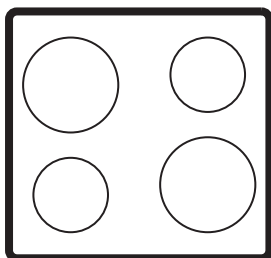


AEG

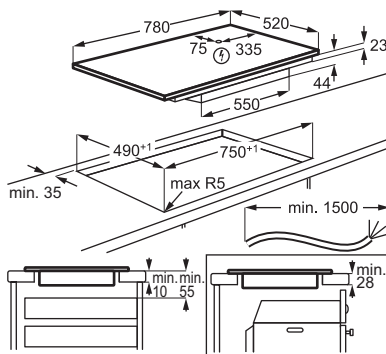
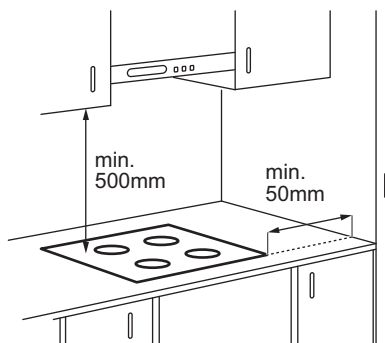


aeg.com/register



T184IB30FB

INSTALACE / მონტაჟი / МОНТАЖ / INŠTALÁCIA / ВСТАНОВЛЕННЯ



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

How to install your AEG/Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5
3. SESTAVA.....	7
4. POPIS VÝROBKU.....	8
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
6. PŘÍRUČKA K PEČENÍ.....	11

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	12
8. ODŠTŘAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	12
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	13
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	13
11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	14

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese

odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití

vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a řádně jej zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chlazení držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.

- Aktivujte dětskou bezpečnostní pojistku, pokud je k dispozici.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu spotřebiče bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- UPOZORNĚNÍ: Je nutné dohlížet na proces vaření (včetně funkcí automatického vaření). U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Kouř signalizuje přehřátí. K hašení ohně na vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární přikrývkou nebo víkem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Podrobné pokyny k montáži naleznete v instalační příručce.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte řezané plochy skříňě těsněním, aby nedošlo k otoku vlhkostí.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří nebo pod oknem, aby nedošlo k pádu horkého nádobí ze spotřebiče při otevření dveří nebo okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
 - Neskladujte malé předměty nebo papír, které by mohly poškodit chladicí ventilátory nebo poškodit chladicí systém.
 - Udržujte minimální vzdálenost 2 cm mezi dolní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.

- Před jakoukoli manipulací se spotřebičem odpojte zdroj napájení.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Uvolněné nebo nesprávné napájecí kabely či zástrčky mohou vést k přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Nenechte síťový kabel zamotat se.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na síťovém kabelu.
- Ujistěte se, že se síťový kabel nebo zástrčka (pokud je k dispozici) nedotýkají horkých povrchů.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Zabraňte poškození síťové zástrčky a kabelu. Pokud je nutná výměna, musí ji provést naše autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaný elektrikář.
- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez nářadí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebič od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- Pokud se zobrazí kód E3, odpojte spotřebič a zkontrolujte elektrické připojení a síťové napětí.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.

- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru během provozu.
- Po každém použití varnou zónu vypněte.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vkládejte jídlo do horkého oleje opatrně, protože by olej mohl stříkat.
- Mezi varnou plochu a nádoby nevklaďte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Zahřáté tuky a oleje mohou uvolnit hořlavé páry. Udržujte plameny a zahřáté předměty mimo dosah.
- Výpary horkého oleje mohou způsobit samovznícení.
- Použitý olej se zbytky potravin se může vznítit při nižších teplotách.
- V blízkosti spotřebiče nepokládejte hořlavé výrobky.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel, abyste předešli riziku popálení.
- Na skleněný povrch spotřebiče nepokládejte víko horké pánve.

- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Zabraňte pádu předmětů nebo nádob na spotřebič, aby nedošlo k poškození povrchu.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Nádoby při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizační informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

2.4 Čištění a údržba

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

2.5 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od hlavního napájení, poté elektrický kabel odřízněte a zlikvidujte.

3. SESTAVA

3.1 Před instalací

Pro budoucí použití vyhledejte typový štítek umístěný na spodní straně varné desky a poznamenejte si sériové číslo

3.2 Sestavení varné desky

i Pro rozměry instalace a vizuální doporučení se podívejte na instalační schémata na prvních stránkách uživatelského návodu.

Pokud instalujete varnou desku pod odsavač par, přečtěte si pokyny k instalaci odsavače par, kde je uvedena minimální vzdálenost mezi spotřebiči.

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

3.3 Připojovací kabel

VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Pro výměnu poškozeného síťového kabelu použijte typ kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obrátte se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Připojení přes kontaktní zástrčky, vrtání nebo pájení konců vodičů a připojení kabelu bez kabelové koncové objímky je zakázáno.

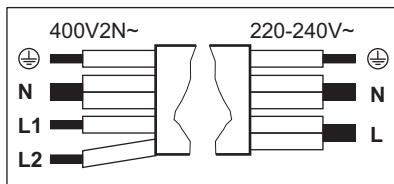
Jednofázové zapojení

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

6. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

Dvoufázové zapojení

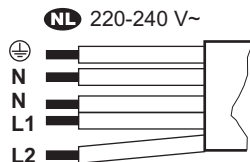
1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Připojte konce dvou modrých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



Dvoufázové zapojení: Jednofázové zapojení:

400 V 2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
--	---

	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L1	Černý	Černý a hnědý	L
L2	Hnědý		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý
L1	Černý
L2	Hnědý

3.4 Omezení výkonu

Omezení výkonu definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace. Ve výchozím nastavení je varná deska nastavena na nejvyšší možný výkon. Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

Pokud je výkon nižší nebo roven 2000 W, nelze aktivovat SenseBoil® / SenseFry.

Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

1. Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .

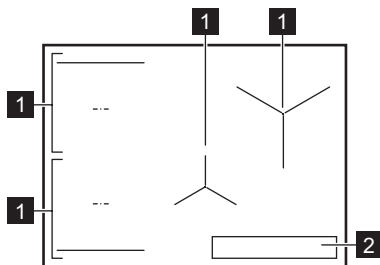
2. Stiskněte tlačítko  na předním časovači, dokud se nezobrazí **P**.
3. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko  /  na předním časovači.
4. Stisknutím tlačítka  ukončíte operaci.

Stupně výkonu:

P73 - 7350 W, P15 - 1500 W, P20 - 2000 W, P25 - 2500 W, P30 - 3000 W, P35 - 3500 W, P40 - 4000 W, P45 - 4500 W, P50 - 5000 W, P60 - 6000 W

4. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy



- 1** Indukční varná zóna
2 Ovládací panel

4.2 Symboly na ovládacím panelu a displeji

Symbol / ukazatel

 Zap / Vyp

Symbol / ukazatel

 Pauza

 ,  ,  Časovač

 SenseFry

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

 PowerBoost

 Zámek/Dětská bezpečnostní pojistka

 + číslice Došlo k poruše.

 OptiHeat Control

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 Používání varné desky

Stisknutím a podržením  varnou desku zapnete nebo vypnete. Umístěte nádobí na varnou zónu a nastavte nastavení tepla pomocí ovládací lišty. Chcete-li varnou zónu deaktivovat, stiskněte tlačítko 0.

Ekologický časový spínač

Pro úsporu energie se varná zóna deaktivuje krátce před zastavením časovače.

5.2 Nádobí

Dno nádobí musí být co nejsilnější a zcela ploché (rovné). Před umístěním nádobí na varnou desku jej vyčistěte a osušte. Neposuvte ani netřete nádobí po okrajích a rozích skla, abyste předešli odlupování nebo poško-

zení povrchu. Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel, abyste předešli poškození elektronických částí.

Ujistěte se, že nádoby jsou kompatibilní s indukci (tj. magnet se přilepí k základně). Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny. Nádoby s menším průměrem se může zahřívat pomaleji, zatímco nádoby s větším průměrem se může přehřát a poškodit ovládací panel.

Materiál nádobí

- **správný:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, vícevrstvé dno (se správným označením od výrobce).
- **nesprávný:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Hluk během provozu

Hluk se může lišit v závislosti na materiálu nádobí a aktuálním nastavení teploty. Je to normální a nenaznačuje to žádnou poruchu.

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: aktivuje se nastavení vysoké teploty a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- bzučení: aktivuje se nastavení vysoké teploty.
- cvakání: dochází k elektrickému přepínání.
- syčení, bzučení: chladicí ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

5.3 Detekce nádobí

Tato funkce označuje přítomnost nádobí na varné desce a deaktivuje varné zóny, pokud na nich není zjištěno žádné nádobí do 120 sek.

5.4 Automatické vypnutí

Z bezpečnostního důvodu se varná deska za určitých podmínek automaticky vypne (např. když jsou vypnuty všechny varné zóny, když po aktivaci není zvolena žádná teplota nebo když se nádoba vyvaří).

5.5 OptiHeat Control (Trístupňový ukazatel zbytkového tepla)

Kontrolka signalizuje, že je varná zóna stále horká. Pokud je indikátor viditelný, existuje riziko popálení zbytkovým teplem. Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

5.6 Řízení výkonu

Pokud varná deska dosáhne limitu maximálního dostupného napájení, napájení varných zón se automaticky sníží, aby se chránily pojistky instalace v domě. U varných zón, které mají snížený výkon, ovládací panel blikne a zobrazí maximální možné tepelné výkony.

5.7 P PowerBoost

Pro aktivaci maximálního nastavení teploty na omezenou dobu. Můžete jej použít k vaření vody rychleji.

Stisknutím **P** aktivujete. Po uplynutí zadaného času se varná zóna vrátí na nejvyšší teplotu. Funkci vypnete změnou nastavení teploty.

5.8 Časovač

Chcete-li určit, jak dlouho má varná zóna pracovat.

Zadejte nastavení teploty na varné zóně a stiskněte . Zadejte čas pomocí $+$ / $-$, poté potvrďte s . Po uplynutí nastaveného času se varná zóna deaktivuje. Chcete-li zrušit časovač, stiskněte tlačítko , poté stiskněte $-$ až se 00 zobrazí na displeji.

Funkci můžete použít také jako minutku, když je varná deska zapnutá, ale žádná z varných zón nepracuje. Stiskněte tlačítko  a nastavte čas pomocí $+$ / $-$.

5.9 || Pauza

Funkce nastaví všechny aktivní varné zóny na nejnižší teplotu.

Funkce nezastaví žádné aktivní časovače.

Chcete-li aktivovat/deaktivovat, stiskněte tlačítko .

5.10 Zámek/Dětská bezpečnostní pojistka

Slouží k uzamčení a odemčení ovládacího panelu podle potřeby.

Krátké zamknutí ovládacího panelu během vaření: jednou stiskněte . Opětovným stisknutím odemknete. Aby se zabránilo náhodnému použití varné desky: stiskněte a podržte tlačítko  na 3 sek, dokud jsou všechny zóny deaktivovány, poté varnou desku vypněte. Funkce zůstane zapnutá i po vypnutí varné desky. Chcete-li funkci vypnout, zapněte

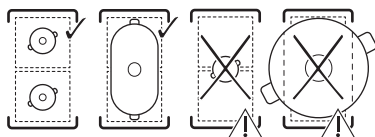
varnou desku, stiskněte a podržte tlačítko  na 3 sek a vypnete varnou desku.

5.11 Bridge

Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná. Můžete ji použít k přípravě pokrmů na velkých varných nádobách (např. grill plancha). Ujistěte se, že varná nádoba pokrývá středu obou varných zón. Pokud je varná nádoba umístěna mezi středy zón, funkce nebude aktivována.

1. Nastavte úroveň tepla pro jednu z zón.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Změňte úroveň tepla podle potřeby.

Vypnutí funkce – stiskněte .



5.12 SenseBoil®

Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.

1. Umístěte hrnec naplněný studenou vodou na varnou zónu bez zbytkového tepla.
2. Stiskněte tlačítko .

Jakmile voda dosáhne bodu varu, nastavení teploty se automaticky sníží.

Vypnutí funkce – stiskněte  nebo 0.

Typy a rady:

- Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a vaření celých, neoloupaných brambor.
- Abyste zabránili převaření, nechte 4 cm od okraje nádoby prázdné.
- Použijte mezi 1 a 5 l vody.
- Osolíme pouze po dosažení bodu varu.
- Funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami.
- Tato funkce nefunguje s nepřilnavým nádobím.
- Když je funkce zapnutá, není možné aktivovat funkci Bridge.

5.13 SenseFry

Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla. Varná deska udržuje teplotu během vaření bez nutnos-

ti návodu nastavení, čímž zabraňuje přehřátí a spálení jídla.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Změňte výchozí teplotu opakovaným stisknutím .
3. Olej a jídlo do pánve přidávejte jen tehdy, když varná deska signalizuje, že pánve dosáhla požadované teploty. Používejte pouze studené nádoby s tlustou rovnou plochou dna.

Pro deaktivaci stiskněte .

Tipy:

- Nízká úroveň: omeleta, volená vejce, smažené brambory (syrové)
- Střední úroveň: míchaná vejce, rybí filet, rybí prsty, mořské plody, hamburger, masové kuličky, řízek, kuřecí prsa, krutí prsa, mušle, filet, steak (středně propečený), smažené klobásy, smažené bramborové placky, zelenina
- Vysoká úroveň: steak (krvavý), mleté maso.

Pro ověření, jestli je pánve vhodná, dejte ji vzhůru nohama. Položte pravítko na základnu pánve a zkuste do vložit minci 1, 2 nebo 5 Euro cent (nebo jakákoli mince podobné tloušťky) mezi pravítkem a pánví. Pánve je vhodná, pokud nemůžete minci vméstnat mezi pravítko a pánve.

5.14 Hob²Hood

Funkce spojuje varnou desku s digestoří prostřednictvím infračerveného signálového komunikátoru. Digestoř reguluje otáčky ventilátoru na základě teploty varné zóny. Ventilátor digestoře můžete ovládat i ručně.

 U většiny digestoří je tato funkce aktivována ve výchozím nastavení. Více informací naleznete v uživatelské příručce k digestoři.

Automatický režim

Automatický režim nabízí několik možností otáček (H0 – vypnuto až do H6 – intenzivní). Chcete-li změnit výchozí možnost (H5), zadejte uživatelská nastavení. Viz „Struktura nabídky“.

Pro možnosti H1 – H6 se osvětlení digestoře automaticky aktivuje po zapnutí varné desky.

I když vypnete varnou desku, může ventilátor digestoře ještě nějakou dobu pracovat, aby odstranil případné přetrvávající pachy po va-

ření. Po uplynutí této doby se ventilátor automaticky vypne.

Manuální režim

Zapněte varnou desku a stiskněte . Automatický režim se deaktivuje. Změňte otáčky ventilátoru opakovaným stisknutím .

 Chcete-li aktivovat automatický režim, vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.

Tipy a rady

- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a digestoří (např. zakrýváním ovládacího panelu varné desky).
- Chraňte panel digestoře před přímým slunečním zářením a halogenovým osvětlením.
- Nepoužívejte jiné dálkově ovládané spotřebiče, dokud je funkce zapnutá, protože by mohly blokovat signál.

5.15 Struktura nabídky

Symbol	Nastavení
b	Zvuk
P	Omezení výkonu

Symbol	Nastavení
H	Automatický režim ventilátoru
E	Historie výstrah / chyb

Pro vstup do uživatelského nastavení: stiskněte a podržte  pro 3 sek. Poté stiskněte a podržte .

Pohyb v nabídce: nabídka se skládá ze symbolu nastavení a hodnoty. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko  na předním časovači. Chcete-li změnit hodnotu nastavení, stiskněte tlačítko  nebo  na předním časovači. **Opuštění nabídky:** stiskněte tlačítko .

5.16 Tipy pro úsporu energie

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Pokud je to možné, vždy pokládejte poklice na nádobí.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

Další informace naleznete v části „Energetická účinnost“.

6. PŘÍRUČKA K PEČENÍ

Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Teplo- ta	Použití:	Čas (min)
1	Udržení teploty hotového jídla. Nádobu zakryjte pokličkou.	dle potřeby
1 - 2	Připravte holandskou omáčku; rozpust'te máslo, čokoládu, želatinu. Čas od času zamíchejte.	5 - 25
2	Nechte ztuhnout nadýchané omelety, pečená vejce. Připravujte zakryté pokličkou.	10 - 40
2 - 3	Vařte rýži a mléčné pokrmy, ohřívajte hotová jídla. Přidejte alespoň dvakrát více tekutiny než rýže, mléčné pokrmy promíchejte v polovině.	25 - 50
3 - 4	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře. Přidejte několik lžic vody. Během vaření kontrolujte množství vody.	20 - 45
4 - 5	Vaření brambor a jiné zeleniny. Naplňte hrnc 1-2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Držte pokličku na místě.	20 - 60
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek. Až 3 l tekutiny plus přísady.	60 - 150
6 - 7	Pomalé smažení plátků masa a ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jišky, vajec, palačinek a koblih Podle potře- by otočte.	dle potřeby

Teplota	Použití:	Čas (min)
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky. Podle potřeby otočte.	5 - 15
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.	
P	Vaření velkého množství vody. Je aktivováno PowerBoost.	

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Čištění varné desky

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Nenechávejte nádobí vařit na sucho nebo dosahovat příliš vysokých teplot.
- Nepoužívejte nádobí vyrobené z materiálů nekompatibilních s indukci. Takové materiály mohou poškrábat nebo znečistit povrch varné desky.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu skla neovlivňují výkon varné desky.
- K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.
- Doporučenou škrabku používejte pouze jako další nástroj po standardním čištění.

- Počkejte, až se varná deska ochladí, a povrch očistěte vlhkým hadříkem a neabrazivním čisticím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s obsahem cukru. Používejte škrabku a dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- **Po vychladnutí varné desky odstraňte:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, připálené zbytky jídla, kovové lesklé zbarvení. Vyčistěte povrch, jak je popsáno výše. K odstranění lesklého kovového zbarvení použijte měkký hadřík a roztok vody a octa.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

i Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Varnou desku nelze zapnout ani používat.

- Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka opakovaně vypíná nebo pokud slyšíte neustálý zvuk pípnutí, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře, aby zkontroloval instalaci.
- Ujistěte se, že je ovládací panel čistý a není zakrytý varným nádobím/cizími předměty.

Varná deska se po nějaké době sama vypne.

- To není porucha. V určitých situacích se varná deska automaticky vypne, aby se

zajistila bezpečnost. Viz část „Automatické vypnutí“.

Nejvyšší nastavení teploty pro jednu z varných zón není k dispozici nebo se neustále mění mezi dvěma úrovněmi.

- To není porucha. Viz část „Řízení výkonu“.
- Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.

Hob®Hood nefunguje.

- Ujistěte se, že nic nezakrývá ovládací panel nebo neblokuje signál.
- Přesuňte varné nádobí do jiné varné zóny nebo přepněte digestoř do manuálního režimu.

SenseBoil®/SenseFry nefunguje.

- Používejte studené varné nádoby na varné zóně bez zbytkového tepla.
- Nastavte úroveň napájení varné desky na vyšší hodnotu. Ujistěte se, že zvolený vý-

kon odpovídá jističům v domácnosti. Viz část „Omezení výkonu“.

E a objeví se číslice.

- Vypněte varnou desku, počkejte několik minut, a pak ji znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Ovládací panel bliká.

- Používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny.

- Ujistěte se, že nádoby jsou kompatibilní s indukci.

F a 1/2/3 se zobrazí současně.

- Ujistěte se, že nádoby splňují požadavky funkce. Viz část „SenseBoil®“.
- Ujistěte se, že nádoby jsou naplněny správným množstvím vody.
- Funkci nepoužívejte s jinými tekutinami než s vodou.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítek

Model TI84IB30FB

Typ 62 D4A 01 AA

Indukce

Sériové číslo

AEG

PNC 949 598 383 01

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Vyrobeno v: Německo

7.35 kW



9.2 Specifikace varných zón

Výkon varných zón se může mírně lišit od níže uvedených údajů, v závislosti na materiálu a rozměrech nádobí.

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]		PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Prostřední přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Informace o výrobku podle (EU) č 66/2014

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné ploše jsou označeny značkami daných varných zón.

Označení modelu	TI84IB30FB		
Typ varné desky	Vestavná varná deska		
Počet varných zón	4		
Technologie ohřevu	Indukce		
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21.0 cm	
	Levá zadní	21.0 cm	
	Prostřední přední	14.5 cm	
	Pravá zadní	24.0 cm	

Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	180.8 Wh/kg
	Levá zadní	184.4 Wh/kg
	Prostřední přední	180.2 Wh/kg
	Pravá zadní	187.4 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		183.2 Wh/kg

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-2.

10.2 Požadavky na informace podle (EU) č 2023/826

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0,3 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564.

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů.

Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevezďte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	15	7. მოვლა და დასუფთავება.....	26
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	18	8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	27
3. აწყობა.....	20	9. ტექნიკური მონაცემები.....	28
4. პროდუქტის აღწერა.....	22	10. ენერგოეფექტურობა.....	28
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	22	11. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	29
6. საკვების მომზადების სახელმძღვანელო	25		

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და გამოყენებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებული ინსტრუქციები. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების შედეგად მიყენებულ რაიმე ფიზიკურ ზიანზე ან ზარალზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე სამომავლო გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და

შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.

- შეფუთვა შეინახეთ ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადააგდეთ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოყენებისა და გაფრთხილების დროს ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ.
- თუ შესაძლებელია, ჩართეთ ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა.
- ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ ან მოუარონ მოწყობილობას ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს

- ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- გაფრთხილება: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა (საჭმლის მომზადების ავტომატური ფუნქციების შემთხვევაშიც კი). მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე

გაცხელებულ
ელემენტებთან შეხების
თავიდან ასაცილებლად.

- კვამლი გადახურებაზე
მიუთითებს. არასოდეს
გამოიყენოთ წყალი
ცეცხლის ჩასაქრობად.
გამორთეთ
მოწყობილობა და
დაფარეთ ალი, მაგ.,
ცეცხლის საფარით ან
ხუფით.
- გაფრთხილება:
მოწყობილობას დენი არ
უნდა მიეწოდებოდეს
გარე გადართვის
მექანიზმით, როგორიც
არის ტაიმერი, ან არ
უნდა იყოს
დაკავშირებული
სქემაზე, რომელიც
რეგულარულად ირთვება
ან ითიშება კომუნალური
მოხმარების მიერ.
- მეტალის საგნები,
როგორიცაა დანები,
ჩანგლები, კოვზები და
სახურავები არ უნდა
განთავსდეს ღუმლის
ზედაპირზე, რადგან
შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ
მოწყობილობას
ინსტალაციის
ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ წყლის
სპრეი და ორთქლი

მოწყობილობის
გასაწმენდად.

- გამოყენების შემდეგ
გამორთეთ ღუმლის
ზედაპირი კონტროლით
და ნუ დაეყრდნობით
მხოლოდ დეტექტორს.
- გაფრთხილება:
ზედაპირის გაფხაჭნის
შემთხვევაში, გამორთეთ
მოწყობილობა დენის
შესაძლო დარტყმის
თავიდან ასაცილებლად.
თუ მოწყობილობა
პირდაპირ არის
დაკავშირებული დენთან
გამანაწილებლის
საშუალებით, მოხსენით
მცველი მოწყობილობის
დენის წყაროდან
გამოსართავად.
ნებისმიერ შემთხვევაში,
დაუკავშირდით
ავტორიზებულ სერვის
ცენტრს.
- თუ კვების სადენი
დაზიანებულია, უნდა
შეცვალოს
მწარმოებელმა,
ავტორიზებული
მომსახურების ცენტრმა
ან მსგავსი
კვალიფიკაციის მქონე
პირებმა,
ელექტრობასთან
დაკავშირებული
საფრთხის თავიდან
ასაცილებლად.

- გავრთხილება:
გამოიყენეთ მხოლოდ
ღუმლის მწარმოებლის
მიერ დამზადებული,
ინსტრუქციაში
რეკომენდებული,
საჭიროებისამებრ, ან

მოწყობილობას
მოყოლილი ღუმლის
მცველები. არასათანადო
მცველების გამოყენებამ
შეიძლება უბედური
შემთხვევები
გამოიწვიოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ამ მოწყობილობის დამონტაჟება
მხოლოდ კვალიფიციურ ტექნიკოსს
შეუძლია.

⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან მოწყობილობის
გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ
დაზიანებული მოწყობილობა.
- დეტალური აწყობის
ინსტრუქციისთვის იხილეთ
ინსტალაციის ბუკლეტი.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია
სხვა მოწყობილობებთან და
ხელსაწყოებთან.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე
მოწყობილობის გადატანისას, რადგან
მძიმეა. გამოიყენეთ დამცავი
ხელთათმანები და თანდართული
ფენსაცმელი.
- ტენის შეღწევის თავიდან
ასაცილებლად, კარადის გახსნილი
ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით,
რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.
- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა
ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა
კართან ან ფანჯრის ქვეშ, რათა
თავიდან აიცილოთ ცხელი ჭურჭლის
ჩამოვარდნა მოწყობილობიდან კარის
ან ფანჯრის გაღებისას.
- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან
აქვს გამაგრებელი ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა დამონტაჟებულია
უჯრის ზემოთ:

- არ შეინახოთ პატარა ნივთები ან
ქაღალდი, რამაც შეიძლება
დააზიანოს გაგრილების
ვენტილატორები ან გააფუჭოს
გაგრილების სისტემა.
- მოწყობილობის ძირსა და უჯრის
შიგათვის შორის მინიმუმ 2 სმ
მანძილი დაიცავით.
- მოაშორეთ ნებისმიერი გამყოფი
პანელი, რომელიც დამონტაჟებულია
კარადაში მოწყობილობის ქვემოთ.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა
გაიყვანოს კვალიფიციერებულმა
ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს
დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე
გამორთეთ მოწყობილობა დენის
წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის
იარლიყზე მითითებული პარამეტრები
თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს
ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- არასწორად დამაგრებულმა ან
მომვებულმა ქსელის კაბელებმა ან
შტეფსელებმა შეიძლება გამოიწვიოს
ტერმინალის გადახურება.
- გამოიყენეთ სწორი დენის სადენი.
- არ გადახლართოთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამონტაჟებულია
დარტყმისგან დაცვა.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ კვების კაბელი ან
შტეფსელი (ასეთის არსებობის
შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ
ზედაპირებს.

- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადაწყვეტები და დამაგრებლებები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლება საჭირო, ეს უნდა გააკეთოს ჩვენმა ავტორიზებული სერვის ცენტრმა ან კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- ძაბვისა და იზოლაციის მქონე ნაწილების დარტყმისგან დაცვა საიმედოდ უნდა იყოს დამაგრებული და არ უნდა იყოს მოხსნადი ხელსაწყოების გარეშე.
- ქსელის შტეფსელი როზეტში მხოლოდ მონტაჟის დასრულების შემდეგ შეაერთეთ. დამონტაჟების შემდეგ უზრუნველყავით ქსელის შტეფსელზე წვდომა.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის მოქაჩეთ შტეფსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა, რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.
- თუ E3 კოდი გამოჩნდება, გამორთეთ მოწყობილობა და შეამოწმეთ ელექტრო შეერთება და ქსელის ძაბვა.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარაღები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- გრილის მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურეოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ მომზადების ზონა გამორთეთ.

- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსახურები მომზადების ზონებზე, რადგან ისინი შეიძლება გაცხელდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი დაიბზარა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან, რათა თავიდან აიცილოთ დენის დარტყმა.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა გამოყენების პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი საკვები ფრთხილად მოათავსეთ ცხელ ზეთში, რადგან შეიძლება აშენფდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გახურებულმა ცხიმმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლს და გაცხელებულ საგნებს.
- ცხელი ზეთის ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს სპონტანური წვა.
- საკვების ნარჩენებით დამაბეზებული გამოყენებული ზეთი შეიძლება დაბალ ტემპერატურაზე ააღდეს.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები მოწყობილობასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- დამწვრობის რისკის თავიდან ასარიდლებად, ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ჭურის მინის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, მოერიდეთ საგნების ან

სამზარეულოს ჭურჭლის მოწყობილობაზე ჩამოვარდნას.

- ნუ ჩართავთ კონფორებს ცარიელი სამზარეულოს ჭურჭლით ან მის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

3. აწყობა

3.1 დამონტაჟებამდე

მომავალი მითითებისთვის, იპოვეთ ჭურის ქვედა ნაწილში განთავსებული ტექნიკური მახასიათებლების ფირფიტა და ჩაიწერეთ სერიული ნომერი.

3.2 ჭურის აწყობა

❗ ინსტალაციის ზომებისა და ვიზუალური ინსტრუქციისთვის იხილეთ ინსტალაციის დიაგრამები, რომლებიც მოცემულია მომზადრების სახელმძღვანელოს პირველ გვერდებზე.

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

თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ჭურის ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.

2.4 მოვლა და გაწმენდა

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

2.5 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გათიშეთ მოწყობილობა ქსელისგან, შემდეგ გაჭერთ და გადაადგეთ ელექტრო კაბელი.

3.3 შემაერთებელი სადენი

⚠ გარფთხილება!

ელექტროშეერთების ყველა სამუშაო უნდა შეასრულოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

- ჭურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის შესაცვლელად გამოიყენეთ შემდეგი ტიპის კაბელი: H05V2V2-F რომელიც 90 გრადუს °C ან უფრო მაღალ ტემპერატურას უძლებს. ცალ კაბელს უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცნრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შემაერთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- აკრძალულია კონტაქტური შტეფსელებით შეერთება, მავთულის ბოლოების გაბურღვა ან შედუღება,

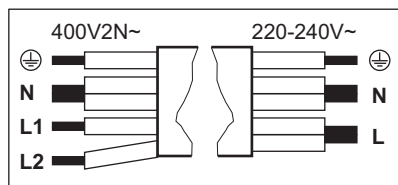
ასევე კაბელის შეერთება კაბელის ბოლოების შემავსებლის გარეშე.

ერთფაზიანი კავშირი

1. შავი, ყავისფერი და ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი, შავი და ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).
5. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
6. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).

ორფაზიანი შეერთება

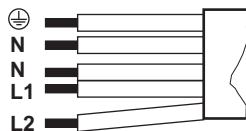
1. ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~ (5x1,5 მმ² or 4x2,5 მმ²) ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~ (5x1,5 მმ² or 3x4 მმ²)

⊕	მწვანე - ყვითელი	მწვანე - ყვითელი	⊕
N	ლურჯი და ლურჯი	ლურჯი და ლურჯი	N
L1	შავი	შავი და ყავისფერი	L
L2	ყავისფერი		

NL 220-240 V~



NL 220 - 240 ვ~ (5x1,5 მმ²)

⊕	მწვანე - ყვითელი
N	ლურჯი და ლურჯი
L1	შავი
L2	ყავისფერი

3.4 ენერგიის შეზღუდვა

ენერგიის შეზღუდვა განსაზღვრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიაპაზონში რა ოდენობის ენერგიას მოიხმარს ქურა ჯამურად. ნაგულისხმევად, ქურა სიმძლავრის შესაძლო უმაღლეს დონეზეა დაყენებული. დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თვსებადია.

თუ სიმძლავრის დონე არის 2,000 ან უფრო დაბალი, ვთქვენ ვერ გაააქტიურებთ SenseBoil® / SenseFry-ს.

სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:

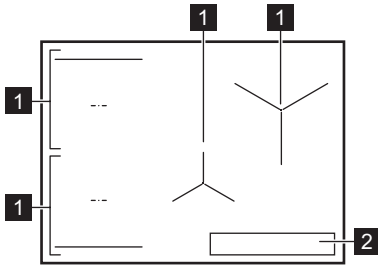
1. შედით მენიუში: ხანგრძლივად დააჭირეთ ①-ს 3 წამის განმავლობაში. შემდეგ, ხანგრძლივად დააჭირეთ ②-ს.
2. დააჭირეთ ③-ს წინა ტაიმერზე, სანამ P გამოჩნდება.
3. პარამეტრებში ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს - / + წინა ტაიმერზე.
4. დააჭირეთ ①-ს გამოსასვლელად.

სიმძლავრის დონეები:

P73 - 7,350 ვტ, P15 - 1,500 ვტ, P20 - 2,000 ვტ, P25 - 2,500 ვტ, P30 - 3,000 ვტ, P35 - 3,500 ვტ, P40 - 4,000 ვტ, P45 - 4,500 ვტ, P50 - 5,000 ვტ, P60 - 6,000 ვტ

4. პროდუქტის აღწერა

4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



- 1 საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა
- 2 კონტროლის პანელი

4.2 სიმბოლოები მართვის პანელზე და ეკრანზე

სიმბოლო / ინდიკატორი

- | | |
|---|-------------------|
| ⓪ | ჩართვა / გამორთვა |
|---|-------------------|

სიმბოლო / ინდიკატორი

- | | |
|-----------|--|
| | პაუზა |
| ⌚, +, - | ტაიმერი |
| ☼ | SenseFry |
| 🍲 | SenseBoil® |
| 🌉 | Bridge |
| ☼ | Hob®Hood |
| P | PowerBoost |
| 🔒 | ჩაკეტვა/ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა |
| ⚡ + ციფრი | სახეზეა გაუმართაობა. |
| ☼ / ☼ / ☼ | OptiHeat Control |

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 ჭურის გამოყენება

ჭურის პანელის აქტივაციისთვის ან დეაქტივაციისთვის ზანგრძლივად დააჭირეთ ①-ს. მოათავსეთ ჭურჭელი მომზადების ზონაზე და დააყენეთ გათბობის პარამეტრი მართვის ზოლის გამოყენებით. საჭმლის მომზადების ზონის დეაქტივაციისთვის დააჭირეთ 0-ს.

ეკო ტაიმერი

ენერგიის დაზოგვის მიზნით, მომზადების ზონა ტაიმერის გაჩერებამდე ცოტა ხნით ადრე გამოირთვება.

5.2 სამზარეულოს ჭურჭელი

ჭურჭლის ძირი რაც შეიძლება სქელი და ბრტყელი უნდა იყოს. გაწმინდეთ და გააშრეთ, სანამ სამზარეულოს ჭურჭელს ჭურაზე მოათავსებთ. არ გადაასრიალოთ და არ გახეზოთ ჭურჭელი მინის კიდეებსა და კუთხეებზე, რათა თავიდან აიცილოთ ზედაპირის დაზარალება ან დაზიანება.

ელექტრონული ნაწილების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, მართვის პანელზე ცხელი ჭურჭელი არ მოათავსოთ.

დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციურ ჭურჭელს შეესაბამება (ანუ მაგნიტი მის ძირზეა მიმაგრებული). ოპტიმალური სითბოს გადაცემისთვის გამოიყენეთ ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრი სამზარეულოს ზონის ზომის მსგავსია. უფრო პატარა დიამეტრის ჭურჭელი შეიძლება უფრო ნელა გაცხელდეს, ხოლო უფრო დიდი დიამეტრის ჭურჭელი შეიძლება გადახურდეს და მართვის პანელი დააზიანოს.

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშრიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).

- **არასწორი:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, შუშა, კერამიკა, ფაიფური.

ხმაური მუშაობის დროს

ხმაური შეიძლება განსხვავდებოდეს სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და მიმდინარე სითბოს პარამეტრების მიხედვით. ისინი ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე სახის გაუმართაობაზე.

- გაბზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- სივენის ხმა: ჩართულია მაღალი ტემპერატურის რეჟიმი და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის კონსტრუქცია).
- ზუზუნის ხმა: გააქტიურებულია მაღალი ტემპერატურის რეჟიმი.
- ტკაცუნის ხმა: ელექტრო გადართვა სრულდება.
- შიშინი, ზუზუნის ხმა: მუშაობს გამაგრებელი ვენტილატორი.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

5.3 ქვაბის აღმოჩენა

ეს ფუნქცია მიუთითებს ქურაზე სამზარეულოს ჭურჭლის არსებობაზე და გამორთავს მომზადების ზონებს, თუ 120 წმ-ში სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის აღმოჩენილი.

5.4 ავტომატური გამორთვა

უსაფრთხოების ღონისძიების სახით, ქურა გარკვეულ პირობებში ავტომატურად გამორთვება. (მაგ. როდესაც ყველა მოსამზადებელი ზონა გამორთულია, როდესაც გაცხელების პარამეტრი არის არჩეული ჩართვის შემდეგ, ან როდესაც ჭურჭელი მშრალად დუღს).

5.5 OptiHeat Control (ნარჩენი სითბოს 3 საფეხურიანი ინდიკატორი)

ინდიკატორი მიუთითებს, რომ მომზადების ზონა კვლავ ცხელია. მანამ, სანამ ინდიკატორი ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი. ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

5.6 სიმძლავრის მართვა

თუ ქურა მაქსიმალური სიმძლავრის ლიმიტს მიაღწევს, მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება სახლის ინსტალაციის მცველების დასაცავად. საკვების მომზადების

შემცირებული სიმძლავრის მქონე ზონების შემთხვევაში, მართვის ზოლი დაიწყებს ციმციმს და აჩვენებს გაცხელების მაქსიმალურ დასაშვებ პარამეტრებს.

5.7 P PowerBoost

მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრის შეზღუდული დროით გასააქტიურებლად. მისი გამოყენება შეგიძლიათ წყლის უფრო სწრაფად აღუდების მიზნით.

დააჭირეთ ღილაკს **P** ჩართვისთვის. დროის ამოწურვის შემდეგ, მომზადების ზონა უბრუნდება ყველაზე მაღალ ტემპერატურას. ამ ფუნქციის გამოსართავად შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

5.8 ტაიმერი

იმის დასადგენად, თუ რამდენ ხანს უნდა იმოქმედოს მომზადების ზონამ.

დააყენეთ გაცხელების რეჟიმი მომზადების ზონაზე და დააჭირეთ .

დააყენეთ დრო $+$ / $-$ -ის გამოყენებით, შემდეგ დაადასტურეთ -ით. როდესაც დაყენებული დრო ამოწურება, მომზადების ზონა გამოირთვება.

ტაიმერის გასაუქმებლად დააჭირეთ -ს შემდეგ $-$ -ს სანამ 00 არ გამოჩნდება ეკრანზე.

ასევე შეგიძლიათ გამოიყენოთ ფუნქცია წუთების დამთვლელების სახით, როდესაც ქურა ჩართულია, მაგრამ არცერთი მომზადების ზონა არ მუშაობს. დააჭირეთ -ს და დააყენეთ დრო $+$ / $-$ -ის გამოყენებით.

5.9 პაუზა

ფუნქცია ყველა აქტიურ მომზადების ზონას ყველაზე დაბალ ტემპერატურაზე აყენებს.

ფუნქცია არ აჩერებს აქტიურ ტაიმერებს.

ჩასართავად/გამოსართავად დააჭირეთ -ს.

5.10 ჩაკეტვა/ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა

საჭიროებისამებრ მართვის პანელის დაბლოკვა / განბლოკვა.

მომზადების დროს მართვის პანელის ხანმოკლე დაბლოკვისთვის: დააჭირეთ -ს ერთხელ. განბლოკვისთვის კვლავ დააჭირეთ. ქურის შემთხვევითი ჩართვის

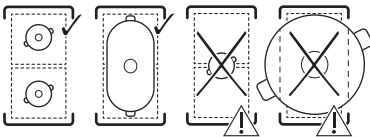
თავიდან ასაცილებლად: ხანგრძლივად დააჭირეთ -ს 3 წმ-სთვის სანამ ყველა ზონა გამოირთვება, შემდეგ გამორთეთ ქურა. ქურის პანელის დეაქტივაციისას ფუნქცია აქტიური რჩება. ფუნქციის გამოსართავად, ჩართეთ ქურა, ხანგრძლივად დააჭირეთ -ს 3 წმ-სთვის, და გამორთეთ ქურა.

5.11 Bridge

საჭმლის მომზადების ორი გვერდითი ზონის დასაკავშირებლად, რათა მათ ერთ მთლიან ზონად შეძლონ მუშაობა. მისი გამოყენება შეგიძლიათ დიდი ზომის ჭურჭელში (მაგ. პლანჩა) საჭმლის მოსამზადებლად. დარწმუნდით, რომ სამზარეულოს ჭურჭელი ორივე მომზადების ზონის ცენტრს ფარავს. თუ ჭურჭელი ზონების ორ ცენტრს შორის მდებარეობს, ფუნქცია არ ჩაირთვება.

1. თავიდან დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი ერთერთი ზონისთვის.
2. დააჭირეთ ღილაკს .
3. შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი საჭიროებისამებრ.

ფუნქციის გამორთვისთვის: დააჭირეთ ღილაკს .



5.12 SenseBoil®

წყლის ტემპერატურის ავტომატურად დარეგულირება, რათა დუღილის წერტილის მიღწევის შემდეგ ის არ გადადუღდეს.

1. ცივი წყლით სავსე ქვაბი მოათავსეთ მომზადების ზონაზე ნარჩენი სითბოს გარეშე.
2. დააჭირეთ ღილაკს .

როგორც კი წყალი ადუღების წერტილს მიაღწევს, ტემპერატურა ავტომატურად მცირდება.

ფუნქციის დეაქტივირებისთვის:

დააჭირეთ ღილაკს  ან 0.

მინიშნებები და რჩევები:

- ფუნქცია ყველაზე კარგად წყლის ასადუღებლად და მთელი, გაუთხლედი

კარტოფილის მოსამზადებლად მუშაობს.

- გადადუღების თავიდან ასარიდებლად, 4 სმ დატოვეთ ცარიელი ქვაბის კიდიდან.
- გამოიყენეთ 1 დან 5 ლ-მდე წყალი.
- მარილი მხოლოდ დუღილის წერტილის მიღწევისას დაამატეთ.
- არ გამოიყენოთ ფუნქცია ცარიელი ჭურჭლის შემთხვევაში.
- ფუნქცია არ მუშაობს მიწვის საწინააღმდეგო ჭურჭლის შემთხვევაში.
- ფუნქციის მუშაობის დროს Bridge-ის ჩართვა შეუძლებელია.

5.13 SenseFry

სიმწურვალის ავტომატურად კონტროლირებული დონეებით შესაწავად, რომლებიც განკუთვნილია სხვადასხვა ტიპის საკვებისთვის. ქურა ინარჩუნებს ტემპერატურას მთელი მომზადების პროცესის განმავლობაში ხელით რეგულირების გარეშე, რაც ხელს უშლის საკვების გადახურებას და დაწვას.

1. დააჭირეთ ღილაკს .
2. შეცვალეთ ნაგულისხმევი გაცხელების დონე  ღილაკზე განმეორებით დაჭერით.
3. ტაფაში ზეთი და საკვები მხოლოდ მას შემდეგ ჩაყარეთ, რაც ქურა აჩვენებს სიგნალს, რომ ტაფამ სასურველ ტემპერატურას მიაღწია. გამოიყენეთ მხოლოდ ცივი ჭურჭელი სქელი, ბრტყელი ფსკერით.

გამორთვისთვის, დააჭირეთ -ს. მინიშნებები:

- დაბალი დონე: ომლეტი, შემწვარი კვერცხი, შემწვარი კარტოფილი (უმე)
- საშუალო დონე: ათქვეფილი კვერცხი, თევზის ფილე, თევზის ჩხირები, ზღვის პროდუქტები, ჰამბურგერი, ხორცის ბურთულები, კატლეტი, ქათმის მკერდი, ინდაურის მკერდი, ესკალოპი, ფილე, სტეიკი (საშუალო/კარგად შემწვარი), შემწვარი ძეწვეული, შემწვარი კარტოფილის კატლეტები, ბოსტნეული
- მაღალი დონე: სტეიკი (ნაკლებად შემწვარი), ფარში.

იმის შესამოწმებლად, შესაფერისია თუ არა ტაფა, გადააბრუნეთ იგი. ტაფის ძირზე სახაზავი დადეთ და ეცადეთ, 1, 2, ან ნევიროცენტის მონეტა ჩააწყით (ან მსგავსი სისქის ნებისმიერი მონეტა)

სახაზავსა და ტაფას შორის. ტაფა შესაფერისია, თუ მონეტას სახაზავსა და ტაფას შორის ვერ მოათავსებთ.

5.14 ≡ Hob²Hood

ფუნქცია აკავშირებს ქურას გამწოვთან ინფრაწითელი სიგნალის კომუნიკატორის საშუალებით. გამწოვი ვენტილატორის სიჩქარეს არეგულირებს მომზადების ზონის ტემპერატურის მიხედვით. ასევე, შეგიძლიათ მანუალურად მართოთ ვენტილატორი.

❗ გამწოვების უმეტესობისთვის ფუნქცია სტანდარტულად გააქტიურებულია. დამატებითი ინფორმაციისათვის, იხილეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელო.

ავტომატური რეჟიმი

ავტომატური რეჟიმი გთავაზობთ სიჩქარის რამდენიმე ვარიანტს (H0 - გამორთულიდან H6 - ინტენსიურამდე). ავტომატური ვარიანტის შესაცვლელად (H5) შეიყვანეთ მომხმარებლის პარამეტრები. იხილეთ „მენიუს სტრუქტურა“.

H1 – H6 ვარიანტებისთვის, გამწოვის განათება ავტომატურად აქტიურდება ქურის ჩართვისას.

როდესაც ქურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტილატორმა შეიძლება გარკვეული დროის განმავლობაში იმუშაოს, რათა მოამზადოს მომზადების შემდეგ დარჩენილი სუნი. ამ დროის შემდეგ, ვენტილატორი ავტომატურად გამოირთვება.

ხელის რეჟიმი

ჩართეთ ქურა და დააჭირეთ ≡-ს. ავტომატური რეჟიმი გამოირთვება.

ვენტილატორის სიჩქარე შეცვალეთ ≡-ის განმეორებით დაჭერით.

❗ ავტომატური რეჟიმის ჩასართავად, გამორთეთ ქურა და ხელახლა ჩართეთ.

მინიშნებები და რჩევები

- არ შეწყვიტოთ სიგნალი ქურასა და გამწოვის შორის (მაგალითად, ქურის მართვის პანელის დაფარვით).

- მოარიდეთ გამწოვის პანელი მზის პირდაპირ სხივებსა და ჰალოგენურ განათებას.
- ფუნქციის მუშაობისას არ გამოიყენოთ სხვა დისტანციურად მართვადი მოწყობილობები, რადგან მათ შეიძლება დაბლოკონ სიგნალი.

5.15 მენიუს სტრუქტურა

სიმბოლო	პარამეტრი
b	ხმა
P	ენერგიის შეზღუდვა
H	ვენტილატორის ავტომატური რეჟიმი
E	გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების ისტორია

მომხმარებლის პარამეტრებზე

გადასასვლელად: ხანგრძლივად

დააჭირეთ ①-ს 3 წმ-ის განმავლობაში.

შემდეგ, ხანგრძლივად დააჭირეთ ②-ს.

მენიუში ნავიგაცია: მენიუ შედგება

პარამეტრის სიმბოლოსა და

მნიშვნელობისგან. პარამეტრებში

ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს ③-ს

წინა ტაიმერზე. პარამეტრის

მნიშვნელობის შესაცვლელად დააჭირეთ

ღილაკს + ან - წინა ტაიმერზე.

მენიუდან გასასვლელად: დააჭირეთ

ღილაკს ④.

5.16 ☞ ენერგიის დაზოგვის რჩევები

- როდესაც წყალს აცხელებთ, გამოიყენეთ მხოლოდ საჭირო ოდენობა.
- თუ შესაძლებელია, ყოველთვის დაახურეთ თავსახური ჭურჭელს.
- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საჭმლისთვის ტემპერატურის შესანარჩუნებლად ან გასადნობად.

დამატებითი ინფორმაციისათვის იხილეთ "ენერგოეფექტურობა".

6. საკვების მომზადების სახელმძღვანელო

ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელოა.

გაცხელება	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)
1	შენარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო. დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.	საჭიროებისა მებრ
1 - 2	ჰოლანდიური სოუსი: გააღწეთ კარაქი, შოკოლადი, ჟელატინი. დრო და დრო მოურიეთ.	5 - 25
2	გაამყარეთ ფუმფულა ომლეტები, გამომცხვარი კვერცხი. მოამზადეთ დაგებული სახურავით.	10 - 40
2 - 3	ბრინჯი და რძეზე დამზადებული კერძები ნელ ცეცხლზე მოხარშეთ, მზა კერძები გააცხელეთ. დაამატეთ ბრინჯზე მინიმუმ ორჯერ მეტი სითხე, რძის კერძები კი შუა გზაზე აურიეთ.	25 - 50
3 - 4	მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი. დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. მომზადების დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.	20 - 45
4 - 5	ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები. ქილა 1-2 სმ წყლით შეავსეთ. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ.	20 - 60
4 - 5	მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები. 3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.	60 - 150
6 - 7	ნაზად შეწვით ესკალოპები, ხბოს კორდონ ბლუ, კატლეტები, რისოლები, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, დონატები. საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.	საჭიროებისა მებრ
7 - 8	ღრმად შემწვარი კარტოფილი ფრი, ფილე სტეიკები, სტეიკები. საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.	5 - 15
9	ააღუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, მოწვით ხორცი (გულიაში, ქოთნის მწვადი), ღრმად შემწვარი ჩიფსები.	
P	აღუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost ჩაირთვება.	

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 გაასუფთავეთ ჭურის პანელის

- გაწმინდეთ ჭურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- არ მიიყვანოთ საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი სითხის ამოდუღებამდე ან მეტისმეტად მაღალ ტემპერატურამდე.
- არ გამოიყენოთ ინდუქციასთან შეუთავსებელი საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი. ასეთმა მასალამ შეიძლება გაკაწროს ან დალაქოს ჭურის ზედაპირი.
- მინის ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები არ ახდენენ ზემოქმედებას ჭურის ზედაპირზე.
- ღანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ზელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.

- გამოიყენეთ მხოლოდ რეკომენდებული ასაფხეკი დამატებითი ზელსაწყო სახით სტანდარტული გაწმენდის შემდეგ.
- დაელოდეთ ჭურის გაგრილებას და გაწმინდეთ ზედაპირი სველი ჩვრით და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ჭურა რბილი ჩვრით გაამშრალეთ.
- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფირი, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი. გამოიყენეთ საფხეკი და გამოიჩინეთ, სიფრთხილე, რომ არ მიიღოთ დამწვრობა.
- **მოაცილეთ, როდესაც ჭურა საკმარისად გაგრილდება:** კირის ნადების ლაქები, წყლის რგოლის ფორმის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მზინვარე ლითონზე გაუფრულებული ადგილები. გაწმინდეთ ზედაპირი ისე, როგორც ზემოთაა აღწერილი. მზინავი

ლითონისებრი ლაქის მოსაცილებლად, გამოიყენეთ რბილი ჩვარი და წყლისა და ძმრის ნაზავი.

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

❗ თუ ქვემოთ მოცემული პრობლემის გადაჭრის გზას ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

თქვენ არ შეგიძლიათ ქურის ჩართვა/ მართვა.

- დარწმუნდით რომ ქურა სწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
- დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ მცველი განმეორებით ქრება ან თუ გამუდმებით ისმის სიგნალი, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს ინსტალაციის შესამოწმებლად.
- დარწმუნდით, რომ მართვის პანელი სუფთაა და არ არის დაბლოკილი ჭურჭლით/უცხო საგნებით.

ქურა გარკვეული დროის შემდეგ თავისით გამოირთვება.

- ეს გაუმართაობა არ არის. გარკვეულ სიტუაციებში, უსაფრთხოების უზრუნველსაყოფად, ქურა ავტომატურად გამოირთვება. იხილეთ „ავტომატური გამორთვა“.

ერთ-ერთი მომზადების ზონის მაქსიმალური სიმძლავრე მიუწვდომელია ან ის გამუდმებით იცვლება ორ დონეს შორის.

- ეს გაუმართაობა არ არის. იხილეთ „სიმძლავრის მართვა“.
- შეამცირეთ იმავე ფაზასთან მიერთებული საჭმლის მომზადების დანარჩენი ზონების ტემპერატურული რეჟიმი.

Hob®Hood არ მუშაობს.

- დარწმუნდით, რომ არაფერი ფარავს მართვის პანელს ან არ ბლოკავს სიგნალს.

- გადაიტანეთ ჭურჭელი სხვა მომზადების ზონაში ან გადართეთ გამწოვი მექანიკურ რეჟიმში.

SenseBoil®/SenseFry არ მუშაობს.

- გამოიყენეთ ცივი ჭურჭელი მომზადების ზონაზე ნარჩენი სითბოს გარეშე.
- ქურის სიმძლავრის დონე უფრო მაღალ მნიშვნელობაზე დააყენეთ. დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია. იხილეთ „ენერგიის შეზღუდვა“.

E და ციფრი გამოჩნდება.

- გამორთეთ ქურა, დაელოდეთ რამდენიმე წუთი და შემდეგ ხელახლა ჩართეთ. პრობლემის გაგრძელების შემთხვევაში დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

მართვის პანელი ციმციმებს.

- გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც მომზადების ზონის ზომის მსგავსია.
- დარწმუნდით, რომ სამზარეულოს ჭურჭელი ინდუქციურ ღუმელთან თავსებადია.

F და 1/2/3 ჩნდება ერთდროულად.

- დარწმუნდით, რომ სამზარეულოს ჭურჭელი შეესაბამება ფუნქციის მოთხოვნებს. იხილეთ „SenseBoil®“.
- დარწმუნდით, რომ სამზარეულოს ჭურჭელი წყლი სწორი რაოდენობითაა სავსე.
- მოერიდეთ ამ ფუნქციის გამოყენებას წყლის გარდა სხვა სითხეებთან.

9. ტექნიკური მონაცემები

9.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი TI84IB30FB

ტიპი 62 D4A 01 AA

ინდუქცია

სერიული ნომერი

AEG

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 598 383 01

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც

მწარმოებელი ქვეყანა: გერმანია

7.35 კვტ



9.2 საკვების მომზადების ზონის სპეციფიკაცია

მომზადების ზონების სიმძლავრე შეიძლება ოდნავ განსხვავდებოდეს ქვემოთ მოცემული მონაცემებისგან, რაც დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალასა და ზომებზე.

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [კვტ]	PowerBoost [კვტ]	PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ]	სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარცხენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
შუა წინა	1400	2500	4	125 - 145
მარჯვენა უკანა	2300	3600	10	205 - 240

10. ენერგოეფექტურობა

10.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ (EU) No 66/2014-ის მიხედვით

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ენერგიის გაზომვის იდენტიფიცირება ხდება შესაბამისი მოსამზადებელი ზონების მარკირებით.

მოდელის იდენტიფიკაცია	TI84IB30FB	
სახურავის ტიპი	ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4	
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა წინა	21.0 სმ
	მარცხენა უკანა	21.0 სმ
	შუა წინა	14.5 სმ
	მარჯვენა უკანა	24.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა	180.8 ვტსთ/კვ
	მარცხენა უკანა	184.4 ვტსთ/კვ
	შუა წინა	180.2 ვტსთ/კვ
	მარჯვენა უკანა	187.4 ვტსთ/კვ
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)	183.2 ვტსთ/კვ	

მოწყობილობამ გააიარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-2.

10.2 ინფორმაციის მოთხოვნები (EU) No 2023/826-ის მიხედვით

ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში	0.3 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომომხმარების შესაბამის რეჟიმში	2 წთ

მოწყობილობამ გაიარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

11. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო . გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში. დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრონული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით.

მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო  არ უნდა გადაადგოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ გადასამუშავებელ ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ...	30
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	33
3. СБОРКА.....	35
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	36
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	37
6. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	40

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	41
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	41
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	42
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	42
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	43

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недоста-

точным 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, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизи-

руйте их надлежащим образом.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор 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 гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (в том числе в автоматическом режиме). Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Оставлять без присмотра готовящиеся блюда на жире или масле достаточно опасно, поскольку это может привести к пожару.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Соблюдайте осторожность! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Дым указывает на перегрев. Никогда не тушите огонь на варочной панели водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполнять-

ся через внешние переключющие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током.

Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только ту защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, указана 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!

Установку прибора должен выполнять только квалифицированный специалист.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Подробные инструкции по сборке приводятся в брошюре по установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- 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 дверью или под окном, чтобы исключить падение посуды с прибора при открывании двери или окна.
- В нижней части каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните в ящике мелкие предметы или бумагу, которые могут повредить вентиляторы охлаждения или нарушить систему охлаждения.
 - Минимальное расстояние между нижней частью прибора и содержимым ящика должно составлять 2 см.
- Уберите все разделительные панели в шкафу под прибором.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- .
- Перед выполнением любых операций отключите прибор от сети.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Ослабленные или неправильные сетевые подключения или вилки могут привести к перегреву на контактах.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания проводов.
- Проверьте наличие защиты от поражения электрическим током.
- Используйте кабельные зажимы для сетевого шнура.
- Убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если применимо) не касаются горячих поверхностей.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевого кабеля и шнура. Замену, при ее необходимости, должен выполнять наш авторизованный сервисный центр или квалифицированный электрик.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие

- предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- При появлении кода ошибки E3, отключите прибор и проверьте электрическое подключение и напряжение в сети.

2.3 Воспользуйтесь

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием снимите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Выключайте конфорки после каждого использования.
- Не кладите столовые приборы или крышки кастрюль на конфорки, так как они могут 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 во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Выкладывая продукты на сковороду с горячим маслом, соблюдайте осторожность, так как масло может разбрызгаться.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.

- Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем для этого прибора.

ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- Нагретые жиры и масло могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не размещайте нагретые предметы рядом с открытым огнем.
- Горячие пары масла могут самовоспламениться.
- Использованное масло с остатками пищи может воспламениться при более низких температурах.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной панели горячие крышки.
- Не допускайте полного выкипания жидкости в посуде.
- Не допускайте падения предметов или посуды на прибор, чтобы избежать повреждения поверхности.
- Не включайте конфорки без посуды или с пустой посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда приподнимайте посуду при перемещении ее по варочной панели.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

- Регулярно очищайте прибор во избежание ухудшения состояния его поверхности.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой салфеткой, смоченной в . Используйте только нейтральные средства для очистки. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- За информацией о надлежащей утилизации прибора обращайтесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. СБОРКА

3.1 Перед установкой

Найдите табличку с техническими данными в нижней части варочной панели и запишите для справки в дальнейшем серийный номер

3.2 Сборка варочной панели

 Размеры для установки и визуальные инструкции приводятся на схемах монтажа на первых страницах руководства пользователя.

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 панели может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

3.3 Соединительный кабель

ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик.

- Варочная панель поставляется со шнуром питания.
- При замене поврежденного шнура питания используйте кабель типа H05V2V2-F который выдерживает температуру 90°C и выше. Минимальное сечение каждого провода в шнуре должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный

центр. Замену шнура питания должен выполнять только квалифицированный электрик.

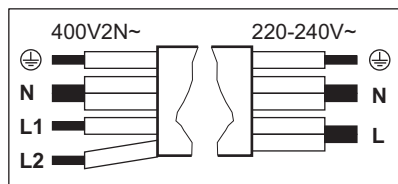
- Запрещается подключать провода через контактные вилки, сверлить или паять концы проводов, а также подсоединять кабель без концевой муфты.

Однофазное подключение

1. Снимите муфты с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую муфту на конец общего провода (требуется специальный инструмент).
5. Подсоедините концы двух синих проводов.
6. Наденьте новую муфту на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

Двухфазное подключение

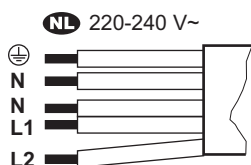
1. Снимите концевые муфты с проводов синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
3. Подсоедините концы двух синих проводов.
4. Наденьте новую муфту на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



Двухфазное подключение: 400 В2N~ (5x1,5 мм² or 4x2,5 мм²)

Однофазное подключение: 220–240 В~ (5x1,5 мм² or 3x4 мм²)

	Зеленый – желтый	
N	Синий и синий	Синий и синий N
L1	Черный	Черный и коричневый L
L2	Коричневый	



NL 220 - 240 В~ (5x1,5 мм²)

	Зеленый – желтый
N	Синий и синий
L1	Черный

NL 220 - 240 В~ (5x1,5 мм²)

L2

Коричневый

3.4 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей. По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность. Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

Если уровень мощности ниже 2000 Вт, активировать программу SenseBoil® / SenseFry невозможно.

Уменьшение или увеличение уровня мощности:

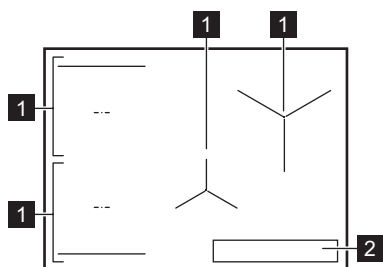
1. Войдите в меню, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте .
2. Нажмите и удерживайте на переднем таймере, пока не появится P.
3. Для переключения между настройками нажмите / на переднем таймере.
4. Нажмите , чтобы выйти.

Уровни мощности:

P73 - 7350 Вт, P15 - 1500 Вт, P20 - 2000 Вт, P25 - 2500 Вт, P30 - 3000 Вт, P35 - 3500 Вт, P40 - 4000 Вт, P45 - 4500 Вт, P50 - 5000 Вт, P60 - 6000 Вт

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления

4.2 Символы на панели управления и на дисплее

Символ / индикатор

Вкл / Выкл

Пауза

Таймер

Символ / индикатор	
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob®Hood
	PowerBoost

Символ / индикатор	
	Блокировка кнопок/Защита от детей
	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Использование варочной панели

Нажмите и удерживайте , чтобы включить или выключить варочную поверхность. Поставьте посуду на конфорку и установите уровень нагрева на панели управления. Для выключения конфорки нажмите 0.

Таймер режима Eco

В целях экономии энергии конфорка отключается незадолго перед передачей звукового сигнала завершения отсчета времени на таймере.

5.2 Посуда

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским. Перед размещением посуды на варочной панели вымойте и высушите ее. Не перетягивайте посуду по поверхности и краям и углам стекла во избежание сколов или повреждений. Не ставьте горячую посуду на панель управления во избежание повреждения электронных компонентов.

Проверьте, подходит ли посуда для индукционного режима (например, притягивается ли к дну магнит). Для оптимального переноса тепла используйте посуду с диаметром дна, близким к размеру конфорки. Посуда меньшего диаметра может нагреваться медленнее, тогда как посуда большего диаметра может перегреться и повредить панель управления.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с соответствующей маркировкой производителя).

- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Шум во время работы

Создаваемый шум зависит от материала посуды и текущего уровня нагрева. Это нормально и не указывает на неисправность.

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: включается высокий уровень нагрева для посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: включается высокий уровень нагрева.
- пощелкивание: звук электрического пекрежжателя при .
- шипение, жужжание: работает вентилятор охлаждения.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

5.3 Обнаружение посуды

Данная функция указывает на наличие посуды на варочной панели и выключает конфорки, если в течение 120сек наличие посуды не подтверждается.

5.4 Автоматическое выключение

В качестве меры безопасности варочная панель автоматически отключается при определенных условиях (например, когда выключены все конфорки, когда после включения не установлена ни одна на-стройка нагрева или когда полностью выкипает вода в кастрюле).

5.5 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

Индикатор показывает, что конфорка еще не остыла. Пока горит индикатор, существует опасность ожога ввиду остаточного тепла. Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

5.6 Система управления мощностью

Если варочная панель достигает максимальной располагаемой мощности, мощность конфорок автоматически снижается для защиты предохранителей, установленных в домашнем электрощите. Для конфорки с пониженной мощностью линейка управления мигает и отображает максимально доступные для них уровни нагрева.

5.7 PowerBoost

Применяется для активации режима максимального нагрева на ограниченное время. Помогает быстрее вскипятить воду.

Нажмите **P**, чтобы активировать. По истечении заданного времени конфорка возвращается на настройку наибольшего уровня нагрева. Чтобы выключить эту функцию, измените уровень нагрева.

5.8 Таймер

Определяет продолжительность работы конфорки.

Установите уровень нагрева конфорки и нажмите . Установите время с помощью **+** / **-**, затем подтвердите с помощью . По истечении заданного времени конфорка отключается. Чтобы отменить таймер, нажмите , затем нажмите **-** и удерживайте, пока на дисплее не появится 00.

Также можно использовать эту функцию для контроля времени, когда варочная панель включена, но ни одна из конфорок не работает. Нажмите  и установите время с помощью **+** / **-**.

5.9 Пауза

Функция устанавливает все активные конфорки на минимальный уровень нагрева.

Эта функция не отключает никаких активных таймеров.

Для включения/выключения нажмите .

5.10 Блокировка кнопок/Защита от детей

Блокировка / разблокировка панели управления при необходимости.

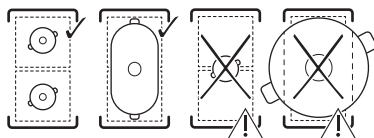
Для кратковременной блокировки панели управления во время приготовления нажмите  один раз. Нажмите еще раз для разблокировки. Во избежание случайного использования варочной панели нажмите и удерживайте  в течение 3 сек, пока все конфорки выключены, а затем выключите варочную панель. После выключения варочной панели данная функция продолжает работать. Для выключения функции включите варочную панель, нажмите и удерживайте  в течение 3 сек и выключите варочную панель.

5.11 Bridge

Объединение двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна. Данную функцию можно использовать для приготовления в большой посуде (например, на планче). Убедитесь, что посуда покрывает центры обеих конфорок. Если посуда стоит между центрами конфорок, функция не запускается.

1. Установите уровень нагрева одной из конфорок.
2. Нажмите .
3. Меняйте уровень нагрева по мере необходимости.

Для выключения функции нажмите .



5.12 SenseBoil®

Автоматически регулирует температуру воды, чтобы она не выплескивалась при достижении точки кипения.

1. Поставьте кастрюлю с холодной водой на конфорку без остаточного тепла.
 2. Нажмите .
- Как только вода достигнет точки кипения, уровень нагрева автоматически снизится.

Для выключения функции нажмите  или 0.

Указания и рекомендации

- Эта функция лучше всего подходит для кипячения воды и варки целого неочищенного картофеля.
- Чтобы вода не выплескивалась при кипении, заполнять кастрюлю следует на 4 см ниже края.
- Заливайте от 1 до 5 л воды.
- Добавляйте соль, только когда вода закипит.
- Не используйте эту функцию с пустой посудой.
- Эта функция не работает с посудой с антипригарным покрытием.
- Включение Bridge во время работы функции невозможно.

5.13 SenseFry

Жарка продуктов с автоматическим контролем уровней нагрева для приготовления различных видов блюд. Варочная панель поддерживает температуру в процессе всего приготовления без необходимости ручной регулировки, предотвращая перегрев и пригорание.

1. Нажмите .
2. Измените уровень нагрева по умолчанию, нажав  несколько раз.
3. Наливайте масло и кладите продукты в сковороду только после сигнала о достижении ею заданной температуры. Ставьте на панель только холодную посуду с толстым плоским дном.

Для выключения нажмите .

Советы

- Низкий уровень: омлет, жареные яйца, жареный картофель (сырой)
- Средний уровень: яичница-скрембл, рыбное филе, рыбные палочки, морепродукты, гамбургер, фрикадельки, котлета, куриная грудка, грудка индейки, эскалоп, филе, стейк (средний/хорошо прожаренный), жареные колбаски, жареные картофельные котлеты, овощи
- Высокий уровень: стейк (с кровью), мясной фарш.

Чтобы проверить, подходит ли сковорода, поставьте ее вверх дном. Положите линейку на основание сковороды и постарайтесь вставить между линейкой и сковородой монету достоинством 1, 2 или 5 евроцентов (или любую другую монету аналогич-

ной толщины). Сковорода подходит для варочной панели, если монета не проходит между линейкой и сковородой.

5.14 Hob²Hood

Данная функция связывает варочную панель с вытяжкой с помощью коммутатора инфракрасных сигналов. Вытяжка регулирует скорость вентилятора в зависимости от температуры конфорки. Управлять вентилятором вытяжки также можно в ручном режиме.

 Для большинства вытяжек эта функция включена по умолчанию. Более подробная информация приводится в руководстве пользователя к вытяжке.

Автоматический режим

Автоматический режим предлагает несколько настроек скорости (от H0 – выключено до H6 – интенсивно). Чтобы изменить настройки по умолчанию (H5), введите пользовательские настройки. Подробнее в разделе «Структура меню».

Для настроек H1 – H6 освещение вытяжки включается автоматически при включении варочной панели.

При выключении варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного времени для удаления запахов, оставшихся после приготовления. По истечении этого времени вентилятор автоматически выключается.

Ручной режим

Включите варочную панель и нажмите . Автоматический режим выключается. Измените скорость вентилятора, нажав несколько раз на .

 Для включения автоматического режима выключите варочную панель и снова включите ее.

Указания и рекомендации

- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, накрывая панель управления варочной панели).
- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного излучения и воздействия галогенового света.
- Не используйте другие приборы с дистанционным управлением во время

работы функции, так как они могут блокировать сигнал.

5.15 Структура меню

Символ	Установка
B	Звук
P	Ограничение мощности
H	Автоматический режим вентильатора
E	Журнал сигналов тревоги/ошибок

Для ввода пользовательских параметров: нажмите и удерживайте  в течение 3 сек. Затем нажмите и удерживайте .

Навигация по меню: меню состоит из символа настройки и значения. Для пере-

ключения между настройками нажмите  на переднем таймере. Для изменения заданного значения нажмите **+** или **-** на переднем таймере. **Для выхода из меню** нажмите .

5.16 Советы по энергосбережению

- При нагреве воды используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

Подробнее в разделе «Энергоэффективность».

6. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

На-грев	Используйте для:	Время (мин)
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми. Накройте кухонную посуду крышкой.	при необходимости
1 - 2	Голландский соус; растапливание: сливочное масло, шоколад, желе-тин. Время от времени перемешивайте.	5 - 25
2	Загустение: пышный омлет, запеченные яйца. Приготовление под крыш-кой.	10 - 40
2 - 3	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев гото-вых блюд. Добавьте как минимум вдвое больше воды, чем количество риса. Перемешайте молочные блюда на середине приготовления.	25 - 50
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса. Добавьте несколько столовых ложек во-ды. Проверяйте количество воды во время приготовления.	20 - 45
4 - 5	Приготовление картофеля и других овощей на пару. Залейте в кастрю-лю 1-2 см воды. Проверяйте уровень воды в процессе приготовления. Не снимайте крышку.	20 - 60
4 - 5	Приготовление значительного количества продуктов, рагу и супов. До 3 л жидкости плюс ингредиенты.	60 - 150
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина кордон блю, котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. Переверните при необходимости.	при необхо-димости
7 - 8	Сильная обжарка: картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки. Переверните при необходимости.	5 - 15

Нагрев	Используйте для:	Время (мин)
9	Кипячение воды, приготовление пасты, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.	
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включено.	

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Очистка варочной панели

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Не допускайте выкипания воды в посуде или ее нагревания до слишком высокой температуры.
- Не используйте посуду из материалов, несовместимых с индукционными плитами. Такие материалы могут поцарапать или загрязнить поверхность варочной панели.
- Царапины или темные пятна на стеклянной поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.
- Пользуйтесь рекомендуемым скребком только как дополнительным инструментом после стандартной очистки.

- Подождите, пока варочная панель остынет, и протрите поверхность влажной салфеткой с неабразивным чистящим средством. После очистки насухо вытрите варочную панель мягкой салфеткой.
- **Удаляйте незамедлительно:** расплавленный пластик, пластиковую пленку, соль, сахар и продукты с сахаром. Пользуйтесь скребком и соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов.
- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пригоревшие остатки пищи, пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности. Очистите поверхность, как описано выше. Для удаления металлического отлива используйте мягкую салфетку, смоченную в растворе воды с уксусом.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

i Если вы не можете найти решение проблемы ниже, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Варочная панель не включается или не работает.

- Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
- Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель часто перегорает или вы слышите постоянный звуковой сигнал, обратитесь к квалифицированному электрику для осмотра установки.
- Панель управления должна быть чистой, и на нее не следует ставить посуду и посторонние предметы.

Через некоторое время варочная панель отключается сама по себе.

- Это не является неисправностью. В некоторых ситуациях варочная панель отключается автоматически для обеспечения безопасности. Подробнее в разделе «Автоматическое выключение».

Максимальная настройка нагрева для одной из конфорок недоступна или она постоянно меняется между двумя уровнями.

- Это не является неисправностью. Подробнее в разделе «Система управления мощностью».
- Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе.

Hob²Hood не работает.

- Убедитесь, что панель управления не закрыта посторонними предметами и ничто не блокирует сигнал.
- Переставьте посуду на другую конфорку или переведите вытяжку в ручной режим.

SenseBoil®/SenseFry не работает.

- Ставьте на конфорку холодную посуду без остаточного тепла.
- Установите уровень мощности варочной панели на более высокое значение. Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите. Подробнее в разделе «Ограничение мощности».

Появляется **E** и **цифра**.

- Выключите варочную панель, подождите несколько минут, затем снова вклю-

чите ее. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Появляется **Панель управления мигает**.

- Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует размеру конфорки.
- Убедитесь, что посуда подходит для индукционной панели.

Одновременно появляются **F** и **1/2/3**.

- Убедитесь, что посуда соответствует выбранному режиму. Подробнее в разделе «SenseBoil®».
- Убедитесь, что посуда заполнена правильным количеством воды.
- Не рекомендуется использовать данную функции с другими жидкостями, кроме воды.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель T184IB30FB
 Тип 62 D4A 01 AA
 Индукция
 Серийный номер
 AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 598 383 01
 220–240 В / 400 В 2N, 50 Гц
 Изготовлено в: Германия
 7.35 кВт


9.2 Спецификация конфорок

Мощность конфорок может несколько отличаться от приведенных ниже данных в зависимости от материала и размера посуды.

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Средняя передняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	2300	3600	10	205 - 240

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Технические данные согласно (EU) № 66/2014

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.

Модель		T184IB30FB
Тип конфорочной (варочной) панели		Встраиваемая варочная панель
Количество рабочих зон		4
Технология нагрева		Индукция
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя	21.0 см
	Левая задняя	21.0 см
	Средняя передняя	14.5 см
	Задняя правая	24.0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{sw})	Левая передняя	180.8 Вт·ч/кг
	Левая задняя	184.4 Вт·ч/кг
	Средняя передняя	180.2 Вт·ч/кг
	Задняя правая	187.4 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})		183.2 Вт·ч/кг

Прибор протестирован согласно: EN IEC 60350-2.

10.2 Требования к информации согласно (EU) № 2023/826

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0,3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

Прибор протестирован согласно: EN 50564.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку  Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья челове-

ка. Не утилизируйте приборы, помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	44	7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	53
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	46	8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	54
3. MONTÁŽ.....	48	9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	54
4. OPIS VÝROBKU.....	49	10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	55
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	50	11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	
6. PRÍRUČKA VARENIA.....	53		55

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prí-

padným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiavajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v host'ovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (vrátane funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Je potrebné dbať na bezpečnosť a nedotýkať sa ohrevných článkov.
- Dym signalizuje prehriatie. Nikdy nepoužívajte vodu na uhasenie ohňa pri varení. Spotrebič vypnite a plamene zakryte, napr. protipožiarnou prikrývkou alebo pokrievkou.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.

- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné kryty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo tie, ktoré výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné kryty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič smie inštalovať iba kvalifikovaný technik.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Podrobné pokyny na montáž nájdete v inštaláčnej príručke.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.

- Spotrebič neinštalujte vedľa dvierok ani pod okno, aby ste predišli spadnutiu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dvierok alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neukladajte malé predmety ani papier, ktoré by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo narušiť funkciu chladiaceho systému.
 - Dodržujte minimálnu vzdialenosť 2 cm medzi dnom spotrebiča a obsahom zásuvky.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Elektrické zapojenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- .

- Pred akoukoľvek činnosťou odpojte spotrebič od napájania.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete.
- Uvoľnené alebo nesprávne sieťové káble alebo zástrčky môžu viesť k prehriatiu svorky.
- Použite vhodný sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Uistite sa, že je nainštalovaná ochrana proti úrazu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na sieťovom kábli.
- Uistite sa, že sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýka horúcich povrchov.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servis stredisko alebo kvalifikovaný elektrikár.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Ak sa zobrazí kód E3, odpojte spotrebič a skontrolujte elektrické pripojenie a sieťové napätie.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokované.

- Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Prístroje ani pokrievky z hrncov nekladte na varné zóny, pretože sa môžu zahriať.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania, aby ste zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa s kardiosimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Jedlo vkladajte do horúceho oleja opatrne, pretože môže vystreknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Zahriate tuky a oleje môžu uvoľňovať horľavé výpary. Udržujte dostatočnú vzdialenosť medzi ohňom a teplými predmetmi.
- Výpary z horúceho oleja môžu spôsobiť samovznietenie.
- Použitý olej so zvyškami jedla sa môže pri nižších teplotách vznietiť.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- Na sklenený povrch spotrebiča nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Zabráňte pádu predmetov alebo kuchynského riadu na spotrebič, aby ste predišli poškodeniu povrchu.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť

poškriabanie skla/sklokeramiky. Vždy zdvihnite riad, keď ho musíte premiestniť na varnom paneli.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Pravidelne čistite spotrebič, aby ste zabránili poškodeniu povrchu.

- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Likvidácia

VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od hlavného napájania, potom elektrický kábel odrežte a zlikvidujte.

3. MONTÁŽ

3.1 Pred inštaláciou

Pre ďalšie použitie vyhľadajte typový štítok umiestnený na spodnej strane varného panela a zapíšte si sériové číslo

3.2 Montáž varného panela

 Rozmery pre inštaláciu a vizuálne pokyny nájdete v inštalračných schémach, ktoré sa nachádzajú na prvých stranách používateľskej príručky.

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár, kde sú uvedené minimálne vzdialenosti medzi spotrebičmi.

Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.

3.3 Pripájací kábel

VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného napájacieho kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odoláva teplote 90 °C alebo vyššej.

Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

- Je zakázané pripájať pomocou kontaktných konektorov, vŕtania alebo spájkovania koncov vodičov, ako aj pripájať kábel bez koncovkej objímky kábla.

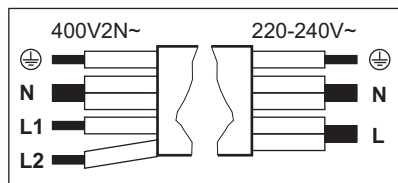
Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho, hnedého a modrého vodiča.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého, čierneho a modrého konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

Dvojfázové pripojenie

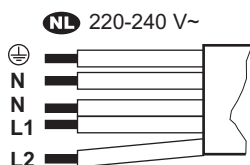
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.

4. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²) **Jednofázové pripojenie: 220 – 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)**

⊕	Zelený – žltý	Zelený – žltý	⊕
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L1	Čierny	Čierny a hnedý	L
L2	Hnedý		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

⊕	Zelený – žltý
---	---------------

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

N	Modrý a modrý
L1	Čierny
L2	Hnedý

3.4 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie. Varný panel je predvolene nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu. Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

Ak je úroveň výkonu nižšia ako alebo rovná 2000, W nie je možné aktivovať SenseBoil®/SenseFry.

Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

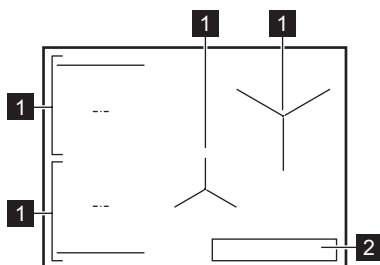
1. Prejdite do ponuky: pridržierte 3 sekundy tlačidlo . Potom stlačte a podržte tlačidlo .
2. Stlačte tlačidlo na prednom časovači, kým sa nezobrazí P.
3. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stlačte tlačidlo na prednom časovači.
4. Ak chcete odísť, stlačte tlačidlo .

Úrovně výkonu:

P73 – 7350 W, P15 – 1500 W, P20 – 2000 W, P25 – 2500 W, P30 – 3000 W, P35 – 3500 W, P40 – 4000 W, P45 – 4500 W, P50 – 5000 W, P60 – 6000 W

4. OPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



- 1 Indukčná varná zóna
- 2 Ovládací panel

4.2 Symboly na ovládacom paneli a displeji

Symbol/indikátor	
	Zap. / Vyp.
	Prestávka
	Časovač

Symbol/indikátor	
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob®Hood

Symbol/indikátor	
P	PowerBoost
	Blokovanie/Detská poistka
E + číslca	Došlo k poruche.
	OptiHeat Control

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

5.1 Používanie odsávača pár

Stlačením a podržaním ① zapnete alebo vypnete varný panel. Riad položte na varnú zónu a pomocou ovládacej lišty nastavte nastavenie ohrevu. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0.

Eco časovač

Kvôli úspore energie sa varná zóna deaktivuje jej krátko pred zastavením časovača.

5.2 Kuchynský riad

Dno kuchynského riadu by malo byť čo najhrubšie a najplochšie. Pred umiestnením riadu na varný panel očistite varný panel a nechajte ho vysušiť. Riad neposúvajte ani nešúchajte po okrajoch a rohoch skla, aby nedošlo k odlupovaniu alebo poškodeniu povrchu. Na ovládacom paneli nekladte horúci riad, aby nedošlo k poškodeniu elektronických častí.

Uistite sa, že riad je kompatibilný s indukciou (t. j. magnet príľne k jeho dnu). Na zaistenie optimálneho prenosu tepla používajte riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny. Kuchynský riad s menším priemerom sa môže ohrievať pomalšie, zatiaľ čo riad s väčším priemerom sa môže prehriať a poškodiť ovládací panel.

Materiál kuchynského riadu

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, nehrdzavejúca oceľ, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nevhodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Zvuky počas prevádzky

Hluk sa môže líšiť v závislosti od materiálu riadu a aktuálnych nastavení ohrevu. Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu.

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),

- pískavý zvuk: je aktivované vysoké nastavenie ohrevu a riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová konštrukcia).
- bzučanie: je aktivované nastavenie vysokého ohrevu.
- kliknutie: dochádza k elektrickému prepnutiu.
- syčanie, bzučanie: chladiaci ventilátor je v prevádzke.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

5.3 Detekcia hrnca

Táto funkcia indikuje prítomnosť kuchynského riadu na varnom paneli a deaktivuje varné zóny, ak sa počas varenia nezistí žiadny kuchynský riad. 120 sek

5.4 Automatické vypínanie

Z bezpečnostných dôvodov sa varný panel za určitých podmienok automaticky vypne (napr. keď sú všetky varné zóny deaktivované, keď po aktivácii nie je zvolené žiadne nastavenie teploty alebo keď riad vrie na suho).

5.5 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

Indikátor signalizuje, že varná zóna je ešte horúca. Pokiaľ je indikátor viditeľný, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom. Indikátor zmizne, keď varná zóna ochladne.

5.6 Správa výkonu

Pokiaľ varný panel dosiahne maximálny dostupný výkon, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži, aby sa chránili poistky domácej elektrickej inštalácie. Pri varných zónach so zníženým výkonom bude ovládací panel blikať a zobrazí maximálne možné varné stupne.

5.7 P PowerBoost

Ak chcete aktivovať maximálne nastavenie ohrevu na obmedzený čas. Môžete ju použiť na rýchlejšie zovretie vody.

Aktivujte stlačením **P**. Po uplynutí času sa varná zóna vráti na najvyššie nastavenie ohrevu. Ak chcete danú funkciu deaktivovať, zmeňte nastavenie ohrevu.

5.8 ⏰ Časovač

Na určenie, ako dlho by mala fungovať varná zóna.

Nastavte ohrev na varnej zóne a stlačte ⏰.

Čas nastavte pomocou $\frac{+}{-}$, potom potvrdte s ⏰. Keď vyprší nastavený čas, varná zóna sa deaktivuje. Ak chcete zrušiť časovač, stlačte ⏰, potom stlačte $\frac{+}{-}$, kým 00 sa objaví na displeji.

Funkciu môžete použiť aj ako časomer, keď je varný panel zapnutý, ale žiadna z varných zón nefunguje. Stlačte ⏰ a čas nastavte pomocou $\frac{+}{-}$.

5.9 || Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižšie nastavenie ohrevu.

Funkcia nezastaví žiadne aktívne časovače. Ak chcete zapnúť/vypnúť danú funkciu, stlačte ||.

5.10 🔒 Blokovanie/Detská poistka

Zamknutie/odmoknutie ovládacieho panela podľa potreby.

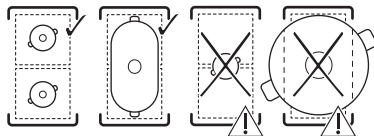
Ak chcete počas varenia krátko uzamknúť ovládací panel: raz stlačte 🔒. Opätovným stlačením ho odomknete. Aby ste predišli náhodnému spusteniu varného panela: stlačte a podržte 🔒 po dobu 3 sek, kým sa všetky zóny deaktivujú, potom vypnite varný panel. Po vypnutí varného panela funkcia zostane aktívna. Ak chcete funkciu deaktivovať, zapnite varný panel, stlačte a podržte tlačidlo 🔒 po dobu 3 sek a vypnite varný panel.

5.11 🌉 Bridge

Prepojenie dvoch bočných varných zón, aby fungovali ako jedna. Môžete to použiť pri varení vo veľkých riadoch (napr. plancha). Uistite sa, že riad pokrýva stred oboch varných zón. Ak je riad umiestnený medzi stredmi zón, funkcia sa neaktivuje.

1. Upravte nastavenie ohrevu pre jednu zo zón.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Podľa potreby zmeňte nastavenie ohrevu.

Ak chcete danú funkciu vypnúť, stlačte .



5.12 🌡️ SenseBoil®

Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

1. Hrnec naplnený studenou vodou položte na varnú zónu bez zvyškového ohrevu.

2. Stlačte tlačidlo .

Keď voda dosiahne bod vrenia, nastavenie ohrevu automaticky klesá.

Ak chcete danú funkciu vypnúť, stlačte  alebo 0.

Rady a tipy:

- Táto funkcia je najvhodnejšia pre varenie vody a celé zemiaky v šupke.
- Nechajte 4 cm od okraja hrnca prázdne, aby ste predišli vykypeniu.
- Použitie približne 1 až 5 l vody.
- Pridajte soľ až po dosiahnutí bodu varu.
- Funkciu nepoužívajte s prázdny riadom.
- Funkcia nefunguje s riadom s nelepivou povrchovou úpravou.
- Funkciu Bridge nie je možné zapnúť počas prevádzky funkcie.

5.13 🔥 SenseFry

Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín. Varný panel udržiava teplotu počas celého varenia bez potreby manuálneho nastavovania, čím zabraňuje prehriatiu a spáleniu jedla.

1. Stlačte tlačidlo .
2. Zmeňte predvolené nastavenie ohrevu opakovaným stlačením tlačidla .
3. Olej a potraviny vložte do panvice až vtedy, keď varný panel signalizuje, že panvica dosiahla požadovanú teplotu. Používajte iba studené riady s hrubým, plochým dnom.

Na deaktiváciu stlačte tlačidlo .

Rady:

- Nízka úroveň: omeleta, praženica, pražená zemiaky (surové)
- Stredná úroveň: miešané vajcia, rybie filé, rybie prsty, morské plody, hamburger, mäsové gulky, rezník, kuracie prsia, morčacie prsia, rezník, filé, steak (stredne prepečený/dobre hotovo), vyprážané klobásky, vyprážané zemiakové placky, zelenina
- Vysoká úroveň: steak (nedopečený), mleté mäso.

Aby ste skontrolovali, či je panvica vhodná, otočte ju hore dnom. Položte pravítko na dno panvice a skúste medzi pravítko a panvicu vložiť mincu 1, 2 alebo 5 eurocent (alebo akúkoľvek mincu podobnej hrúbky). Panvica je vhodná, ak sa minca nezmestí medzi pravítko a panvicu.

5.14 Hob²Hood

Funkcia spája varný panel s odsávačom pár prostredníctvom komunikátora infračerveného signálu. Odsávač pár nastavuje rýchlosť ventilátora na základe teploty varnej zóny. Ventilátor odsávača pár môžete ovládať aj manuálne.

 Pre väčšinu odsávačov pár je funkcia predvolene aktivovaná. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Automatické režimy

Automatický režim ponúka niekoľko možností rýchlosti (H0 – vypnuté na H6 – intenzívne). Ak chcete zmeniť predvolenú možnosť (H5), zadajte nastavenia používateľa. Pozrite si časť „Štruktúra ponuky“.

Pri možnosti H1 – H6 sa indikátor odsávača pár automaticky aktivuje pri zapnutí varného panela.

Keď vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže určitý čas fungovať, aby sa po varení odstránili všetky pretrvávajúce pachy. Po uplynutí tejto doby sa ventilátor automaticky deaktivuje.

Manuálny režim

Zapnite varný panel a stlačte . Automatický režim sa deaktivuje. Rýchlosť ventilátora nastavte opakovaným stláčaním .

 Ak chcete aktivovať automatický režim, vypnite varný panel a znova ho zapnite.

Rady a tipy

- Neprerušujte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. zakrytím ovládacieho panela varného panela).
- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným žiarením a halogénovým svetlom.
- Počas fungovania funkcie nepoužívajte iné diaľkovo ovládané spotrebiče, pretože môžu blokovať signál.

5.15 Štruktúra ponuky

Symbol	Nastavenie
b	Zvuk
P	Obmedzenie napájania
H	Automatický režim ventilátora
E	História alarmov / chýb

Prechod na používateľské nastavenia:

stlačte tlačidlo  a podržte ho po dobu 3 sek. Potom stlačte a podržte tlačidlo .

Navigácia v ponuke: ponuka pozostáva zo symbolu nastavenia a hodnoty. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stláčajte tlačidlo  na prednom časovači. Na zmenu nastavenej hodnoty stlačte tlačidlo  alebo  na prednom časovači. **Opustenie ponuky:** stlačte tlačidlo .

5.16 Tipy na úsporu energie

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Vždy používajte pokrievky na riad, ak je to možné.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

Viac informácií nájdete na v časti „Energetická efektívnosť“.

6. PRÍRUČKA VARENIA

Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Ohrev	Použite na:	Čas (min)
1	Hotové jedlo uchováajte teplé. Na kuchynský riad položte pokrievku.	podľa potreby
1 - 2	Príprava holandskej omáčky; roztápanie masla, čokolády, želatíny. Z času na čas premiešajte.	5 - 25
2	Tuhnutie nadýchaných omeliet, pečené vajcia. Varte s pokrievkou.	10 - 40
2 - 3	Dusenie ryže a jedlá s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál. Prídajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.	25 - 50
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. Prídajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas varenia kontrolujte množstvo vody.	20 - 45
4 - 5	Dusenie zemiakov a inej zeleniny. Hrniec naplňte 1-2 cm vody. Počas varenia kontrolujte množstvo vody. Pokrievku nechajte na hrnci.	20 - 60
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, dusených jedál a polievok. Až 3 l tekutín a prísad.	60 - 150
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rissole, klobásy, pečeň, zápražka, vajcia, palacinky, šišky. V prípade potreby obráťte.	podľa potreby
7 - 8	Placky, karé, steaky. V prípade potreby obráťte.	5 - 15
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčky.	
P	Varenie veľkého množstva vody. Je aktivovaná funkcia PowerBoost.	

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

7.1 Čistenie varného panela

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Nenechajte kuchynský riad vrieť nasucho a nedosiahnite príliš vysoké teploty.
- Nepoužívajte kuchynský riad vyrobený z materiálov nekompatibilných s indukciou. Takéto materiály môžu poškabať alebo poškodiť povrch varného panela.
- Škrabance alebo tmavé škvrny na sklenenom povrchu neovplyvňujú výkon varného panela.
- Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.
- Odporúčanú škrabku používajte iba ako doplnkový nástroj po štandardnom očistení.

- Počkajte, kým varný panel nevychladne, a povrch vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite povrch mäkkou handričkou.
- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s obsahom cukru. Použite škrabku a dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.
- **Odstráňte, keď je varný panel dostatočne vychladený:** nánosy vodného kameňa, vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Povrch očistite podľa vyššie uvedeného postupu. Na odstránenie lesklého kovového zafarbenia použite mäkkú handričku a roztok vody a octu.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

❗ Ak nemôžete nájsť riešenie problému nižšie, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.

- Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
- Uistite sa, že poruchu spôsobila poisťka. Ak sa poisťka opakovane aktivuje alebo ak počujete neustále pípanutie, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
- Uistite sa, že ovládací panel je čistý a nie je zakrytý riadom/cudzími predmetmi.

Varný panel sa po určitom čase sám vypne.

- Toto nie je porucha. V určitých situáciách sa varný panel automaticky vypne, aby sa zachovala bezpečnosť. Prečítajte si časť Automatické vypínanie.

Maximálne nastavenie ohrevu pre jednu z varných zón nie je k dispozícii alebo sa neustále mení medzi dvoma úrovňami.

- Toto nie je porucha. Prečítajte si časť Správa výkonu.
- Znížte stupeň ohrevu ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.

Hob²Hood nefunguje.

- Uistite sa, že nič nezakrýva ovládací panel alebo neblokuje signál.

- Riad presuňte na inú varnú zónu alebo prepnite odsávač pár do manuálneho režimu.

SenseBoil®/SenseFry nefunguje.

- Používajte studený riad na varnej zóne bez akéhokoľvek zvyšku tepla.
- Úroveň výkonu varného panela nastavte na vyššiu hodnotu. Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poisťkám v domových rozvodoch. Prečítajte si časť Obmedzenie napájania.

E a číslca sa objaví.

- Vypnite varný panel, počkajte niekoľko minút, potom ho znova zapnite. Ak problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Ovládací panel bliká.

- Použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny.
- Uistite sa, že kuchynský riad je kompatibilný s indukciou.

F a 1/2/3 sa zobrazia súčasne.

- Uistite sa, že kuchynský riad spĺňa požiadavky funkcie. Prečítajte si časť SenseBoil®.
- Uistite sa, že kuchynský riad je naplnený správnym množstvom vody.
- Nepoužívajte funkciu s kvapalinami inými, než je voda.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítok

Model T1841B30FB
Typ 62 D4A 01 AA
Indukčná
Sériové číslo
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 598 383 01
220 – 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.35 kW



9.2 Špecifikácia varných zón

Napájanie varných zón sa môže mierne líšiť od údajov uvedených nižšie v závislosti od materiálu a rozmerov riadu.

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Stredný predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

10.1 informácie o výrobku podľa (EÚ) č. 66/2014

Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.

Identifikácia modelu	TI84IB30FB		
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel		
Počet varných zón	4		
Technológia ohrevu	Indukcia		
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný Ľavý zadný Stredný predný Pravý zadný	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 24.0 cm	
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný Ľavý zadný Stredný predný Pravý zadný	180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg 180.2 Wh/kg 187.4 Wh/kg	
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	183.2 Wh/kg		

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-2.

10.2 Požiadavky na informácie podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v režime Vypnuté	0,3 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.

11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  Obal vyhoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chránite životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče označené sym-

bolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	56	7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	66
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	58	8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	67
3. ЗБИРАННЯ.....	60	9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	67
4. ОПИС ВИРОБУ.....	62	10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	68
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	62	11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	68
6. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК.....	65		

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування

приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.

- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

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, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- **ОБЕРЕЖНО:** Процес готування потребує контролю (навіть у разі застосування автоматичної функції). Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування з використанням жиру чи олії без нагляду створює ризик пожежі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, так щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Дим свідчить про перегрів. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню. 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.
- 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 відповідну конструкцію.
- Не використовуйте пару та водяні розпилювачі для очищення приладу.

- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.
- **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 неналежащих запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад може лише кваліфікований фахівець.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- За детальною інформацією щодо збирання приладу зверніться до інструкцій з монтажу.

- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закриті взуття.
- Ущільніть зрізані поверхні шафи, щоб запобігти проникненню вологи, яка може призвести до набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад поруч із дверми або під вікном, щоб уникнути падіння гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- В нижній частині кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.

- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся правил нижче.
 - Не зберігайте дрібні предмети або папір — вони можуть пошкодити вентилятори охолодження або погіршити роботу системи охолодження.
 - Між дном приладу та вмістом шухляди має бути відстань не менше 2 см.
- Зніміть розділювальні перегородки, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання має виконувати кваліфікований електрик.
- Прилад необхідно заземлити.
- Перед початком роботи відключіть прилад від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Ослаблені або неправильно приєднані кабелі живлення або вилки можуть призвести до перегрівання контактів.
- Використовуйте правильний кабель живлення.
- Не допускайте сплутування кабелів живлення.
- Перевірте наявність захисту від ураження електричним струмом.
- Фіксуйте кабелі затискачами.
- Переконайтеся, що кабель живлення або вилка (за наявності) не торкаються гарячих поверхонь.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. За необхідності для заміни кабелю живлення слід звертатися до нашого авторизованого сервісного центру або кваліфікованого електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.

- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витоку струму на землю та контактори.
- Електрична установка повинна мати ізолюючий пристрій, який від'єднує прилад від мережі на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.
- За появи на дисплеї коду E3 від'єднайте прилад і перевірте електричне з'єднання та напругу в мережі.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо вони є).
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Вимикайте зони готування після кожного використання.
- Не ставте столові прибори або кришки від каструль на конфорки, оскільки 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 джерела живлення, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.
- Обережно кладіть продукти в гарячу олію, оскільки при цьому можуть утворюватися бризки.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною

поверхню та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.

- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- Нагрітий жир та олія можуть виділяти легкозаймисті пари. Тримайтесь подалі від вогню та нагрітих предметів.
- Гарячі пари олії можуть несподівано спалахнути.
- Використана олія із залишками їжі може спалахнути за нижчої температури.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування, щоб уникнути ризику отримання опіків.
- Не кладіть гарячу кришку від каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не нагрівайте пустий посуд.
- Уникайте падіння предметів або посуду на прилад, щоб не допустити пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони готування, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Посуд із чавуну або з пошкодженням дном може подрпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте посуд, коли вам потрібно перемістити його на варильній поверхні.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для

подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищайте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед очищенням вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очищуйте прилад м'якою ганчіркою, змоченою в . Застосовуйте лише нейтральні мийні засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від мережі живлення, потім відріжте та утилізуйте електричний кабель.

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. ЗБИРАННЯ

3.1 Перед монтажем

Знайдіть табличку з технічними даними, що розташована в нижній частині варильної поверхні, і запишіть для довідки в подальшому серійний номер

3.2 Збирання варильної поверхні

- ① Розміри для встановлення та візуальні інструкції дивіться на схемах монтажу на перших сторінках посібника користувача.

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, зверніться до інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.

Якщо прилад установлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

3.3 З'єднувальний кабель

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

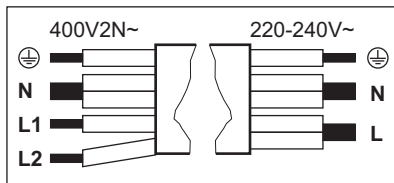
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Для заміни пошкодженого кабелю живлення використовуйте кабель типу H05V2V2-F який витримує температуру 90°C або вище. Окремі дроти повинні мати мінімальний поперечний переріз відповідно до таблиці нижче. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінювати лише кваліфікований електрик.
- Забороняється підключення за допомогою контактних штекерів, свердління або паяння кінців дротів, а також з'єднання кабелю без кінцевої муфти.

Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного, коричневого та синього дротів.
2. Зніміть частину ізоляції з кінців коричневого, чорного та синього кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).
5. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
6. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

Двофазне підключення

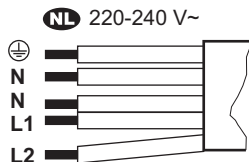
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
2. Зніміть частину ізоляції з кінців синіх кабелів.
3. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



Двофазне підключення: 400 В2N~ (5x1,5 мм² or 4x2,5 мм²)

Однофазне підключення: 220–240 В~ (5x1,5 мм² or 3x4 мм²)

	Зелений — жовтий	Зелений — жовтий	
N	Синій і синій	Синій і синій	N
L1	Чорний	Чорний і коричневий	L
L2	Коричневий		



NL 220 - 240 В~ (5x1,5 мм²)

	Зелений — жовтий
N	Синій і синій
L1	Чорний
L2	Коричневий

3.4 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку. Стандартним налаштуванням приладу є найвищий можливий рівень потужності. Переконайтеся, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

Якщо рівень потужності нижче або дорівнює 2000 Вт, ви не зможете активувати SenseBoil® /SenseFry.

Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте такі дії:

1. Увійдіть в меню: натисніть і утримуйте Ⓛ протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте Ⓛ.

- Натисніть і утримуйте  на передньому таймері, доки не з'явиться P.
- Для переходу між налаштуваннями натискайте  /  на передньому таймері.

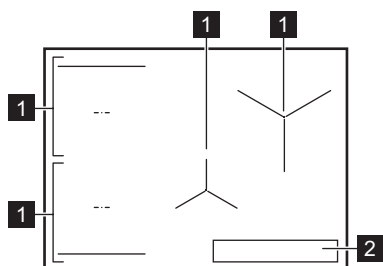
- Натисніть , щоб вийти.

Рівні потужності:

P73 - 7350 Вт, P15 - 1500 Вт, P20 - 2000 Вт, P25 - 2500 Вт, P30 - 3000 Вт, P35 - 3500 Вт, P40 - 4000 Вт, P45 - 4500 Вт, P50 - 5000 Вт, P60 - 6000 Вт

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



- Індукційна зона нагрівання
- Панель керування

4.2 Символи на панелі керування та дисплеї

Символ / індикатор

 Увімк / Вимк

Символ / індикатор

 Пауза

 ,  ,  Timer

 SenseFry

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

 PowerBoost

 Блокування/Захист від доступу дітей

 + цифра Виникла несправність.

 OptiHeat Control

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Користування варильною поверхнею

Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню. Поставте посуд на зону готування та задайте ступінь нагрівання за допомогою панелі керування. Щоб вимкнути зону готування, натисніть 0.

Таймер режиму Eco

З метою збереження енергії, зона готування вимикається незадовго до зупинки таймера.

5.2 Посуд

Дно посуду має бути товстим і рівним, наскільки це можливо. Очистьте і висушіть його перед тим, як помістити посуд на варильну поверхню. Не тягніть посуд по краях і кутах скла, щоб уникнути сколювання або пошкодження поверхні. Не ставте гарячий посуд на панель керування, щоб уникнути пошкодження електронних компонентів.

Перевірте, чи сумісний посуд з індукційною технологією (тобто магніт прилипає до його основи). Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд з діаметром дна, аналогічним розмірам зони готування. Пос-

уд з меншим діаметром може нагріватися повільніше, в той час як посуд з більшим діаметром може перегрітися і пошкодити панель керування.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіюча сталь, посуд з багат шаровим дном (з відповідним маркуванням виробника).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Шум під час роботи

Шум може відрізнитися залежно від матеріалу посуду та поточного ступеню нагрівання. Такий шум — це нормально, він не свідчить про несправність.

- потрiскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- свист: увімкнено високий ступінь нагрівання, при цьому посуд виготовлений з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- гудіння: встановлено високу температуру.
- клацання: відбувається електричне перемикання.
- шипіння, гул: працює вентилятор охолодження.
- ритмічний звук: посуд визначено.

5.3 Виявлення посуду

Ця функція вказує на наявність посуду на варильній поверхні та вимикає зони готування, якщо протягом 120 сек не виявлено посуду.

5.4 Автоматичне вимикання

Як запобіжний захід, варильна поверхня автоматично вимикається за певних умов (наприклад, коли всі зони готування вимкнені, коли після активації не вибрано ступеню нагрівання або коли в посуді повністю википає вода).

5.5 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

Індикатор сигналізує про те, що зона готування ще гаряча. Поки індикатор видно, існує ризик отримання опіків через залишкове тепло. Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

5.6 Управління потужністю

Якщо варильна поверхня досягає граничного значення максимальної доступної потужності, потужність зон готування автома-

тично зменшується, щоб захистити запобіжники електроустановки будинку. Для зон готування, які мають зменшену потужність, сектор керування блимає та показує максимально можливі ступені нагрівання.

5.7 PowerBoost

Увімкнення максимального ступеню нагрівання на обмежений час. Користуйтеся для пришвидшення кип'ятіння води.

Натисніть , щоб активувати. Після закінчення часу зона приготування повертається до найвищого ступеню нагрівання. Щоб вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.

5.8 Timer

Визначення тривалості роботи зона готування.

Встановіть ступінь нагрівання зон готування та натисніть . Встановіть час за допомогою  , а потім натисніть  для підтвердження. Коли закінчиться встановлений час, зона готування вимкнеться. Щоб скасувати таймер, натисніть , потім натисніть  утримуйте , доки на дисплеї не з'явиться 00.

Ви також можете використовувати цю функцію як таймер, коли варильна панель увімкнена, але жодна із зон готування не працює. Натисніть  і визначте час за допомогою  .

5.9 Пауза

Ця функція встановлює найнижчий рівень нагрівання для всіх активних зон готування.

Ця функція не зупиняє жодного активного таймера.

Натисніть , щоб увімкнути/вимкнути.

5.10 Блокування/Захист від доступу дітей

Блокування/розблокування панелі керування за потреби.

Щоб короточасно заблокувати панель керування під час приготування, натисніть  один раз. Натисніть ще раз, щоб розблокувати. Щоб запобігти випадковому увімкненню варильної поверхні, натисніть  утримуйте  протягом 3 сек поки всі зони вимкнені, потім вимкніть варильну поверхню.

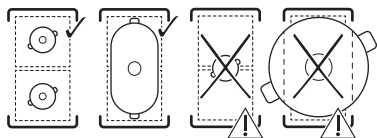
Функція залишається ввімкненою після вимкнення варильної поверхні. Щоб вимкнути функцію, увімкніть варильну поверхню, натисніть і утримуйте  протягом 3 сек, і вимкніть варильну поверхню.

5.11 Bridge

Поєднання двох зон готування, щоб вони працювали, як одна. Цю функцію можна використовувати для готування у великому посуді (як-от у планчі). Переконайтеся, що посуд закриває центри обох зон готування. Якщо посуд розміщено між центрами зон, функція не вмикається.

1. Установіть ступінь нагрівання для однієї із зон.
2. Натисніть .
3. Змініть ступінь нагрівання за потреби.

Щоби вимкнути функцію, натисніть .



5.12 SenseBoil®

Автоматичне регулювання температури води для запобігання розпліскуванню після досягнення точки кипіння.

1. Поставте каструлю, наповнену холодною водою, на зону готування без залишкового тепла.

2. Натисніть .

Коли вода досягне точки кипіння, налаштування нагрівання автоматично зменшиться.

Щоби вимкнути функцію, натисніть  або 0.

Поради та рекомендації:

- Функція найкраще підходить для кип'ятіння води та приготування цілої неочищеної картоплі.
- Щоб уникнути розпліскування під час кипіння, заповнюйте посуд на 4 см від краю.
- Заливайте від 1 до 5 л води.
- Додавайте сіль тільки після досягнення точки кипіння.
- Не використовуйте функцію з порожнім посудом.

- Функція не працює з посудом з антипригарним покриттям.
- Під час роботи цієї функції неможливо активувати Bridge.

5.13 SenseFry

Смаження з автоматичним контролем рівня нагрівання для різних типів страв. Варильна поверхня підтримує температуру під час приготування без необхідності ручного налаштування, що запобігає перегріванню та пригорянню їжі.

1. Натисніть .
2. Змініть стандартний рівень нагрівання, натиснувши кілька разів .
3. Наливайте олію та кладіть страви на сковороду лише після отримання сигналу про нагрівання сковороди до потрібної температури. Використовуйте лише холодний посуд з товстим, плоским дном.

Щоб вимкнути, натисніть .

Поради:

- Низький рівень: омлет, смажені яйця, смажена картопля (сира)
- Середній рівень: яєчня-скрембл, філе риби, рибні пальчики, морепродукти, гамбургер, фрикадельки, відбивна, куряча грудка, індича грудка, ескалоп, філе, стейк (середнє / добре просмажений), смажені ковбаски, смажені картопляні оладки, овочі
- Високий рівень: стейк (з кров'ю), фарш.

Щоб перевірити, чи підходить сковорода для варильної поверхні, переверніть її доріг дном. Покладіть лінійку на основу сковороди й спробуйте вставити монету номіналом 1, 2, або 5 євроцентів (або іншу монету подібної товщини) між лінійкою та сковородою. Сковорода підходить, якщо ви не можете вставити монету між лінійкою та сковородою.

5.14 Hob²Hood

Функція з'єднує варильну поверхню з витяжкою за допомогою передачі інфрачервоного сигналу. Витяжка регулює швидкість вентилятора залежно від температури зони готування. Керувати вентилятором також можна вручну.

❗ Для більшості витяжок ця функція ввімкнена за стандартним налаштуванням. По додаткову інформацію звертайтеся до інструкції з експлуатації витяжки.

Автоматичний режим

Автоматичний режим працює з кількома варіантами швидкості (від H0 «вимкнено» до H6 «інтенсивно»). Щоб змінити стандартне налаштування (H5) введіть власне налаштування. Докладніше в розділі «Структура меню».

Для опцій H1 – H6 підсвічування витяжки вмикається автоматично разом із вмиканням варильної поверхні.

Після вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може працювати ще певний час, щоб усунути всі залишкові запахи після приготування. Після цього вентилятор вимикається автоматично.

Ручний режим

Увімкніть варильну поверхню та натисніть . Автоматичний режим вимикається. Змініть швидкість вентилятора, кілька разів натиснувши .

❗ Щоб активувати автоматичний режим, вимкніть варильну поверхню та знову увімкніть її.

Поради та рекомендації

- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, закриваючи панель керування варильної поверхні).
- Бережіть панель витяжки від прямих сонячних променів та впливу галогенних ламп.
- Не використовуйте інші прилади з дистанційним керуванням, поки працює

ця функція, оскільки вони можуть блокувати сигнал.

5.15 Структура меню

Символ	Налаштування
b	Звук
P	Обмеження потужності
H	Автоматичний режим вентилятора
E	Історія попереджень/помилки

Щоб увійти в налаштування

користувача: натисніть і утримуйте ① протягом 3 сек. Потім натисніть і утримуйте .

Навігація в меню: меню складається із символу налаштування та значення. Для переходу між налаштуваннями натисніть  на передньому таймері. Щоби змінити значення налаштування, натисніть  або  на передньому таймері. **Щоби вийти з меню,** натисніть ①.

5.16 Поради щодо енергозбереження

- Підігриваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- За можливості завжди накривайте посуд кришками.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

Докладніше в розділі «Енергоефективність».

6. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК

Дані в таблиці є орієнтовними.

Нагрівання	Використовуйте для:	Час (хв)
1	Підтримання готової страви теплою. Накрийте посуд кришкою.	у разі необхідності
1 - 2	Голландський соус, розтоплювання: масло, шоколад, желатин. Час від часу перемішуйте.	5 - 25
2	Ущільнення: ніжний омлет, запечені яйця. Готуйте з кришкою.	10 - 40

Нагрівання	Використовуйте для:	Час (хв)
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв. Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.	25 - 50
3 - 4	Тушкування овочів, риби, м'яса. Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.	20 - 45
4 - 5	Готування картоплі й інших овочів на парі. Наповніть каструлю 1-2 см води. Перевіряйте рівень води під час готування. Тримайте кришку закритою.	20 - 60
4 - 5	Приготування більшої кількості їжі, рагу та супів. До 3 л рідини плюс інгредієнти.	60 - 150
6 - 7	Легке смаження: шніцелі, кордон блю, відбивні, фрикадельки, ковбаски, печінка, ру, яйця, млинці, пончики. За потреби перевертайте продукти.	у разі необхідності
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків. За потреби перевертайте продукти.	5 - 15
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.	
P	Кип'ятіння великої кількості води. Ввімкнено PowerBoost.	

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Очищення варильної поверхні

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Не допускайте википання води в посуді або його надмірного нагрівання.
- Не використовуйте посуд, виготовлений з матеріалів, несумісних з індукційною технологією. Такі матеріали можуть подрпати або забруднити поверхню варильної панелі.
- Подряпини або темні плями на склі не впливають на роботу варильної поверхні.
- Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.
- Використовуйте рекомендований шкребок лише як додатковий інструмент після стандартного очищення.

- Зачекайте, поки варильна поверхня охолоне, і очистьте її вологою ганчіркою з неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть поверхню м'якою ганчіркою.
- **Видаляйте негайно:** розплавлений пластик, поліетиленову плівку, сіль, цукор і продукти з цукром. Користуйтеся шкребком і слідкуйте за тим, щоб не обпектися.
- **Видаляйте, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру та блискуче металеве знебарвлення. Очистьте поверхню, як описано вище. Для видалення металевих блисків використовуйте м'яку ганчірку, змочену в розчині води й оцту.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

❗ Якщо ви не можете знайти рішення проблеми, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Варильна поверхня не вмикається або не працює.

- Перевірте, чи правильно під'єднано варильну поверхню до електричної мережі.
- Перевірте, чи не є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник часто перегорає або ви чуєте постійний звуковий сигнал, зверніться до кваліфікованого електрика для перевірки установки.
- Переконайтеся, що панель керування чиста й не заблокована кухонним приладдям чи іншими предметами.

Варильна поверхня вимикається сама через деякий час.

- Це не несправність. У певних ситуаціях варильна поверхня вимикається автоматично задля безпеки. Докладніше в розділі «Автоматичне вимикання».

Максимальна температура нагрівання в одній із зон готування не встановлюється або постійно змінюється між двома рівнями.

- Це не несправність. Докладніше в розділі «Управління потужністю».
- Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази.

Hob²Hood не працює.

- Перевірте, чи не закривають сторонні предмети панель керування й чи не заблоковано сигнал.

- Переставте посуд на іншу зону готування або переведіть витяжку в ручний режим.

SenseBoil®/SenseFry не працює.

- Ставте холодний посуд на зону готування без залишкового тепла.
- Установіть рівень потужності варильної поверхні на більш високе значення. Переконайтеся, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників. Докладніше в розділі «Обмеження потужності».

З'являється E і цифра.

- Вимкніть варильну поверхню, зачекайте кілька хвилин, а потім увімкніть її знову. Якщо проблема продовжиться, зверніться до авторизованого сервісного центру.

З'являється Панель керування блимає.

- Використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони готування.
- Переконайтеся, що посуд сумісний з індукційною технологією.

F та 1/2/3 з'являються одночасно.

- Переконайтеся, що посуд відповідає вимогам функції. Докладніше в розділі «SenseBoil®».
- Переконайтеся, що посуд заповнений правильною кількістю води.
- Не використовуйте цю функцію з іншими рідинами, окрім води.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель T1841B30FB
Тип 62 D4A 01 AA
Індукційна поверхня
Серійний номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 598 383 01
220–240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Вироблено в. Німеччина
7.35 кВт



9.2 Специфікація зон готування

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від наведених нижче даних залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Зона готування	Номинальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Середня передня	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	2300	3600	10	205 - 240

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація про виріб відповідно до (ЄС) № 66/2014

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

Ідентифікатор моделі	T1841B30FB	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	21.0 см
	Середня передня	14.5 см
	Задня права	24.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	180.8 Вт•год/кг
	Задня ліва	184.4 Вт•год/кг
	Середня передня	180.2 Вт•год/кг
	Задня права	187.4 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	183.2 Вт•год/кг	

Прилад пройшов випробування відповідно до EN IEC 60350-2.

10.2 Вимоги до інформації відповідно до (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії у вимкненому стані	0,3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	2 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до EN 50564.

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних прила-

дів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

