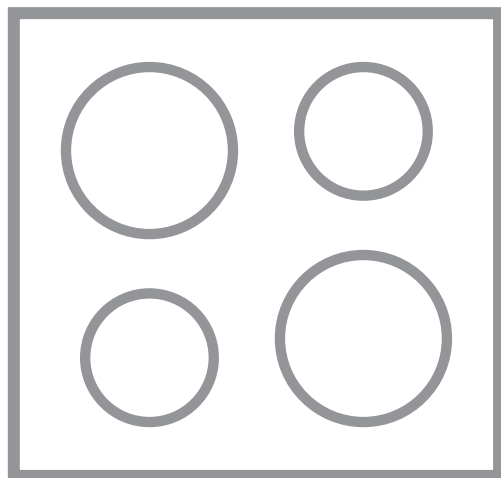


# USER MANUAL



## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	12
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	14
7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	23
8. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	31
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	31
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	36
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	37

## ЗА ПЕРФЕКТНИ РЕЗУЛТАТИ

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

Посетете нашия уебсайт, за да:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

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



Регистрирайте продукта си за по-добро обслужване:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:


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

## ГРИЖИ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИТЕ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията може да се намери на табелата с номинални стойности.

 Предупреждение/Внимание – важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

### 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции.

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

### **1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности**

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

### **1.2 Основна безопасност**

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

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

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

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Монтаж



#### ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.



#### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

### 2.2 Свързване към електрическата мрежа



#### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център

- или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

## 2.3 Употреба



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

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

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



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

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



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

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

## 2.4 Термосонда

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

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

## 2.5 Грижи и почистване

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

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

## 3. ИНСТАЛИРАНЕ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 3.1 Преди монтажа

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

Сериен  
номер .....

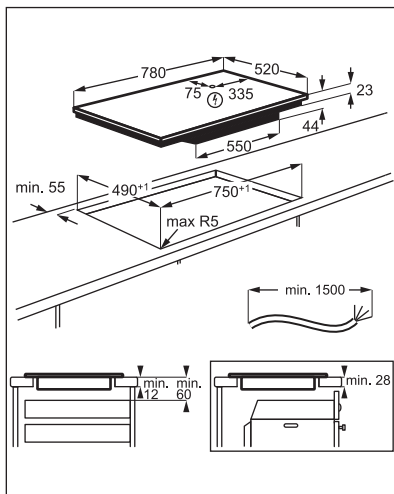
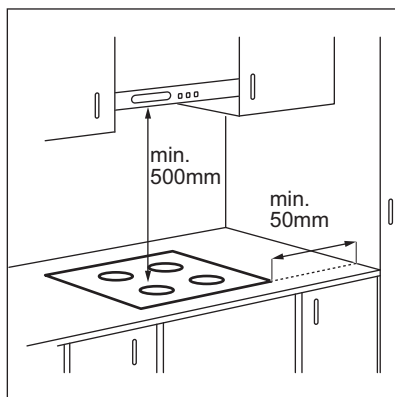
### 3.2 Вградени плочи

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

### 3.3 Свързващ кабел

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

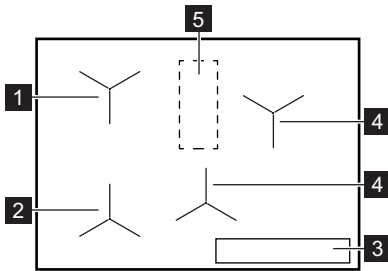
### 3.4 Монтаж



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

## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Разположение на повърхността за готвене

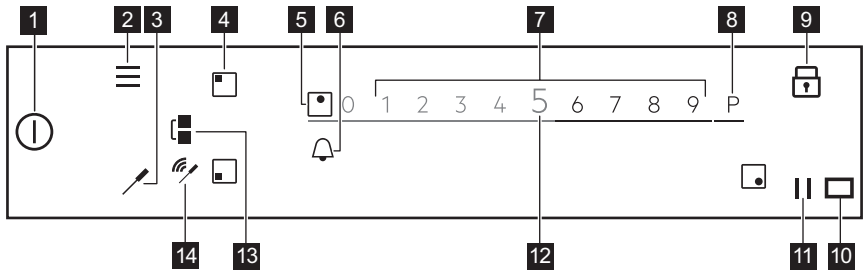


- 1** Индукционна зона с Помощ При Готвене
- 2** Индукционна зона с Помощ При Готвене и Пържене на тиган
- 3** Контролен панел
- 4** Индукционна зона за готвене
- 5** Зона с антена








**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Не поставяйте нищо в тази зона на плота.

### 4.2 Разположение на командното табло

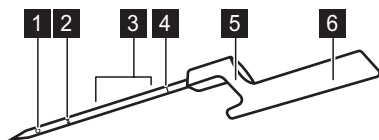


За да видите наличните настройки, докоснете съответния символ.

	Символ	Бележка	
<b>1</b>	ⓘ	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.
<b>2</b>	☰	Меню	За да отворите и затворите Меню.
<b>3</b>	🔪	Термосонда	За да отворите менюто Термосонда.
<b>4</b>	◻	Избор на зона	За да отворите плъзгача за избраната зона.
<b>5</b>	-	Индикатор на зона	За да се покаже за коя зона е активен плъзгачът.
<b>6</b>	🔔	-	За да зададете функциите на таймера.
<b>7</b>	-	Плъзгач	За да регулирате степента на нагряване.
<b>8</b>	P	PowerBoost	За да активирате функцията.

Символ	Бележка		
<b>9</b> 	Заклучване		За да активирате и деактивирате функцията.
<b>10</b> 	-		Прозорецът на Hob <sup>2</sup> Hood инфрачервения приемо-предавател на сигнала. Не покривайте.
<b>11</b> 	Пауза		За да активирате и деактивирате функцията.
<b>12</b> 0 - 9	-		За показване текущата степен на нагряване.
<b>13</b> 	Bridge		За да активирате и деактивирате функцията.
<b>14</b> 	Сигнални индикатори		Добра връзка / Няма сигнал. За показване на силата на сигнала на връзката между Термосонда и антената.

### 4.3 Термосонда

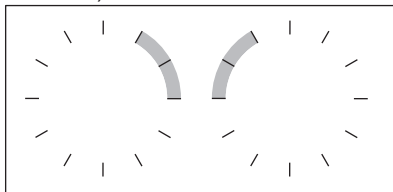






- 1** Точка за измерване
- 2** Маркировка на минимално ниво
- 3** Препоръчителен диапазон на потапяне (за течности)
- 4** Код за калибриране
- 5** Кукичка за поставяне на Термосонда върху ръба.
- 6** Дръжка с вътрешна антена

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

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

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



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




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


## 4.4 Ключови функции на плочата

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


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

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

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


**Сувид**  – начин за готвене на вакуумирана храна на ниска температура за дълъг период от време, който Ви помага да запазите витамините и вкуса на храната. Вашата плоча Ви предлага ясни настройки и указания за следване.

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


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


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

**Други полезни функции на Вашата плоча:**


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

**PowerBoost P** – тази функция бързо завира големи количества вода.

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

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

**Hob²Hood** – тази функция свързва плочата със специален абсорбатор и регулира скоростта на вентилатора.

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

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

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

За повече информация вижте „Всекидневна употреба“.

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



### ВНИМАНИЕ!

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

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

## 5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Използване на дисплея

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

докоснете отново. Символите отново се показват.

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

Полезни символи за навигиране през дисплея

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

## 5.2 Първо свързване към мрежата

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

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

## 5.3 Калибриране на Термосонда

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


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

Следвайте процедурата в следните случаи:

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




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

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

След завършване на процедурата се появява изскачащ прозорец с информация.




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

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

## 5.4 Сдвояване на Термосонда

Плочата е сдвоена по подразбиране с Термосонда при доставката.


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

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


Появява се изскачащ прозорец.




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

Винаги калибрирайте Термосонда след сдвояване.

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

## 5.5 Меню структура

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

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

Таблицата показва основната структура на Меню.


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

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Активиране и деактивиране

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

### 6.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

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

готвене да се охлади, преди отново да използвате плота.

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

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

Степен на нагряване	Плотът се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 часа



Ако използвате Пържено на тиган, плотът се деактивира след 1.5 часа. За Сувид плотът се деактивира след 4 часа.

### 6.3 Използване на зоните за готвене

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

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

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

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



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

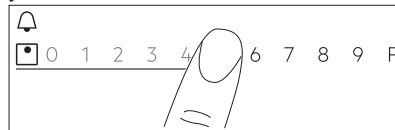
### 6.4 Степен на нагряване

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

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

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

Символът става червен и се уголемява.




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

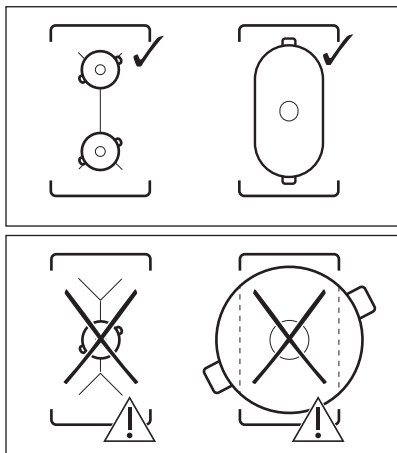
### 6.5 функция Bridge


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

Можете да използвате функцията с големи съдове за готвене.

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


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



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

## 6.6 PowerBoost

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

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

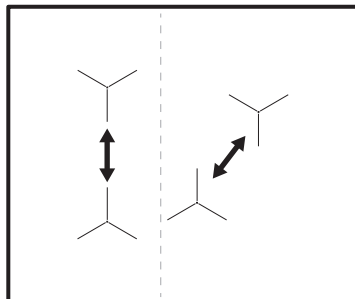
Символът става червен и се уголемява. Функцията се деактивира автоматично. За да деактивирате функцията ръчно, изберете зоната и променете степента на нагриване.



За максимални стойности на продължителността вижте "Технически данни".

## 6.7 Управл. мощност

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



## 6.8 Помощ При Готвене

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

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

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

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

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





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



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



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

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

прозорец, за да използвате настройките по подразбиране.

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

Допълнителни инструкции с подробна информация ще откриете на екрана.

Можете да ги превъртите с  и .



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

Функцията работи с предварително зададени настройки.

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

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

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

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

## 6.9 Сувид

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



### ВНИМАНИЕ!



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

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

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





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

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


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

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

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

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



За да спрете или да коригирате

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

## Поддържане на температура

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

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

1. Докоснете  > Функции котлон > Сувид или влезте във функцията с докосване на  > Сувид.
2. Изберете правилната температура.

Задайте времето (по желание).



3. Докоснете Ок, за да продължите.

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


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

6. Докоснете Ok за да затворите изскачащия прозорец.
7. Докоснете Start.

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

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

За да спрете или да коригирате



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

## 6.10 Термометър


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

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

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


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


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

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

## 6.11 Размразяване

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

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



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

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


## 6.12 || Пауза


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


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


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

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете , за да активирате функцията.

 светва. Степента на нагряване е намалена на 1.

За да деактивирате функцията, натиснете .


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

## 6.13 Таймер


### Таймер за обратно броене



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

Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.

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

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.


4. Проверете , за да активирате функцията.

Символите се сменят на  .


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

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

Когато времето свърши, прозвучава звук на сигнал и  премигва.

Докоснете , за да спрете сигнала.


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

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


### Таймер


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


Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

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

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


Когато времето свърши, прозвучава звук на сигнал и  премигва.


Докоснете , за да спрете сигнала.


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

### Хронометър

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

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


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


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

## 6.14 Заклучване

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

Първо настройте степента на нагриване.

Докоснете , за да активирате функцията.


За да деактивирате функцията, докоснете  за 3 секунди.




Когато деактивирате плота, деактивирате също и тази функция.


## 6.15 Защита За Деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.


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

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


## 6.16 Език

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

Ако сте избрали грешен език,


докоснете . Появява се списък. Изберете третата опция от горе


надолу, после предпоследната. След това изберете втората опция. Превъртете надолу, за да изберете съответния език от списъка. Накрая изберете опцията отдясно.

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

## 6.17 Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал

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


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


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

## 6.18 Яркост На Екрана

Можете да променяте яркостта на дисплея.

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

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

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

## 6.19 Hob<sup>2</sup>Hood

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

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

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



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

Режим	Автоматично осветление	Варене <sup>1)</sup>	Пържене <sup>2)</sup>
Н0	Изкл.	Изкл.	Изкл.
Н1	Вкл.	Изкл.	Изкл.
Н2 <sup>3)</sup>	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1

Режим	Автоматично осветление	Варене <sup>1)</sup>	Пържене <sup>2)</sup>
Н3	Вкл.	Изкл.	Скорост на вентилатор 1
Н4	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1
Н5	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 2
Н6	Вкл.	Скорост на вентилатор 2	Скорост на вентилатор 3

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

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

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


## Смяна на режимите

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

1. Докоснете .

Изберете Настройки > Hob<sup>2</sup>Hood от списъка.

2. Изберете съответния режим.

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

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

случайното му активиране в следващите 30 секунди.

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

## 7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Готварски съдове



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



Използвайте индукционните зони с подходящи съдове

#### Материал на готварския съд

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

#### Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- Водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата степен за нагриване.
- магнитът тегли към дъното на готварския съд.



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

#### Размери на готварските съдове

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

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

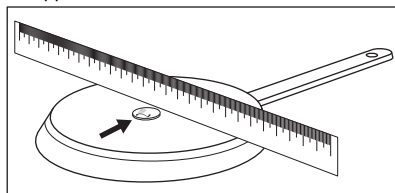


Вж. "Технически данни".

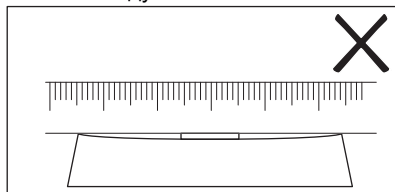
### 7.2 Подходящи тигани за функцията Пържене на тиган

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

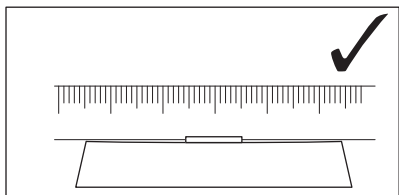
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линейка на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 цента (или със сходна дебелина) между линейката и дъното на тигана.



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



- b. Тиганът е подходящ ако не можете да поставите монетата между линията и тигана.



### 7.3 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

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

**Шумовете са нормални и не показват неизправност.**

### 7.4 Öko Timer (Икономичен таймер)

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

### 7.5 Примери за различни начини за готвене

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



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.

Настройка на нагреването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашна запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
<b>P</b>	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

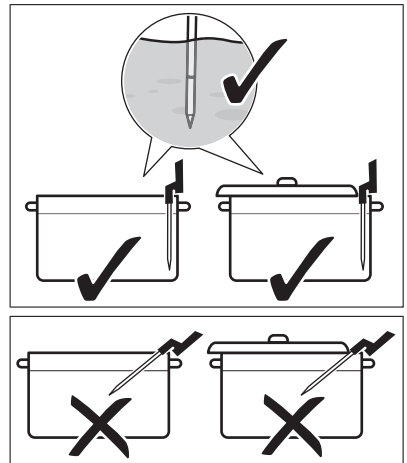
## 7.6 Препоръки и съвети за Термосонда

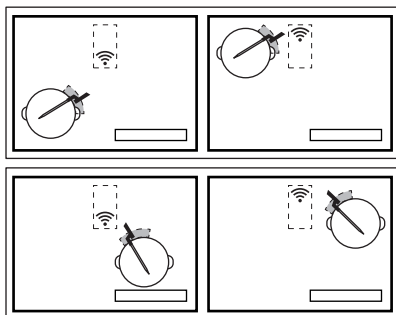
**i** За функции като Помощ При Готвене и Сувид можете да използвате Термосонда единствено от лявата страна на плотта. С функцията Термометър можете да използвате Термосонда и от дясната страна на плотата.

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

### За течности

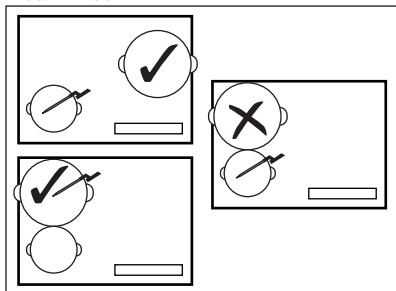
- Потопете Термосонда в течността в рамките на диапазона на потапяне. Маркировката за минимално ниво трябва да бъде покрита.
- Поставете Термосонда на ръба на готварския съд. Ако е възможно я дръжте във вертикална позиция. Уверете се, че върха се намира в контакт с дъното на съда. Дръжката на Термосонда винаги трябва да попада извън готварския съд.
- Ако желаете да използвате Термосонда от лявата страна на плота, се уверете, че се намира в близост до центъра ѝ, на позиция „1 – 3 часа“. Ако желаете да я използвате от дясната страна (с функцията Термометър), я поставете на позиция „9 – 11 часа“. Вижте изображенията по-долу.





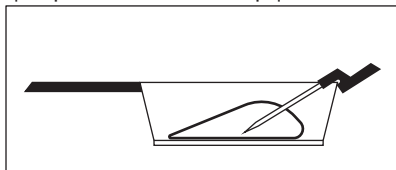
Можете да придвижите Термосонда по ръба на готварския съд, ако не бъде установена връзка.

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



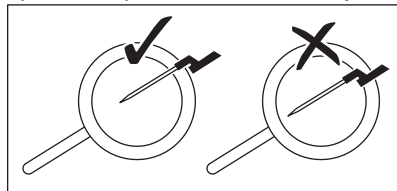
#### За твърди храни (измерване на вътрешната температура)

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

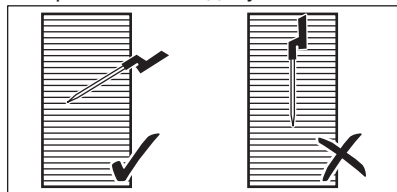


- Уверете се, че Термосонда е стабилно поставена в храната. Металните части на Термосонда не трябва да докосват стените на

готварския съд. Кукичката на дръжката трябва да сочи надолу.



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



## 7.7 Готвене на ниски температури – принципи за безопасност на храните

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

- Измивайте/дезинфектирайте ръцете си преди готвене. Използвайте ръкавици за еднократна употреба.
- Използвайте само висококачествена прясна храна, съхранявана при подходящи условия.
- Винаги измивайте обилно и белете плодовете и зеленчуците.
- Поддържайте работната повърхност и дъските за рязане чисти. Използвайте различни дъски за рязане за различните видове храна.
- Обръщайте специално внимание на хигиената при приготвяне на птиче месо, яйца и риба. Птичето месо винаги трябва да се приготвя на

температура от най-малко 65°C за минимум 50 минути.

- Уверете се, че рибата, която искате да пригответе с Сувид е с качество „сашими“, а именно изключително прясна.
- Съхранявайте приготвената храна в хладилник за максимум 24 часа.
- За хора със слаба имунна система или хронични заболявания е препоръчително да пастъризират храната преди консумация.  
Пастъризирайте храната на 60°C за минимум един час.

зависимост от температурата, качеството, консистенцията и количеството на храната.

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

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

## 7.8 Готварско ръководство

Таблицата по-долу съдържа примери за видове храни и представя оптималните температури, както и препоръчителни времена за готвене. Параметрите могат да варират в

Видове храни	Кулинарна обработка	Ниво на готовност	Плътност/ количество на храната	Температура в сърцевината/ температурата на готвене (°C)	Време за готвене (min)
Бифтек	Сувид	недопечено	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		средно изпечено	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		добре изпечено	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Пилешки фенер	Сувид	добре изпечено	200 – 300 g	64 - 72	45- 60
	Варене	добре изпечено		68 - 74	35 - 45
Пилешко бутче	Варене	добре изпечено	200 – 300 g	78 - 85	30 - 60

Видове храни	Кулинарна обработка	Ниво на го- товност	Плътност/ количество на храната	Температу- ра в сърце- вината/ температу- ра на готве- не (°C)	Време за го- твене (min)
Свински стек	Сувид	добре изпе- чено	2 cm	60 - 66	35 - 60
Свинско бонфиле	Сувид	добре изпе- чено	4 – 5 cm	62 - 66	60 - 120
Агнешко филе	Сувид	средно изпе- чено	2 cm	56 - 60	35 - 60
		добре изпе- чено		64 - 68	40 - 65
Агнешка плешка (без кост)	Сувид	средно изпе- чено	200 – 300 g	56 - 60	60 - 120
		добре изпе- чено		64 - 68	65 - 120
Сьомга	Сувид	полупро- зрачност	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Варене	полупро- зрачност	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Риба тон	Сувид	полупро- зрачност	2 cm	45 - 50	35 - 50
Скариди	Сувид	полупро- зрачност	1 – 2 cm	50 - 56	25 - 45
Яйца	Сувид	ропки <sup>1)</sup>	Размер М	63 - 64	45 - 70 <sup>2)</sup>
		средно сварени <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70 <sup>2)</sup>
		твърдо сварени <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70 <sup>2)</sup>
	Варене	рохко сва- рени		вварене	4
		средно сва- рени		варене	7
		твърдо сва- рени		варене	10

Видове храни	Кулинарна обработка	Ниво на готовност	Плътност/ количество на храната	Температура в сърцевината/ температурата на готвене (°C)	Време за готвене (min)
Ориз	Варене до набъбване	сварен	-	-	10 - 30
Картофи	Варене	сварени	-	-	15 - 30
Зеленчуци (пресни)	Сувид	сварени	-	85	30 - 40
Аспержи	Сувид	сварени	-	85	30 - 40

1) Белтъкът остава течен.

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

### Допълнителни съвети за Помощ При Готвене:

- Напълнете готварския съд със съответното количество течност (т.е. между 1 – 3 литра), преди да пристъпите към готвене. Избягвайте добавянето на още вода по време на готвене.
- Използвайте капак, за да спестите електроенергия и да достигнете температурата по-бързо (също и за подгриване на вода).
- Разбърквайте ястието редовно по време на процеса на готвене, за да осигурите равномерно разпределение на температурата.
- Добавете сол в самото начало на готвенето.
- Размразявайте храната, преди да пристъпите към готвене.
- Добавете зеленчуци (напр. броколи, карфиол, зелен боб, брюкселско зеле), когато водата достигне предвидената температура и се появи изскачащ прозорец.
- Добавете картофи или ориз към студена вода, преди да стартирате функцията.
- За яхнии, сосове, супи, къри, рагу, гулаш и бульони можете да използвате Подгриване или Къкрене. Преди да стартирате функцията Къкрене, запържете

съставките (с изключение на Термосонда) и добавете студена течност; след това активирайте функцията от Помощ При Готвене.

- За малки морски дарове, напр. резени/пипала на октопод или миди, може да използвате Пържене на тиган.

### Допълнителни съвети за Пържене на тиган:



#### ВНИМАНИЕ!

Използвайте само тигани с плоско дъно.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

- Стартирайте функцията, когато плота студен (не е необходимо предварително подгриване).
- Използвайте готварски съдове от неръждаема стомана с дъна тип „сандвич“.
- Не използвайте готварски съдове с релефно покритие в центъра на дъното.
- Различните размери тигани имат различно време на загриване. Тежките тигани съхраняват повече

топлина от по-леките, но изискват повече време за загряване.

- Обърнете храната, когато достигне половината от желаната температура.

По-плътните парчета храна трябва да се обръщат по-често (т.е. веднъж на две минути).

Препоръчваме Ви първо да използвате метода Сувид за получаване на оптимални резултати. За добавяне на финален щрих поставете готовите порции в предварително загрят тиган и ги запечете набързо от двете страни.

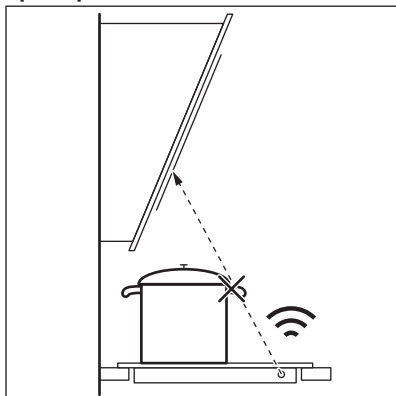
- Винаги изваждайте Термосонда преди обръщане на храната.

## 7.9 Препоръки и съвети за Hob<sup>2</sup>Hood

При управление на плочата с тази функция:

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

**Аспираторът на картинката е само примерен.**



**i** Поддържайте прозореца за Hob<sup>2</sup>Hood инфрачервен сигнален комуникатор Hob<sup>2</sup>Hood чист.

**i** Други дистанционно контролирани уреди могат да блокират сигнала. Не използвайте такива уреди в близост до плочата, докато Hob<sup>2</sup>Hood е включен.

### Абсорбатори с Hob<sup>2</sup>Hood функция

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, обърнете се към нашия потребителски уебсайт. AEG абсорбаторът, който работи с тази функция трябва да съдържа символа



## 8. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 8.1 Обща информация

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

### 8.2 Почистване на плочата

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

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

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

## 9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".





### 9.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с плочата.	Плочата не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали плочата е свързана правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
	Не настройвате степента на нагряване на 60 секунди.	Включете плочата отново и задайте степента на нагряване на по-малко от 60 секунди.
	Доконали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него. Има течност или предмет върху дисплея.	Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея. Почистете дисплея, изчистете докато уредът изстигне. Изключете плочата от електрическото захранване. След 1 мин. свържете плочата отново.
Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Когато плочата се деактивира, прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Плочата се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната не е гореща, защото е работила само за кратко време или сензорът под плочата е повреден.	Свържете се с упълномощен сервизен център, ако зоната за готвене е работила достатъчно дълго, за да се нагорещи.
След като активирате Помощ При Готвене плочата започва да загорява, спира и отново стартира.	Това е проверка за безопасност, целяща да гарантира, че Термосонда е в съд, за който е активирана функцията за асистирано готвене.	Това е обичайна процедура, която не показва неправност.
Не можете да активирате най-високата степен на нагряване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагряване.	Първо намалете мощността на другата зона.
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близо до полетата за управление.	Ако е възможно, поставете големите готварски съдове върху задните зони за готвене.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Дисплеят показва, че Термосонда не е открит.	Позицията на Термосонда е неправилна. Нещо блокира сигнала (на пр. прибори за хранене, дръжка на тиган или друг съд).	Поставете Термосонда по правилния начин. Вижте изображенията в раздел „Съвети и насоки“. Отстранете металните или други видове предмети, които биха могли да блокират сигнала.
Дисплеят показва, че температурата на водата е по-висока от 100°C.	Не сте калибрирали Термосонда или сте го направили неправилно. Преместили сте плочата на друго място.	Калибрирайте Термосонда още веднъж. Вижте „Калибриране“. Също така може да се наложи да проверите дали сте въвели правилния код за калибриране. Вижте „Сдвояване“.
	Добавили сте прекалено много сол във водата.	Не поставяйте сол във вряща вода.
Температурата не се вижда на дисплея. Дисплеят показва иконка за предупреждение.	Термосонда не е установил връзка с плочата, тъй като сигналът е прекалено слаб.	Поставете Термосонда близо до антената върху повърхността на плочата, до центъра. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Нещо покрива Термосонда или антената върху повърхността на плочата, на пр. метален прибор за хранене.	Отстранете всичко, което покрива антената. Уверете се, че поставяте готварския съд в центъра на зоната за готвене. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Загубена връзка между Термосонда и антената.	Уверете се, че нищо не пречи на сигнала. Придвигнете Термосонда по ръба на съда, за да регулирате позицията. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Има други уреди, които работят със същата честота и нарушават връзката.	Отстранете уредите, които биха могли да нарушават връзката. Вижте „Технически данни“.
Температурата на храната е различна от очакваната.	Термосонда е поставен неправилно.	Уверете се, че точката за измерване е в най-плътната част на храната. Вижте изображенията в раздел „Съвети и насоки“.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Плочата засича значителни температурни скокове.	Добавили сте вода или сте сменили съда по време на готвене.	Избягвайте да добавяте вода или да смените съда след стартиране на функцията.
	Топлината в съда не се е разпределила равномерно, особено за гъсти течности.	Разбърквайте често.
Съдът се нагорещява прекалено много или храната се преварява прекалено бързо.	Използвали сте прекалено малък съд.	Използвайте съдове с подходящи размери за дадена зона за готвене. Вижте „Технически данни“.
Не може да активирате дадена функция.	Върху същата зона за готвене е включена друга функция, която предотвратява активирането ѝ.	Спрете дадена функция, преди да активирате друга.
Помощ При Готвене или Сувид спира.	В началото на готвенето температурата на течността в съда е по-висока от 40°C. Използваният готварски съд е горещ.	Използвайте само студени течности. Не загревайте готварския съд предварително.
Hob <sup>2</sup> Hood не работи.	Покрили сте командното табло.	Отстранете предмета от командното табло.
Hob <sup>2</sup> Hood работи, но само лампичката свети.	Активирали сте режим H1.	Сменете режима на H2 – H6 или изчакайте докато стартира автоматичният режим.
Hob <sup>2</sup> Hood режими H1 – H6 работят, но лампичката е изключена.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с оторизиран сервизен център.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуците са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Всекидневна употреба“.
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешно.	Върнете всички функции към фабричните настройки. Изберете Нулиране вс.настройки от Меню. Изключете плочата от електрическото захранване. След 1 мин. свържете плочата отново. Задайте Език, Яркост На Екрана и Сила на звук. сигнал.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Зоната за готвене се деактивира. Излиза предупреждение, че зоната за готвене ще се изключи.	Автоматично изключване деактивира зоната за готвене.	Вижте „Всекидневна употреба“. Изключете плочата и я активирайте отново.
Излизат  и съобщение.	Заклучване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Появява се О - Х - А.	Защита За Деца работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
 премигва.	Няма съдове върху зоната.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вижте „Технически данни“.
 и се появява число.	На плочата има грешка.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете плочата отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е изпълнена неправилно.	Изключете плочата от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

## 9.2 Ако не откривате решение...

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

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

## 10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 10.1 Табелка с технически данни

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

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



### 10.2 Софтуерни лицензи

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

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

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

### 10.3 Спецификация на зоните за готвене

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

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

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

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

### 10.4 Термосонда Технически спецификации

Термосонда е одобрена за употреба в контакт с храна.

# 11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

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

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

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


### 11.2 Енергоспестяващи


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

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.

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

# 12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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





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



867358248-A-212020



**AEG**