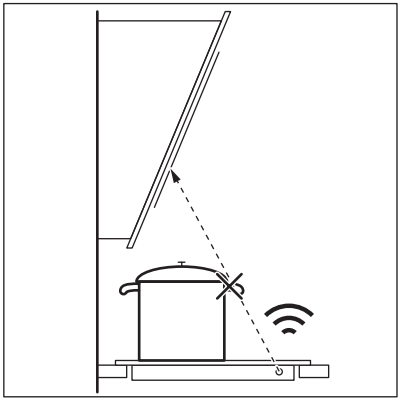
shrani več toplote kot lažja in se pozneje segreje.
- Hrano obrnite, ko doseže polovico želene temperature.
  Zelo debele porcije hrane morate večkrat obrniti (t.j. enkrat na dve minuti). Za najboljše rezultate priporočamo, da najprej uporabite funkcijo Tehnika sous-vide. Da bi dodali »piko na i«, položite pripravljene kose na predhodno segreto ponev in jih hitro zapecite z obeh strani.
- Vedno morate najprej odstraniti Sonda za hrano, preden začnete obračanje hrane.

7.9 Namigi in nasveti za Hob²Hood

Ko uporabljate kuhalno ploščo s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

Kuhinjska napa na sliki je samo primer.



ⓘ

Okno komunikatorja infrardečega signala Hob²Hood naj bo čisto.

ⓘ

Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je Hob²Hood vklopljen.

Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood
Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape Electrolux, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Uporabite posebno strgalo za steklo.

8.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sladkor in sladko hrano, v nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite raztopino vode in kisa ter očistite stekleno površino s krpo.
- Površina kuhalne plošče ima vodoravne utore. Ploščo očistite z vlažno krpo in malo čistilnega sredstva z nežnimi gibi od leve proti desni. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo od leve proti desni.

9. ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Kaj storite v primeru …

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje. Oglejte si vezalno shemo.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	Niste nastavili ustrezne stopnje segrevanja v 60 sekundah.	Ponovno vklopite kuhalno ploščo, in nastavite ustrezno stopnjo segrevanja v manj kot 60 sekundah.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Premor deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikazovalnik se ne odziva na dotik.	Del prikazovalnika je prekrit ali pa je posoda postavljena preblizu prikazovalnika. Na prikazovalniku je nekaj tekočine ali predmet.	Odstranite predmete. Posodo premaknite stran od prikazovalnika. Očistite prikazovalnik; počakajte, da se naprava ohladi. Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po minuti jo ponovno priključite.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izključi.	Senzorsko polje ⏻ ste z nečim prekrili.	Odstranite predmet s senzorskega polja.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo pod površino kuhalne plošče.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Po vklopu programa Kuharski pomočnik se segrevanje kuhalne plošče začne, ustavi in ponovno začne.	To je varnostno preverjanje, ki zagotovi, da je senzor Sonda za hrano nameščen v posodi, za katero je bila vklopljena funkcija programa Kuharski pomočnik.	To je običajni postopek, ne predstavlja nepravilnega delovanja.
Ne morete vklopiti najvišje stopnje kuhanja.	Drugo kuhališče je že nastavljeno na najvišjo stopnjo kuhanja.	Najprej znižajte moč drugega kuhališča.
Senzorska polja so postala vroča.	Posoda je prevelika ali pa ste jo postavili preblizu nadzornih gumbov.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.
Prikazovalnik kaže, da senzor Sonda za hrano ni bil najden.	Položaj senzorja Sonda za hrano je napačen. Nekaj ovira signal (npr. jedilni pribor, ročaj posode ali druga posoda).	Namestite senzor Sonda za hrano v pravilen položaj. Oglejte si »Namigi in nasveti«. Odstranite vse kovinske predmete ali druge predmete, ki morda ovirajo signal.
Prikazovalnik sporoča, da je temperatura vode višja od 100 °C.	Niste izvedli umerjanja senzorja Sonda za hrano, ali ste to izvedli napačno. Kuhalno ploščo ste premaknili na drugo mesto.	Ponovno izvedite umerjanje senzorja Sonda za hrano. Oglejte si »Umerjanje«. Morda boste morali preveriti tudi, ali je koda za umerjanje prava. Oglejte si »Povezovanje«.
	V vodo ste dali preveč soli.	Ne solite vrele vode.
Temperatura ni vidna na prikazovalniku. Na prikazovalniku se prikaže opozorilna ikona.	Senzor Sonda za hrano ni vzpostavil povezave s kuhalno ploščo, ker je moč signala prenizka.	Postavite senzor Sonda za hrano v bližino antene na površino kuhalne plošče, v bližino sredine kuhalne plošče. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Nekaj prekriva senzor Sonda za hrano ali anteno na površini kuhalne plošče, npr. kos kovinskega jedilnega pribora.	Odstranite vse, kar prekriva anteno. Poskrbite, da boste posodo postavili na sredino kuhališča. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Povezava med senzorjem Sonda za hrano in anteno je bila prekinjena.	Poskrbite, da nič ne bo oviralo signala. Premikajte senzor Sonda za hrano po robu posode, da naravnate njegov položaj. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Druge naprave delujejo na isti frekvenci in motijo povezavo.	Odstranite vse naprave, ki morda motijo povezavo. Oglejte si »Tehnični podatki«.
Temperatura hrane se razlikuje od pričakovane.	Senzor Sonda za hrano je napačno vstavljen.	Preverite, ali je mesto meritve v najdebelejšem delu hrane. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
Kuhalna plošča zaznava občutne poraste temperature.	Med kuhanjem ste dodali nekaj vode ali zamenjali posodo.	Po začetku izvajanja funkcije ne dodajajte vode in ne menjajte posode.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Toplota v posodi se ni razporedila enakomerno, še posebej pri gostih tekočinah.	Hrano večkrat premešajte.
Posoda se preveč segreje ali pa je hrana prehitro preveč kuhana.	Uporabili ste premajhno posodo.	Uporabite posodo, katere velikost ustreza določenemu kuhališču. Oglejte si »Tehnični podatki«.
Funkcije ne morete vklopiti.	Na istem kuhališču deluje druga funkcija, ki preprečuje vklop.	Funkcijo izklopite, preden vklopite drugo.
Program Kuharski pomočnik se ustavil, ali se ustavila funkcija Tehnika sous-vide.	Na začetku postopka kuhanja je temperatura tekočine v posodi višja od 40 °C. Uporabljena posoda je vroča.	Uporabite samo hladne tekočine. Posode ne segrevajte predhodno.
Hob²Hood ne deluje.	Prekrili ste nadzorno ploščo.	Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.
Priprava Hob²Hood je vklopljena, vendar samo sveti lučka.	Vklopili ste način H1.	Spremenite način na H2 - H6 ali počakajte, da se začne samodejni način.
Načini delovanja H1–H6 za pripravo Hob²Hood so vklopljeni, vendar je luč ugasnjena.	Morda je težava z žarnico.	Obrnite se na pooblaščeni servisni center.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
Nastavljen je napačen jezik.	Jezik ste pomotoma spremenili.	Ponastavite vse funkcije na tovarniške nastavitve. Izberite funkcijo Ponastavi vse nastavitve. iz menijskih elementov Meni. Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po minuti jo ponovno priključite. Nastavite Jezik, Osvetlitev prikazovalnika in Glasnost zvočnih signalov.
Kuhališče se izklopi. Prikaže se opozorilo, ki sporoča, da se bo kuhališče izklopilo.	Položaj preklopnika Samodejni izklop izklopi področje segrevanja.	Izklopite kuhalno ploščo in jo ponovno vklopite. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikažeta se in sporočilo.	Ključavnica deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikažejo se O - X - A.	Varovalo za otroke deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Utripa .	Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda.	Posodo postavite na kuhališče.
	Posoda ni primerna.	Uporabite primerno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
E in prikaže se številka.	Na kuhalni plošči je napaka.	Izklopite kuhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če E znova zasveti, kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščeni servisni center.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitev.
Kuhalna posoda se segreva dlje kot 5 minut.	Dno kuhalne posode ni združljivo z indukcijsko kuhalno ploščo.	Uporabite kuhalno posodo z ustreznim (ploščatim, magnetnim) dnom. Oglejte si »Namigi in nasveti«.

9.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne plošče. V nasprotnem primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v garancijski knjižici.

10. TEHNIČNI PODATKI

10.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model EIS6648
Vrsta 62 B4A 01 CA
Indukcija 7.35 kW
Ser. št. .....
ELECTROLUX

Številka izdelka (PNC) 949 596 891 00
220–240 V / 400 V, 2N, 50–60 Hz
Izdelano v: Nemčija
7.35 kW

10.2 Licence za programsko opremo

Programska oprema, vključena v kuhalno ploščo, vsebuje avtorsko programsko opremo z licenco na podlagi BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2.0 in drugih.

Preverite celotno kopijo licence v: Meni > Nastavitve > Servis > Licenca.

Izvorno kodo odprtokodne programske opreme lahko prenesete tako, da sledite povezavi na spletni strani izdelka.

10.3 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (maksimalna stopnja kuhanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Sprednje levo	2300	3200	10	125 - 210
Zadnje levo	2300	3200	10	125 - 210
Sprednje desno	1400	2500	4	125 - 145
Zadnje desno	1800	2800	10	145 - 180

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za najboljše rezultate kuhanja uporabljajte posodo, ki nima večjega premera od premera, navedenega v razpredelnici.

10.4 Tehnični podatki za Sonda za hrano

Senzor Sonda za hrano je odobren za uporabo, pri kateri pride v stik z živili.

Delovna frekvenca	433,05–434,73 MHz
Najvišja moč pošiljanja	5 dBm
Temperaturno območje	0–120 °C
Cikel merjenja	3 sekunde

11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

11.1 Podatki o izdelku*

Identifikacija modela		EIS6648
Vrsta kuhalne plošče		Vgrajena kuhalna plošča
Število kuhališč		4
Tehnologija segrevanja		Indukcija
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Sprednje levo Zadnje levo Sprednje desno Zadnje desno	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Sprednje levo Zadnje levo Sprednje desno Zadnje desno	189,1 Wh/kg 189,1 Wh/kg 180,2 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)		184,2 Wh/kg

Za Evropsko unijo glede na EU 66/2014. Za Belorusijo glede na 2477-2017, priloga A. Za Ukrajino glede na 742/2019.

EN 60350-2 – Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti

Energijske meritve, ki se nanašajo na kuhalno površino, označujejo oznake ustreznih kuhališč.

11.2 Varčevanje z energijo

Med vsakodnevnim kuhanjem lahko varčujete z energijo, če upoštevate spodnje namige.

- Pri segrevanju vode uporabite samo potrebno količino.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.
- Pred vklopom kuhališča nanj postavite posodo.
- Manjše posode postavite na manjša kuhališča.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

12. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol ♺. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.

Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....496
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....499
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....502
4. ОПИС ВИРОБУ.....503
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....506
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....508
7. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....516
8. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....523
9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....524
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....528
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....529
12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....529

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати

поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум’я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад

таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- ОБЕРЕЖНО: Необхідно контролювати процес готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня тріснe, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
  - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
  - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалося щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під’єднання до електромережі

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від’єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад установлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Термощуп

- Користуйтеся Термощуп за призначенням. Не використовуйте його, щоб щось відкрити чи підняти.
- Використовуйте тільки Термощуп, рекомендований для варильної поверхні, і тільки один.
- Не використовуйте у випадку неналежного функціонування чи пошкодження.
- Не використовуйте Термощуп в духовій шафі чи мікрохвильовій печі.
- Термощуп може фіксувати температури до 120 °C.
- Переконайтеся, що Термощуп завжди знаходиться всередині продукту чи рідини до позначки мінімального рівня.
- Очистіть Термощуп перед першим використанням. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети. Не мийте Термощуп у посудомийній машині. Силіконова ручка може втратити забарвлення, що жодним чином не впливає на роботу Термощуп.
- Для зберігання Термощуп використовуйте оригінальну упаковку.
- У випадку заміни Термощуп, зберігайте старий термощуп мінімум на відстані 3 м. Старий Термощуп може впливати на роботу нового термощупа.

2.5 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.7 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер .....

3.2 Вбудовані варильні поверхні

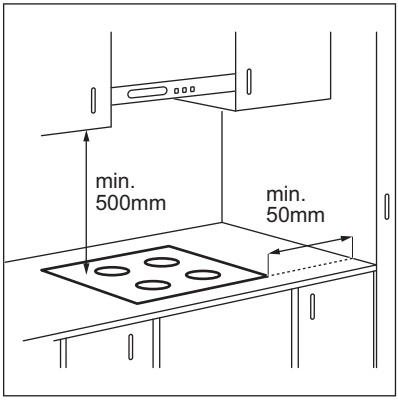
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

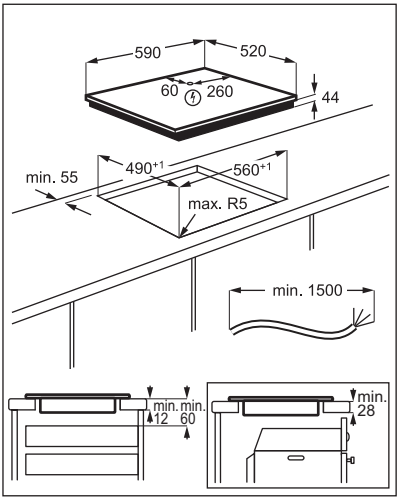
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °C чи вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.



Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.



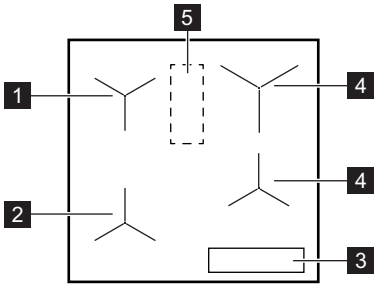
Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню Electrolux — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Схема варильної поверхні

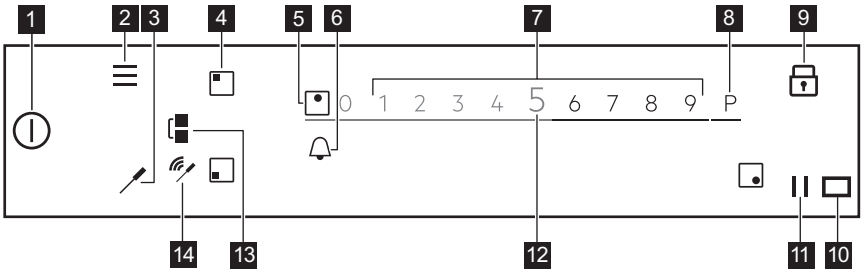


1. Індукційна зона з Допомога при готуванні
2. Індукційна зона з Допомога при готуванні і Смаження Тушкування
3. Панель керування
4. Індукційна зона нагрівання
5. Зона з антеною

⚠ УВАГА

Не ставте на варильну поверхню нічого у цій зоні.

4.2 Структура панелі керування

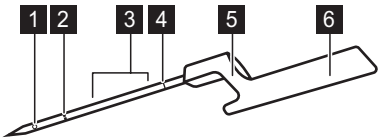


Щоб побачити доступні налаштування, торкніться відповідного символу.

	Символ	Коментар	
1	⏻	Увімк. / Вимк.	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	☰	Меню	Відкрити та закрити Меню.
3		Термощуп	Відкрити меню Термощуп.
4		Вибір зони	Відкрити слайдер для обраної зони.

	Символ	Коментар	
5	-	Індикатор зони	Показати зону, для якої активовано слайдер.
6	🔔	-	Встановити функції таймеру.
7	-	Слайдер	Налаштувати ступінь нагрівання.
8	P	PowerBoost	Для ввімкнення функції.
9	🔒	Блокування	Увімкнення та вимкнення функції.
10	▭	-	Вікно для інфрачервоного сигналу Hob²Hood. Не накривайте його.
11	||	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
12	0 - 9	-	Показати встановлений ступінь нагрівання.
13	[▪	Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
14	📶 / !	Індикатори сигналу	Повний зв'язок / Немає сигналу. Показує силу сигналу зв'язку між Термощуп і антеною.

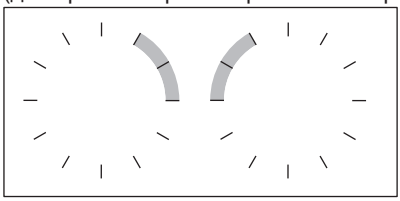
4.3 Термощуп



1. Точка вимірювання
2. Позначка мінімального рівня
3. Рекомендований діапазон занурення (для рідин)
4. Код калібрування
5. Гачок для розміщення Термощуп на краю посуду
6. Ручка з антеною всередині

Термощуп — Це бездротовий датчик температури, що працює без батарейки, і постачається разом з варильною поверхнею. Усередині нього знаходиться антена. Інша антена розташована під поверхнею варильної панелі між двома задніми зонами нагрівання. Для забезпечення належного зв'язку між Термощуп і варильною поверхнею не ставте на варильну поверхню у цій зоні.

Точка вимірювання розташована посередині між кінчиком термощупу та позначкою мінімального рівня. Вставляйте Термощуп у продукт принаймні до позначки мінімального рівня. Для рідин з метою отримання найкращого результату готування, занурюйте Термощуп у рідину на 2-5 см вище позначки мінімального рівня. Розмістіть Термощуп скраю каструлі чи сковороди за допомогою гачка; поруч із зоною з антеною, у положенні на 1-3 години (для лівої сторони варильної поверхні) або у положенні на 9-11 годин (для правої сторони варильної поверхні).



Наступні індикатори показують силу зв'язку між варильною поверхнею та Термощуп на дисплеї: , , . Якщо варильна поверхня не може встановити зв'язок, світиться . Можна переміщувати Термощуп вздовж краю каструлі для встановлення або покращення з'єднання. Варильна поверхня оновлює стан з'єднання кожні 3 секунди.

Для отримання додаткової інформації див. «Поради і рекомендації для Термощуп».

4.4 Основні характеристики вашої варильної поверхні

Ваша нова варильна поверхня **SensePro®** майстерно допомагатиме вам протягом усього процесу приготування. Ознайомтеся з наведеною нижче інформацією, щоб дізнатися про декілька з її найкращих можливостей.

В залежності від типу продукту можна використовувати Допомога при готуванні з Термощуп або без нього. Для різних страв передбачено різні набори функцій.

Термощуп - можна застосовувати двома способами. Він вимірює температуру у таких функціях, як Розтоплювання і Смаження Тушкування, а також допомагає точно підтримувати температуру для різних типів продуктів під час готування Sous-vide або використання таких функцій, як Розігрівання, Підігрівання або Розігріти.

Допомога при готуванні - полегшує приготування, надаючи готові рецепти для різних страв, попередньо встановлені параметри готування, а також покрокові інструкції. Цю функцію можна використовувати з Термощуп, наприклад, для приготування стейку або без нього, приготування млинців. Доступні опції залежать від типу страви, яку ви бажаєте приготувати. У цьому режимі можна використовувати такі функції, як Sous-vide, Смаження Тушкування, Підігрівання, Розігріти і багато інших. Спливаючі вікна і звуки повідомляють про досягнення попередньо встановленої температури. Отримати доступ до Допомога при готуванні можна з Меню.

Sous-vide - спосіб приготування продуктів, запакованих у вакуумну упаковку, за низької температури протягом тривалого часу, що допомагає зберегти вітаміни та природний смак і аромат. Варильна поверхня надає чіткі налаштування та інструкції. При виборі функції через Допомога при готуванні для різних типів продуктів вже встановлені температури. Також можна обирати власні температури при активації функції через Sous-vide в Меню.

Смаження Тушкування - спосіб смаження з автоматичним контролем рівнів нагрівання, призначений для різних видів продуктів. Він допомагає уникнути надмірного нагрівання продукту чи олії. Цей режим готування можна увімкнути, обравши Допомога при готуванні з Меню.

Розтоплювання - з цією функцією Термощуп вимірює температуру під час готування. Не використовується під час виконання функції Допомога при готуванні.

Інші корисні функції вашої варильної поверхні:

Плавлення - ця функція ідеально підходить для розтоплювання шоколаду або масла.

PowerBoost P - ця функція дозволяє швидко закип'ятити велику кількість води.

Пауза || - ця функція знижує налаштування нагрівання до 1 для всіх зон нагрівання, дозволяючи підтримувати страви теплими протягом тривалого часу.

Bridge - ця функція дозволяє поєднувати обидві зони зліва та використовувати посуд більшого розміру. Її можна використовувати з Смаження Тушкування.

Hob²Hood - ця функція поєднує варильну поверхню зі спеціальною витяжкою та відповідно регулює швидкість вентилятора.

Блокування - ця функція тимчасово деактивує панель керування під час готування.

Захист від доступу дітей - ця функція деактивує панель керування, коли варильна поверхня не працює, запобігаючи випадковому користуванню.

Секундомір, **Таймер зворотного відліку часу**, і **Таймер** - три функції, які можна обирати для контролю часу готування.

Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування».

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Використання дисплея

- Можна використовувати лише символи, що світяться.
- Для активації бажаної опції торкніться відповідного символу на дисплеї.
- Обрана функція активується, коли ви прибираєте палець з дисплея.
- Щоб прокрутити доступні опції, зробіть швидкий рух або перетягніть пальцем по дисплею. Швидкість руху визначає, з якою швидкістю рухатиметься екран.
- Прокручування може зупинитися саме по собі або можна зупинити його негайно, торкнувшись дисплея.
- Ви можете змінити більшість параметрів, що відображаються на дисплеї, торкнувшись відповідних символів.
- Щоб вибрати потрібну функцію чи час, можна прокрутити список та/або торкнутися того варіанту, який ви бажаєте обрати.
- Коли варильну поверхню увімкнено і деякі символи зникають з дисплея, торкніться його знову. Усі символи повернуться.
- При увімкненні певних функцій з'являється спливаюче вікно з додатковою інформацією. Для постійної деактивації спливаючого вікна, оберіть ☐, перш ніж вмикати функцію.
- Для активації функцій таймера спочатку оберіть зону нагрівання.

Корисні символи для навігації дисплеєм	
OK	Підтвердження вибору або налаштування.
〈〉	Повернення /перехід на один рівень в Меню.
∧ ∨	Прокрутка вгору / вниз інструкцій на дисплеї.
	Увімкнення / вимкнення опцій.
X	Закриття спливаючого вікна.
⊗	Скасування налаштування.

5.2 Перше підключення до електромережі

Після підключення варильної поверхні до електромережі необхідно налаштувати Мова, Яскравість Дисплею і Рівень гучності.

Ви можете змінити налаштування в Меню > Налаштування > Установка. Див. розділ «Щоденне користування».

5.3 Калібрування Термощуп

Перш, ніж почати користуватися Термощуп, необхідно відкалібрувати його для забезпечення правильності показань температури.

Після того, як Термощуп належним чином відкалібровано, він вимірює температуру в точці кипіння з допуском + / - 2 °C.

Виконуйте цю процедуру за наступних умов:

- перше встановлення варильної поверхні;
- переміщення варильної поверхні в інше місце (зміна висоти);
- заміна Термощуп.

Використовуйте каструлю з діаметром дна 180 мм і налийте в неї 1-1,5 л води. Не кладіть сіль у воду, оскільки це може вплинути на результат процедури.

1. Щоб відкалібрувати або повторно відкалібрувати функцію, помістіть Термощуп на край каструлі. Заповніть каструлю холодною водою принаймні до позначки мінімального рівня та поставте її на передню ліву зону нагрівання.
2. Торкніться ☰
Оберіть Налаштування > Термощуп > Калібрування з переліку.
3. Торкніться Калібрування
Дотримуйтесь інструкцій на екрані.

Для виходу з Меню, торкніться ☰ або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.

5.4 Поєднання Термощуп

Ваша варильна поверхня поєднана з Термощуп на заводі.

При заміні Термощуп на новий його необхідно поєднати з варильною поверхнею.

1. Торкніться ☰.
Оберіть Налаштування > Термощуп > Поєднання з переліку.
2. Торкніться Від'єднати, щоб від'єднати попередній Термощуп.
3. Торкніться Пара поряд із зоною нагрівання.
З'явиться спливаюче вікно.
4. Введіть п'ятизначний код, викарбований на вашому новому Термощуп, за допомогою цифрової клавіатури.
5. Торкніться OK для підтвердження.
Ваш Термощуп тепер поєднано з варильною поверхнею.
Слід завжди проводити калібрування Термощуп після поєднання.

Для виходу з Меню торкніться ☰ або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.

5.5 Меню структура

Торкніться ☰ для доступу і зміни налаштувань варильної поверхні або активації певних функцій.

Для виходу з Меню, торкніться ☰ або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте 〈 або 〉.

В таблиці показана базова структура Меню.

Допомога при готуванні	
Функції варильної поверхні	Sous-vide
	Розтоплювання
	Плавлення

Налаштування	Захист від доступу дітей	
	Секундомір	
	Hob²Hood	
	Термощуп	З'єднання Калібрування Поєднання
	Установка	Допомога при готуванні Мова Сигнали кнопок управл. Рівень гучності Яскравість Дисплею
	Сервіс	Демонстраційний режим Ліцензія Показати версію ПЗ Історія попереджень Скинути всі налаштування

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте ⏻ впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каструлі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується непідходящий посуд або на даній зоні нагрівання немає посуду. Мигтить білий символ зони нагрівання, і індукційна зона нагрівання автоматично вимикається через 2 хвилини.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час з'являється повідомлення, і варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 5	5 годин
6	4 години
7 - 9	1,5 години

ⓘ

При використанні Смаження Тушкування варильна поверхня вимикається через 1,5 години. Для Sous-vide варильна поверхня вимикається через 4 години.

6.3 Використання зон нагрівання

Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розмірів дна посуду.

Після того, як ви поставили посуд на обрану зону нагрівання, варильна поверхня автоматично розпізнає його і на дисплеї з'являється відповідний слайдер. Слайдер є видимим 8 секунд, після чого дисплей повертається до головного вікна. Щоб закрити слайдер швидше, торкніться екрану за межами зони слайдера.

Коли активні інші зони, рівень нагрівання для зони, яку ви бажаєте використовувати, може бути обмежений. Див. розділ «Управління потужністю«.

ⓘ

Переконайтеся, що посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації». Перевірте розмір посуду в розділі «Технічні дані».

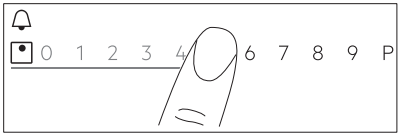
6.4 Рівень нагрівання

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Поставте каструлю на обрану зону нагрівання.

На дисплеї з'являється слайдер увімкненої зони нагрівання, що є активним протягом 8 секунд.

3. Торкніться або проведіть пальцем для встановлення бажаного рівня нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується.



Ступінь нагрівання також можна змінити під час готування. Торкніться символу вибору зони в головному вікні панелі керування і перемістіть палець вліво або вправо (для зменшення або збільшення рівня нагрівання).

6.5 PowerBoost

Ця функція активує більше потужності для відповідної індукційної зони нагрівання; це залежить від розміру посуду. Функцію можна ввімкнути лише на обмежений період часу.

1. Спочатку торкніться символу бажаної зони.
2. Торкніться P або проведіть пальцем управо, щоб увімкнути функцію для обраної зони нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується. Функція вимикається автоматично. Щоб вимкнути функцію вручну, оберіть зону та змініть її рівень нагрівання.

ⓘ

Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

6.6 OptiHeat Control(3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

III / **II** / **I** Поки світиться індикатор, залишається ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори **III** / **II** / **I** з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

6.7 Таймер

Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Можна встановлювати цю функцію для кожної зони окремо.

1. Спочатку встановіть рівень нагрівання для відповідної зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.
2. Торкніться символу зони нагрівання.
3. Торкніться
На дисплеї з'являється вікно меню таймера.
4. Оберіть , щоб активувати функцію.
Символи змінюються на .
5. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та/або хвилини).
6. Торкніться OK, щоб підтвердити вибір.

Також можна обрати , щоб скасувати вибір.
Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Щоб деактивувати функцію, встановіть ступінь нагрівання на **0**. Або торкніться зліва від значення таймера, торкніться поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена, а зони нагрівання не працюють.

Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

1. Оберіть будь-яку зону нагрівання.
Відповідний слайдер з'являється на дисплеї.
2. Торкніться
На дисплеї з'являється вікно меню таймера.
3. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та хвилини).
4. Торкніться OK, щоб підтвердити вибір.

Також можна обрати , щоб скасувати вибір.
Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Для вимкнення функції торкніться зліва від значення таймера, торкніться поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

Секундомір

Функція автоматично починає відлік відразу після увімкнення зони нагрівання. Можна використовувати цю функцію, аби слідкувати, скільки часу вона працює.

1. Торкніться для доступу в Меню.
2. Прокрутіть Меню, щоб обрати Налаштування > Секундомір.
3. Торкніться перемикача, щоб увімкнути/вимкнути функцію.

Функція не припиняє роботу, якщо ви підняли каструлю. Для скидання функції та її повторного запуску вручну торкніться , оберіть Скидання у спливаючому вікні. Функція починає відлік з **0**. Щоб поставити функцію Пауза на один сеанс готування, торкніться і оберіть Пауза у спливаючому вікні. Оберіть Start, щоб продовжити відлік.

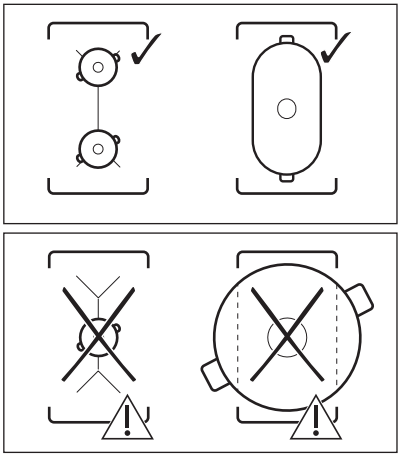
6.8 Функція Bridge

Ця функція поєднує дві зони нагрівання – і вони працюють як одна з однаковим рівнем нагрівання.

Ви можете використовувати цю функцію з великим посудом.

1. Поставте посуд на дві зони нагрівання. Посуд має накривати центри обох зон.
2. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться . Символ зони змінюється.
3. Встановіть ступінь нагрівання.

Посуд має накривати центри обох зон, але не виходити за позначки зони.



Щоб вимкнути функцію, торкніться . Зони нагрівання працюють незалежно.

6.9 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Не можна активувати цю функцію, коли працює Допомога при готуванні або Sous-vide.

Коли функцію активовано, можна використовувати символи і . Усі інші символи на панелі керування заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Відображається . Ступіть нагріву знижується до 1.

Щоб вимкнути цю функцію, торкніться .

Функція PowerBoost вимикається. Найвищий ступінь нагрівання знову активується при повторному торканні .

6.10 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання.

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Щоб вимкнути функцію, торкніться та утримуйте протягом 3 секунд.

При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

6.11 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

1. Торкніться на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Захист від доступу дітей з переліку.
3. Щоб увімкнути функцію, увімкніть перемикач і торкніться літер A-O-X в алфавітному порядку. Щоб вимкнути функцію, вимкніть перемикач.

Для виходу з Меню торкніться або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте 〈 або 〉.

6.12 Допомога при готуванні

Ця функція регулює параметри відповідно до різних видів продуктів та підтримує їх протягом усього часу готування.

З цією функцією можна готувати широкий спектр страв, таких як М'ясо, Риба / морепродукти, овочі, Супи, Соуси, Макарони або Молоко. Для різних типів продуктів доступні різні способи приготування, наприклад, для курки можна вибрати між Смаження Тушкування, Sous-vide або Розігрівання.

Цю функцію можна активувати лише з лівого боку варильної поверхні. Допомога при готуванні з Sous-vide функцією можна активувати для передньої лівої або задньої зони нагрівання. За потреби використання режиму Смаження Тушкування, його можна активувати для передньої лівої зони

нагрівання або для обох зон при використанні функції «bridge».

Якщо функція Допомога при готуванні працює на передній лівій зоні нагрівання, використовуйте зони справа для приготування без цієї функції.

Не використовуйте посуд, діаметр дна якого перевищує 200 мм, на задній лівій зоні нагрівання, коли ця функція працює на передній лівій зоні. Це може вплинути на зв'язок між Термощуп і антеною, розташованою під варильною поверхнею.

ⓘ

Не підігрівайте посуд перед приготуванням. За потреби використовуйте лише холодну водопровідну воду або рідини. Підігрівайте лише холодні страви.

ⓘ

Для Смаження Тушкування виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Додавайте олію після того, як сковорода нагріється.

ⓘ

З функцією Допомога при готуванні таймера працює як Таймер. Функція не зупиняється, коли закінчується встановлений час.

1. Щоб активувати функцію, торкніться / або ☰ і оберіть Допомога при готуванні.
2. Оберіть з переліку тип продуктів, які ви бажаєте приготувати.
   Для кожного типу продуктів доступно декілька опцій. Виконуйте інструкції, зазначені на дисплеї.
   - Ви можете торкнутися OK зверху спливаючого вікна для використання налаштувань за промовчанням.
   - Для Смаження Тушкування можна змінити рівень нагрівання, встановлений за промовчанням. Для деяких страв можна перевіряти температуру всередині продукту, якщо використовується Термощуп.
   - Для більшості опцій, наприклад, Sous-vide і Розігрівання, можна змінити температуру, встановлену за промовчанням.
   - Можна змінити час, встановлений за промовчанням, або налаштувати власний. Мінімальний час попередньо встановлений лише для Sous-vide.

Додаткові інструкції та детальна інформація доступні на екрані. Їх можна прокручувати, використовуючи ^ і v.

3. Торкніться OK.Виконуйте інструкції, що з'являються у спливаючих вікнах. Деякі опції починаються з попереднього розігрівання. За ходом виконання можна стежити на панелі керування.
4. Якщо з'являється спливаюче вікно з інструкціями, торкніться OK, а потім Start для продовження.

Ця функція працює із попередньо заданими налаштуваннями.
Для постійної деактивації спливаючого вікна, оберіть ☐, перш ніж вмикати функцію.

5. Коли встановлений час сплине, пролунає звуковий сигнал та з'явиться спливаюче вікно. Щоб закрити вікно, торкніться OK.

Функція не зупиняється автоматично. Варильна поверхня вимикається автоматично максимум через чотири години для Sous-vide.

Щоб вимкнути функцію, торкніться ⏲ або 🌡, або символу активної зони, і виберіть Stop. Щоб підтвердити, торкніться Так у спливаючому вікні.

6.13 Sous-vide

Для приготування м'яса, риби або овочів із використанням цієї функції потрібні спеціальні мішечки із застібкою або пластикові пакети і пристрій для вакуумування. Покладіть приправлені продукти у мішечки та герметично закрийте їх. Можна також придбати порції страви, готової до приготування з використанням цього способу готування.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Обов'язково дотримуйтеся принципів безпеки продуктів харчування. Див. розділ «Поради і рекомендації».

З цією функцією можна обирати власний час і температуру (у діапазоні від 35 до 85 °C), що підходить до типу продукту, який ви бажаєте приготувати. Використовуйте максимум 4 літри води; накривайте каструлю кришкою. Детальніше про параметри готування див. у таблиці «Довідник з готування» у розділі «Поради та рекомендації». Розморозьте продукти перед приготуванням.

Цю функцію можна активувати лише для передньої лівої або задньої лівої зони нагрівання. Якщо працює функція Sous-vide, використовуйте зони справа для приготування без цієї функції.

ⓘ

З функцією Sous-vide таймера працює як Таймер. Функція вимикається автоматично лише максимум через чотири години.

1. Підготуйте порції продукту відповідно до наведених вище інструкцій.
2. Поставте каструлю з холодною водою на передню ліву або задню ліву зону нагрівання.
3. Торкніться ⟋ > Sous-vide. Можна також торкнутися ☰ > Функції варильної поверхні > Sous-vide.
4. Оберіть належну температуру.

Встановіть час (за бажанням). Час сеансу готування залежить від товщини та типу продукту.

5. Торкніться OK для продовження.
6. Помістіть Термощуп с краю каструлі.
7. Торкніться OK, щоб закрити спливаюче вікно.
8. Торкніться Start, щоб увімкнути попереднє прогрівання.

Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал та з'являється спливаюче вікно. Торкніться OK для підтвердження.

9. Помістіть порції продукту у мішечках вертикально в каструлю (можна використовувати підставку Sous-vide). Торкніться Start

Якщо ви встановили Таймер, він почне працювати разом з функцією.

10. Коли встановлений час сплине, лунає звуковий сигнал та мигтить 🔔. Щоб зупинити сигнал, торкніться 🔔.

Щоб зупинити або переналаштувати функцію, торкніться ✍ або символу активної зони, а потім Stop. Щоб підтвердити, торкніться Так у спливаючому вікні.

Підтримання температури

Можна використовувати функцію Sous-vide для готування у той час, як Термощуп точно контролює і підтримує температуру (з точністю + / - 1 °C). Ви можете готувати широкий асортимент страв, таких як пряні бульйони або соуси (напр., різні види каррі або буабес). Можна встановлювати власні параметри або звернутися до таблиці «Довідник з готування» у розділі «Поради та рекомендації».

Цю функцію можна активувати лише для передньої лівої або задньої лівої зони нагрівання.

1. Торкніться ☰ > Функції варильної поверхні > Sous-vide або отримайте доступ до функції, торкнувшись ⟋ > Sous-vide.
2. Оберіть належну температуру.

Встановіть час (за бажанням).

3. Торкніться OK для продовження.
4. Помістіть Термощуп скраю каструлі або вставте у продукт.
5. Торкніться Start, щоб увімкнути попереднє прогрівання.

Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал та з'являється спливаюче вікно.

6. Торкніться OK, щоб закрити спливаюче вікно.
7. Торкніться Start.

Якщо ви встановили Таймер, він почне працювати разом з функцією.

8. Коли встановлений час сплине, лунає звуковий сигнал та мигтить 🔔. Щоб зупинити сигнал, торкніться 🔔.

Щоб зупинити або переналаштувати функцію, торкніться ✎ або символу активної зони, а потім Stop. Для підтвердження торкніться Так у спливаючому вікні.

6.14 Розтоплювання

З цією функцією Термощуп працює як термометр, який допомагає слідкувати за температурою продукту або рідини під час готування. Наприклад, на нього можна покластися під час підігрівання молока або перевірити температуру дитячого харчування.

Для використання цієї функції має бути активована принаймні одна зона нагрівання.

Цю функцію можна увімкнути для всіх зон нагрівання, але лише для однієї зони нагрівання за один раз.

1. Вставте Термощуп всередину продукту чи рідини до позначки мінімального рівня.
2. Торкніться ⁄ на дисплеї, щоб відкрити меню Термощуп і оберіть Розтоплювання. Також можна торкнутися ☰ > Функції варильної поверхні > Розтоплювання.
3. Торкніться Start.
   Вимірювання починається на увімкненій зоні нагрівання.
   Якщо жодну із зон нагрівання не увімкнено, з'являється інформаційне спливаюче вікно.

Щоб зупинити цю функцію, торкніться цифр, що позначають температуру або ⁄ та оберіть Stop.

6.15 Плавлення

Цю функцію можна використовувати для розтоплювання різних продуктів, напр., шоколаду чи масла. Цю функцію можна використовувати лише для однієї зони нагрівання за один раз.

1. Торкніться ☰ на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Функції варильної поверхні > Плавлення з переліку.
3. Торкніться Start.
   Потрібно обрати бажану зону нагрівання.
   Якщо зона нагрівання вже увімкнена, з'явиться спливаюче вікно. Щоб увімкнути функцію, скасуйте попереднє налаштування рівня нагрівання.

Для виходу з Меню торкніться ☰ або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте 〈 або 〉.

Щоб вимкнути функцію, торкніться символу вибору зони, а потім торкніться Stop.

6.16 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні.

Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим H1 - H6. Для варильної поверхні спочатку налаштовано режим H5. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора. Можна встановити лише підсвітку, обравши режим H1.

ⓘ

При зміні швидкості вентилятора витяжки встановлений за промовчанням зв'язок з варильною поверхнею деактивується. Щоб поновити цю функцію, вимкніть та знову увімкніть обидва прилади.

Режим	Автоматична підсвітка	Варка[1)]	Смаження[2)]
H0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
H1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
H2[3)]	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
H3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
Ж4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Ж5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
Ж6	Увімк.	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3

1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Зміна режимів

Якщо вас не влаштовує рівень шуму/швидкість вентилятора, можна змінити режим вручну.

1. Торкніться ☰
Оберіть Налаштування>Hob²Hood з переліку.
2. Оберіть бажаний режим.

Для виходу з Меню торкніться ☰ або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.

Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та запобігає випадковому увімкненню протягом наступних 30 секунд.

Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

6.17 Мова

1. Торкніться ☰ на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Мова з переліку.
3. Оберіть бажану мову з переліку.
Якщо ви обрали неправильну мову, торкніться ☰. З'явиться список. Виберіть третій варіант зверху, а потім передостанній варіант. Далі виберіть другий варіант. Прокрутіть вниз, щоб обрати бажану мову з переліку. Нарешті, оберіть опцію справа.

Для виходу з Меню торкніться ☰ або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте 〈 або 〉.

6.18 Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності

Можна обрати тип звуку варильної поверхні або повністю вимкнути звук. Можна вибрати клацання (за промовчанням) або сигнал.

1. Торкніться ☰ на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності з переліку.
3. Оберіть бажану опцію.

Для виходу з Меню торкніться ☰ або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте 〈 або 〉.

6.19 Яскравість Дисплею

Яскравість дисплея можна змінити.

Доступні 4 рівні яскравості: 1 — це найнижчий, 4 — це найвищий.

1. Торкніться ☰ на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Яскравість Дисплею з переліку.

3. Оберіть бажаний рівень.

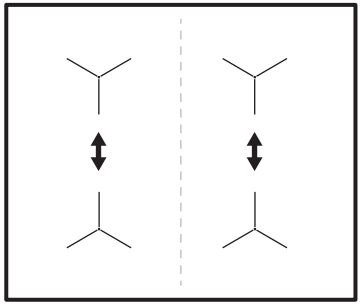
Для виходу з Меню торкніться ☰ або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте 〈 або 〉.

6.20 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза має максимальне електричне навантаження 3680 Вт. Якщо варильна поверхня досягає максимуму доступної потужності протягом однієї фази, потужність зон нагрівання автоматично знижується.
- Максимальний рівень нагрівання представлений на слайдері. Активні лише цифри білого кольору.
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



7. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

> ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
>
> Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд

> ⓘ
>
> Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багатошаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру,

ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.

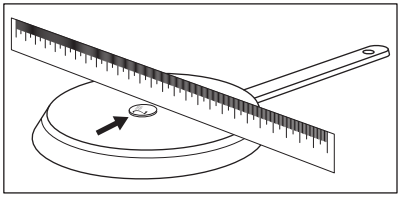
ⓘ

Див. розділ «Технічні дані».

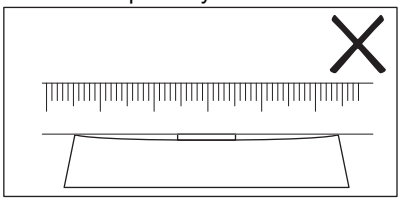
7.2 Правильний посуд для функції

Використовуйте посуд лише із пласким днищем. Щоб переконатися, що вибрано правильний посуд:

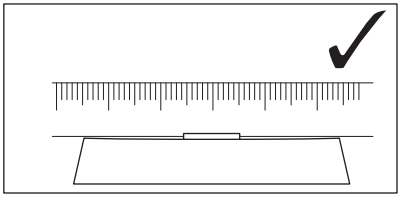
1. Переверніть посуд догори дном.
2. Прикладіть лінійку до дна посуду.
3. Спробуйте просунути невеличку монету між лінійкою і дном посуду.



a. Якщо вам вдалося це зробити, такий посуд не можна використовувати.



b. Якщо вам не вдалося цього зробити, такий посуд можна використовувати.



7.3 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій, посуд виявлено після розміщення його на варильній поверхні.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

7.4 Öko Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

7.5 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.

ⓘ

Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Рівень нагрівання	Призначення:	Час (хв)	Поради
1	Підтримання готових страв теплими.	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплювання: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 2	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4 - 5	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
4 - 5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	скільки потрібно	Переверніть по завершенні половини часу.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. Активовано PowerBoost.		

7.6 Поради і рекомендації для Термощуп

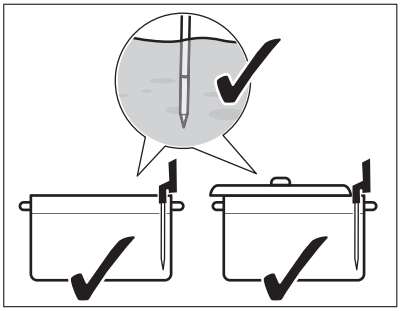
ⓘ

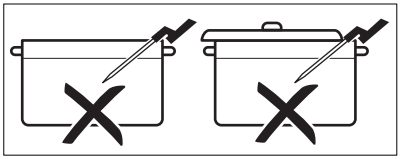
Для таких функцій, як Допомога при готуванні і Sous-vide, можна використовувати Термощуп лише на лівій стороні варильної поверхні. З функцією Розтоплювання можна використовувати Термощуп також на правій стороні варильної поверхні.

Для забезпечення належного зв'язку (,) між Термощуп і варильною поверхнею:

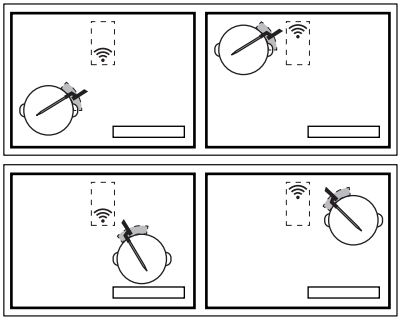
Для рідин

- Занурьте Термощуп у рідину в межах рекомендованого діапазону занурення. Позначка мінімального рівня має бути покрита рідиною.
- Помістіть Термощуп скраю каструлі. За можливості, тримайте його у вертикальному положенні. Переконайтеся, що його наконечник торкається дна посуду. Ручка Термощуп завжди повинна знаходитися зовні каструлі або сковорідки.



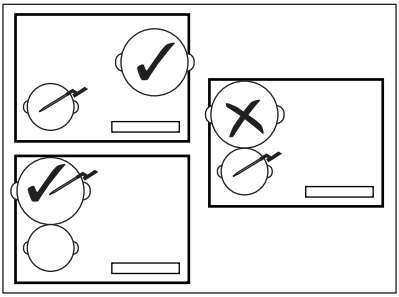


- Якщо ви бажаєте використовувати Термощуп на лівій стороні варильної поверхні, переконайтеся, що він знаходиться поблизу центру варильної поверхні у положенні на 1-3 години. Якщо ви бажаєте використовувати його справа (з функцією Розтоплювання), переконайтеся, що термощуп розташовано у положенні на 9-11 годин. Зверніться до зображень нижче.



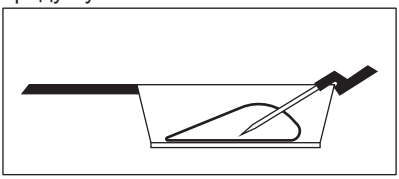
Можна переміщувати Термощуп вздовж краю каструлі, якщо не вдається встановити з'єднання.

- Можна частково накрити каструлю кришкою.
- Якщо використовується ліва зона нагрівання, не ставте великі каструлі на ліву задню конфорку. Великі каструлі на задній лівій зоні нагрівання можуть блокувати сигнал. Перемістіть велику каструлю на задню праву зону нагрівання.

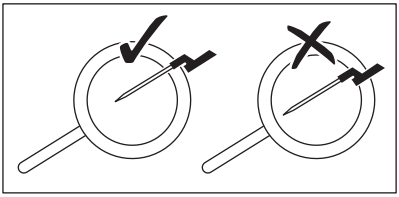


Для твердих продуктів (вимірювання внутрішньої температури)

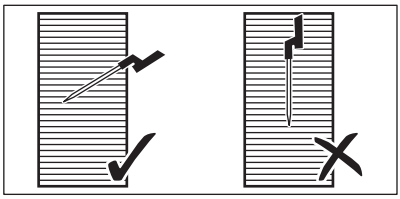
- Вставте Термощуп в найтовщу частину продукту, до позначки мінімального рівня. Точка вимірювання має знаходитися в центральній частині продукту.



- Переконайтеся, що Термощуп міцно вставлено у продукт. Металева частина Термощуп не повинна торкатися стінок каструлі/сковорідки. Гачок ручки має бути направлений вниз.



- Для м'яса/риби товщиною 2-3 см кінчик Термощуп має досягати дна сковороди.
- Витягніть Термощуп перш, ніж перевертати продукт.
- При використанні планчі переконайтеся, що ручка Термощуп залишається справа за межами її поверхні. Зверніться до зображень нижче.



7.7 Готування за низьких температур — Принципи безпеки продуктів харчування

Дотримуйтеся наведених інструкцій під час готування за низьких температур, напр. методом Sous-vide.

- Вимийте/продезінфікуйте руки перед приготуванням їжі. Використовуйте одноразові рукавички.
- Використовуйте тільки високоякісні свіжі продукти, що зберігалися у належних умовах.
- Завжди ретельно мийте та очищуйте фрукти і овочі.
- Підтримуйте чистоту робочої поверхні та дошки для нарізання. Використовуйте різні дошки для різних видів продуктів.
- Приділяйте особливу увагу гігієні під час приготування птиці, яєць та риби. Птицю завжди слід готувати при температурі мінімум 65 °C не менше 50 хвилин.
- Переконайтеся, що риба, яку ви бажаєте приготувати з використанням Sous-vide, має якість сашимі, тобто надзвичайно свіжа.
- Зберігайте приготовлену їжу в холодильнику не більше 24 годин.
- Для людей з ослабленою імунною системою або хронічними захворюваннями рекомендується пастеризувати їжу перед вживанням. Пастеризуйте їжу за температури 60 °C мінімум одну годину.

7.8 Довідник з готування

У таблиці нижче наведені приклади типів продуктів та зазначені оптимальні температури і рекомендований час готування. Ці параметри можуть змінюватися в залежності від температури, якості, консистенції та кількості продуктів.

Тривалість готування залежить більше від товщини продукту, ніж від його ваги. Наприклад, при приготуванні стейку чим товстішим є шматок, тим більше часу потрібно для досягнення попередньо встановленої температури для його середини. Аби стейк товщиною 2 см досягнув температури 58 °C потрібно приблизно одну годину, у той час як для стейка товщиною 5 см знадобиться близько чотирьох годин.

Слідкуйте за першим сеансом приготування, аби переконатися, що зазначені нижче параметри відповідають вашим звичкам щодо приготування та посуду. Ці параметри можна змінювати відповідно до ваших особистих уподобань.

Тип продукту	Метод готування	Ступінь приготування	Товщина / кількість продукту	Внутр. темп. / темп. готування (°C)	Тривалість готування (хв.)
Яловичина - стейк	Sous-vide	непросмажений	2 см	50 - 54	45 - 210
			4 см		120 - 210
			6 см		180 - 210
		середнє	2 см	55 - 60	45 - 240
			4 см		120 - 240
			6 см		180 - 240
		добре просмажений	2 см	61 - 68	45 - 240
			4 см		120 - 240
			6 см		180 - 240
Курка - грудка	Sous-vide	повністю просмажене	200 - 300 г	64 - 72	45- 60
	Розігрівання	повністю просмажене		68 - 74	35 - 45
Курка - ніжка	Розігрівання	повністю просмажене	200 - 300 г	78 - 85	30 - 60
Свинина - стейк	Sous-vide	повністю просмажене	2 см	60 - 66	35 - 60
Свинина - вирізка	Sous-vide	повністю просмажене	4 - 5 см	62 - 66	60 - 120
Філе баранини	Sous-vide	середнє	2 см	56 - 60	35 - 60
		повністю просмажене		64 - 68	40 - 65
Ягняче філе (без кісток)	Sous-vide	середнє	200 - 300 г	56 - 60	60 - 120
		повністю просмажене		64 - 68	65 - 120
Лосось	Sous-vide	із золотавою шкіркою	2 см	46 - 52	20 - 45
			3 см	46 - 52	35 - 50
	Розігрівання	із золотавою шкіркою	2 см	55 - 68	20 - 35
			3 см	55 - 68	25 - 45
Тунець	Sous-vide	із золотавою шкіркою	2 см	45 - 50	35 - 50
Креветки	Sous-vide	із золотавою шкіркою	1 - 2 см	50 - 56	25 - 45

Тип продукту	Метод готування	Ступінь приготування	Товщина / кількість продукту	Внутр. темп. / темп. готування (°C)	Тривалість готування (хв.)
Яйця	Sous-vide	рідке **1)**	розмір M	63 - 64	45 - 70
		напівкруте **1)**		65 - 67	45 - 70
		круте **1)**		68 - 70	45 - 70
	Варка	м'яка		варка	$_4$ **2)**
		середнє		варка	$_7$ **2)**
		жорстка		варка	$_{10}$ **2)**
Рис	Набухання	готова	-	-	10 - 30
Картопля	Варка	готова	-	-	15 - 30
Овочі (свіжі)	Sous-vide	готова	-	85	30 - 40
Спаржа	Sous-vide	готова	-	85	30 - 40

1) Білок залишається рідким.

2) Час наведено для яєць середнього розміру. Для великих яєць та яєць з холодильника додайте одну хвилину до часу приготування.

Додаткові рекомендації для Допомога при готуванні:

- Налийте в каструлю відповідну кількість рідини (напр., від 1 до 3 літрів) перед приготуванням. Намагайтеся не доливати її під час приготування.
- Користуйтеся кришкою, аби заощадити енергію та швидше досягнути потрібної температури (також для підігрівання води).
- Періодично помішуйте страву під час готування для забезпечення рівномірного розподілу температури.
- Додайте сіль на самому початку процесу готування.
- Розморозьте продукти перед приготуванням.
- Додавайте овочі (напр., брокколі, цвітну капусту, зелений горох, брюсельську капусту), коли вода досягне необхідної температури і з'явиться спливаюче вікно.
- Додавайте картоплю або рис у холодну воду перед початком функції.
- Для тушкованих страв, соусів, супів, карі, рагу, гуляшу та бульйонів можна використовувати Розігріти або Підігрівання. Перш ніж запускати функціюПідігрівання, обсмажте інгредієнти (без Термощуп) та додайте холодну рідину; далі активуйте функцію з Допомога при готуванні.
- Для невеликих морепродуктів, напр., шматочків/щупальців восьминога або молюсків можна використовувати режим Смаження Тушкування.

Додаткові рекомендації для Смаження Тушкування:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Користуйтеся лише каструлями з пласким дном.

⚠ УВАГА

Використовуйте багатошаровий посуд лише для низьких рівнів нагрівання, щоб запобігти перегріванню та пошкодженню посуду.

- Вмикайте функцію, коли варильна поверхня холодна (не потрібне прогрівання).

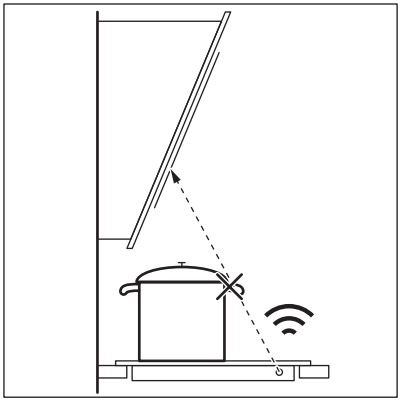
- Користуйтеся посудом із нержавіючої сталі з багатошаровим дном.
- Не використовуйте посуд із тисненням посередині дна.
- Різні розміри посуду можуть вплинути на час нагрівання. Важкий посуд утримує більше тепла, ніж легкий, але на його нагрівання витрачається більше часу.
- Переверніть продукт при досягненні ним половини встановленої температури.
  Дуже товсті шматки продукту потрібно перевертати частіше (тобто кожні дві хвилини). Для одержання найкращих результатів рекомендовано використовувати спочатку спосіб Sous-vide. Наприкінці готування покладіть приготовлені шматки страви на попередньо розігріту сковорідку та швидко обсмажте їх з обох боків.
- Завжди виймайте Термощуп, перш ніж перевертати продукт.

7.9 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.



Тримайте вікно для Hob²Hoodінфрачервоного сигналу чистим.

Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Витяжки плит з Hob²Hoodфункцією
Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки Electrolux, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

8. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском.

Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.

- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.
- Поверхня варильної поверхні має горизонтальні жолоби. Варильну поверхню слід мити вологою ганчіркою з миючим засобом плавними рухами зліва направо. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною зліва направо.

9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Дисплей не реагує на дотики.	Частина дисплея накрита, або посуд розміщено занадто близько до дисплея. На дисплей потрапила рідина або сторонній предмет.	Приберіть ці предмети. Перемістіть посуд подалі від дисплея. Очистіть дисплей, зачекайте доки прилад охолоне. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку ⏻.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик під поверхнею варильної панелі пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Після увімкнення Допомога при готуванні варильна поверхня починає нагріватися, припиняє нагрівання, а потім продовжує знову.	Це перевірка безпеки, аби переконатися, що Термощуп знаходиться в каструлі, для якої активовано функцію Допомога при готуванні.	Це звичайна процедура, вона не свідчить про несправність.
Не вдається увімкнути найвищий рівень нагрівання.	Для іншої зони вже встановлено найвищий рівень нагрівання.	Спочатку слід знизити потужність іншої зони.
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має завеликий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
На дисплеї відображається, що Термощуп не знайдено.	Неправильне положення Термощуп. Щось блокує його сигнал (напр., столові прилади, ручка сковорідки чи інша каструля).	Розташуйте Термощуп правильно. Див. розділ «Поради та рекомендації». Приберіть будь-які металеві предмети або інші предмети, які можуть блокувати сигнал.
На дисплеї відображається, що температура води вища за 100°C.	Термощуп не відкалібровано або відкалібровано неправильно. Варильну поверхню переміщено в інше місце.	Відкалібруйте Термощуп знову. Див. розділ «Калібрування». Також може знадобитися перевірка правильності коду калібрування. Див. розділ «Поєднання».
	Ви додали занадто багато солі у воду.	Не соліть воду, що кипить.
На дисплеї не показано температуру. На дисплеї відображається символ попередження.	не Термощуп встановив зв'язок з варильною поверхнею через занадто слабкий сигнал.	Помістіть Термощуп поблизу антени на варильній поверхні, поблизу центру. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Щось закриває Термощуп або антену на варильній поверхні, наприклад, частина металевого ножа.	Прийміть все, що накриває антену. Переконайтеся, що посуд розміщено в центрі зони нагрівання. Див. розділ «Поради та рекомендації».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Зв'язок між Термощуп і антеною втрачено.	Переконайтеся, що нічого не заважає сигналу. Перемістіть Термощуп вздовж краю каструлі для налаштування його положення. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Інші прилади працюють на тій самій частоті та перешкоджають з'єднанню.	Приберіть усі прилади, які можуть перешкоджати з'єднанню. Див. розділ «Технічні дані».
Температура продукту відрізняється від очікуваної.	Неправильно встановлено Термощуп.	Переконайтеся, що точка вимірювання розташована у найтовщій частині продукту. Див. розділ «Поради та рекомендації».
Варильна поверхня виявляє значні стрибки температури.	Ви додавали воду або замінили каструлю під час готування.	Не додавайте воду та не змінюйте каструлю після початку роботи функції.
	Тепло в каструлі не розподіляється рівномірно, особливо для густих рідин.	Часто помішуйте страву.
Каструля занадто нагрівається або їжа стає надмірно перевареною дуже швидко.	Використовується занадто мала каструля.	Використовуйте каструлі, розміри яких відповідають зоні нагрівання. Див. розділ «Технічні дані».
Не вдається активувати функцію.	На тій самій зоні нагрівання виконується інша функція, яка перешкоджає активації.	Вимкніть функцію перед увімкненням іншої.
Допомога при готуванні або Sous-vide зупиняється.	На початку сеансу приготування температура рідини всередині каструлі вища за 40 °C. Використовується гарячий посуд.	Використовуйте тільки холодні рідини. Не розігрівайте посуд.
Hob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
Hob²Hood працює, але лише світиться підсвітка.	Активовано режим H1.	Змініть режим на H2 - H6 або зачекайте, коли буде увімкнено автоматичний режим.
Працюють режими H1 - H6 Hob²Hood, але підсвітка вимкнена.	Можливо, проблема викликана несправністю лампи.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Встановлено неправильну мову.	Ви помилково змінили мову.	Скиньте усі функції до заводських налаштувань. Оберіть Скинути всі налаштування з Меню. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню. Установіть Мова, Яскравість Дисплею і Рівень гучності.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Зона нагрівання вимикається. З'являється повідомлення з попередженням про те, що зона нагрівання вимкнеться.	Автоматичне вимикання вимикає зону нагрівання.	Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову. Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється і повідомлення.	Працює Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється «O - X - A».	Працює Захист від доступу дітей.	Див. розділ «Щоденне користування».
Мигтить .	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Посуд нагрівається довше 5 хвилин.	Дно посуду не сумісне з індукцією.	Користуйтеся посудом з відповідним (пласким, магнітним) дном. Див. розділ «Поради та рекомендації».

9.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

10.1 Табличка з технічними даними

Модель EIS6648
Тип 62 B4A 01 CA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер .....
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 596 891 00
220–240 В / 400 В 2H 50–60 Гц
Вироблено в: Німеччина
7.35 кВт

10.2 Ліцензії на програмне забезпечення

Програмне забезпечення, включене до варильної поверхні, містить ліцензоване й захищене авторськими правами програмне забезпечення BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 тощо.

Ознайомитися з повним екземпляром ліцензії можна на: Меню > Налаштування > Сервіс > Ліцензія.

Завантажити вихідний код програмного забезпечення з відкритим вихідним кодом можна, якщо перейти за посиланням, що міститься на веб-сторінці продукту.

10.3 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	1800	2800	10	145 - 180

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

10.4 Технічні характеристики Термощуп

Термощуп дозволений для використання в контакті з харчовими продуктами.

Робоча частота	433,05 - 434,73 МГц
Максимальна потужність сигналу	5 дБм
Діапазон температур	0 - 120°C
Цикл вимірювання	3 секунди

11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

11.1 Інформація про виріб*

Ідентифікатор моделі		EIS6648
Тип варильної поверхні		Вбудована варильна поверхня
Кількість зон для готування		4
Технологія підігріву		Індукція
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	21,0 см 21,0 см 14,5 см 18,0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	189,1 Вт•год/кг 189,1 Вт•год/кг 180,2 Вт·год/кг 178,3 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		184,2 Вт·год/кг

* Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 66/2014. Для Білорусі — відповідно до STB 2477-2017, Додаток A. Для України — відповідно до 742/2019.

EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні. Способи вимірювання продуктивності

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

11.2 Енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♺. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом 🗑, разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

electrolux.com

867372110-C-462023