



IAE64881FB

BG	Ръководство за употреба Плоча	2
DA	Brugsanvisning Kogesektion	36
EN	User Manual Hob	67
FI	Käyttöohje Keittotaso	97
HU	Használati útmutató Főzőlap	129
IS	Notendaleiðbeiningar Helluborð	162
NO	Bruksanvisning Platetopp	192
RU	Инструкция по эксплуатации Варочная панель	222
SV	Bruksanvisning Inbyggnadshäll	258
UK	Інструкція Варильна поверхня	288



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



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. МОНТАЖ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	12
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	14
7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	22
8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	29
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	30
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	34
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	35
12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	35

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

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

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

1.2 Обща безопасност

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

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

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

за захранване е достъпен след инсталирането.

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

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от

индукционните зони за готвене, когато уредът работи.

- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнината.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

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



ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

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

трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Термосонда

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

2.5 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. МОНТАЖ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер

3.2 Вградени плочи

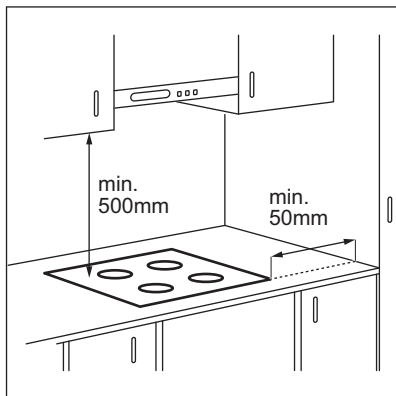
Вградените плочи могат да се използват само след като са монтирани в подходящи вградени единици и работни плотове, които отговарят на стандартите.

3.3 Свързващ кабел

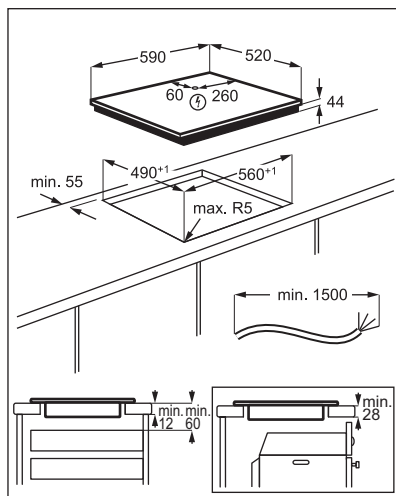
- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F която издържа на температура от 90°C или по-висока. Свържете се с упълномощен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

3.4 Сглобяване

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



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



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



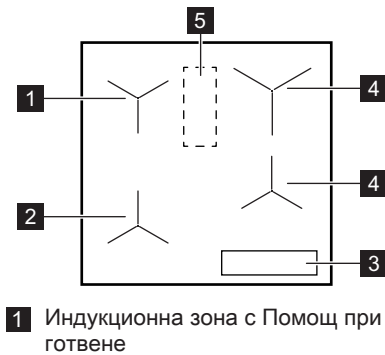
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



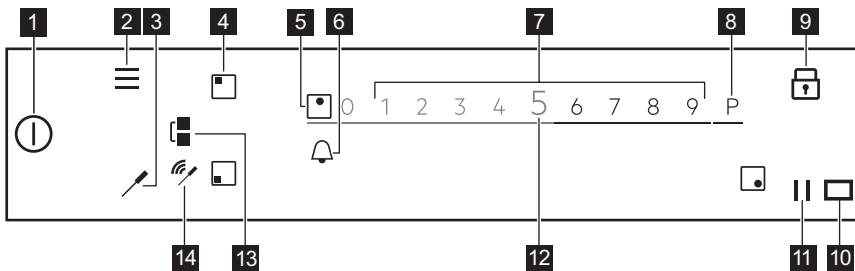
- 2 Индукционна зона с Помощ при готвене и Пържене на тиган
- 3 Контролен панел
- 4 Индукционна зона за готвене
- 5 Зона с антена



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не поставяйте нищо в тази зона на плота.

4.2 Оформление на контролния панел

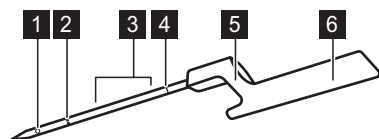


За да видите наличните настройки, докоснете съответния символ.

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

Символ	Забележка
9 	Заклучване За активиране и деактивиране на функцията.
10 	- Прозорецът на Hob ² Hood инфрачервения приемо-предавател на сигнала. Не покривайте.
11 	Пауза За активиране и деактивиране на функцията.
12 0 - 9	- За показване текущата степен на нагриване.
13 	Bridge За активиране и деактивиране на функцията.
14 	Сигнални индикатори Добра връзка / Няма сигнал. За показване на силата на сигнала на връзката между Термосонда и антената.

4.3 Термосонда

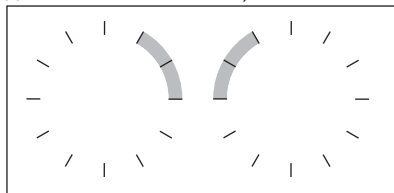


- 1 Точка за измерване
- 2 Маркировка на минимално ниво
- 3 Препоръчителен диапазон на потапяне (за течности)
- 4 Код за калибриране
- 5 Кукичка за поставяне на Термосонда върху ръба.
- 6 Дръжка с вътрешна антена

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

Точката за измерване се намира по средата между върха и маркировката на минималното ниво. Поставете Термосонда в храната, поне до маркировката на минималното ниво, ако е възможно. За най-добри резултати при приготвяне на течности потопете Термосонда в течността на 2 – 5 cm над маркировката на минималното ниво. Поставете Термосонда

на ръба на тенджерата или тигана с кукичката; в близост до зоната с антената, на позиция „1 – 3 часа“ (за лявата страна на плота) или позиция „9 – 11 часа“ (за дясната част на плота).



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



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

4.4 Ключови функции на плочата

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

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

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

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

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

Пържене на тиган  – метод на пържене с автоматично контролирани нива на нагряване, предназначени за различни видове храна. Той Ви помага да избегнете

изгаряне на храна или мазнина. Можете да я активирате чрез избиране на Помощ при готвене от Меню.

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

Други полезни функции на Вашата плоча:

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

PowerBoost P – тази функция бързо завира големи количества вода.

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

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

Hob®Hood – 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 отброяване и Таймер – три функции, между които можете да избирате за да следите времето за готвене.

За повече информация вижте „Всекидневна употреба“.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Използване на дисплея

- Могат да се използват единствено символите с подсветка.
- За да активирате дадена опция, докоснете съответния бутон на дисплея.
- Избраната функция се активира, когато отделите пръста си от дисплея.
- За бързо преминаване през наличните опции използвайте бърз жест или плъзнете пръсти през дисплея. Скоростта на жеста определя колко бързо се движи екрана.
- Превъртането може да спре от самосебе си, или можете да го прекратите незабавно, с докосване на екрана.
- Можете да промените повечето параметри, които се показват на дисплея, с докосване на съответните символи.
- За избор на необходимата функция или време, превъртете списъка и/или докоснете опцията, която желаете да изберете.
- Когато плота е активирана и част от символите изчезнат от дисплея, го докоснете отново. Символите отново се показват.
- За определени функции се появява изскачащ прозорец с допълнителна информация при стартирането им. За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.
- Първо изберете зона, за да активирате функциите на таймера.

Полезни символи за навигиране през дисплея

 Потвърждава избора или настройката.

 За връщане/преминаване напред с едно ниво в Меню.

Полезни символи за навигиране през дисплея

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

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

5.3 Калибриране на Термосонда

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

Когато Термосонда се калибрира правилно, тя измерва температурата при точката на кипене с граници на отклонение $+/- 2^{\circ}\text{C}$.

Следвайте процедурата в следните случаи:

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



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

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

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

**2. Докоснете **

Изберете Настройки > Термосонда > Калибриране от списъка.

3. Докоснете Калибрация.

Следвайте инструкциите на екрана.

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

5.4 сдвояване на Термосонда

Плочата е сдвоена по подразбиране с Термосонда при доставката.

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

**1. Докоснете **

Изберете Настройки > Термосонда > Сдвояване на от списъка.

2. Докоснете Забрави, за да изключите предишната Термосонда.

3. Докоснете Сдвояване до зоната за готвене.

Появява се изскачащ прозорец.

4. Въведете петцифрения код, гравирен върху новата Термосонда, като използвате цифровата клавиатура.

5. Докоснете ОК, за да потвърдите.

Вашата Термосонда е вече сдвоена с плота.

Винаги калибрирайте Термосонда след сдвояване.

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

5.5 Меню структура

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

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

Таблицата показва основната структура на Меню.

Помощ при готвене

Функции на плътът

СуВид

Термометър

Топене

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

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Активиране и деактивиране

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

6.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

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

готвене се деактивира автоматично след 2 минута.

- не деактивирате зоната за готвене или не 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 спрян:

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



Ако използвате Пържено 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 нагриване за зоната, която искате да ползвате, може да е ограничена. Вижте „Управление на мощността“.



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

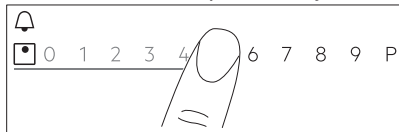
6.4 Степен на нагриване

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 нагриване.

Символът става червен и се уголемява.



Можете да смените степента на нагриване 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 нагриване).

6.5 PowerBoost

Тази функция активира повече мощност за подходящата индукционна зона за

готвене; тя зависи от размера на съдовете. Функцията може да бъде активирана само за ограничен период от време.

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

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



За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

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



ВНИМАНИЕ!

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

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

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

Индикаторът може също да се появи:

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

6.7 Таймер

Таймер за отброяване

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

Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.

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

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

4. Проверете , за да активирате функцията.

Символите се сменят на  .

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

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

Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  премигва. Докоснете , за да спрете сигнала.

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

 +STOP 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 плотът е активиран, но зоните за готвене не работят.

Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

1. Изберете зона за готвене. На дисплея се показва съответният плъзгач.
2. Докоснете .

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

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

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

Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  премигва. Докоснете , за да спрете сигнала.

За да деактивирате функцията, докоснете  наляво от стойността на таймера,

докоснете **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 Старт, за да продължите отброяване.

6.8 Функция Bridge

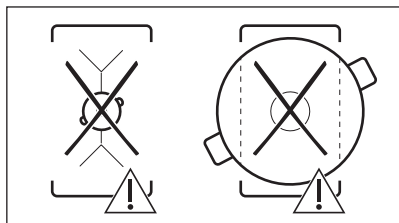
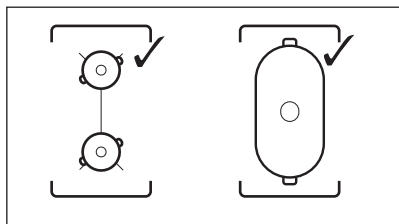
Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една, със същата степен на нагряване.

Можете да използвате функцията с големи съдове за готвене.

1. Поставете готварските съдове върху две зони за готвене. Готварските

съдове трябва да покриват централните на двете зони.

2. Докоснете , за да активирате функцията. Символът на зоната се променя.
3. Задайте степента на нагряване. Готварските съдове трябва да покриват средата на двете зони, но да не излизат извън маркировката.



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

6.9 || Пауза

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

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

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

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете , за да активирате функцията.

 светва. Степента на нагряване е намалена на 1.

За да деактивирате функцията, докоснете .

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

6.10 Заклучване

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

Първо настройте степента на нагряване.

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



Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

6.11 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

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

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

6.12 Помощ при готвене

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

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

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

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

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

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



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



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



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

1. За да активирате функцията, докоснете или и изберете Помощ при готвене.
2. Изберете от списъка вида храна, която желаете да 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 нагриване по подразбиране. За някои ястия можете да проверите температурата в сърцевината на храната, ако използвате Термосонда.
- За повечето опции, напр. СуВид и Пуширане можете да промените температурата по подразбиране.
- Можете да промените времето по подразбиране или да зададете друго по свой избор. Минималното време е зададено предварително единствено за СуВид.

Допълнителни инструкции с подробна информация ще откриете на екрана.

Можете да ги превъртите с и .

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

Функцията работи с предварително зададени настройки.

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

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

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

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

6.13 СуВид

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

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

ВНИМАНИЕ!

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

С тази функция можете да избирате време и температура по свой избор (между 35 и 85°C), подходяща за вида храна, която желаете да 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“. Размразете храната, преди да я пригответе.

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



С СуВид функцията на таймера работи като Таймер. Функцията се деактивира автоматично 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. Можете също да докоснете  > Функции на плотът > СуВид.
4. Изберете правилната температура. Задайте времето (по желание). Времето за готвене зависи от плътността и вида на храната.
5. Докоснете ОК, за да продължите.
6. Поставете Термосонда на ръба на готварския съд.
7. Докоснете ОК, за да затворите изскачащия прозорец.
8. Докоснете Старт за активиране на подгриването.

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

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

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

10. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал и се появява

 За да спрете сигнала, докоснете



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

KeepTemperature

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 кърри и буябес). Можете да зададете свои собствени параметри за готвене или да направите справка с таблицата за Готварско ръководство в „Съвети и насоки“.

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

1. Докоснете  > Функции на плотът > СуВид или влезте във функцията с докосване на  > СуВид.
2. Изберете правилната температура. Задайте времето (по желание).
3. Докоснете ОК, за да продължите.
4. Поставете Термосонда на ръба на готварския съд или я поставете в храната.
5. Докоснете Старт за активиране на подгриването.

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

6. Докоснете ОК, за да затворите изскачащия прозорец.
7. Докоснете Старт.
Ако зададете Таймер, той ще започне да работи заедно с функцията.
8. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал и се появява



За да спрете сигнала, докоснете

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

6.14 Термометър

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

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

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

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

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

6.15 Топене

Може да използвате тази функция за разтапяне на различни продукти, напр.

шоколад или масло. Функцията не може да се използва за повече от една зона за готвене по едно и също време.

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

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

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

6.16 Hob²Hood

Това е усъвършенствана автоматична функция, свързваща плота със специален аспиратор. Плотът и аспираторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя автоматично, въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещите готварски съдове върху плота.

При повечето аспиратори дистанционната система е изключена по подразбиране. Включете я преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на аспиратора.

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



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

Ре- жим	Авто- ма- тично освет- ление	Кипене ¹⁾	Пържене ²⁾
H0	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
H1	ВКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
H2 ³⁾	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
H3	ВКЛ.	ИЗКЛ.	Скорост на вентилатора 1
H4	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
H5	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 2
H6	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 2	Скорост на вентилатора 3

- 1) Плотът разпознава процеса на варене и активира скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.
- 2) Плотът разпознава процеса на пържене и активира скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.
- 3) Този режим активира вентилатора и осветлението, като не зависи от температурата.

Смяна на режимите

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

1. Докоснете Изберете Настройки>Hob²Hood от списъка.
2. Изберете съответния режим.

За да излезете от Меню, докоснете или дясната страна на екрана, извън изскачащия прозорец.

Когато приключите с готвенето и изключите плочата, вентилаторът на аспиратора може да продължи да работи за определен период от време. След този период от време системата автоматично деактивира вентилатора и предотвратява случайното му активиране в следващите 30 секунди.

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

6.17 Език

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

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

6.18 Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал

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

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

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

6.19 Яркост на екрана

Можете да променят 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 изкачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

6.20 Управление на мощността

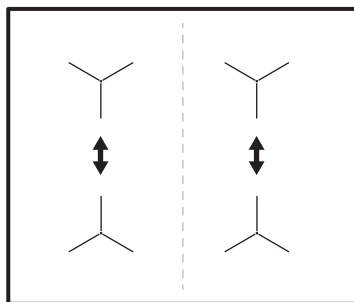
Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава ограничението на захранването, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене. Котлонът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в

котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 W. Ако котлонът достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.

- Максималната степен на нагряване се вижда на плъзгача. Само цифрите в бяло са активни.
- Ако не е налична по-висока настройка за нагряване, намалете я първо за другите зони за готвене.

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



7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове



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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско.
- Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.

- За да избегнете одрасквания, не плъзгайте или трийте съда по керамичното стъкло.

Материал на готварските съдове

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

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

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

Размери на готварски съдове

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

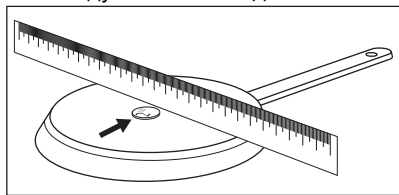


Вижте „Технически характеристики“.

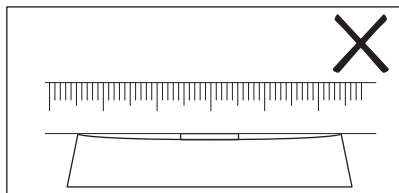
7.2 Подходящи тигани за функцията Пържене на тиган

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

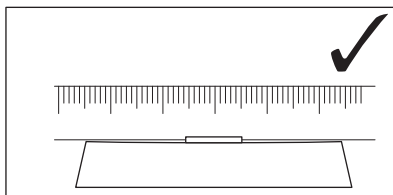
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линейка на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 цента (или със сходна дебелина) между линейката и дъното на тигана.



- 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 (Еко таймер)

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

7.5 Примери за готварски приложения

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 таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	За втвърдяване: пухкави омлети, пчени 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, риба, месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете по средата на времето за приготвяне.
7 - 8	Силно пържене, картоф.кюфета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете по средата на времето за приготвяне.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

7.6 Препоръки и съвети за Термосонда



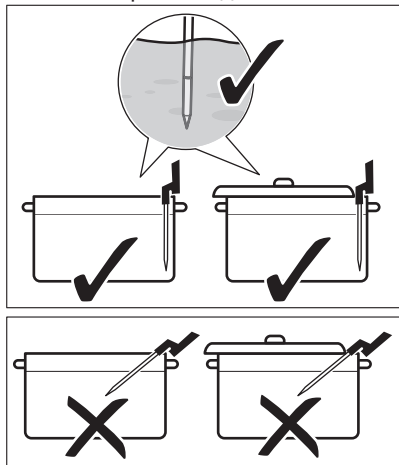
За функции като Помощ при готвене и СуВид можете да използвате Термосонда единствено от лявата страна на плотта. С функцията Термометър можете да използвате Термосонда и от дясната страна на плотата.

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

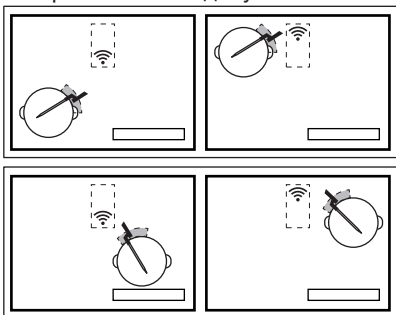
За течности

- 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.



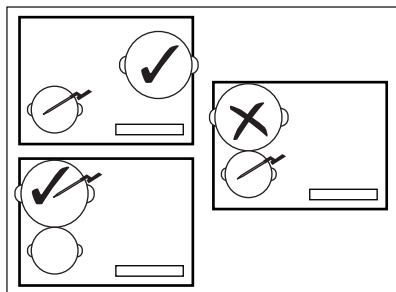
- Ако желаете да използвате Термосонда от лявата страна на плота, се уверете, че се намира в близост до центъра ѝ, на позиция „1 – 3 часа“. Ако желаете да я използвате от дясната страна (с функцията Термометър), я поставете на позиция „9 – 11 часа“. Вижте изображенията по-долу.



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

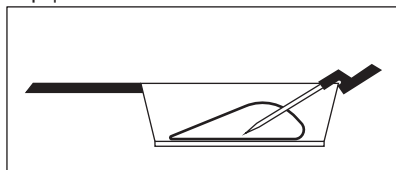
- Можете да покриете частично готварския съд с капак.
- Ако използвате предната лява зона за готвене, не поставяйте обемни готварски съдове върху задната лява. Обемните готварски съдове върху задната лява зона за готвене могат да блокират сигнала. Преместете обемния

съд върху задната дясна зона за готвене.

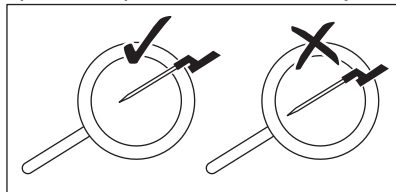


За твърди храни (измерване на вътрешната температура)

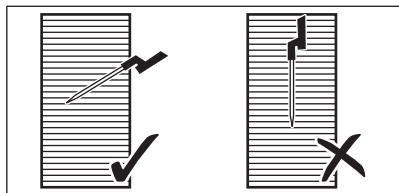
- Поставете Термосонда в най-плътната част на ястието, до маркировката за минимално ниво. Точката за измерване трябва да е в централната част на порцията.



- 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 cm върхът на Термосонда трябва да достига дъното на тигана.
- Извадете Термосонда, преди да обърнете храната.
- Когато използвате грил-плоча, се уверете, че дръжката на Термосонда остава от дясната страна, извън повърхността. Вижте изображенията по-долу.



7.7 Готвене на ниски температури – принципи за безопасност на храните

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

- Измивайте/дезинфектирайте ръцете си преди готвене. Използвайте ръкавици за еднократна употреба.
- Използвайте само висококачествена прясна храна, съхранявана при подходящи условия.
- Винаги измивайте обилно и белете плодовете и зеленчуците.
- Поддържайте работната повърхност и дъските за рязане чисти. Използвайте различни дъски за рязане за различните видове храна.
- Обръщайте специално внимание на хигиената при приготвяне на птиче месо, яйца и риба. Птичето месо винаги трябва да се приготвя на температура от най-малко 65°C за минимум 50 минути.
- Уверете се, че рибата, която искате да 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. Пастъризират храната на 60°C за минимум един час.

7.8 Упътване за готвене

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

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

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

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

Тип храна	Метод на приготвяне	Ниво на готовност	Плътност/ количество на храната	Температура в сърцевината/ температурата на готвене (°C)	Време за готвене (мин)
Яйца	СуВид	ропки ¹⁾	Размер M	63 - 64	45 - 70
		средено ¹⁾		65 - 67	45 - 70
		твърд ¹⁾		68 - 70	45 - 70
	Варене	ропки		варене	4 ²⁾
		средно сварени		варене	7 ²⁾
		твърдо сварени		варене	10 ²⁾
Ориз	Запарен	сготвени	-	-	10 - 30
Картофи	Варене	сготвени	-	-	15 - 30
Зеленчуци (пресни)	СуВид	сготвени	-	85	30 - 40
Аспержи	СуВид	сготвени	-	85	30 - 40

1) Белтъкът остава течен.

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

Допълнителни съвети за Помощ при готвене:

- Напълнете готварския съд със съответното количество течност (т.е. между 1 – 3 литра), преди да пристъпите към готвене. Избягвайте добавянето на още вода по време на готвене.
- Използвайте капак, за да спестите електроенергия и да достигнете температурата по-бързо (също и за 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.
- Размразете храната, преди да я пригответе.
- Добавете зеленчуци (напр. броколи, карфиол, зелен боб, брюкселско зеле), когато водата достигне предвидената

температура и се появи изскачащ прозорец.

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

Допълнителни съвети за Пържене на тиган:



ВНИМАНИЕ!

Използвайте само тигани с плоско дъно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

- Стартирайте функцията, когато плота е студен (не е необходимо предварително подгряване).
- Използвайте готварски съдове от неръждаема стомана с дъна тип „сандвич“.
- Не използвайте готварски съдове с релефно покритие в центъра на дъното.
- Различните размери тигани могат да причинят различно време за загреване. Тежките тигани съхраняват повече топлина от по-леките, но изискват повече време за загреване.
- Обърнете храната, когато достигне половината от желаната температура. По-плътните парчета храна трябва да се обръщат по-често (т.е. веднъж на две минути). Препоръчваме Ви първо да използвате метода СуВид за получаване на оптимални резултати. За да добавите завършителна нотка, поставете пригответените порции в предварително загрят тиган и ги запечете бързо от двете страни.
- Винаги изваждайте Термосонда преди обръщане на храната.

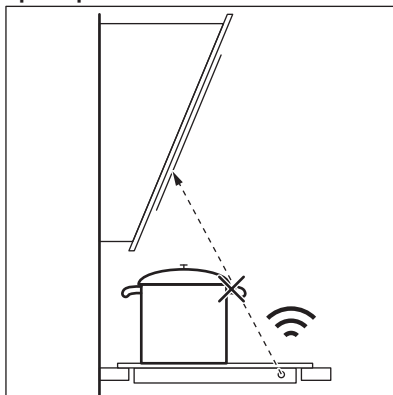
7.9 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функцията:

- Пазете панела на аспиратора от пряка слънчева светлина.
- Не поставяйте халогенна светлина върху панела на абсорбатора.
- Не покривайте командното табло на плочите.

- Не прекъсвайте сигнала между плочата и аспиратора (например с ръка, готварска ръкохватка или тенджерка). Вижте изображението.

Аспираторът на картинката е само примерен.



Поддържайте прозореца на инфрачервен сигнален комуникатор Hob²Hood чист.



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

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

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

8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

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

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

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

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

9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Как да постъпите, ако...

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

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

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

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

9.2 Ако не можете да намерите решение...

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

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

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

10.1 Табелка с данни

Модел IAE64881FB
Тип 62 B4A 01 CA
Индукция 7.35 kW
Сериен №
AEG

Продуктов код (PNC) 949 597 649 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Произведено във: Германия
7.35 kW



10.2 Софтуерни лицензи

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

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

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

10.3 Спецификация на зоните за готвене

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

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

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

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 Информация за продукта*

Идентификация на модела	IAE64881FB	
Вид на плота	Плот за вграждане	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загряване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 см
	Задна лява	21,0 см
	Предна дясна	14,5 см
	Задна дясна	18,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	189,1 Wh / kg
	Задна лява	189,1 Wh / kg
	Предна дясна	180,2 Wh / kg
	Задна дясна	178,3 Wh / kg
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)	184,2 Wh / kg	

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

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

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

11.2 Енергоспестяващи

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

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

12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа



Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със



символа , заедно с битовата смет.

Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

Velkommen til AEG! Tak, fordi du valgte vores apparat.



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	36
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	38
3. INSTALLATION.....	41
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	42
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	45
6. DAGLIG BRUG.....	46
7. RÅD OG TIP.....	54
8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	60
9. FEJLFINDING.....	61
10. TEKNISKE DATA.....	64
11. ENERGIEFFEKTIV.....	65
12. MILJØHENSYN.....	66

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- Røg er et tegn på overophedning. Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for apparatet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.

- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogepladen med funktionsvælgeren - stol ikke på grydere registreringer.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
 - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.

- Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal jordes.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettislutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogeobjekt, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.

- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sæt kogesektionen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogeobjektet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Stil ikke varmt kogegeøj på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegeøjet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegeøj ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegeøj eller uden kogegeøj.
- Kogegeøj af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.4 Termometer

- Brug Termometer i overensstemmelse med dens formål. Brug den ikke til at åbne eller løfte noget.
- Brug kun Termometer anbefalet til kogesektionen, én ad gangen.
- Brug den ikke, når den har en funktionsfejl eller er beskadiget.
- Brug ikke Termometer i ovnen eller mikrobølgeovnen.
- Termometer kan måle temperaturer på op til 120 °C.

- Sørg for, at Termometer altid er inde i maden eller væsken op til den minimale niveaumarkering.
- Gør Termometer rent, inden du tager den i brug. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande. Vask ikke Termometer i opvaskemaskinen. Silikonehåndtaget kan blive misfarvet, hvilket ikke har nogen indvirkning på, hvordan Termometer fungerer.
- Brug den originale emballage til at opbevare Termometer.
- Hvis du udskifter Termometer, skal den gamle opbevares mindst 3 meter væk. Den gamle Termometer kan påvirke den nyeste funktion.

2.5 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.
- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør produktet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande, medmindre andet er angivet.

2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

2.7 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer

3.2 Indbygningskogesektioner

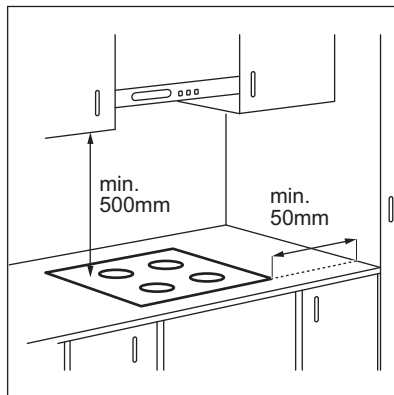
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

3.3 Tilslutningskabel

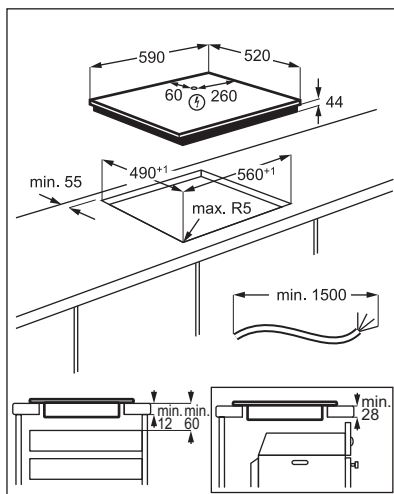
- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel.
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt det autoriserede servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

3.4 Montering

Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, bedes du se installationsinstruktionerne til emhætten for den minimale afstand mellem apparaterne.



Hvis apparatet installeres over en skuffe, kan kogepladens ventilation opvarme de genstande, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.



Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG induktionskogesektion - Topplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.



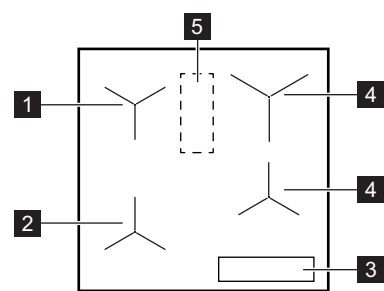
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogesektionen



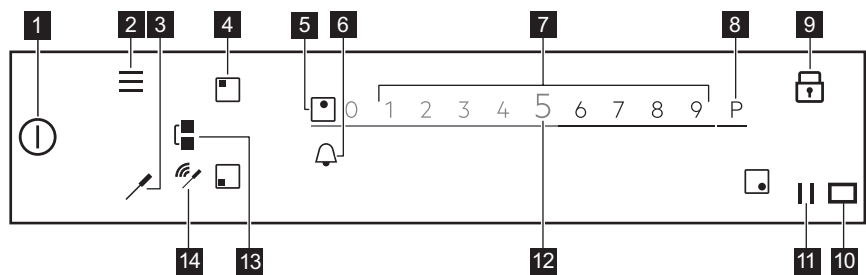
1 Induktionszone med Hjælp til tilberedning

- 2 Induktionszone med Hjælp til tilberedning og Stegning
- 3 Kontrolpanel
- 4 Induktionskogesezone
- 5 Område med antenne

FORSIGTIG!

Læg ikke noget på kogesektionen i dette område.

4.2 Indretning af betjeningspanel

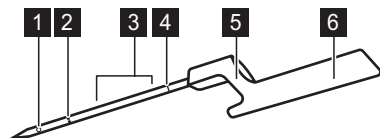


Tryk på det rigtige symbol for at se de tilgængelige indstillinger.

Symbol	Kommentar	
1 	TÆND / SLUK	Sådan tændes og slukkes for kogesektionen.
2 	Menu	For at åbne og lukke Menu.
3 	Termometer	For at åbne Termometer-menuen.
4 	Zonevalg	For at åbne skyderen for den valgte zone.

Symbol	Kommentar
5 -	Zoneindikator For at vise for hvilken zone, skyderen er aktiv.
6 	- For at indstille timerfunktionerne.
7 -	Skyder For at justere varmetrinnet.
8 P	PowerBoost For at aktivere funktionen.
9 	Lås For at aktivere og deaktivere funktionen.
10 	- Vinduet for den infrarøde Hob ² Hood-signalkommunikator. Må ikke tildækkes.
11	Pause For at aktivere og deaktivere funktionen.
12 0 - 9	- For at vise det aktuelle varmetrin.
13 	Bridge For at aktivere og deaktivere funktionen.
14 	Signallamper Fuld forbindelse/Intet signal. For at vise signalstyrken af forbindelsen mellem Termometer og antennen.

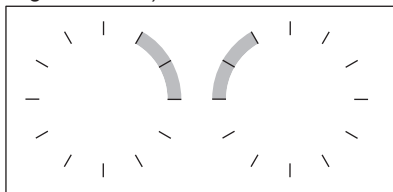
4.3 Termometer



- 1** Målepunkt
- 2** Minimal niveaumarkering
- 3** Anbefalet nedsænkingsrækkevidde (for væsker)
- 4** Kalibreringstilstand
- 5** Krog til placering af Termometer på kanten
- 6** Håndtag med antenne indeni

Termometer er en trådløs temperatursensor, der fungerer uden et batteri, leveret i en emballage med kogesektionen. Inden i dens håndtag er der en antenne. Der er placeret en anden antenne under kogesektionens overflade, i området mellem de to bageste kogezoner. For at sikre korrekt kommunikation mellem Termometer og kogesektionen må du ikke placere noget på kogesektionen i dette område.

Målepunktet er placeret halvvejs mellem spidsen og den minimale niveaumarkering. Indsæt Termometer i maden mindst op til den minimale niveaumarkering. For væsker skal Termometer nedsænkes 2-5 cm i væsken over den minimale niveaumarkering for at opnå de bedste tilberedningsresultater. Anbring Termometer på kanten af gryden eller panden med krogen, luk til området med antennen, ved positionen kl. 1 - 3 (for den venstre side af kogesektionen) eller positionen kl. 9 - 11 (for den højre side af kogesektionen).



De følgende kontrollamper viser styrken af forbindelsen mellem kogesektionen og

Termometer på displayet: , , . Hvis kogesektionen opretter forbindelsen, lyser . Du kan flytte Termometer langs kanten af gryden for at oprette eller styrke forbindelsen.

Kogesektionen opdaterer forbindelsesstatussen hvert 3. sekund.



Få mere information i "Råd og tips til Termometer".

4.4 Nøglefunktioner af din kogesektion

Din nye **SensePro®** -kogesektionen fører dig professionelt gennem hele tilberedningen. Se nedenstående information for at opdatere adskillige af dens bedste funktioner.

Afhængigt af madtypen kan du bruge Hjælp til tilberedning med eller uden Termometer. For adskillige retter får du forskellige sæt af funktioner.

Termometer  - kan anvendes på to måder. Den måler temperaturen i funktioner som Termometer og Stegning og hjælper dig med at bevare temperaturen nøjagtigt for forskellige typer mad under tilberedning Sous-vide eller brug af funktioner som Pochering, Simren eller Genopvarmning.

Hjælp til tilberedning - gør madlavningen lettere ved at give dig klagjorte opskrifter til forskellige retter, foruddefinerede kogeparametre og trinvis instruktioner. Du kan bruge den med Termometer, f.eks. til at tilberede en steak, eller uden den, f.eks. til at tilberede pandekager. De forskellige tilvalg afhænger af, hvilken slags ret, du vil lave. I denne tilstand kan du bruge funktioner som Sous-vide, Stegning, Simren, Genopvarmning og mange flere. Pop-up vinduer og lyde informere dig, når den foruddefinerede temperatur er nået. Du kan åbne Hjælp til tilberedning fra Menu.

Sous-vide  - en metode til tilberedning af vakuumpakket mad ved lav temperatur, i en længere tidsperiode, som hjælper dig med at bevare vitaminerne og smagen. Din kogesektion giver dig klare indstillinger og instruktioner, du skal følge. Når du vælger funktionen gennem Hjælp til tilberedning, er

temperaturerne defineret for forskellige typer mad. Du kan også vælge dine egne temperaturer, hvis du aktiverer funktionen gennem Sous-vide i Menu.

Stegning  - en stegemetode med automatisk kontrollerede varmetrin, egnet til forskellige typer mad. Det hjælper dig med at undgå overopvarmning af mad eller olie. Du kan aktivere den ved at vælge Hjælp til tilberedning fra Menu.

Termometer - med denne funktion måler Termometer temperaturen under tilberedning. Du kan ikke bruge den, når funktionen Hjælp til tilberedning er i gang.

Andre nyttige funktioner af din kogesektion:

Smeltning  - denne funktion er perfekt til at smelte chokolade eller smør.

PowerBoost P - denne funktion koger hurtigt store mængder vand.

Pause  - denne funktion sænker varmetrinnet til 1 for alle kogezoner, så du kan holde maden varm gennem længere tid.

Bridge  - denne funktion gør det muligt at kombinere begge venstre zoner og at bruge større kogegrej. Du kan bruge den med Stegning.

Hob®Hood - denne funktion forbinder kogesektionen med en speciel emhætte og justerer blæserhastigheden i overensstemmelse.

Lås  - denne funktion deaktiverer midlertidigt kontrolpanelet under tilberedning.

Børnesikring - denne funktion deaktiverer kontrolpanelet, mens kogesektionen ikke er tændt, hvilket forhindrer utilsigtet brug.

Optællingstimer, Nedtællingstimer og Minutur - er tre funktioner, du kan vælge mellem for at overvåge tilberedningstiden.

Se "Daglig brug" for yderligere information.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Brug af displayet

- Kun baggrundsoplyste symboler kan anvendes.
- For at aktivere et givet tilvalg skal du berøre det relevante symbol på displayet.
- Den valgte funktion aktiveres, når du slipper displayet med fingeren.
- Brug en hurtig bevægelse, eller træk fingeren langs displayet, for at rulle de tilgængelige tilvalg. Bevægelsens hastighed afgør hvor hurtigt, skærmen bevæger sig.
- Rulningen kan stoppe af sig selv, eller du kan stoppe den med det samme, hvis du berører displayet.
- Du kan ændre de fleste af de parametre, der vises på displayet, når du berører de relevante symboler.
- Du kan rulle gennem listen og/eller berøre det ønskede tilvalg for at vælge den påkrævede funktion eller tid.
- Når kogesektionen er aktiveret, og visse af symbolerne forsvinder fra displayet, kan du berøre det igen. Alle symbolerne kommer tilbage.
- For visse funktioner vises der et popup-vindue med yderligere oplysninger, når du starter dem. Kontrollér , inden du aktiverer funktionen, for at deaktivere popup-vinduet permanent.
- Vælg først en zone for at aktivere timerfunktionerne.

Nyttige symboler for displaynavigation

	Bekræfter valget eller indstillingen.
	Går ét niveau tilbage/frem i Menu.
	Ruller instruktionerne op/ned på displayet.
	Aktiverer/deaktiverer tilvalgene.

Nyttige symboler for displaynavigation

	Lukker popup-vinduet.
	Annullerer en indstilling.

5.2 Første tilslutning til lysnettet

Når du slutter kogesektionen til nettet for første gang, skal du indstille Sprog, Displayets lysstyrke og Signal volume.

Du kan ændre indstillingen i Menu > Indstillinger > Opsætning. Se "Daglig brug".

5.3 Kalibrering af Termometer

Inden du begynder at bruge Termometer, skal du kalibrere den for at sikre, at temperaturmålingerne er korrekte.

Når Termometer er kalibreret korrekt, måler den temperaturen ved kogepunktet med toleranceområdet på +/- 2 °C.

Følg proceduren, når:

- du installerer kogesektionen for første gang;
- du flytter kogesektionen til et andet sted (højdeskift);
- du udskifter Termometer.



Brug en gryde med en bunddiameter på 180 mm, og fyld den med 1 - 1,5 l vand. Læg ikke salt i vandet, da dette kan påvirke proceduren.

1. For at kalibrere eller genkalibrere funktionen skal du stille Termometer på kanten af en gryde. Fyld gryden med koldt vand, mindst op til den minimale niveaumarkering, og stil den på den venstre forreste kogezone.
2. Tryk på .
Vælg Indstillinger > Termometer > Kalibrering på listen.
3. Tryk på Kalibrér.
Følg vejledningen på skærmen.

For at gå ud af Menu skal du trykke på  eller den højre side af displayet uden for pop op-vinduet.

5.4 Parring af Termometer

Oprindeligt bliver din kogesektion parret med Termometer ved levering.

Hvis du udskifter Termometer med en ny, skal du parre den med din kogesektion.

- 1. Tryk på .
Vælg Indstillinger >Termometer > Parring på listen.
- 2. Berør Koble fra for at afbryde den forrige Termometer.
- 3. Berør Parre ved siden af kogezoneen.
Der vises et popup-vindue.
- 4. Indtast den 5-cifrede kode, der er indgraveret på din nye Termometer, ved hjælp af nummertastaturet.

- 5. Berør OK for at bekræfte.
Din Termometer er nu parret med kogesektionen.
Kalibrer altid Termometer efter parring.

For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet.

5.5 Menu struktur

Berør  for at få adgang og ændre indstillingerne for kogesektionen eller aktivere nogle funktioner.

For at gå ud af Menu skal du trykke på  eller den højre side af displayet uden for pop op-vinduet. For at navigere gennem Menu skal du bruge < eller >.

Tabellen viser den grundlæggende Menu-struktur.

Hjælp til tilberedning		
Kogepladefunktioner	Sous-vide	
	Termometer	
	Smeltning	
Indstillinger	Børnesikring	
	Optællingstimer	
	Hob®Hood	
	Termometer	Forbindelse Kalibrering Parring
	Opsætning	Hjælp til tilberedning Sprog Panelsignaler Signal volume Displayets lysstyrke
	Service	Demo-Tilstand
		Licens
		Vis softwareversion Alarmhistorik Nulstil alle indstil.

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på ① i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

6.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogesektionen igen.
- du bruger forkert kogegrej, eller der er ikke noget kogegrej på en given zone. Det hvide kogezonesymbol blinker, og induktionskogezone deaktiveres automatisk efter 2 minutter.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid vises der en besked, og kogesektionen slukkes.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
1 - 2	6 timer
3 - 5	5 timer
6	4 timer
7 - 9	1,5 time



Når du bruger Stegning, deaktiveres kogesektionen efter 1,5 timer. For Sous-vide deaktiveres kogesektionen efter 4 timer.

6.3 Brug af kogezone

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone. Induktionskogezone tilpasser sig

automatisk til størrelserne af kogegrejets bund.

Når du stiller en gryde på den valgte kogezone, registrerer kogesektionen den automatisk, og den relevante skyder vises på displayet. Skyderen er synlig i 8 sekunder, og derefter vender displayet tilbage til hovedvisningen. Tryk på skærmen uden for skyderområdet for at lukke skyderen hurtigere.

Når andre zoner er aktive, kan varmetrinnet for den zone, du vil bruge, være begrænset. Se "Effektstyring"

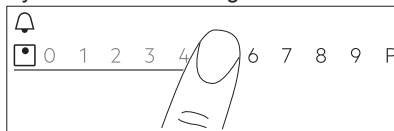


Sørg for, at gryden er velegnet til induktionskogezone. Få flere oplysninger om typer af kogegrej i "Råd og tips". Kontrollér grydens størrelse i "Tekniske data".

6.4 Varmetrin

1. Tænd for kogesektionen.
2. Stil gryden på den valgte kogezone. Skyderen for den aktive kogezone vises på displayet og er aktiv i 8 sekunder.
3. Berør din finger og lad den glide for at indstille det ønskede varmetrin.

Symbolet bliver rødt og større.



Du kan også ændre varmetrinnet under tilberedning. Tryk på symbolet til valg af zone på hovedvisningen af kontrolpanelet, og bevæg din finger til venstre eller højre (for at sænke eller øge varmetrinnet).

6.5 PowerBoost

Denne funktion aktiverer mere effekt for den passende induktionskogezone, og det afhænger af kogegrejets størrelse. Funktionen kan kun aktiveres i en begrænset tidsperiode.

1. Berør først det ønskede zonesymbol.
2. Berør **P**, eller lad din finger glide til højre for at aktivere funktionen for den valgte kogezone.

Symbolet bliver rødt og større. Funktionen deaktiveres automatisk. For at deaktivere funktionen manuelt skal du vælge zonen og ændre dens varmetrin.



Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

6.6 OptiHeat Control(3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!

III / II / I Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding ved restvarme.

Induktionskogezone producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen fra kogegrejet.

Indikatorerne III / II / I vises, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezonerne, du bruger.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezoner, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold en kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezonen stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezonen er kølet af.

6.7 Timer



Nedtællingstimer

Brug denne funktion til at angive, hvor længe en kogezone skal være tændt under en enkelt tilberedning.

Du kan indstille funktionen for hver kogezone separat.

1. Indstil varmetrinnet til den rigtige kogezone først, og indstil derefter funktionen.
2. Berør zonesymbolet.
3. Tryk på . Timerens menuvindue vises på displayet.

4. Tryk på for at aktivere funktionen.

Symbolerne skifter til .

5. Lad din finger glide til venstre eller højre for at vælge den ønskede tid (f.eks. timer og/eller minutter).

6. Berør OK for at bekræfte dit valg.

Du kan også vælge for at annullere dit valg.

Når nedtællingen er slut, høres et signal, og

blinker. Rør ved for at stoppe signalet.

Funktionen slås fra ved at indstille

varmetrinnet til 0. Tryk alternativt på til venstre for timerværdien, tryk på ved siden af, og bekræft dit valg, når der vises et pop op-vindue.



Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men kogezonerne kan ikke betjenes.

Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

1. Vælg kogezone.

Den tilhørende skyder vises på displayet.

2. Tryk på .

Timerens menuvindue vises på displayet.

3. Lad din finger glide til venstre eller højre for at vælge den ønskede tid (f.eks. timer og minutter).

4. Berør OK for at bekræfte dit valg.

Du kan også vælge for at annullere dit valg.

Når nedtællingen er slut, høres et signal, og

blinker. Rør ved for at stoppe signalet.

For at deaktivere funktionen skal du berøre

til venstre for timerværdien, berør ved siden af den og bekræfte dit valg, når der vises et popup-vindue.



Optællingstimer

Funktionen starter automatisk med at tælle, efter du aktiverer en kogezone. Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe den er tændt.

1. Berør  for at få adgang til Menu.
2. Rul Menu for at vælge Indstillinger > Optællingstimer.
3. Tryk på kontakten for at tænde/slukke for funktionen.

Funktionen stopper ikke, når du løfter gryden. For at nulstille funktionen og start igen

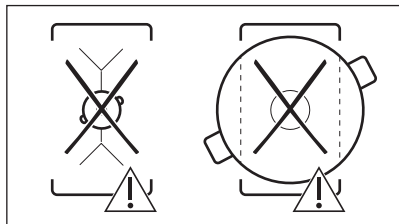
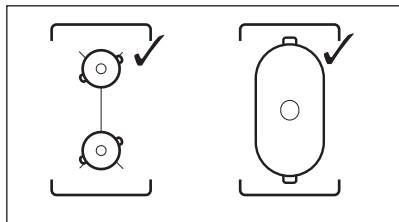
manuelt skal du berøre  og vælge Nulstil fra pop op-vinduet. Funktionen begynder at tælle fra 0. For at Pause funktionen for én kogesession skal du berøre  og vælge Pause fra pop op-vinduet. Vælg Start for at fortsætte tællingen.

6.8 Bridge-funktion

Funktionen forbinder to kogezone, så de fungerer som én samlet med det samme varmetrin.

Du kan bruge funktionen med stort kogegrej.

1. Stil kogegrejet på to kogezone. Kogegrejet skal dække begge zoners midte.
2. Tryk på  for at aktivere funktionen. Zonesymbolet ændres.
3. Indstil varmetrinnet. Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, men må ikke overskride områdemarkeringen.



Rør ved  for at slå funktionen fra. Kogezonerne fungerer uafhængigt.

6.9 || Pause

Denne funktion indstiller alle kogezone til det laveste varmetrin.

Du kan ikke aktivere funktionen, når Hjælp til tilberedning eller Sous-vide kører.

Når funktionen er aktiv, kan kun symbolerne  og  anvendes. Alle andre symboler på kontrolpanelet er låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Tryk på  for at aktivere funktionen.

 tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.

Rør ved  for at deaktivere funktionen.

Funktionen stopper PowerBoost. Det højeste varmetrin aktiveres igen, når du rører ved  igen.

6.10 Lås

Kontrolpanelet kan låses, mens kogesektionen er tændt. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Tryk på  for at aktivere funktionen.

Funktionen deaktiveres ved at berøre  i 3 sekunder.



Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

6.11 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Børnesikring på listen.
3. Tænd for kontakten, og berør bogstaverne A-O-X i den alfabetiske rækkefølge for at aktivere funktionen. Sluk for kontakten for at deaktivere funktionen.

For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet. For at navigere gennem Menu skal du bruge  eller .

6.12 Hjælp til tilberedning

Denne funktion justerer parametrene til forskellige typer mad og bevarer dem gennem madlavningen.

Med funktionen kan du tilberede en lang række retter, f.eks. Kød, Fisk og skaldyr, grøntsager, Supper, Saucer, Pasta eller Mælk. Der findes forskellige tilberedningsmetoder til forskellige typer mad, f.eks. til kylling kan du vælge mellem Stegning, Sous-vide eller Pochering.

Du kan kun aktivere funktionen på den venstre side af kogesektionen. Hjælp til tilberedning med Sous-vide-funktionen kan aktiveres for den venstre forreste eller bageste kogezone. Hvis du vil bruge Stegning, kan den aktiveres for den venstre forreste kogezone eller begge kogezone, når de forbindes.

Hvis Hjælp til tilberedning kører på den venstre forreste kogezone, skal du bruge zonerne til højre til tilberedning uden funktionen.

Brug ikke kogegrej med en bunddiameter på over 200 mm på den venstre bageste kogezone, når funktionen er tændt på den venstre forreste. Dette kan påvirke forbindelsen mellem Termometer og antennen under kogesektionens overflade.



Opvarm ikke kogegrej inden tilberedning. Brug kun koldt vand fra hanen eller kolde væsker, hvis relevant. Genopvarm kun kolde retter.



For Stegning, følg anvisningerne på displayet. Tilsæt olie, når panden er varm.



Med Hjælp til tilberedning fungerer timerfunktionen som Minutur. Den stopper ikke funktionen, når den indstillede tid udløber.

1. For at aktivere funktionen skal du trykke på eller og vælge Hjælp til tilberedning.

2. Vælg den type mad, du vil tilberede, på listen.

For hver type mad er der nogle få tilgængelige tilvalg. Følg instruktionerne vist på displayet.

- Du kan trykke på OK øverst på pop op-vinduet for at bruge standardindstillingerne.
- For Stegning kan du ændre standardvarmetrinnet. For nogle retter kan du kontrollere madens kernetemperatur, hvis du bruger Termometer.
- For de fleste tilvalg, f.eks. Sous-vide og Pochering, kan du ændre standardtemperaturen.
- Du kan ændre standardtiden eller indstille din egen. Kun for Sous-vide er den minimale tid foruddefineret.

Der er yderligere instruktioner med detaljerede oplysninger på skærmen. Du kan rulle dem med og .

3. Tryk på OK. Følg instruktionerne i pop op-vinduet.

Nogle af tilvalgene starter med forvarmning. Du kan følge udviklingen på kontrolbjælken.

4. Hvis der vises et pop op-vindue med instruktioner, skal du trykke på OK og derefter Start for at fortsætte.

Funktionen er tændt med de foruddefinerede indstillinger.

Kontrollér , inden du aktiverer funktionen, for at deaktivere popup-vinduet permanent.

5. Når den indstillede tid er nået, udsendes der et lydsignal, og et pop op-vindue vises. For at lukke vinduet skal du trykke på OK.

Funktionen stopper ikke automatisk. For Sous-vide deaktiveres kogesektionen automatisk efter højst fire timer.

For at stoppe funktionen skal du trykke på eller eller symbolet for den aktive zone og vælge Stop. Tryk på Ja i pop op-vinduet for at bekræfte.

6.13 Sous-vide

For at tilberede kød, fisk eller grønt med brugen af funktionen skal du bruge passende poser med zip-lock eller plastikposer og en vakuumforsegler. Læg krydret mad i poser og

vakuumforsegel dem. Du kan også købe portioner af mad, der er klar til tilberedning med denne tilberedningsmetode.

ADVARSEL!

Sørg for, at du overholder principperne for fødevarerikkerhed. Se "Nyttige oplysninger og råd".

Med denne funktion kan du frit vælge din egen tid og temperatur (mellem 35 and 85 °C), passende til den slags mad, du vil tilberede. Brug højst 4 liter vand; dæk gryden med et låg. Få flere oplysninger om tilberedningsparametre i Madlavningsguidens tabel under "Nyttige oplysninger og råd". Optø maden, inden du tilbereder den.

Funktionen kan kun aktiveres for den venstre forreste eller venstre bageste kogezone. Hvis Sous-vide kører, skal du bruge zonerne til højre til tilberedning uden funktionen.



Med Sous-vide fungerer timerfunktionen som Minutur. Funktionen deaktiveres automatisk efter højst fire timer.

1. Tilbered portioner af mad i overensstemmelse med ovenstående instruktioner.
 2. Sæt gryden med koldt vand på venstre forreste eller bageste kogezone.
 3. Tryk på  > Sous-vide. Du kan også trykke på  > Kogepladefunktioner > Sous-vide.
 4. Vælg den rigtige temperatur. Indstilling af klokkeslæt (valgfrit). Den tid, tilberedningen tager, afhænger af tykkelse og type af madvare.
 5. Tryk på OK for at fortsætte.
 6. Anbring Termometer på grydens kant.
 7. Tryk for OK at lukke pop op-vinduet.
 8. Tryk på Start for at aktivere forvarmning. Når gryden når den tilsigtede temperatur, lyder der et akustisk signal, og der vises et popup-vindue. Tryk på OK for at bekræfte.
 9. Læg portioner af mad i poser lodret i gryden (du kan bruge et Sous-vide-stativ). Tryk på Start.
- Hvis du indstiller Minutur, begynder den at køre sammen med funktionen.

10. Når tiden er gået, udsendes der et lydsignal, og  blinker. Signalet deaktiveres ved at berøre .

For at stoppe eller genjustere funktionen skal du trykke på  eller symbolet for den aktive zone og derefter Stop. Tryk på Ja i pop op-vinduet for at bekræfte.

KeepTemperature

Du kan bruge funktionen Sous-vide til tilberedning, mens Termometer nøjagtigt kontrollerer og opretholder temperaturen (med en nøjagtighed af +/- 1 °C). Du kan tilberede et stort udvalg af retter som krydrede fonde eller saucer (f.eks. forskellige typer karry eller bouillabaisse). Du kan indstille dine egne parametre eller se Madlavningsguidens tabel under "Nyttige oplysninger og råd".

Funktionen kan kun aktiveres for den venstre forreste eller venstre bageste kogezone.

1. Tryk på  > Kogepladefunktioner > Sous-vide, eller åbn funktionen ved at trykke på  > Sous-vide.
2. Vælg den rigtige temperatur. Indstilling af klokkeslæt (valgfrit).
3. Tryk på OK for at fortsætte.
4. Placer Termometer på kanten af gryden, eller indsæt den i maden.
5. Tryk på Start for at aktivere forvarmning. Når gryden når den tilsigtede temperatur, lyder der et akustisk signal, og der vises et popup-vindue.
6. Tryk for OK at lukke pop op-vinduet.
7. Tryk på Start.
8. Når tiden er gået, udsendes der et lydsignal, og  blinker. Signalet deaktiveres ved at berøre .

For at stoppe eller genjustere funktionen skal du trykke på  eller symbolet for den aktive zone og derefter Stop. Tryk på Ja i pop op-vinduet for at bekræfte.

6.14 Termometer

Med denne funktion virker Termometer som et termometer, hvilket hjælper dig med at

overvåge madens eller væskens temperatur under tilberedning. Du kan f.eks. bruge det til at opvarme mad eller kontrollere temperaturen af baby mad.

Mindst én kogezone skal være aktiv for at bruge funktionen.

Du kan aktivere funktionen for alle kogezone, men kun for én kogezone ad gangen.

- 1. Indsæt Termometer i maden eller væsken, op til den minimale niveaumarkering.
- 2. Berør  på displayet for at åbne menuen Termometer og vælg Termometer. Du kan også berøre  > Kogepladefunktioner > Termometer.
- 3. Tryk på Start. Målingen starter på den aktive kogezone. Hvis ingen af kogezoneerne er aktiv, vises der en popup med information.

For at stoppe funktionen skal du berøre cifrene, der indikerer temperaturen eller  og vælg Stop.

6.15 Smeltning

Du kan bruge denne funktion til at smelte forskellige produkter, f.eks. chokolade eller smør. Du kan kun bruge funktionen for én kogezone ad gangen.

- 1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
- 2. Vælg Kogepladefunktioner > Smeltning på listen.
- 3. Tryk på Start. Du skal vælge den ønskede kogezone. Hvis kogezone allerede er aktiv, vises der et popup-vindue. Annuller det forrige varmetrin for at aktivere funktionen.

For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet. For at navigere gennem Menu skal du bruge < eller >.

For at at stoppe funktionen skal du berøre zonevalgsymbolet og derefter berøre Stop.

6.16 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig

emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af den varmeste gryde på kogesektionen.

På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået fra. Aktiver det, før du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

For at aktivere funktionen automatisk skal den automatiske tilstand stå på H1 – H6. Kogepladen er oprindeligt indstillet til H5. Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Kogepladen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed. Du kan indstille kogepladen til kun at tænde lyset ved at vælge H1.



Hvis du ændrer emhættens blæserhastighed, afbrydes standardforbindelsen til kogepladen. Sluk (OFF) og tænd (ON) for begge apparater for at slå funktionen til igen.

Funktion	Auto-matisk belysning	Kogning ¹⁾	Stegning ²⁾
H0	Fra	Fra	Fra
H1	Til	Fra	Fra
H2 ³⁾	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
H3	Til	Fra	Blæserhastighed 1
H4	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
H5	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 2

Funktion	Automatisk belysning	Kogning ¹⁾	Stegning ²⁾
----------	----------------------	-----------------------	------------------------

H6	Til	Blæserhastighed 2	Blæserhastighed 3
----	-----	-------------------	-------------------

1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Sådan skifter du tilstandene

Hvis du ikke er tilfreds med støjniveauet/ blæserhastigheden, kan du skifte manuelt mellem tilstande.

1. Tryk på .
2. Vælg Indstillinger>Hob²Hood på listen.

Vælg den tilstand, du ønsker.

For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet uden for pop op-vinduet.

Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et vist stykke tid. Efter denne tid slukker systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter, at kogesektionen er slukket.

6.17 Sprog

1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
 2. Vælg Indstillinger >Opsætning > Sprog på listen.
 3. Vælg det passende sprog fra listen.
- Berør , hvis du vælger det forkerte sprog. Der vises en liste. Vælg den tredje mulighed fra toppen, og derefter den sidste, men én mulighed. Vælg derefter den anden mulighed. Rul ned for at vælge det passende sprog fra listen. Vælg til sidst muligheden til højre.

For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet. For at navigere gennem Menu skal du bruge < eller >.

6.18 Panelsignaler / Signal volume

Du kan vælge den type lyd, din kogesektion udsender, eller slå lydene helt fra. Du kan vælge mellem klikket (standard) eller bippet.

1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning> Panelsignaler / Signal volume på listen.
3. Vælg det rette tilvalg.

For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet. For at navigere gennem Menu skal du bruge < eller >.

6.19 Displayets lysstyrke

Du kan ændre displayets lysstyrke.

Der findes 4 lysstyrkeniveauer, hvor 1 er det laveste, og 4 er det højeste.

1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger >Opsætning > Displayets lysstyrke på listen.
3. Vælg det rette niveau.

For at gå ud af Menu skal du berøre  eller den højre side af displayet, uden for popup-vinduet. For at navigere gennem Menu skal du bruge < eller >.

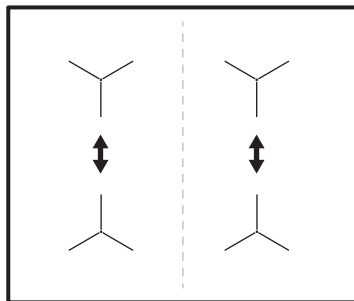
6.20 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezoner. Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3680 W. Hvis kogepladen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt i én fase, reduceres effekten af kogezonerne automatisk.
- Det højeste varmetrin kan ses på skyderen. Kun tallene i hvidt er aktive.

- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezone.

Se illustrationen for mulige kombinationer, hvor effekten kan fordeles mellem kogezoneerne.



7. RÅD OG TIP

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



Da induktionskogezone har et stærkt elektromagnetisk felt, skabes der hurtigt varme i kogegrejet.

Brug induktionskogezoneerne med egnet kogegrej.

- Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig.
- Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.
- For at undgå ridser bør du ikke skubbe eller trække gryden hen over det keramiske glas.

Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra producenten).
- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- en magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet.

Kogegrejets mål

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.
- Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.
- Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i "Specifikation af kogezone". Undgå at holde kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogesektionens funktioner ved et uheld.

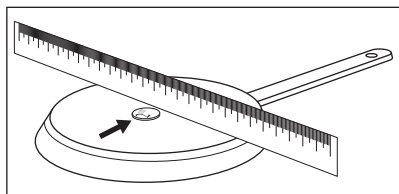


Se under "Tekniske data".

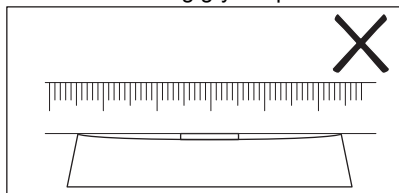
7.2 Korrekte gryder/pander til funktionen Stegning

Brug kun gryder/pander med flad bund. Sådan ser du om gryden/panden er den rigtige:

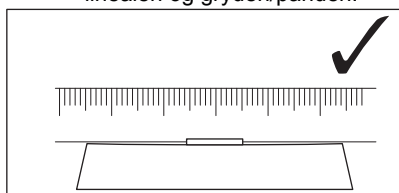
1. Stil din gryde/pande på hovedet
2. Anbring en lineal på bunden af gryden/panden.
3. Prøv at anbringe en mønt 1, 2 eller 5 kroner (eller med samme tykkelse) mellem linealen og bunden af gryden/panden.



- a. Gryden/panden er ikke den rigtige, hvis du kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



- b. Gryden/panden er den rigtige, hvis du ikke kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



7.3 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegejret består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegejret består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning, gryden detekteres, efter du stille den på kogesektionen.
- hvislen, summen: bæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

7.4 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

7.5 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone med middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegejret.
1 - 2	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
1 - 2	Stivne / storkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen.
3 - 4	Damp grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4 - 5	Damp kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.

Varmeindstilling	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

7.6 Råd og tips til Termometer

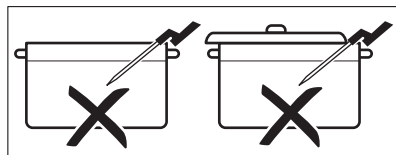
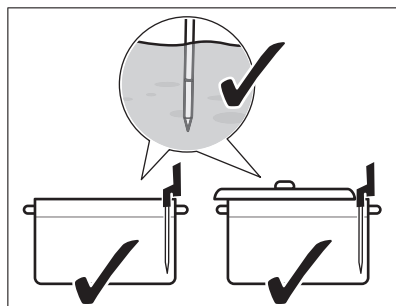


For funktioner som Hjælp til tilberedning og Sous-vide kan du kun bruge Termometer på den venstre side af kogesektionen. Med funktionen Termometer kan du også bruge Termometer på den højre side af kogesektionen.

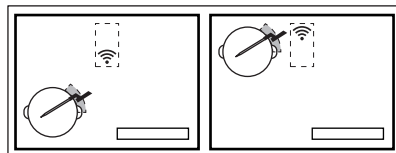
For at sikre en stærk forbindelse (📶, 📶) mellem Termometer og kogesektionen:

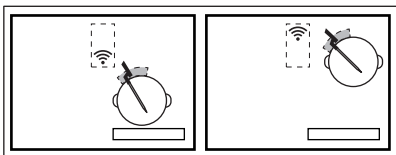
For væsker

- Nedsænk Termometer i væsken, inden for den anbefalede nedsænkingsrækkevidde. Den minimale niveaumarkering skal dækkes.
- Anbring Termometer på grydens kant. Hold den om muligt i lodret position. Sørg for, at dens spids kommer i kontakt med grydens bund. Håndtaget på Termometer bør altid være uden for gryden eller panden.



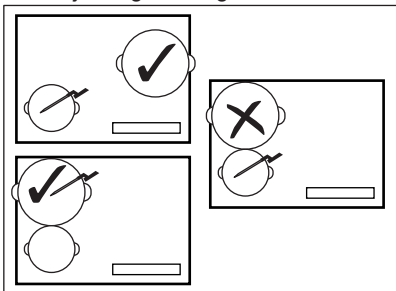
- Hvis du vil bruge Termometer på den venstre side af kogesektionen, skal du sikre dig, at den er i nærheden af kogesektionens midte, ved positionen kl. 1 - 3. Hvis du vil bruge den på den højre (med funktionen Termometer), skal du sørge for, at den er placeret ved kl. 9 - 11. Se illustrationerne herunder.





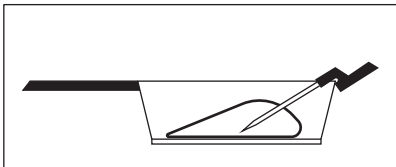
Du kan flytte Termometer langs kanten af gryden, hvis der ikke kan oprettes forbindelse.

- Du kan delvist dække gryden med et låg.
- Hvis du bruger den venstre forreste kogezone, må du ikke stille store gryder på den venstre bageste. Store gryder på den venstre bageste kogezone kan blokere signalet. Flyt den store gryde til den højre bageste kogezone.

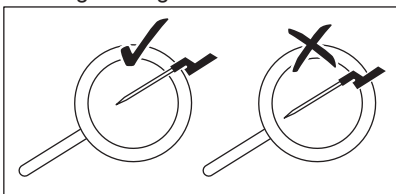


For fast mad (måling af kernetemperatur)

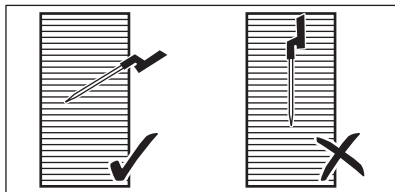
- Indsæt Termometer gennem madens tykkeste del, op til den minimale niveaumarkering. Målepunktet bør være i rettens midterste del.



- Sørg for at Termometer er sat fast ind i maden. Metaldele af Termometer bør ikke berøre grydens/pandens vægge. Håndtagets krog skal vende nedad.



- For kød / fisk med en tykkelse på 2 - 3 cm skal spidsen Termometer nå bunden af panden.
- Fjern Termometer, inden du vender maden om.
- Når du bruger en plancha, skal du sørge for, at håndtaget på Termometer forbliver på den højre side, uden for dens overflade. Se illustrationerne herunder.



7.7 Tilberedning ved lave temperaturer - Principper for fødevarerikkerhed

Sørg for, at du overholder følgende instruktioner, når der tilberedes ved lave temperaturer, f.eks. Sous-vide.

- Vask/desinficer dine hænder, inden du laver mad. Brug engangshandsker.
- Brug kun frisk mad af høj kvalitet, opbevaret under passende forhold.
- Vask og skræl altid frugt og grønt grundigt.
- Hold dit køkkenbord og dine skærebrætter rene. Brug forskellige skærebrætter til forskellige typer mad.
- Vær særlig opmærksom på madhygiejne, når du tilbereder fjerkræ, æg og fisk. Fjerkræ skal altid tilberedes ved en temperatur på mindst 65 °C i mindst 50 minutter.
- Sørg for, at den fisk, du vil tilberede med Sous-vide, har sashimi-kvaliteten, dvs. den er ekstra frisk.
- Opbevar den tilberedte mad i et køleskab i højst 24 timer.
- For folk med et svækket immunforsvar eller kroniske lidelser anbefales det at pasteurisere mad, inden den indtages. Pasteuriser maden ved 60 °C i mindst én time.

7.8 Tilberedningsvejledning

Tabellen herunder viser eksempler på madtyper og giver dig de optimale temperaturer og foreslåede tilberedningstider.

Parametrene kan variere afhængigt af temperaturen, kvaliteten, konsistensen og mængden af mad.

Tilberedningstidens længde afhænger mere af madens tykkelse end dens vægt. F.eks. til bøf, jo tykkere stykket er, jo længere tid tager det for dets kerne at nå den foruddefinerede temperatur. En steak med en tykkelse på 2

cm kræver ca. en time at nå 58 °C, mens en med en tykkelse på 5 cm kræver ca. 4 timer.

Overvåg den første madlavning for at sikre, at parametrene herunder passer til dine madlavningsvaner og dit kogegej. Du kan ændre disse parametre afhængigt af dine personlige præferencer.

Fødevarer- typer	Madlavnings- metode	Tilbered- ningsniveau	Tykkelse / mængde af mad	Kernetemp. / tilbered- ningstemp. (°C)	Tilberednings- tid (min)
Oksekød - steak	Sous-vide	rødt	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		smilende	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		stegt	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Kylling - bryst	Sous-vide	gennemstegt	200-300 g	64 - 72	45- 60
	Pochering	gennemstegt		68 - 74	35 - 45
Kylling - lår	Pochering	gennemstegt	200-300 g	78 - 85	30 - 60
Svin - steak	Sous-vide	gennemstegt	2 cm	60 - 66	35 - 60
Svin - mørbrad	Sous-vide	gennemstegt	4-5 cm	62 - 66	60 - 120
Lammefillet	Sous-vide	smilende	2 cm	56 - 60	35 - 60
		gennemstegt		64 - 68	40 - 65
Lammeryg (uden ben)	Sous-vide	smilende	200-300 g	56 - 60	60 - 120
		gennemstegt		64 - 68	65 - 120
Laks	Sous-vide	halvgennemsigtig	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pochering	halvgennemsigtig	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tun	Sous-vide	halvgennemsigtig	2 cm	45 - 50	35 - 50
Rejer	Sous-vide	halvgennemsigtig	1-2 cm	50 - 56	25 - 45

Fødevarer- ty- pe	Madlavnings- metode	Tilbered- ningsniveau	Tykkelse / mængde af mad	Kernetemp. / tilbered- ningstemp. (°C)	Tilberednings- tid (min)
Æg	Sous-vide	blød ¹⁾	M - størrelse	63 - 64	45 - 70
		medium ¹⁾		65 - 67	45 - 70
		hård ¹⁾		68 - 70	45 - 70
	Kogning	blødt		kogning	4 ²⁾
		smilende		kogning	7 ²⁾
		hårdt		kogning	10 ²⁾
Ris	Hævelse	tilberedt	-	-	10 - 30
Kartofler	Kogning	tilberedt	-	-	15 - 30
Grøntsager (fri- ske)	Sous-vide	tilberedt	-	85	30 - 40
Asparges	Sous-vide	tilberedt	-	85	30 - 40

1) Æggehviderne forbliver flydende.

2) Tiderne er til æg af mellemstørrelse. For store æg og æg fra køleskabet skal der føjes et minut til tilberedningstiden.

Ekstra tips til Hjælp til tilberedning:

- Fyld gryden med en passende mængde væske (f.eks. mellem 1 - 3 liter) inden kogning. Prøv at lade være med at tilføje mere under kogningen.
- Brug et låg for at spare energi og nå temperaturen hurtigere (også til forvarmning af vand).
- Rør jævnligt i retten under tilberedningen for at sikre en jævn fordeling af temperaturen.
- Tilsæt salt i begyndelsen af tilberedningen.
- Optø maden, inden du tilbereder den.
- Tilsæt grøntsager (f.eks. broccoli, blomkål, grønne bønner, rosenkål), når vandet når den rigtige temperatur, og pop op-vinduet vises.
- Tilsæt kartofler eller ris til koldt vand, inden du starter funktionen.
- Til gryderetter, saucer, supper, karryretter, ragout, gullasch og bouilloner kan du bruge Genopvarmning eller Simren. Inden du starter Simren-funktionen, skal du stege ingredienserne (uden Termometer)

og tilsætte kold væske. Aktivér derefter funktionen fra Hjælp til tilberedning.

- For mindre havdyr, f.eks. blækspruttestykker/-tentakler eller skaldyr, kan du bruge Stegning.

Ekstra tips til Stegning:

ADVARSEL!

Brug kun gryder/pander med flade bunde.

FORSIGTIG!

Brug kun laminerede pander/gryder med lavt varmetrin for at forhindre at beskadige eller overopvarme kogegejet.

- Start funktionen, når kogepladen er kold (der kræves ingen forvarmning).
- Brug kogegejet i rustfrit stål med sandwichbund.
- Brug ikke kogegejet med prægning i midten af bunden.
- Forskellige størrelser af gryder/pander kan give forskellige opvarmningstider. Tunge gryder/pander kan lagre mere varme end

lettere gryder/pander, og det tager længere tid at varme dem op.

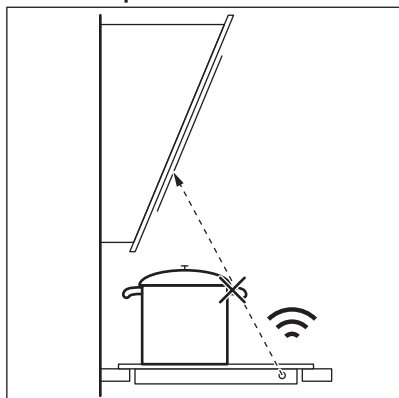
- Vend maden om, når den når halvdelen af den ønskede temperatur.
Meget tykke portioner mad skal vendes hyppigere (dvs. én gang hvert andet minut). Vi anbefaler, at du bruger metoden Sous-vide først for at få de bedste resultater. Som afslutning skal de tilberedte portioner lægges på en forvarmet pande og steges hurtigt på begge sider.
- Fjern altid Termometer, inden du vender maden om.

7.9 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Undgå at rette halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogepladens betjeningspanel.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde).
Se billedet.

Emhætten på billedet er kun et eksempel.



Hold vinduet af den infrarøde Hob²Hood-signalkommunikator ren.



Andre fjernbetjente apparater kan blokere signalet. Brug ikke sådanne apparater i nærheden af kogesektionen, mens Hob²Hood er tændt.

Emhætter med Hob²Hood-funktion

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, kan du se vores kundenetsted. AEG-emhætter, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet

8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogesektionen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.

- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogepladens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller

vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.
- Kogesektionens overflade har horisontale riller. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel med en glat bevægelse fra venstre til højre. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring fra venstre til højre.

9. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstiller ikke varmetrinnet på 60 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 60 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er tændt.	Se "Daglig brug".
Displayet reagerer ikke på berøring.	En del af displayet er dækket, eller gryderne er placeret for tæt på displayet. Der er noget væske eller en genstand på displayet.	Fjern genstandene. Flyt gryderne fra displayet. Rengør displayet, vent til apparatet er køldt. Kobl kogesektionen fra lysnettet. Tilslut kogesektionen igen efter 1 minut.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ①.	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren under kogesektionen er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Efter du aktiverer Hjælp til tilberedning, begynder kogesektionen at opvarme, stopper og starter derefter igen.	Dette er en sikkerhedskontrol for at sikre, at Termometer er i en gryde, som funktionen Hjælp til tilberedning blev aktiveret for.	Det er en normal procedure og er ikke et tegn på funktionsfejl.
Du kan ikke aktivere det højeste varmetrin.	En anden zone er allerede indstillet til det højeste varmetrin.	Reducer først strømmen for den anden zone.
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Displayet viser, at Termometer ikke er fundet.	Placeringen af Termometer er forkert. Noget blokerer dens signal (f.eks. bestik, et pandehåndtag eller en anden gryde).	Placer Termometer korrekt. Se "Råd og tips". Fjern metalgenstande eller andre genstande, der kan blokere for signalet.
Displayet viser, at temperaturen af vand er højere end 100°C.	Du kalibrerede ikke Termometer, eller du gjorde det forkert. Du flyttede kogesektionen til et andet sted.	Kalibrer Termometer igen. Se "Kalibrering". Det kan også være nødvendigt at kontrollere, om kalibrationskoden er korrekt. Se "Parring".
	Du lagde for meget salt i vandet.	Læg ikke salt i kogende vand.
Temperatur vises ikke på displayet. Displayet viser et advarselsikon.	Termometer fik ikke forbindelse med kogesektionen, fordi signalstyrken er for lav.	Placer Termometer tæt på antennen på kogesektionens overflade, i nærheden af kogesektionens midte. Se "Råd og tips".
	Noget dækker Termometer eller antennen på kogesektionens overflade, f.eks. et metallisk bestik.	Fjern noget, der dækker antennen. Sørg for at placere kogegrej i midten af kogezonen. Se "Råd og tips".
	Forbindelsen mellem Termometer og antennen gik tabt.	Sørg for, at intet dækker signalet. Bevæg Termometer langs grydens kant for at justere dens placering. Se "Råd og tips".
	Andre apparater virker ved den samme frekvens og forstyrrer forbindelsen.	Fjern eventuelle apparater, der kan forstyrre forbindelsen. Se under "Tekniske data".
Madens temperatur er anderledes end forventet.	Termometer er forkert indsat.	Sørg for, at målingspunktet er placeret i den tykkeste del af maden. Se "Råd og tips".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogesektionen detekterer betydelige temperaturspring.	Du tilføjede noget vand eller skiftede gryden under tilberedning.	Undgå at tilføje vand eller skifte gryden, efter en funktion starter.
	Varmen i gryden blev ikke jævnt fordelt, især for tykke væsker.	Rør hyppigt rundt i maden.
Gryden bliver for varm, eller maden bliver overstegt for hurtigt.	Du brugte en gryde, som er for lille.	Brug gryder, hvis størrelser passer til den givne kogezone. Se under "Tekniske data".
Du kan ikke aktivere en funktion.	En anden funktion er i drift på den samme kogezone, som forhindrer aktiveringen.	Stop funktionen, inden du aktiverer en anden.
Hjælp til tilberedning eller Sous-vide stopper.	I starten af en tilberedning er temperaturen af væsken i gryden højere end 40 °C. Kogegrejet i brug er meget varmt.	Brug kun kolde væsker. Forvarm ikke kogegrejet.
Hob®Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
Hob®Hood virker, men det er kun lyset, der er tændt.	Du aktiverede H1-tilstanden.	Skift tilstanden til H2 - H6, eller vent til den automatiske tilstand starter.
Hob®Hood-tilstande H1-H6 er i drift, men lyset er slukket.	Der kan være et problem med pæren.	Kontakt det autoriserede servicecenter.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tastene.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
Der er indstillet et forkert sprog.	Du ændrede sproget ved en fejl.	Nulstil alle funktionerne til fabriksindstillingerne. Vælg Nulstil alle indstillinger fra Menu. Kobl kogesektionen fra lysnettet. Tilslut kogesektionen igen efter 1 minut. Indstil Sprog, Displayets lysstyrke og Signal volume.
En kogezone slukkes. Der vises en advarselsbesked om, at kogezone slukkes.	Automatisk slukning deaktiverer kogezone.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen. Se "Daglig brug".
 og en besked lyser.	Lås er tændt.	Se "Daglig brug".
O - X - A vises.	Børnesikring er tændt.	Se "Daglig brug".
 blinker.	Der står ikke noget kogegrej på zonen.	Sæt kogegrej på zonen.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Kogegrejet varmer op i mere end 5 min.	Bunden af kogegrejet er ikke induktionskompatibel.	Brug kogegrej med korrekt (flad, magnetisk) bund. Se "Råd og tips".

9.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på typeskiltet. Kontrollér, at du har betjent

kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Model IAE64881FB
Type 62 B4A 01 CA
Induktion 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 597 649 00
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz
Fremstillet i: Tyskland
7.35 kW



10.2 Softwarelicenser

Softwaren, der medfølger i denne kogesektionen, indeholder ophavsretligt beskyttet software, hvortil der er givet licens under BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 og andre.

Se hele licensteksten på: Menu > Indstillinger > Service > Licens.

Du kan downloade kildekoden af open source-softwaren ved at følge hyperlinket på webproduktetsiden.

10.3 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varme-trin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varig-hed [min.]	Diameter af koge-grej [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1800	2800	10	145 - 180

Effekten af kogezone kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det skifter med kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

10.4 Tekniske specifikationer for Termometer

Termometer er godkendt til brug i kontakt med mad.

Arbejdsfrekvens	433,05-434,73 MHz
Maks. sendeeffekt	5 dBm
Temperaturområde	0-120 °C
Målecyklus	3 sekunder

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktoplysninger*

Identifikation af model	IAE64881FB	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	21,0 cm
	Forreste højre	14,5 cm
	Bageste højre	18,0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	189,1 Wh/kg
	Bageste venstre	189,1 Wh/kg
	Forreste højre	180,2 Wh/kg
	Bageste højre	178,3 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	184,2 Wh/kg	

* I EU ifølge EU 66/2014. For Hviderusland ifølge STB 2477-2017, bilag A. For Ukraine ifølge 742/2019.

EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2:

Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne

Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved markeringerne for de respektive kogezone.

11.2 Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.

- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

12. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	67
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	69
3. INSTALLATION.....	72
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	73
5. BEFORE FIRST USE.....	75
6. DAILY USE.....	77
7. HINTS AND TIPS.....	84
8. CARE AND CLEANING.....	91
9. TROUBLESHOOTING.....	91
10. TECHNICAL DATA.....	94
11. ENERGY EFFICIENCY.....	95
12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	96

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:

- Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
- Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

 WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

 WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Food Sensor

- Use the Food Sensor according to its purpose. Do not use it to open or lift anything.
- Use only the Food Sensor recommended for the hob, one at a time.
- Do not use it when it is malfunctioning or damaged.
- Do not use the Food Sensor in the oven or microwave.
- The Food Sensor can read temperatures up to 120 °C.
- Make sure that the Food Sensor is always inside the food or liquid, up to the minimum level mark.
- Clean the Food Sensor before the first use. Use only neutral detergents. Do not

use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects. Do not wash the Food Sensor in the dishwasher. The silicone handle may discolour, which has no effect on how the Food Sensor operates.

- Use the original packaging to store the Food Sensor.
- If you replace the Food Sensor, store the old one minimum 3 m away. The old Food Sensor may influence the functioning of the new one.

2.5 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.7 Disposal

 WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.

- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

3.2 Built-in hobs

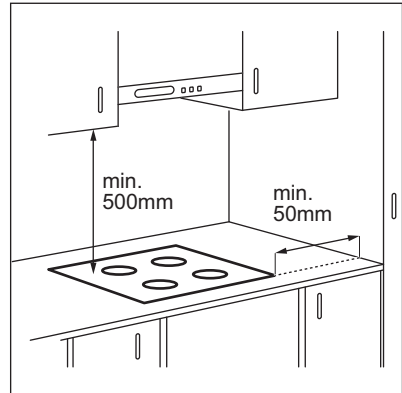
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

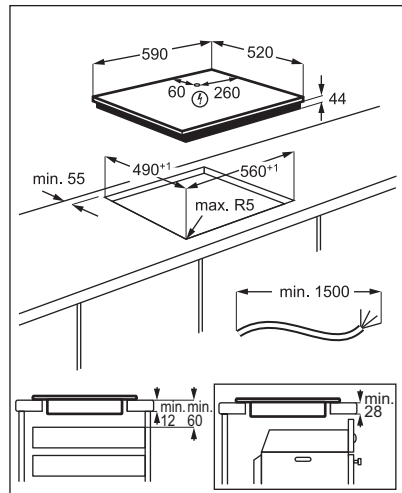
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

3.4 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

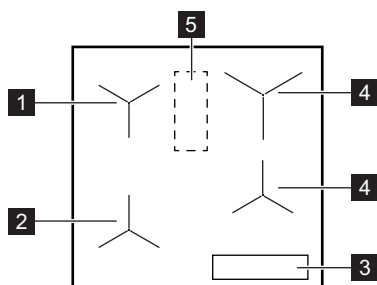


Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



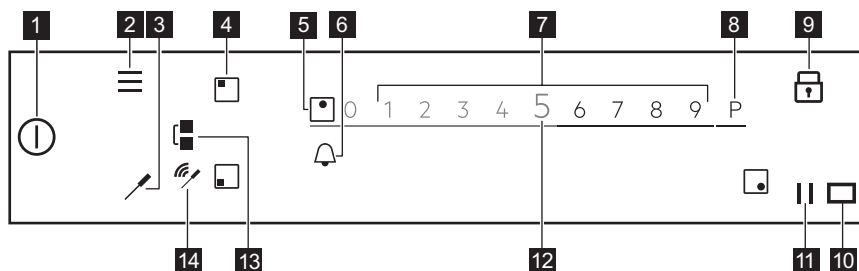
1 Induction zone with Assisted Cooking

- 2 Induction zone with Assisted Cooking and Pan Fry
- 3 Control panel
- 4 Induction cooking zone
- 5 Area with antenna

⚠ CAUTION!

Do not put anything on the hob in this area.

4.2 Control panel layout

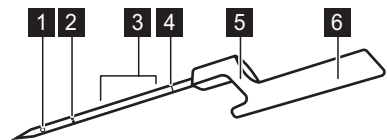


To see the available settings touch the appropriate symbol.

Symbol	Comment
1	ON / OFF To activate and deactivate the hob.
2	Menu To open and close the Menu.
3	Food Sensor To open the Food Sensor menu.
4	Zone selection To open the slider for the selected zone.

Symbol		Comment	
5	-	Zone indicator	To show for which zone the slider is active.
6		-	To set the timer functions.
7	-	Slider	To adjust the heat setting.
8	P	PowerBoost	To activate the function.
9		Lock	To activate and deactivate the function.
10		-	The window of the Hob2Hood infrared signal communicator. Do not cover it.
11		Pause	To activate and deactivate the function.
12	0 - 9	-	To show the current heat setting.
13		Bridge	To activate and deactivate the function.
14		Signal indicators	Full connection / No signal. To show the signal strength of the connection between the Food Sensor and the antenna.

4.3 Food Sensor

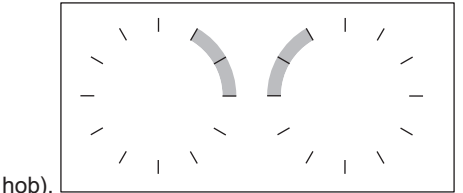


- 1 Measurement point
- 2 Minimum level mark
- 3 Recommended immersion range (for liquids)
- 4 Calibration code
- 5 Hook for placing the Food Sensor on the rim
- 6 Handle with antenna inside

The Food Sensor is a wireless temperature probe operating without a battery, delivered in a packaging with the hob. Inside its handle there is an antenna. Another antenna is located below the hob surface, in the area between the two rear cooking zones. To ensure proper communication between the Food Sensor and the hob do not put anything on the hob in this area.

The measurement point is located halfway between the tip and the minimum level mark.

Insert the Food Sensor in the food at least up to the minimum level mark. For liquids, to get the best cooking results, immerse the Food Sensor in the liquid 2-5 cm above the minimum level mark. Place the Food Sensor on the rim of the pot or pan by the hook; close to the area with the antenna, at 1 - 3 o'clock position (for the left side of the hob) or 9 - 11 o'clock position (for the right side of the



hob).

The following indicators show the strength of the connection between the hob and the Food Sensor on the display: , , . If the hob cannot establish the connection,  comes on. You can move the Food Sensor along the rim of the pot to establish or strengthen the connection. The hob refreshes the connection status every 3 seconds.



For more information refer to "Hints and Tips for the Food Sensor".

4.4 Key features of your hob

Your new **SensePro®** hob expertly guides you through the entire cooking session. Refer to the information below to discover several of its best features.

Depending on the kind of food, you can use Assisted Cooking with or without the Food Sensor. For various dishes you get different sets of functions.

Food Sensor  - can be used in two ways. It measures the temperature in functions such as Thermometer and Pan Fry as well as helps you accurately maintain the temperature for different food types while cooking Sous Vide or using functions such as Poach, Simmer or Reheat.

Assisted Cooking - facilitates cooking by providing you with ready-made recipes for various dishes, pre-defined cooking parameters, and step-by-step instructions. You can use it with the Food Sensor, e.g. to prepare a steak, or without it, e.g. to prepare pancakes. The available options depend on the kind of dish you want to make. In this mode you can use functions such as Sous Vide, Pan Fry, Simmer, Reheat, and many more. Pop-up windows and sounds inform you when the pre-defined temperature is reached. You can access Assisted Cooking from the Menu.

Sous Vide  - a method of cooking vacuum-packed food in low temperature, for a prolonged period of time, which helps you save vitamins and maintain the flavour. Your hob provides you with clear settings and instructions to follow. Once you select the function via Assisted Cooking, the

temperatures are defined for different food types. You can also choose your own temperatures if you activate the function via Sous Vide in the Menu.

Pan Fry  - a frying method with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food. It helps you avoid overheating of food or oil. You can activate it by selecting Assisted Cooking from the Menu.

Thermometer - with this function the Food Sensor measures the temperature while cooking. You cannot use it when the Assisted Cooking function operates.

Other useful features of your hob:

Melting  - this function is perfect for melting chocolate or butter.

PowerBoost P - this function quickly boils large quantities of water.

Pause  - this function lowers the heat setting to 1 for all cooking zones, enabling you to keep the food warm for a long time.

Bridge  - this function allows you to combine both left side zones and use larger cookware. You can use it with Pan Fry.

Hob²Hood - this function connects the hob with a special hood and adjusts the fan speed accordingly.

Lock  - this function temporarily disables the control panel during cooking.

Child Lock - this function disables the control panel while the hob does not operate, preventing accidental use.

Stopwatch, Count Down Timer, and Minute Minder - are three functions that you can choose between to monitor the cooking time.

For more info, refer to "Daily use".

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Using the display

- Only the backlit symbols can be used.
- To activate a given option, touch the relevant symbol on the display.

- The selected function is activated when you remove the finger from the display.
- To scroll the available options, use a quick gesture or drag your finger across the display. The speed of the gesture determines how fast the screen moves.
- The scrolling can stop by itself or you can stop it immediately if you touch the display.
- You can change most of the parameters shown on the display when you touch the relevant symbols.
- To select the required function or time you can scroll through the list and / or touch the option you want to choose.
- When the hob is activated and some of the symbols disappear from the display, touch it again. All the symbols come back on.
- For certain functions, when you start them, a pop-up window with additional information appears. To deactivate the pop-up window permanently, check ☐ before you activate the function.
- Select a zone first to activate the timer functions.

Symbols useful for display navigation

	To confirm the selection or setting.
	To go back / forwards one level in the Menu.
	To scroll up / down the instructions on the display.
	To activate / deactivate the options.
	To close the pop-up window.
	To cancel a setting.

5.2 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Display Brightness and Buzzer Volume.

You can change the setting in Menu > Settings > Setup. Refer to "Daily use".

5.3 Food Sensor calibration

Before you start using the Food Sensor you need to calibrate it, to ensure that the temperature readings are correct.

Once the Food Sensor is calibrated properly, it measures the temperature at the boiling point with the tolerance range of $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Follow the procedure when:

- you install the hob for the first time;
- you move the hob to a different location (change of altitude);
- you replace the Food Sensor.



Use a pot with the bottom diameter of 180 mm and fill it with 1 - 1,5 l of water. Do not put salt into the water, this may affect the procedure.

1. To calibrate or re-calibrate the function, put the Food Sensor on the rim of a pot. Fill the pot with cold water, at least up to the minimum level mark, and place it on the left front cooking zone.

2. Touch .

Select Settings > Food Sensor > Calibration from the list.

3. Touch Calibrate.

Follow the instructions on the screen.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

5.4 Food Sensor pairing

Originally, your hob is paired with the Food Sensor upon delivery.

If you replace the Food Sensor with a new one, you need to pair it with your hob.

1. Touch .

Select Settings > Food Sensor > Pairing from the list.

2. Touch Forget to disconnect the previous Food Sensor.

3. Touch Pair next to the cooking zone.

A pop-up window appears.

4. Enter the five-digit code engraved on your new Food Sensor, using the number pad.

5. Touch OK to confirm.

Your Food Sensor is now paired with the hob.

Always calibrate the Food Sensor after pairing.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

5.5 Menu structure

Touch  to access and change the settings of the hob or activate some functions.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.
To navigate through the Menu use  or .

The table shows the basic Menu structure.

Assisted Cooking		
Hob Functions	Sous Vide	
	Thermometer	
	Melting	
Settings	Child Lock	
	Stopwatch	
	Hob²Hood	
	Food Sensor	Connection Calibration Pairing
	Setup	Assisted Cooking Language Key Tones Buzzer Volume Display Brightness
	Service	Demo Mode License Show Software Version Alarm History Reset All Settings

6. DAILY USE

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

6.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,

- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware or there is no cookware on a given zone. The white cooking zone symbol blinks and the induction cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.

- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a message comes on and the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 5	5 hours
6	4 hours
7 - 9	1.5 hour



When you use Pan Fry the hob deactivates after 1.5 hours. For Sous Vide the hob deactivates after 4 hours.

6.3 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected cooking zone. Induction cooking zones adapt to the dimensions of the bottom of the cookware automatically.

Once you place a pot on the selected cooking zone the hob automatically detects it and the relevant slider appears on the display. The slider is visible for 8 seconds, after that time the display goes back to the main view. To close the slider faster tap the screen outside of the slider area.

When other zones are active the heat setting for the zone you want to use may be limited. Refer to "Power Management".



Make sure that the pot is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips". Check the size of the pot in "Technical data".

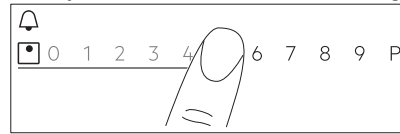
6.4 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone.

The slider for the active cooking zone appears on the display and is active for 8 seconds.

3. Touch or slide your finger to set the desired heat setting.

The symbol turns red and becomes bigger.



You can also change the heat setting while cooking. Touch the zone selection symbol on the main view of the control panel and move your finger to the left or right (to lower or increase the heat setting).

6.5 PowerBoost

This function activates more power for the appropriate induction cooking zone; it depends on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

1. Touch the desired zone symbol first.
2. Touch **P** or slide your finger to the right to activate the function for the chosen cooking zone.

The symbol turns red and becomes bigger. The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting.



For maximum duration values, refer to "Technical data".

6.6 OptiHeat Control(3 step Residual heat indicator)



WARNING!

III / II / I As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators **III / II / I** appear when a cooking zone is hot. They show the level of

the residual heat for the cooking zones you are currently using.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on a cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.7 Timer

Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

You can set the function for each cooking zone separately.

1. Set the heat setting for the appropriate cooking zone first and then set the function.
2. Touch the zone symbol.
3. Touch .

The timer menu window appears on the display.

4. Check  to activate the function.

The symbols change to  .

5. Slide your finger to the left or right to select the desired time (e.g. hours and/or minutes).
6. Touch OK to confirm your selection.

You can also choose **X** to cancel your selection.

When the time comes to an end, a signal sounds and  blinks. Touch  to stop the signal.

To deactivate the function set the heat setting

to 0. Alternatively, touch  to the left of the timer value, touch **X** next to it and confirm your choice when a pop-up window appears.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate.

The function has no effect on the operation of the cooking zones.

1. Select any cooking zone.
The relevant slider appears on the display.

2. Touch .

The timer menu window appears on the display.

3. Slide your finger to the left or right to select the desired time (e.g. hours and minutes).

4. Touch OK to confirm your selection.

You can also choose **X** to cancel your selection.

When the time comes to an end, a signal sounds and  blinks. Touch  to stop the signal.

To deactivate the function touch  to the left of the timer value, touch **X** next to it and confirm your choice when a pop-up window appears.

Stopwatch

The function automatically starts counting immediately after you activate a cooking zone. You can use this function to monitor how long it operates.

1. Touch  to access the Menu.
2. Scroll the Menu to select Settings > Stopwatch.
3. Touch the switch to turn the function on / off.

The function does not stop when you lift the pot. To reset the function and start it again manually touch , select Reset from the pop-up window. The function starts counting from 0. To Pause the function for one cooking session touch  and select Pause from the pop-up window. Select Start to continue counting.

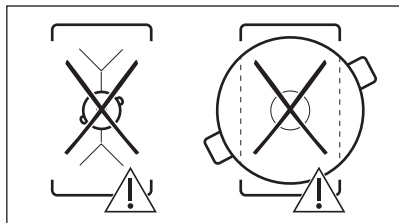
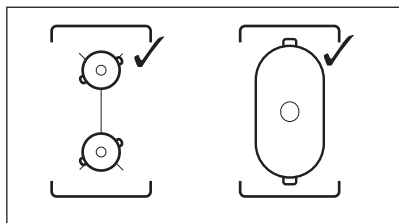
6.8 Bridge function

This function connects two cooking zones and they operate as one with the same heat setting.

You can use the function with large cookware.

1. Place the cookware on two cooking zones. The cookware must cover the centres of both zones.
2. Touch  to activate the function. The zone symbol changes.
3. Set the heat setting.

The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking.



To deactivate the function, touch . The cooking zones operate independently.

6.9 Pause

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

You cannot activate the function when Assisted Cooking or Sous Vide is running.

When the function operates only ① and  symbols can be used. All other symbols on the control panel are locked.

The function does not stop the timer functions.

Touch  to activate the function.

 comes on. The heat setting is lowered to 1.

To deactivate the function touch .

The function stops PowerBoost. The highest heat setting reactivates when you touch  again.

6.10 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

Touch  to activate the function.

To deactivate the function, touch  for 3 seconds.



When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

6.11 Child Lock

This function prevents an accidental operation of the hob.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Child Lock from the list.
3. Turn the switch on and touch the letters A-O-X in the alphabetical order to activate the function. To deactivate the function turn the switch off.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use < or >.

6.12 Assisted Cooking

This function adjusts the parameters to different types of food and maintains them throughout cooking.

With the function you can prepare a wide range of dishes, such as Meat, Fish & Seafood, Vegetables, Soups, Sauces, Pasta or Milk. There are different cooking methods available for different types of food, e.g. for chicken you can choose between Pan Fry, Sous Vide or Poach.

You can activate the function on the left side of the hob only. Assisted Cooking with the Sous Vide function can be activated for the left front or rear cooking zone. If you want to use Pan Fry it can be activated for the left front cooking zone or both cooking zones when bridged.

If Assisted Cooking runs on the left front cooking zone, use the zones on the right for cooking without the function.

Do not use cookware with the bottom diameter exceeding 200 mm on the left rear cooking zone when the function operates on the left front one. This may influence the connection between the Food Sensor and the antenna situated below the hob surface.



Do not heat cookware up before cooking. Use only cold tap water or liquids, if applicable. Reheat only cold dishes.



For Pan Fry follow the instructions on the display. Add oil once the pan is hot.



With Assisted Cooking the timer function works as Minute Minder. It does not stop the function when the set time runs out.

1. To activate the function, touch  or  and select Assisted Cooking.
2. Choose the type of food you would like to prepare from the list.
For each type of food there are a few options available. Follow the instructions shown on the display.
 - You can touch OK on top of the pop-up window to use the default settings.
 - For Pan Fry, you can change the default heat level. For some dishes you can check the core temperature of the food if you use the Food Sensor.
 - For most of the options, e.g. Sous Vide and Poach, you can change the default temperature.
 - You can change the default time or set your own. Only for Sous Vide the minimum time is pre-defined.

Additional instructions with detailed information are available on the screen. You can scroll them with  and .

3. Touch OK. Follow the instructions in the pop-up windows.
Some of the options start with preheating. You can trace the progress on the control bar.
4. If a pop-up window appears with instructions, touch OK and then Start to continue.

The function operates with the pre-defined settings.

To deactivate the pop-up window

permanently, check ☐ before you activate the function.

5. Once the set time is up, an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. To close the window, touch OK. The function does not stop automatically. For Sous Vide the hob will automatically deactivate after a maximum of four hours.

To stop the function, touch  or , or the symbol of the active zone, and select Stop. To confirm touch Yes in the pop-up window.

6.13 Sous Vide

To prepare meat, fish or vegetables with the use of the function you need appropriate zip-lock bags, or plastic bags and a vacuum sealer. Put seasoned food in bags and vacuum seal them. You can also buy portions of food ready to prepare with this cooking method.



WARNING!

Make sure you obey food safety principles. Refer to "Hints and Tips".

With this function you are free to choose your own time and temperature (between 35 and 85 °C), suitable for the kind of food you want to prepare. Use maximally 4 litres of water; cover the pot with a lid. For more details on cooking parameters, refer to the Cooking Guide table in "Hints and Tips". Defrost food before preparing it.

The function can only be activated for the left front or left rear cooking zone. If Sous Vide runs, use the zones on the right for cooking without the function.



With Sous Vide the timer function works as Minute Minder. The function deactivates automatically only after a maximum of four hours.

1. Prepare portions of food according to the instructions above.
 2. Place the pot filled with cold water on the left front or rear cooking zone.
 3. Touch > Sous Vide. You can also touch > Hob Functions > Sous Vide.
 4. Select the right temperature.
Set the time (optionally). The time of the cooking session depends on the thickness and type of food.
 5. Touch OK to continue.
 6. Place the Food Sensor on the rim of the pot.
 7. Touch OK to close the pop-up window.
 8. Touch Start to activate preheating.
Once the pot reaches the intended temperature, an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to confirm.
 9. Put portions of food in bags vertically into the pot (you may use a Sous Vide rack).
Touch Start.
- If you set the Minute Minder, it starts running along with the function.
10. Once the set time is up, an acoustic signal sounds and blinks. To stop the signal touch .

To stop or re-adjust the function, touch or the symbol of the active zone, and then Stop. To confirm, touch Yes in the pop-up window.

Keep Temperature

You can use the Sous Vide function for cooking while the Food Sensor accurately controls and maintains the temperature (with the accuracy of $\pm 1^\circ\text{C}$). You can prepare a wide range of dishes such as spiced fonds or sauces (e.g. different types of curry or bouillabaisse). You can set your own parameters or refer to the Cooking Guide table in "Hints and Tips".

The function can only be activated for the left front or left rear cooking zone.

1. Touch > Hob Functions > Sous Vide
or access the function by touching > Sous Vide.
2. Select the right temperature.
Set the time (optionally).
3. Touch OK to continue.
4. Place the Food Sensor on the rim of the pot, or insert it in the food.
5. Touch Start to activate preheating.
Once the pot reaches the intended temperature, an acoustic signal sounds and a pop-up window appears.
6. Touch OK to close the pop-up window.
7. Touch Start.
If you set the Minute Minder, it starts running along with the function.
8. Once the set time is up, an acoustic signal sounds and blinks. To stop the signal touch .

To stop or re-adjust the function, touch or the symbol of the active zone, and then Stop. To confirm, touch Yes in the pop-up window.

6.14 Thermometer

With this function the Food Sensor works as a thermometer, which helps you monitor the temperature of the food or liquid while cooking. For example, you can rely on it to heat up milk or check the temperature of baby food.

At least one cooking zone has to be active to use the function.

You can activate the function for all cooking zones but only for one cooking zone at a time.

1. Insert the Food Sensor inside the food or liquid up the minimum level mark.
2. Touch on the display to open the Food Sensor menu and choose > Thermometer. You can also touch > Hob Functions > Thermometer.
3. Touch Start.
Measuring starts on the active cooking zone.
If none of the cooking zones is active an info pop-up window appears.

To stop the function, touch the digits indicating the temperature or  and select Stop.

6.15 Melting

You can use this function to melt different products, e.g. chocolate or butter. You can use the function only for one cooking zone at a time.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Hob Functions > Melting from the list.
3. Touch Start.
You need to select the desired cooking zone.
If the cooking zone is already active a pop-up window appears. Cancel the previous heat setting to activate the function.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use < or >.

To stop the function, touch the zone selection symbol and then touch Stop.

6.16 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. The speed of the fan is defined automatically on the basis of the mode setting and the temperature of the hottest pot on the hob.

For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to the hood user manual.

To operate the function automatically, set the automatic mode to H1 - H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes the temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan. You can set the hob to activate only the light by selecting H1.



If you change the fan speed on the hood, the default connection with the hob is deactivated. To reactivate the function, turn both appliances OFF and ON again.

Mode	Auto- matic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

¹⁾ The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with the automatic mode.

²⁾ The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with the automatic mode.

³⁾ This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the modes

If you are not satisfied with the noise level / fan speed, you can switch between modes manually.

1. Touch .
Select Settings > Hob²Hood from the list.
2. Choose the appropriate mode.

To leave the Menu touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from an accidental activation for the next 30 seconds.

The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

6.17 Language

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language from the list.
3. Choose the appropriate language from the list.

If you chose the wrong language, touch . A list appears. Select the third option from the top, then the last but one option. Next, select the second option. Scroll down to choose the appropriate language from the list. Finally, choose the option on the right.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use < or >.

6.18 Key Tones / Buzzer Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off entirely. You can choose between the click (default) or beep.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key Tones / Buzzer Volume from the list.
3. Choose the appropriate option.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use < or >.

6.19 Display Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 4 brightness levels, 1 is the lowest and 4 is the highest.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Display Brightness from the list.

3. Choose the appropriate level.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

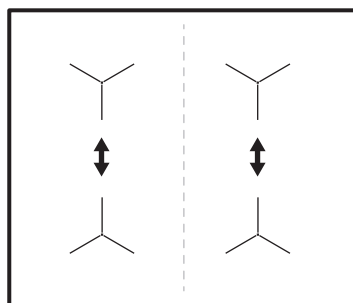
To navigate through the Menu, use < or >.

6.20 Power Management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading of 3680 W. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The maximum heat setting is visible on the slider. Only the digits in white are active.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



7. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.

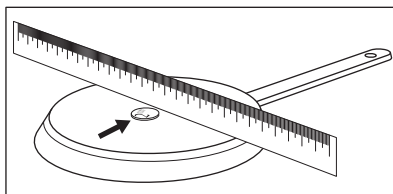


Refer to "Technical data".

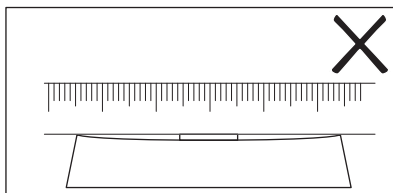
7.2 Correct pans for Pan Fry function

Use only pans with flat bottom. To check if the pan is correct:

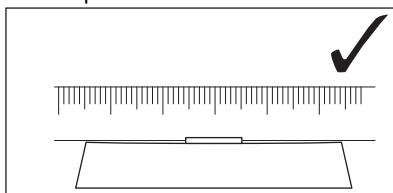
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2 or 5 Euro Cent (or with similar thickness) between the ruler and the bottom of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



- b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



7.3 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs, the pot is detected after you place it on the hob.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

7.4 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

7.5 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the

consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

7.6 Hints and Tips for the Food Sensor

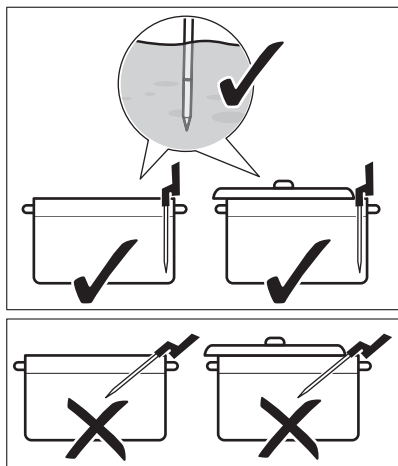


For functions such as Assisted Cooking and Sous Vide, you can use the Food Sensor on the left side of the hob only. With the Thermometer function you can use the Food Sensor also on the right side of the hob.

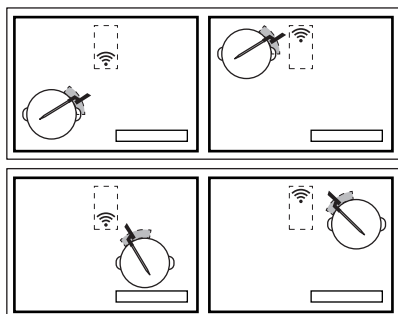
To ensure strong connection ( , ) between the Food Sensor and the hob:

For liquids

- Immerse the Food Sensor in the liquid, within the recommended immersion range. The minimum level mark has to be covered.
- Place the Food Sensor on the rim of the pot. If possible, keep it in the vertical position. Make sure its tip comes into contact with the bottom of the pot. The handle of the Food Sensor should always be outside of the pot or pan.

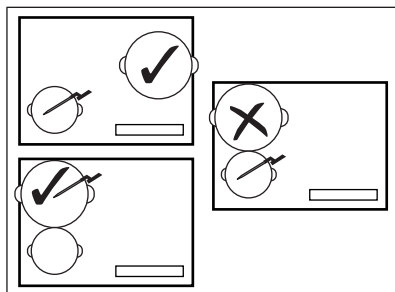


- If you want to use the Food Sensor on the left side of the hob, ensure that it is near the centre of the hob, at 1 - 3 o'clock position. If you want to use it on the right (with the Thermometer function), make sure it is placed at 9 - 11 o'clock position. Refer to the illustrations below.



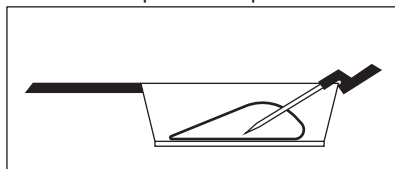
You can move the Food Sensor along the rim of the pot if the connection fails to establish.

- You can partially cover the pot with a lid.
- If you use the left front cooking zone, do not place any large pots on the left rear one. Large pots on the left rear cooking zone may block the signal. Move the large pot to the right rear cooking zone.

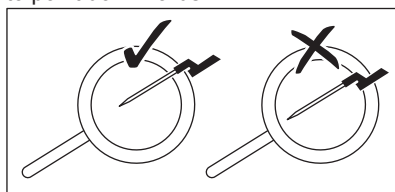


For solid foods (core temperature measurement)

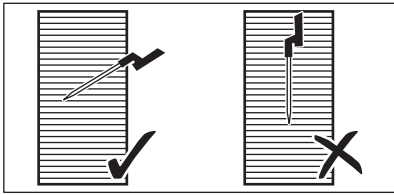
- Insert the Food Sensor across the thickest part of the food, up to the minimum level mark. The measurement point should be in the central part of the portion.



- Make sure the Food Sensor is firmly inserted in the food. The metal parts of the Food Sensor should not touch the walls of the pot / pan. The hook of the handle has to point downwards.



- For meat / fish with a thickness of 2 - 3 cm, the tip of the Food Sensor should reach the bottom of the pan.
- Remove the Food Sensor before turning the food over.
- When using a plancha, make sure the handle of the Food Sensor stays on the right side, outside of its surface. Refer to the illustrations below.



7.7 Cooking at low temperatures - Food safety principles

Make sure you comply with the following instructions when cooking at low temperatures, e.g. Sous Vide.

- Wash / disinfect your hands before preparing food. Use disposable gloves.
- Use only high quality fresh food, stored in appropriate conditions.
- Always wash and peel fruits and vegetables thoroughly.
- Keep your worktop surface and cutting boards clean. Use different cutting boards for different types of food.
- Pay special attention to food hygiene when preparing poultry, eggs, and fish. Poultry should always be prepared at the temperature of at least 65 °C for a minimum of 50 minutes.
- Make sure the fish you want to prepare with the use of Sous Vide have the sashimi quality, i.e. it is extra fresh.

- Store the prepared food in a refrigerator for a maximum of 24 hours.
- For people with a weakened immune system or chronic health conditions it is advisable to pasteurise food before consuming it. Pasteurise the food at 60 °C for a minimum of one hour.

7.8 Cooking Guide

The table below shows examples of food types and provides you with the optimal temperatures and suggested cooking times. The parameters may vary depending on the temperature, quality, consistency, and quantity of food.

The length of the cooking time depends more on the thickness of the food than on its weight. E.g. for steak, the thicker the piece, the more time it takes for its core to reach the pre-defined temperature. A 2 cm-thick steak requires around one hour to reach 58 °C, while a 5 cm-thick one needs around four hours.

Monitor the first cooking session to ensure the parameters below suit your cooking habits and cookware. You can change these parameters depending on your personal preferences.

Food type	Cooking method	Preparation level	Thickness / amount of food	Core temp / cooking temp (°C)	Cooking time (min)
Beef - steak	Sous Vide	rare	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		medium	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		done	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240

Food type	Cooking method	Preparation level	Thickness / amount of food	Core temp / cooking temp (°C)	Cooking time (min)
Chicken - breast	Sous Vide	well-done	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Poach	well-done		68 - 74	35 - 45
Chicken - leg	Poach	well-done	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Pork - steak	Sous Vide	well-done	2 cm	60 - 66	35 - 60
Pork - tenderloin	Sous Vide	well-done	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Lamb fillet	Sous Vide	medium	2 cm	56 - 60	35 - 60
		well-done		64 - 68	40 - 65
Saddle of lamb (without bones)	Sous Vide	medium	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		well-done		64 - 68	65 - 120
Salmon	Sous Vide	translucent	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Poach	translucent	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuna	Sous Vide	translucent	2 cm	45 - 50	35 - 50
Shrimps	Sous Vide	translucent	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Eggs	Sous Vide	soft ¹⁾	M - size	63 - 64	45 - 70
		medium ¹⁾		65 - 67	45 - 70
		hard ¹⁾		68 - 70	45 - 70
	Boiling	soft		boiling	4 ²⁾
		medium		boiling	7 ²⁾
		hard		boiling	10 ²⁾
Rice	Swelling	cooked	-	-	10 - 30
Potatoes	Boiling	cooked	-	-	15 - 30
Vegetables (fresh)	Sous Vide	cooked	-	85	30 - 40
Asparagus	Sous Vide	cooked	-	85	30 - 40

¹⁾ The egg white stays liquid.

²⁾ The times are for medium-sized eggs. For large eggs and eggs from the fridge add one minute to the cooking time.

Additional tips for Assisted Cooking:

- Fill the pot with a suitable amount of liquid (i.e. between 1 - 3 litres) before cooking. Try to avoid adding more while cooking.

- Use a lid to save energy and reach the temperature faster (also for preheating water).
- Stir your dish regularly throughout the cooking process to ensure a uniform temperature distribution.
- Add salt at the very beginning of a cooking session.
- Defrost food before preparing it.
- Add vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, green beans, Brussels sprouts) when the water reaches the intended temperature and the pop-up window appears.
- Add potatoes or rice to cold water before you start the function.
- For stews, sauces, soups, curries, ragout, goulash, and broths you can use Reheat or Simmer. Before you start the Simmer function, fry the ingredients (without the Food Sensor) and add cold liquid; next, activate the function from Assisted Cooking.
- For small seafood, e.g. octopus slices / tentacles or shellfish you can use Pan Fry.

Additional tips for Pan Fry:

WARNING!

Use only pans with flat bottoms.

CAUTION!

Use laminated pans only with low heat setting levels, to prevent overheating and damage of the cookware.

- Start the function when the hob is cold (no preheating is necessary).
- Use sandwich bottom cookware made of stainless steel.
- Do not use cookware with an embossment in the centre of the bottom.
- Different sizes of pans can cause different heat up times. Heavy pans store more heat than the lighter ones and take more time to heat up.
- Turn the food over once it reaches a half of the desired temperature. Very thick portions of food should be turned over more often (i.e. once every two minutes). We recommend you use the Sous Vide method first, to get best results. To add a finishing touch, put the prepared

portions on a pre-heated pan and roast them quickly on both sides.

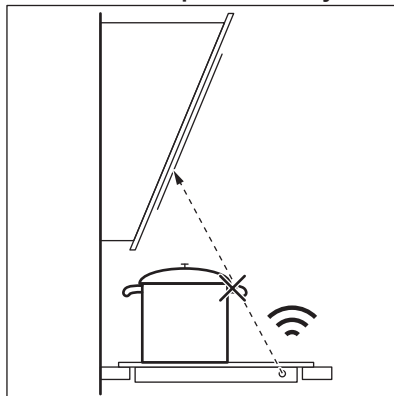
- Always remove the Food Sensor before turning the food over.

7.9 Hints and Tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood in the picture is only exemplary.



Keep the window of the Hob²Hood infrared signal communicator clean.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

8. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a

special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.
- The surface of the hob has horizontal grooves. Clean the hob with a moist cloth and some detergent with smooth movement from left to right. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth from left to right.

9. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You do not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".

Problem	Possible cause	Remedy
The display does not react to the touch.	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display. There is some liquid or an object on the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
After you activate Assisted Cooking, the hob starts heating up, stops, and then starts again.	This is a safety check to ensure that the Food Sensor is in a pot for which Assisted Cooking function was activated.	It is a normal procedure, it does not indicate any malfunction.
You cannot activate the highest heat setting.	Another zone is already set to the highest heat setting.	First reduce the power of the other zone.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
The display shows that the Food Sensor is not found.	The position of the Food Sensor is incorrect. Something blocks its signal (e.g. cutlery, a pan handle or another pot).	Position the Food Sensor correctly. Refer to "Hints and tips". Remove any metal objects or other objects that may block the signal.
The display shows the temperature of water is higher than 100°C.	You did not calibrate the Food Sensor or you did it incorrectly. You moved the hob to a different location.	Calibrate the Food Sensor again. Refer to "Calibrating". You may also need to check if the calibration code is correct. Refer to "Pairing".
	You put too much salt in the water.	Do not salt boiling water.
Temperature is not visible on the display. The display shows a warning icon.	The Food Sensor did not establish connection with the hob because the strength of the signal is too low.	Place the Food Sensor close to the antenna on the hob surface, near the centre of the hob. Refer to "Hints and tips".
	Something covers the Food Sensor or the antenna on the hob surface, e.g. a piece of metal cutlery.	Remove anything that covers the antenna. Make sure you place cookware in the centre of the cooking zone. Refer to "Hints and tips".
	The connection between the Food Sensor and the antenna was lost.	Make sure nothing covers the signal. Move the Food Sensor along the rim of the pot to adjust its position. Refer to "Hints and tips".

Problem	Possible cause	Remedy
	Other appliances work at the same frequency and disturb the connection.	Remove any appliances that may disturb the connection. Refer to "Technical Data".
Temperature of the food is different than expected.	The Food Sensor is inserted incorrectly.	Make sure the measurement point is situated in the thickest part of the food. Refer to "Hints and tips".
The hob detects significant temperature jumps.	You added some water or changed the pot while cooking.	Avoid adding water or changing the pot after a function starts.
	The heat in the pot did not spread evenly, especially for thick liquids.	Stir the food frequently.
The pot gets too hot or the food is overdone too quickly.	You used a pot which is too small.	Use pots whose sizes are appropriate for a given cooking zone. Refer to "Technical data".
You cannot activate a function.	Another function is running on the same cooking zone, which prevents the activation.	Stop the function before you activate another.
Assisted Cooking or Sous Vide stops.	At the beginning of a cooking session the temperature of the liquid inside the pot is higher than 40 °C. The cookware in use is hot.	Use only cold liquids. Do not preheat the cookware.
Hob ² Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
Hob ² Hood operates, but only the light is on.	You activated the H1 mode.	Change the mode to H2 - H6 or wait until the automatic mode starts.
Hob ² Hood modes H1 - H6 operate, but the light is off.	There might be a problem with the light bulb.	Contact an Authorised Service Centre.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
Wrong language is set.	You changed the language by mistake.	Reset all functions to the factory settings. Select Reset All Settings from the Menu. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again. Set Language, Display Brightness and Buzzer Volume.
A cooking zone deactivates. A warning message saying the cooking zone is going to switch off comes on.	Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.	Deactivate the hob and activate it again. Refer to "Daily use".
 and a message come on.	Lock operates.	Refer to "Daily use".
O - X - A appears.	Child Lock operates.	Refer to "Daily use".
 blinks.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".

Problem	Possible cause	Remedy
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
Cookware heats up longer than 5 min.	The bottom of the cookware is not induction compatible.	Use cookware with correct (flat, magnetic) bottom. Refer to "Hints and tips".

9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model IAE64881FB
Typ 62 B4A 01 CA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 597 649 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Made in: Germany
7.35 kW



10.2 Software Licences

The software included in the hob contains copyrighted software that is licensed under the BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 and others.

Check the full copy of the licence in: Menu > Settings > Service > License.

You can download the source code of the open source software by following the hyperlink present in the web product page.

10.3 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

10.4 Food Sensor technical specifications

Food Sensor is approved for use in contact with food.

Working frequency	433,05 - 434,73 MHz
Maximum sending power	5 dBm
Temperature range	0 - 120°C
Measurement cycle	3 seconds

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product information*

Model identification		IAE64881FB
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Right front	14.5 cm
	Right rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	189.1 Wh / kg
	Left rear	189.1 Wh / kg
	Right front	180.2 Wh / kg
	Right rear	178.3 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		184.2 Wh / kg

* For European Union according to EU 66/2014. For Belarus according to STB 2477-2017, Annex A. For Ukraine according to 742/2019.

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.

11.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

AEG toivottaa sinut tervetulleeksi! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:
www.aeg.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	97
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	99
3. ASENNUS.....	102
4. TUOTEKUVAUS.....	103
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	106
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	108
7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	115
8. HOITO JA PUHDISTUS.....	122
9. VIANMÄÄRITYS.....	123
10. TEKNISET TIEDOT.....	126
11. ENERGIATEHOKKUUS.....	127
12. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	128

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Savu on merkki ylikuumenemisesta. Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMIO: Kypsennystoimintoa on valvottava Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.

- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemlia keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liittämlät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:

- Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
- Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaatikon säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava,.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina "off"-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Kun laitat ruokaa kuumaan öljyyn, se voi roiskua.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päälle.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiillä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Paistolämpömittari

- Käytä Paistolämpömittari-varustetta sen käyttötarkoituksen mukaisesti. Älä käytä sitä minkään kohteen avaamiseen tai nostamiseen.
- Käytä ainoastaan keittotasoon suositeltua Paistolämpömittari-varustetta yksi kerrallaan.
- Älä käytä sitä, jos se toimii virheellisesti tai on vaurioitunut.
- Älä käytä Paistolämpömittari-varustetta uunissa tai mikroaaltouunissa.

- Paistolämpömittari voi lukea korkeintaan 120 °C lämpötiloja.
- Varmista, että Paistolämpömittari on aina ruoan sisällä tai että nestettä on minimitasoon saakka.
- Puhdista Paistolämpömittari ennen ensimmäistä käyttökertaa. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä. Paistolämpömittari-varustetta ei saa pestä astianpesukoneessa. Silikonikahvassa voi esiintyä värimuutoksia, se ei vaikuta Paistolämpömittari-varusteen toimintaan.
- Varastoi Paistolämpömittari alkuperäisessä pakkauksessa.
- Jos Paistolämpömittari vaihdetaan, säilytä käytettyä laitetta vähintään 3 m päässä. Käytetty Paistolämpömittari voi vaikuttaa uuden laitteen toimintaan.

2.5 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienisiä, liuotteita tai metalliesineitä, ellei toisin ohjeisteta.

2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

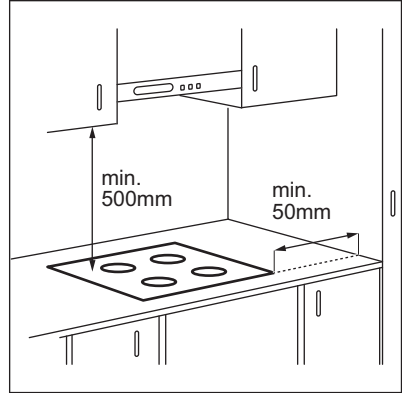
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Virtajohto

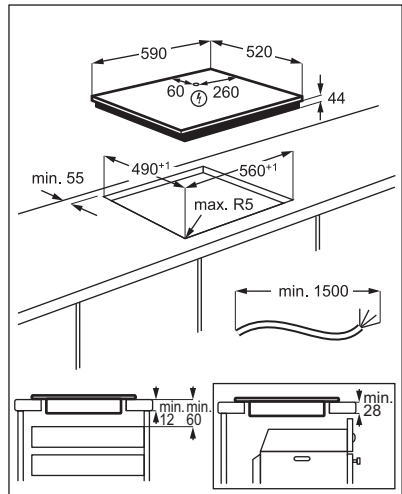
- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää yli 90 °C lämpötilaa. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

3.4 Kokaminen

Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimmäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.



Jos laite on asennettu vetolaatikon yläpuolelle, vetolaatikon sisältö voi lämmetä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.



Etsi video-opastus "AEG-induktiokeittotason asentaminen – Työtasoasennus" kirjoittamalla

alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.



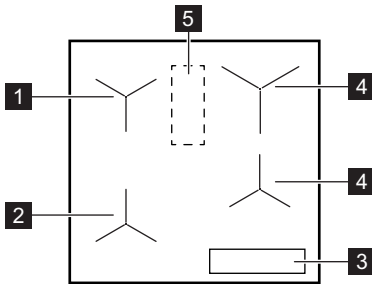
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoalueet



1 Induktiokeittoalue toiminnolla Avustava ruoanvalmistus

2 Induktiokeittoalue toiminnolla Avustava ruoanvalmistus ja Pannulla paistettu

3 Käyttöpaneeli

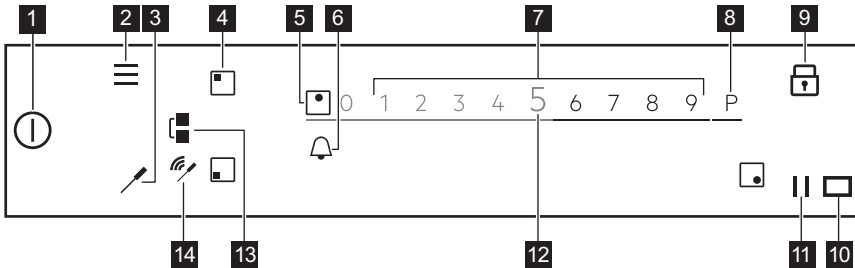
4 Induktiokeittoalue

5 Alue antennilla

⚠ HUOMIO!

Älä aseta tälle keittotason alueelle mitään.

4.2 Ohjauspaneelin asettelu

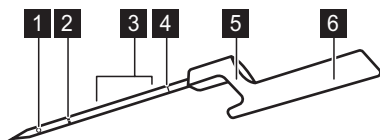


Tarkista käytettävissä olevat asetukset koskettamalla vastaavaa symbolia.

Symboli	Kommentti
1 ①	ON (Päälle) / OFF (Pois päältä) Keittotason kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2 ≡	Valikko Valikko:n avaaminen ja sulkeminen.
3 🔪	Paistolämpömittari Paistolämpömittari -valikon avaaminen.

Symboli	Kommentti
4 	Alueen valitseminen Valitun alueen liukukytkimen aktivoiminen.
5 -	Alueen merkkivalo Liukukytkimen alueen tarkistaminen.
6 	- Ajustointitoimintojen asettaminen.
7 -	Liukukytkin Tehotason säätäminen.
8 P	PowerBoost -toiminnon kytkeminen toimintaan.
9 	Lukko Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
10 	- Pidä Hob ² Hood-infrapunasignaalin näyttöikkuna puhtaana. Sitä ei saa peittää.
11	Tauko Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
12 0 - 9	- Valitun tehotason näyttäminen.
13 	Bridge Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
14 	Signaalin merkkivalot Voimakas yhteys / Ei signaalia. Näyttää Paistolämpömittari ja antennin välisen yhteyden signaalin voimakkuuden.

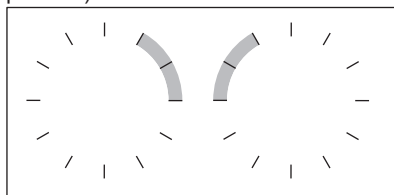
4.3 Paistolämpömittari



- 1 Mittauskohta
- 2 Minimitaso
- 3 Suositeltu upotusalue (nesteet)
- 4 Kalibrointikoodi
- 5 Koukku Paistolämpömittari-varusteen asettamiseksi reunaan
- 6 Kahva sisäisellä antennilla

Paistolämpömittari on langaton lämpötila-anturi, joka toimii ilman paristoa ja joka toimitetaan pakkauksessa keittotason mukana. Sen kahvan sisällä on antenni. Toinen antenni sijaitsee keittotason pinnan alla kahden takana olevan keittoalueen välissä. Älä aseta mitään tälle keittotason alueelle varmistaaksesi tehokkaan tiedonsiirron Paistolämpömittari-varusteen ja keittotason välillä.

Mittauskohta sijaitsee puolivälissä kärjen ja minimitason välissä. Aseta Paistolämpömittari ruokaan vähintään minimitasoon saakka. Kun kyseessä on neste, parhaan tuloksen saavuttamiseksi Paistolämpömittari tulee upottaa nesteeseen 2-5 cm minimitason yläpuolelle. Aseta Paistolämpömittari koukun avulla keittoastian tai pannun reunaan niin, että se on antennialueen lähellä klo 1 - 3 asennossa (keittotason vasemmalla puolella) tai klo 9 - 11 asennossa (keittotason oikealla puolella).



Seuraavat näytön merkkivalot osoittavat keittotason ja Paistolämpömittari-varusteen välisen yhteyden voimakkuuden: , , . Jos keittotaso ei voi luoda yhteyttä, merkkivalo  syttyy. Paistolämpömittari-

varustetta voidaan siirtää keittoastian reunaan pitkin yhteyden luomiseksi tai vahvistamiseksi. Keittotaso päivittää yhteyden tilan kolmen sekunnin välein.



Katso lisätietoa luvusta "Neuvoja ja vinkkejä toimintaan Paistolämpömittari".

4.4 Keittotason päätoiminnot

Uusi **SensePro®** -keittotaso ohjaa koko ruoanlaittojakson aikana. Katso alta lisätietoa sen parhaista toiminnoista.

Ruokalajista riippuen voit käyttää Avustava ruoanvalmistus -toimintoa Paistolämpömittari-varusteella tai sitä ilman. Erilaisia toimintoja on saatavilla eri ruokalajeihin.

Paistolämpömittari - voidaan käyttää kahdella eri tavalla. Se mittaa lämpötilaa toiminnoissa kuten Lämpötilamittari ja Pannulla paistettu ja se auttaa säilyttämään eri ruokalajien tarkan lämpötilan käyttäessä Sous-vide-toimintoa tai toimintoja kuten Haudutettu, Haudutus tai Mikroaallot, uudelleen lämmitys.

Avustava ruoanvalmistus - helpottaa ruoanlaittoa antamalla valmiita reseptejä eri ruokalajien valmistamiseen, esimääritettyjä asetuksia sekä yksityiskohtaisia ohjeita. Sitä voidaan käyttää Paistolämpömittari-varusteella (esim. pihvin valmistamiseen) tai sitä ilman (esim. pannukakkujen valmistamiseen). Saatavilla olevat valinnat riippuvat valmistettavasta ruokalajista. Tässä tilassa voit käyttää toimintoja, kuten Sous-vide, Pannulla paistettu, Haudutus, Mikroaallot, uudelleen lämmitys ja monia muita. Ponnahdusikkunat ja äänimerkit ilmoittavat, kun esimääritetty lämpötila on saavutettu. Avustava ruoanvalmistus -toiminto on käytettävissä Valikko-valikossa.

Sous-vide - tyhjiöön pakattujen ruokien valmistaminen pitkään alhaisessa lämpötilassa, mikä auttaa säilyttämään vitamiinit ja aromit. Keittotaso antaa tarkat asetukset ja ohjeet. Kun toiminto on valittu Avustava ruoanvalmistus -toiminnossa, lämpötilat määritetään eri ruokalajeille. Voit

myös valita omat lämpötilat, jos toiminto kytketään päälle Sous-vide -toiminnossa Valikko-valikossa.

Pannulla paistettu - paistotoiminto automaattisesti säädettyillä tehotasoilla, sopii erilaisten ruokien valmistamiseen. Auttaa välttämään ruoan tai öljyn liiallisen kuumenemisen. Voidaan kytkeä toimintaan valitsemalla Avustava ruoanvalmistus -toiminnon Valikko-valikosta.

Lämpötilamittari - tässä toiminnossa Paistolämpömittari mittaa lämpötilaa ruoanlaiton aikana. Sitä ei voida käyttää Avustava ruoanvalmistus -toiminnon ollessa käynnissä.

Muita keittotason hyödyllisiä toimintoja:

Sulatus - tämä toiminto sopii erinomaisesti suklaan tai voin sulattamiseen.

PowerBoost P - tämä toiminto on tarkoitettu suuren vesimäärän nopeaan kiehauttamiseen.

Tauko - tämä toiminto laskee kaikkien keittoalueiden tehotason asetukseen 1 ruokien pitämiseksi pitkään lämpimänä.

Bridge - tämä toiminto mahdollistaa vasemmalla olevien keittoalueiden yhdistämisen ja suurempien keittoastioiden käyttämisen. Voit käyttää sitä Pannulla paistettu-toiminnolla.

Hob*Hood - tämä toiminto yhdistää keittotason erityiseen liesituulettimeen ja säättää puhaltimen tehoa sen mukaisesti.

Lukko - tämä toiminto poistaa käyttöpaneelin väliaikaisesti pois käytöstä ruoanlaiton aikana.

Lapsilukko - tämä toiminto poistaa käyttöpaneelin käytöstä estäen sen tahattoman käytön, kun keittotasoa ei käytetä.

Sekuntikello, Ajastin, ja Hälytinajastin - kolme valittavissa olevaa toimintoa kypsennysajan tarkkailua varten.

Katso lisätietoa kohdasta "Päivittäinen käyttö".

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Näytön käyttäminen

- Käytettävissä ovat ainoastaan symbolit, joissa palaa taustavalo.
- Voit kytkeä lisätoiminnon päälle koskettamalla vastaavaa näytön symbolia.
- Valittu toiminto kytketty toimintaan, kun sormi poistetaan näytöstä.
- Voit selata käytettävissä olevia lisätoimintoja nopealla liikkeellä tai vetämällä sormeä näytössä. Näytön selausnopeus määräytyy liikkeen nopeuden mukaan.
- Selausliike voi pysähtyä itsestään tai voit pysäyttää sen koskettamalla näyttöä välittömästi.
- Voit muuttaa useimpia näytön parametreja vastaavia symboleja koskettamalla.
- Voit valita vaaditun toiminnon tai ajan selaamalla luetteloa ja/tai koskettamalla haluamaasi lisätoimintoa.
- Kun keittotaso on toiminnassa ja osa symboleista häviää näytöstä, kosketa sitä uudelleen. Kaikki symbolit tulevat uudelleen näkyviin.
- Joissakin toiminnoissa käynnistämisen yhteydessä tulee näkyviin lisätietoa antava ponnahdusikkuna. Poista ponnahdusikkuna pysyvästi käytöstä rastiamalla kohta ☐ ennen toiminnon kytkemistä toimintaan.
- Kytke ajastintoiminnot toimintaan valitsemalla ensin alueen.

Näytön selaamiseen hyödylliset symbolit

OK Valinnan tai asetuksen vahvistaminen.

 Siirtyminen yhden tason verran takaisin/eteenpäin Valikko-näytössä.

 Näytön ohjeiden selaaminen ylös-/alaspäin.



 Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan / pois toiminnasta.

Näytön selaamiseen hyödylliset symbolit

 Ponnahdusikkunan sulkeminen.

 Asetuksen peruuttaminen.

5.2 Sähköliitäntä sähköverkkoon ensimmäistä kertaa

Kun keittotaso kytketään verkkovirtaan, sinun on määritettävä asetukset Kieli, Näytön kirkkaus ja Äänimerkin voimakkuus.

Voit muuttaa asetuksia kohdassa Valikko > Asetukset > Käyttöönottoasetukset. Tutustu kohtaan "Päivittäinen käyttö".

5.3 Paistolämpömittari -kalibrointi

Lämpötila-arvojen virheettömyyden varmistamiseksi Paistolämpömittari tulee kalibroida ennen sen käyttöönottoa.

Kun Paistolämpömittari on kalibroitu oikein, se mittaa kiehumispisteen lämpötilan $\pm 2^{\circ}\text{C}$ tarkkuudella.

Suorita toimenpide, kun:

- keittotaso asennetaan ensimmäisen kerran
- keittotaso siirretään toiseen paikkaan (korkeuden muutos)
- Paistolämpömittari vaihdetaan.



Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija on 180 mm, ja lisää siihen 1-1,5 litraa vettä. Älä lisää veteen suolaa, muutoin se voi vaikuttaa toimenpiteeseen.

1. Toiminto voidaan kalibroida tai kalibroida uudelleen asettamalla Paistolämpömittari keittoastian reunaan. Täytä keittoastia kylmällä vedellä vähintään minimitasoon saakka ja aseta se vasemmalla edessä olevalle keittoalueelle.

2. Kosketa .

Valitse Asetukset > Paistolämpömittari > Kalibrointi luettelosta.

3. Kosketa Kalibroi.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
Voit poistua Valikko -valikosta koskettamalla  -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella.

5.4 Paistolämpömittari yhdistäminen

Keittotaso on valmiiksi yhdistetty Paistolämpömittari-varusteeseen.
Jos Paistolämpömittari vaihdetaan uuteen, se tulee yhdistää keittotasoon.

- 1. Kosketa painiketta .
Valitse Asetukset > Paistolämpömittari > Yhdistäminen luettelosta.
 - 2. Kosketa Katkaista edellisen Paistolämpömittari-varusteen yhteyden poistamiseksi.
 - 3. Kosketa Muodosta yhteys keittoalueen vieressä.
- Näkyviin tulee ponnahdusikkuna.
- 4. Syötä numeronäppäimistöllä viisinumeroinen koodi, joka on merkitty uuteen Paistolämpömittari-varusteeseen.

5. Vahvasta koskettamalla painiketta Ok. Paistolämpömittari on nyt yhdistetty keittotasoon.
Kalibroi aina Paistolämpömittari yhdistämisen jälkeen.

Voit poistua Valikko-valikosta koskettamalla  -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella.

5.5 Valikko -rakenne

Voit muuttaa keittotason asetuksia tai kytkeä toimintoja päälle koskettamalla  -painiketta.
Voit poistua Valikko -valikosta koskettamalla  -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella. Voit navigoida Valikko -valikossa painikkeella < tai >.

Taulukossa on esitetty Valikko -valikon perusrakenne.

Avustava ruoanvalmistus	
Keittotason toiminnot	Sous-vide
	Lämpötilamittari
	Sulatus
Asetukset	Lapsilukko
	Sekuntikello
	Hob®Hood
	Paistolämpömittari
	Yhteys Kalibrointi Yhdistäminen
	Käyttöönottoasetukset
Huolto	Avustava ruoanvalmistus Kieli Painikeäänet Äänimerkin voimakkuus Näytön kirkkaus
	Demo-Tila Käyttölisenssi Näytä ohjelmistoversio Häilytyshistoria Palauta tehdasasetukset

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

6.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Käytössä on virheellinen keittoastia tai kyseisellä alueella ei ole keittoastiaa. Valkoinen keittoalueen symboli vilkkuu ja induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä kahden minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua viesti tulee näkyviin ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
1 - 2	6 tuntia
3 - 5	5 tuntia
6	4 tuntia

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
7 - 9	1,5 tunti



Kun valitset Pannulla paistettu-valinnan, keittotaso sammuu 1,5 tunnin kuluttua. Kun valitset Sous-vide-valinnan, keittotaso sammuu 4 tunnin kuluttua.

6.3 Keittoalueiden käyttäminen

Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Kun asetat keittoastian valitulle keittoalueelle, keittotaso tunnistaa sen automaattisesti ja vastaava liukukytin syttyy näyttöön. Liukukytin näkyy 8 sekunnin ajan, minkä jälkeen päänäyttö palautuu näyttöön. Liukukytin voidaan sulkea nopeammin napauttamalla näyttöä liukukytimen alueen ulkopuolella.

Kun muut alueet ovat toiminnassa, haluamasi alueen tehotaso voi olla rajoitettu. Lue lisää kohdasta "Tehon hallinta".



Varmista, että keittoastia sopii induktiokeittotasoihin. Katso lisätietoa keittoastioiden tyypeistä osiosta "Neuvoja ja vinkkejä". Tarkista keittoastian koko osiosta "Tekniset tiedot".

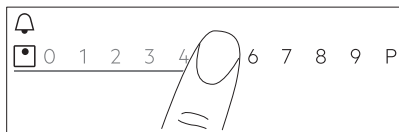
6.4 Tehotaso

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Aseta keittoastia haluamallesi keittoalueelle.

Käytössä olevan keittoalueen liukukytin syttyy näyttöön 8 sekunnin ajaksi.

3. Aseta haluamasi tehotaso koskettamalla tai liu'uttamalla sormea.

Symboliin syttyy punainen valo ja se suurenee.



Tehotasoa voidaan muuttaa myös ruoanlaiton aikana. Kosketa alueen valintamerkkiä käyttöpaneelin päänäytössä ja siirrä sormea vasemmalle tai oikealle (tehotason laskemiseksi tai nostamiseksi).

6.5 PowerBoost

Tämä toiminto lisää vastaavan induktiokeittoalueen tehoa keittoastian koosta riippuen. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan vain rajoitetuksi ajaksi.

1. Kosketa ensin haluamasi alueen symbolia.
2. Kytke toiminto päälle haluamaasi keittoalueeseen koskettamalla **P** tai liu'uttamalla sormea oikealle.

Symboliin syttyy punainen valo ja se suurenee.

Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Toiminto voidaan kytkeä manuaalisesti pois päältä valitsemalla alue ja muuttamalla sen tehotasoa.



Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

6.6 OptiHeat Control(3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



VAROITUS!

III / II / I Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka lämpiää keittoastioiden lämmöstä.

Merkkivalot **III / II / I** tulevat näkyviin, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.7 Ajastin



Ajastin

Valitse tämä toiminto keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Voit asettaa kunkin keittoalueen toiminnon erikseen.

1. Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.
 2. Kosketa alueen symbolia.
 3. Kosketa
- Ajastimen valikkoikkuna syttyy näyttöön.
4. Kytke toiminto päälle rastittamalla kohta ☐.

Symbolit muuttuvat arvoon **+STOP** ☒.

5. Valitse haluamasi aika pyyhkäisemällä sormella vasemmalle tai oikealle (esim. tunnit ja/tai minuutit).

6. Vahvista valintasi koskettamalla **Ok**.

Voit halutessasi peruuttaa valintasi

valitsemalla **X**.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu .

Kosketa kytkeäksesi äänimerkin pois päältä.

Kytke toiminto pois päältä asettamalla tehotaso asetukseen **0**. Kosketa

vaihtoehtoisesti **+STOP** ajastimen arvon vasemmalla puolella, kosketa **X** sen vieressä ja vahvista valinta ponnahdusikkunan tullessa näkyviin.

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta.

Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

1. Valitse jokin keittoalue.
Vastaava liukukytin syttyä näyttöön.

2. Kosketa .
Ajastimen valikkoikkuna syttyä näyttöön.

3. Valitse haluamasi aika pyyhkäisemällä sormella vasemmalle tai oikealle (esim. tunnit ja minuutit).

4. Vahvista valintasi koskettamalla Ok.
Voit halutessasi peruuttaa valintasi valitsemalla .

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu .

Kosketa  kytkeäksesi äänimerkin pois päältä.

Kytke toiminto pois toiminnasta koskettamalla

 ajastimen arvon vasemmalla puolella, koskettamalla  sen vieressä ja vahvistamalla valinnan ponnahdusikkunan tullessa näkyviin.

Sekuntikello

Toiminnon ajanlaskenta käynnistyy automaattisesti heti kun keittoalue kytketään päälle. Voit käyttää tätä toimintoa sen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

1. Ota käyttöön Valikko koskettamalla .
2. Selaa Valikko-valikkoa valitaksesi Asetukset > Sekuntikello.
3. Kytke toiminto päälle / pois päältä kytkintä koskettamalla.

Toiminto ei pysähdy, kun keittoastia nostetaan. Toiminto voidaan nollata ja käynnistää manuaalisesti uudelleen

koskettamalla  ja valitsemalla Nollaa ponnahdusikkunasta. Toiminnon ajanlaskenta käynnistyy arvosta 0. Toiminto Tauko voidaan ottaa käyttöön yhden käyttökerran ajaksi

koskettamalla  ja valitsemalla Tauko ponnahdusikkunasta. Jatka ajanlaskentaa valitsemalla Start.

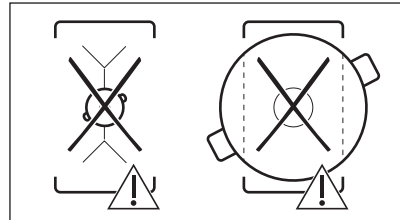
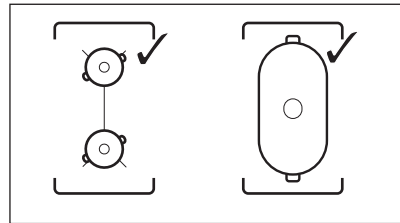
6.8 Bridge-toiminto

Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena samalla tehotasolla.

Voit käyttää toimintoa suurella keittoastialla.

1. Aseta keittoastia kahdelle keittoalueelle. Keittoastian tulee peittää molempien alueiden keskiosat.
2. Kytke toiminto päälle koskettamalla .
Alueen symboli muuttuu.
3. Aseta tehotaso.

Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta.



Kytke toiminto pois päältä näin: kosketa .
Keittovyöhykkeet toimivat itsenäisesti.

6.9 || Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Toimintoa ei voida kytkeä toimintaan, kun toiminto Avustava ruoanvalmistus tai Sous-vide on käynnissä.

Ainoastaan symboleja  ja  voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa. Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit ovat lukittuja.

Toiminto ei pysäytä ajastintointintoja.

Kytke toiminto päälle koskettamalla .

 menee päälle. Tehotaso laskee arvoon 1.

Kytke toiminto pois käytöstä koskettamalla .

Toiminto kytkeytyy pois päältä PowerBoost.

Korkein tehotaso kytkeytyy uudelleen, kun  -painiketta kosketetaan uudelleen.

6.10 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla  kolmen sekunnin ajan.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

6.11 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
2. Valitse Asetukset > Lapsilukko luettelosta.
3. Ota toiminto käyttöön kääntämällä kytkin päälle ja kosketa kirjaimia A-O-X aakkosjärjestyksessä. Poista toiminto käytöstä kääntämällä kytkin pois päältä.

Voit poistua Valikko-valikosta koskettamalla -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella. Voit selata Valikko-valikkoa painikkeella  tai .

6.12 Avustava ruoanvalmistus

Tämä toiminto säättää asetukset erilaisten ruokien mukaan ja säilyttää ne koko valmistusprosessin ajan.

Toiminnon avulla voi valmistaa erilaisia ruokia, kuten Liha, Kala ja merenelävät, vihanneksia, Keitot, Kastikkeet, Pasta tai Maito. Erityyppisille ruokalajeille on eri valmistustapoja, esim. kanalle voi valita ohjelman Pannulla paistettu, Sous-vide tai Haudutettu.

Toimintoa voidaan käyttää ainoastaan keittotason vasemmalla puolella. Avustava ruoanvalmistus -varusteella Sous-vide -toimintoa voidaan käyttää vasemmalla edessä tai takana olevalla keittoalueella. Jos haluat käyttää Pannulla paistettu -varustetta, se voidaan kytkeä toimintaan vasemmalla edessä olevalla keittoalueella tai molemmilla keittoalueilla siltatoimintoa käyttäen.

Jos Avustava ruoanvalmistus on toiminnassa vasemmalla edessä olevalla keittoalueella, käytä oikealla olevaa keittoaluetta valmistaaksesi ruokaa ilman toimintoa.

Kun toiminto on käynnissä vasemmalla edessä olevalla keittoalueella, älä käytä vasemmalla takana olevalla keittoalueella keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija on yli 200 mm. Tämä voi vaikuttaa Paistolämpömittari -varusteen ja keittotason pinnan alla olevan antennin väliseen yhteyteen.



Älä kuumenna keittoastiaa ennen ruoanlaittoa. Käytä tarvittaessa ainoastaan kylmää hanavettä tai kylmiä nesteitä. Lämmitä ainoastaan kylmiä ruokia.



Noudata näytöllä olevia ohjeita varusteelle Pannulla paistettu. Lisää öljyä, kun pannu on kuuma.



Valitsemalla Avustava ruoanvalmistus ajastin toimii kuin Hälytinajastin. Se ei lopeta toimintoa, kun asetettu aika päättyy.

1. Kytke toiminto toimintaan koskettamalla painiketta  tai  ja valitsemalla Avustava ruoanvalmistus.
2. Valitse luettelosta haluamasi ruokalaji. Kunkin ruokatyyppin kohdalla on valittavissa joitakin valintoja. Noudata näytölle tulevia ohjeita.
 - Voit käyttää oletusasetuksia koskettamalla Ok -painiketta ponnahdusikkunan yläosassa.
 - Oletustehotasoa voidaan muuttaa Pannulla paistettu -toiminnossa.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit tarkistaa ruoan sisälämpötilan käyttäessä Paistolämpömittari -toimintoa.

- Useimmissa valinnoissa (esim. Sous-vide ja Haudutettu) voit muuttaa oletuslämpötilaa.
- Voit muuttaa oletusaikaa tai asettaa haluamasi ajan. Vähimmäisaika on esimääritetty ainoastaan Sous-vide -toiminnossa.

Näytössä on saatavilla lisätietoa ja ohjeita.

Voit selata niitä painikkeella  ja .

3. Kosketa Ok. Noudata ponnahdusikkunoiden ohjeita. Jotkin valinnat käynnistyvät esikuumennuksella. Voit tarkistaa edistymisen säätöpalkista.
4. Jos ohjeita antava ponnahdusikkuna tulee näkyviin, jatka koskettamalla Ok ja sen jälkeen Start.

Toiminto toimii esimääritetyillä asetuksilla. Poista ponnahdusikkuna pysyvästi käytöstä rastiamalla kohta  ennen toiminnon kytkemistä toimintaan.

5. Kun asetettu aika on kulunut, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna tulee näkyviin. Sulje ikkuna koskettamalla Ok.

Toiminto ei pysähdy automaattisesti. Sous-vide -toiminnossa keittotaso kytketty automaattisesti pois toiminnasta enintään neljän tunnin kuluttua.

Voit pysäyttää toiminnon koskettamalla  tai , tai käynnissä olevan alueen symbolia, ja valitsemalla Stop. Vahvista valinta koskettamalla ponnahdusikkunan painiketta Kyllä.

6.13 Sous-vide

Lihan, kalan tai vihannesten valmistus toimintoa käyttäen edellyttää asianmukaiset zip-lock- tai muovipussit sekä tiivistyslaitteen. Aseta maustetut ruoat pusseihin ja tiivistä ne tyhjiöön. Voit myös ostaa valmiita ruokia niiden käsittelemiseksi tällä menetelmällä.

VAROITUS!

Noudata elintarvikkeiden turvallisuusperiaatteita. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".

Tätä toimintoa käyttäessä voit valita haluamasi ajan ja lämpötilan (35 - 85 °C) valmistettavan ruoan mukaan. Käytä enintään 4 litraa vettä ja peitä keittoastia kannella. Katso lisätietoa ruoanlaitossa käytettävistä asetuksista kypsennysoppaan taulukosta kohdassa "Neuvoja ja vinkkejä". Sulata ruoka ennen sen valmistamista.

Toimintoa voidaan käyttää ainoastaan vasemmalla edessä tai vasemmalla takana olevalla keittoalueella. Jos Sous-vide on toiminnassa, käytä oikealla olevaa keittoaluetta valmistaksesi ruokaa ilman toimintoa.



Sous-vide -varustetta käyttäessä ajastintoiminto toimii Hälytinajastin -toimintona. Toiminto kytketty automaattisesti pois päältä ainoastaan enintään neljän tunnin kulussa.

1. Valmistele elintarvikkeet yllä annettujen ohjeiden mukaisesti.
 2. Aseta kylmällä vedellä täytetty keittoastia vasemmalla edessä tai takana olevalle keittoalueelle.
 3. Kosketa  > Sous-vide. Voit myös valita  > Keittotason toiminnot > Sous-vide.
 4. Valitse oikea lämpötila. Aseta aika (valinnainen). Kypsennysaika riippuu ruoan paksuudesta ja ruokalajista.
 5. Jatka koskettamalla Ok.
 6. Aseta Paistolämpömittari keittoastian reunaan.
 7. Sulje ponnahdusikkuna koskettamalla Ok.
 8. Kytke esikuumennus toimintaan koskettamalla Start.
- Kun keittoastia saavuttaa vaaditun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna tulee näkyviin. Vahvista koskettamalla painiketta Ok.
9. Aseta ruoat pusseissa pystysuunnassa keittoastiaan (voit käyttää Sous-vide -telinettä). Kosketa Start.

Jos asetat Hälytinajastin -toiminnon, se käynnistyy toiminnon ohella.

10. Kun asetettu aika on kulunut, laitteesta kuuluu äänimerkki ja merkkivalo  vilkkuu. Äänimerkki voidaan sammuttaa koskettamalla painiketta .

Voit pysäyttää toiminnon tai säätää sitä koskettamalla  tai käynnissä olevan alueen symbolia ja valitsemalla Stop. Vahvasta valinta koskettamalla ponnahtusikkunan painiketta Kyllä.

KeepTemperature

Sous-vide -toimintoa voidaan käyttää ruoanlaittoon, kun taas Paistolämpömittari säätää ja ylläpitää tarkoin lämpötilaa (+/- 1 °C tarkkuudella). Voit valmistaa monia erilaisia ruokia, kuten kastikkeita (esim. erilaisia currykastikkeita tai bouillabaisse-kastiketta). Voit asettaa omat asetukset tai katso lisätietoa kypsennysoppaan taulukosta kohdassa "Neuvoja ja vinkkejä".

Toimintoa voidaan käyttää ainoastaan vasemmalla edessä tai vasemmalla takana olevalla keittoalueella.

1. Kosketa  > Keittotason toiminnot > Sous-vide tai siirry toimintoon koskettamalla  > Sous-vide.
2. Valitse oikea lämpötila. Aseta aika (valinnainen).
3. Jatka koskettamalla Ok.
4. Laita Paistolämpömittari keittoastian reunaan tai ruokaan.
5. Kytke esikuumennus toimintaan koskettamalla Start.

Kun keittoastia saavuttaa vaaditun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahtusikkuna tulee näkyviin.

6. Sulje ponnahtusikkuna koskettamalla Ok.
7. Kosketa Start.

Jos asetat Hälytinajastin -toiminnon, se käynnistyy toiminnon ohella.

8. Kun asetettu aika on kulunut, laitteesta kuuluu äänimerkki ja merkkivalo  vilkkuu. Äänimerkki voidaan sammuttaa koskettamalla painiketta .

Voit pysäyttää toiminnon tai säätää sitä

koskettamalla  tai käynnissä olevan alueen symbolia ja valitsemalla Stop. Vahvasta valinta koskettamalla ponnahtusikkunan painiketta Kyllä.

6.14 Lämpötilamittari

Tässä toiminnossa Paistolämpömittari toimii lämpömittarina, joka auttaa tarkkailemaan ruoan tai nesteen lämpötilaa ruoanlaiton aikana. Voit esimerkiksi käyttää sitä maitoa lämmittäessä tai lastenruoan lämpötilan tarkistamiseen.

Toiminto edellyttää, että vähintään yksi keittoalue on toiminnassa.

Toiminto voidaan kytkeä toimintaan kaikilla keittoalueilla, mutta ainoastaan yhteen keittoalueeseen kerrallaan.

1. Aseta Paistolämpömittari ruoan sisälle tai nesteeseen minimitasoon saakka.
2. Kosketa näytön  -painiketta Paistolämpömittari-valikon avaamiseksi ja valitse Lämpötilamittari. Voit myös koskettaa painiketta  > Keittotason toiminnot > Lämpötilamittari.
3. Kosketa painiketta Start. Mittaus käynnistyy käytössä olevalla keittoalueella. Jos mikään keittoalue ei ole toiminnassa, näkyviin tulee tietoa antava ponnahtusikkuna.

Toiminto voidaan pysäyttää koskettamalla lämpötila-arvoa tai  ja valitsemalla Stop.

6.15 Sulatus

Tämän toiminnon avulla voidaan sulattaa eri tuotteita (esim. suklaa tai voi). Toimintoa voidaan käyttää ainoastaan yhdellä keittoalueella kerrallaan.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
2. Valitse Keittotason toiminnot > Sulatus luettelosta.
3. Kosketa painiketta Start. Valitse haluamasi keittoalue. Jos keittoalue on jo toiminnassa, ponnahtusikkuna tulee näkyviin. Peruuta edellinen tehotaso toiminnon kytkemiseksi päälle.

Voit poistua Valikko-valikosta koskettamalla -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella. Voit selata Valikko-valikkoa painikkeella < tai >.

Pysäytät toiminto koskettamalla alueen valintamerkkiä ja sen jälkeen Stop-painiketta.

6.16 Hob²Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettiin. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan.

Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on alun perin pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1 - H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin reagoi jokaiseen keittotason käyttötapahtumaan. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden. Kun valitset H1, keittotaso kytkee päälle ainoastaan valon.



Jos muutat puhaltimen nopeutta liesituulettimesta, oletusyhteys keittotasoon katkeaa. Toiminto voidaan palauttaa toimintaan kytkemällä laite pois päältä ja takaisin päälle.

Tila	Auto- maatti- nen valo	Keittämi- nen¹)	Paistami- nen²)
H0	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
K1	Päällä	Pois päältä	Pois päältä
H2³)	Päällä	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H3	Päällä	Pois päältä	Puhallinno- peus 1

Tila	Auto- maatti- nen valo	Keittämi- nen¹)	Paistami- nen²)
H4	Päällä	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H5	Päällä	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 2
H6	Päällä	Puhallinno- peus 2	Puhallinno- peus 3

- 1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- 2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- 3) Tämä tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilasta riippuvainen.

Tilojen vaihtaminen

Jos et ole tyytyväinen äänitasoon / puhaltimen nopeuteen, voit vaihtaa tilaa manuaalisesti.

1. Kosketa .
- Valitse Asetukset>Hob²Hood luettelosta.
2. Valitse sopiva tila.
- Voit poistua Valikko -valikosta koskettamalla -painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella.

Kun olet lopettanut ruoanlaiton ja kytkenyt keittotason pois päältä, puhallin saattaa toimia vielä jonkin aikaa. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, sitä ei voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.

Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä 2 minuuttia sen jälkeen kun keittotaso on kytketty pois päältä.

6.17 Kieli

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
2. Valitse Asetukset > Käyttöönottoasetukset > Kieli luettelosta.
3. Valitse oikea kieli luettelosta.
- Jos valitset väärän kielen, kosketa .
- Luettelo tulee näkyviin. Valitse kolmas valinta

ylhäältä ja sen jälkeen viimeinen jäljellä oleva valinta. Valitse sitten toinen valinta. Selaa luetteloa alaspäin ja valitse oikea kieli. Valitse lopuksi oikealla oleva valinta.

Voit poistua Valikko-valikosta koskettamalla

≡-painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella. Voit selata Valikko-valikkoa painikkeella < tai >.

6.18 Painikeäänet / Äänimerkin voimakkuus

Voit valita haluamasi äänimerkin tai kytkeä keittotason äänimerkit kokonaan pois käytöstä. Voit valita joko napsahduksen (oletusarvo) tai piippauksen.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta ≡.
2. Valitse Asetukset > Käyttöönottoasetukset > Painikeäänet / Äänimerkin voimakkuus luettelosta.
3. Valitse sopiva lisätoiminto.

Voit poistua Valikko-valikosta koskettamalla ≡-painiketta tai näytön oikeaa puolta ponnahdusikkunan ulkopuolella. Voit selata Valikko-valikkoa painikkeella < tai >.

6.19 Näytön kirkkaus

Näytön kirkkautta voidaan säätää.

Kirkkaustasoja on neljä, 1 on matalin taso ja 4 suurin taso.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta ≡.
2. Valitse Asetukset > Käyttöönottoasetukset > Näytön kirkkaus luettelosta.
3. Valitse sopiva taso.

Voit poistua Valikko-valikosta koskettamalla ≡-painiketta tai näytön oikeaa puolta

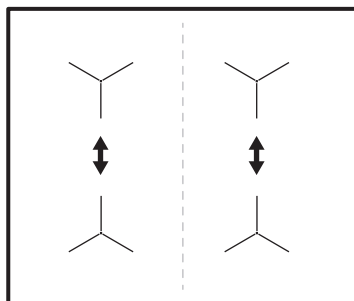
ponnahdusikkunan ulkopuolella. Voit selata Valikko-valikkoa painikkeella < tai >.

6.20 Tehon hallinta

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjailee kuumennusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Kunkin vaiheen enimmäissähkötehu on 3 680 W. Jos keittotaso saavuttaa käytettävissä olevan enimmäistehorajan yhdessä vaiheessa, keittoalueiden teho pienenee automaattisesti.
- Suurin tehotaso näkyy liukukytkimessä. Ainoastaan valkoisella näkyvät arvot ovat käytössä.
- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden kypsennysalueiden tehotasoa.

Katso kuvasta mahdollisia yhdistelmiä, joita soveltaen teho voidaan jakaa keittoalueiden välillä.



7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokaittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokaittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Keittoastioita ei saa liu'uttaa keraamisen lasin pinnalla tai hangata siihen naarmuuntumisen estämiseksi.

Keittoastioiden materiaali

- **soveltuvat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).
- **ei sovellu:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti vetää keittoastian pohjaa puoleensa.

Keittoastian mitat

- Induktiokaittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.
- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan "Keittoalueiden tekniset tiedot" -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotasoon toimintoja päälle.

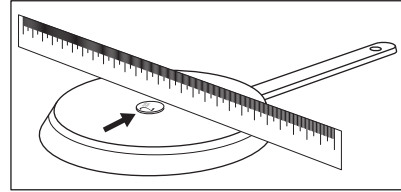


Katso kohta "Tekniset tiedot".

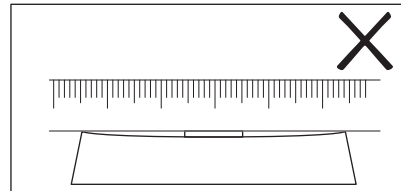
7.2 Pannulla paistettu-toimintoon soveltuvat pannut

Käytä ainoastaan tasapohjaisia pannuja. Pannun pohjan tasaisuuden tarkistaminen:

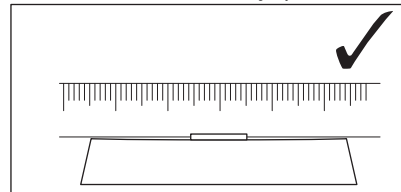
1. Aseta pannu ylösalaisin.
2. Aseta viivain pannun pohjaan.
3. Yritä asettaa 1, 2 tai 5 sentin kolikko (tai vastaavan paksuinen esine) viivaimen ja pannun pohjan väliin.



- a. Pannun pohja on epätasainen, jos kolikko sopii viivaimen ja pannun väliin.



- b. Pannun pohja on tasainen, jos kolikko ei sovi viivaimen ja pannun väliin.



7.3 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysäntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen, keittotasolle asetettu keittoastia tunnistetaan.

- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa. **Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.**

7.4 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

7.5 Esimerkkejä ruoanvalmistussovelluksista

Keittoalueen tehoton ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen.

Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuuarella tehotosalla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraa-viin:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaes-sa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, sulanut: voi, suk-laa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
1 - 2	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, val-misruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen mää-rä nestettä riisin suhteen, sekoita mai-toruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikalli-nen.
4 - 5	Höyrytetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä / 750 g perunoita.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pata-ruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 litraa nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhun se-koitus, kananmunat, pannukakut, mun-kit.	tarvittaes-sa	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperu-nat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistetut ranskalaiset.		
P	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkeytynyt päälle.		

7.6 Neuvoja ja vinkkejä toimintaan Paistolämpömittari

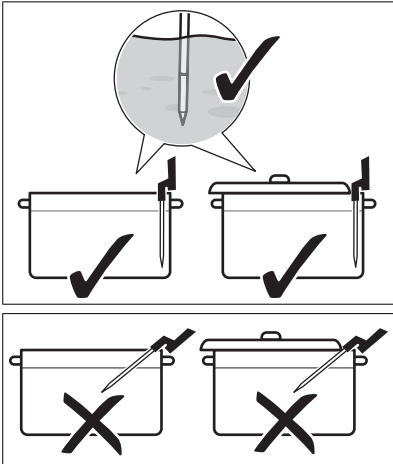


Toiminnoissa kuten Avustava ruoanvalmistus ja Sous-vide Paistolämpömittari-varustetta voidaan käyttää ainoastaan keittotason vasemmalla puolella. Lämpötilamittari-toiminnossa Paistolämpömittari-varustetta voidaan käyttää myös keittotason oikealla puolella.

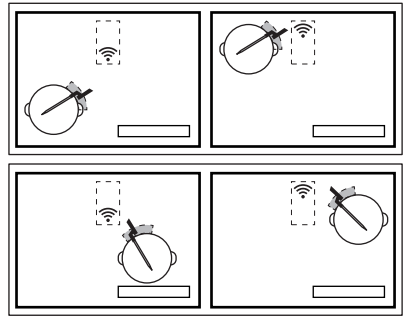
Paistolämpömittari-varusteen ja keittotason hyvän yhteyden (, ) varmistamiseksi:

Nesteeet

- Upota Paistolämpömittari nesteeseen noudattaen suositeltua upotusaluetta. Minimitaso on peitettävä.
- Laita Paistolämpömittari keittoastian reunaan. Pidä se pystyasennossa, jos mahdollista. Varmista, että sen kärki koskettaa keittoastian pohjaa. Paistolämpömittari-varusteen kahvan tulee olla aina keittoastian tai pannun ulkopuolella.

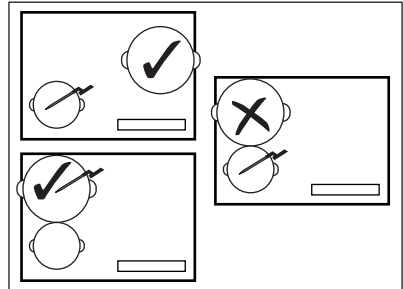


- Jos haluat käyttää Paistolämpömittari-varustetta keittotason vasemmalla puolella, aseta se keittotason keskikohdan lähelle klo 1 - 3 asentoon. Jos haluat käyttää sitä oikealla puolella (Lämpötilamittari-toiminnolla), aseta se klo 9 - 11 asentoon. Katso kuvat alla.



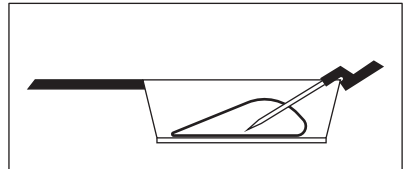
Paistolämpömittari-varustetta voidaan siirtää keittoastian reunaa pitkin, jos yhteyden luominen ei onnistu.

- Keittoastia voidaan osittain peittää kannella.
- Jos käytät vasemmalla edessä olevaa keittoaluetta, suurikokoisia keittoastioita ei saa asettaa vasemmalla takana olevalle keittoalueelle. Suurikokoiset keittoastiat vasemmalla takana olevalla keittoalueella voivat heikentää signaalia. Siirrä suurikokoinen keittoastia oikealla takana olevalle keittoalueelle.



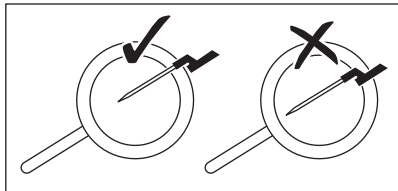
Kiinteät ruuat (sisälämpötilan mittaus)

- Aseta Paistolämpömittari ruoan paksuimpaan kohtaan minimitasoon saakka. Mittauskohdan on oltava ruoan keskiosassa.

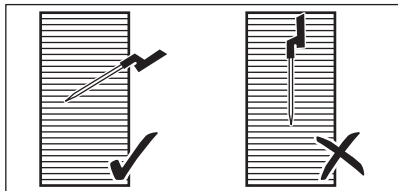


- Varmista, että Paistolämpömittari on asetettu hyvin ruokaan. Paistolämpömittari-varusteen metalliset osat eivät saa koskettaa keittoastian/

pannun seiniin. Kahvan koukun tulee osoittaa alaspäin.



- 2 - 3 cm paksuisissa liha-/kalaruoissa Paistolämpömittari-varusteen kärki tulee asettaa pannun pohjaan kiinni.
- Poista Paistolämpömittari ennen ruoan kääntämistä.
- Planchaa käyttäessä tulee varmistaa, että Paistolämpömittari-varusteen kahva pysyy oikealla puolella sen pinnan ulkopuolella. Katso kuvat alla.



7.7 Alhaisissa lämpötiloissa kypsennys - Elintarvikkeiden turvallisuusperiaatteet

Varmista, että noudatat seuraavia ohjeita kypsentaessä ruokaa alhaisissa lämpötiloissa (esim. Sous-vide).

- Pese/desinfioi kädet ennen ruoanlaittoa. Käytä kertakäyttökäsineitä.
- Käytä ainoastaan korkealaatuisia tuoreita elintarvikkeita, joita on säilytetty oikein.
- Pese ja kuori hedelmät ja vihannekset aina huolellisesti.
- Pidä työtaso ja leikkuulaudat puhtaina. Käytä eri leikkuulautoja erilaisten ruokien käsittelyyn.

- Kiinnitä erityistä huomiota elintarvikehygieniaan linnunlihaa, kananmunia ja kalaa käsitellessä. Linnunliha tulee kypsentää aina vähintään 65 °C lämpötilassa vähintään 50 minuutin ajan.
- Varmista, että Sous-vide-varustetta käyttäessä kalan laatu vastaa sashimi-laatua (ts. erittäin tuore).
- Säilytä valmistettua ruokaa jääkaapissa enintään 24 tunnin ajan.
- Ruoan pastörintia suositellaan ennen sen tarjoilua, jos henkilöillä on heikentynyt immuunijärjestelmä tai krooninen sairaus. Ruoka tulee pastöroida 60 °C lämpötilassa vähintään yhden tunnin ajan.

7.8 Kypsennysohje

Alla oleva taulukko sisältää esimerkkejä ruokalajeista ja sopivimmat lämpötilat sekä suositellut kypsennysajat. Arvot voivat vaihdella ruoan lämpötilan, laadun, yhtenäisyyden sekä määrän mukaan.

Kypsennysaika riippuu pikemminkin ruoan paksuudesta kuin sen painosta. Esimerkiksi pihvin kohdalla mitä paksumpi pihvi on, sitä kauemmin kestää sen keskiosan kypsentyminen määritettyyn lämpötilaan. 2 cm paksun pihvin kypsentyminen 58 °C lämpötilaan kestää noin yhden tunnin, kun taas 5 cm paksun pihvin kohdalla se on noin neljä tuntia.

Tarkkaile ensimmäistä kypsennyskertaa varmistaaksesi, että alla olevat asetukset sopivat ruoanlaittotapaasi ja keittoastioihisi. Voit muuttaa näitä asetuksia oman makusi mukaan.

Ruokalaji	Valmistustapa	Kypsennystaso	Ruoan pakkaus/määrä	Sisälämpötila/kypsennyslämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Naudanlihapihvi	Sous-vide	puoliraaka	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		puolikypsä	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		kypsä	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Kanan rintafilee	Sous-vide	kypsä	200–300 g	64 - 72	45- 60
	Haudutettu	kypsä		68 - 74	35 - 45
Kanan koivet	Haudutettu	kypsä	200–300 g	78 - 85	30 - 60
Porsaanpihvit	Sous-vide	kypsä	2 cm	60 - 66	35 - 60
Porsaansisäfilie	Sous-vide	kypsä	4–5 cm	62 - 66	60 - 120
Lammasfilee	Sous-vide	puolikypsä	2 cm	56 - 60	35 - 60
		kypsä		64 - 68	40 - 65
Lampaanselkä (luuton)	Sous-vide	puolikypsä	200–300 g	56 - 60	60 - 120
		kypsä		64 - 68	65 - 120
Lohi	Sous-vide	läpikuultava	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Haudutettu	läpikuultava	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tonnikala	Sous-vide	läpikuultava	2 cm	45 - 50	35 - 50
Katkaravut	Sous-vide	läpikuultava	1–2 cm	50 - 56	25 - 45

Ruokalaji	Valmistusta- pa	Kypsennysta- so	Ruoan pak- suus/määrä	Sisälämpöti- la/kypsen- nyslämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Kananmunat	Sous-vide	pehmeä ¹⁾	Keski-suuri koko	63 - 64	45 - 70
		puolikypsä ¹⁾		65 - 67	45 - 70
		kova ¹⁾		68 - 70	45 - 70
	Keittäminen	pehmeä		keittäminen	4 ²⁾
		puolikypsä		keittäminen	7 ²⁾
		kova		keittäminen	10 ²⁾
Riisi	Turpoaminen	kypsä	-	-	10 - 30
Perunat	Keittäminen	kypsä	-	-	15 - 30
Vihannekset (tuoreet)	Sous-vide	kypsä	-	85	30 - 40
Parsa	Sous-vide	kypsä	-	85	30 - 40

¹⁾ Munanvalkuainen pysyy nestemäisenä.

²⁾ Ajat koskevat keskisuuria kananmunia. Jos kananmunat ovat suuria tai ne otetaan jääkaapista, lisää kypsennys-aikaan yksi minuutti.

Lisävinkkejä Avustava ruoanvalmistus:

- Täytä keittoastia sopivalla määrällä vettä (ts. 1 - 3 litraa) ennen ruoanlaittoa. Vältä lisäämästä nestettä ruoanlaiton aikana.
- Kannen avulla voit säästää energiaa ja saavuttaa lämpötilan nopeammin (myös veden esikuumennuksen aikana).
- Hämmennä ruokaa säännöllisesti ruoanlaiton aikana varmistaaksesi lämmön tasaisen jakautumisen.
- Lisää suolaa ruoanlaiton alussa.
- Sulata ruoka ennen sen valmistamista.
- Lisää vihannekset (esim. parsakaali, kukkakaali, vihreät pavut, ruusukaali), kun vesi on saavuttanut oikean lämpötilan ja ponnahdusikkuna tulee näkyviin.
- Lisää perunat ja riisi kylmään veteen ennen toiminnon käynnistämistä.
- Patoihin, kastikkeisiin, keittoihin, curryihin, jauhelihakastikkeisiin, gulassiin ja liemiin voit käyttää toimintoa Mikroaallot, uudelleen lämmitys tai Haudutus. Ennen kuin käynnistät Haudutus -toiminnon, paista ainesosat (ilman Paistolämpömittari), lisää kylmä neste ja

seuraavaksi käynnistä toiminto kohteesta Avustava ruoanvalmistus.

- Pieniä merenherkkuja (esim. meritursaan viipaleet/lonkerot tai äyriäiset) valmistaessa voit käyttää toimintoa Pannulla paistettu.

Lisävinkkejä Pannulla paistettu:

VAROITUS!

Käytä ainoastaan tasapohjaisia pannuja.

HUOMIO!

Käytä monikerroksisia pannuja vain alhaisilla tehotasoilla keittoastian ylikuumenemisen ja vaurioitumisen välttämiseksi.

- Käynnistä toiminto keittotason ollessa kylmä (esikuumennus ei ole tarpeen).
- Käytä ruostumatonta teräsastiaa, jonka pohja on monikerroksinen.
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohjan keskellä on kuviointi.
- Erikokoiset pannut voivat edellyttää erilaisia kuumenemisaikoja. Raskaat

pannut säilyttävät enemmän lämpöä kevyempiin verrattuna, mutta niiden kuumeneminen kestää pitempään.

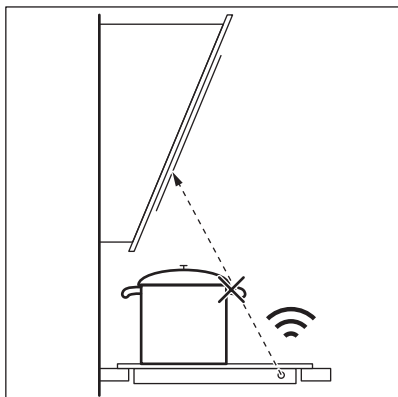
- Käännä ruoat, kun ne ovat saavuttaneet puolet halutusta lämpötilasta. Erittäin paksuja ruokia tulee kääntää useammin (ts. kahden minuutin välein). Suosittelemme käyttämään ensin Sous-vide -menetelmää parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Viimeistelevä ruoka asettamalla valmistetut ruoat esikuumennetulle pannulle ja paistamalla ne nopeasti molemmilta puolilta.
- Poista Paistolämpömittari aina ennen ruoan kääntämistä.

7.9 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdista halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason käyttöpaneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä, keittoastian kahvalla tai korkealla kattilalla). Katso oheinen kuva.

Kuvan liesituuletin on havainnekuva.



Pidä Hob²Hood-infrapunasignaalin käyttöikkuna puhtaana.



Muut kaukosäädettävät laitteet voivat estää signaalin. Älä käytä kyseisiä laitteita keittotason lähellä Hob²Hood-toiminnon ollessa päällä.

Liesituulettimia, joissa on Hob²Hood -toiminto

Tutustu toimintoa käyttävien liesituulettimien täydelliseen valikoimaan kuluttajille suunnatulla verkkosivustollamme. AEG-liesituulettimet, jotka on varustettu tällä toiminnolla, on merkitty symbolilla .

8. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.

- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipinnan käsittelyyn tarkoitettua raaputinta.

8.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat,

vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.
- Keittotason pinnassa on vaakasuuntaisia uria. Puhdista keittotaso kostealla pyyhkeellä ja pesuaineella, pyyhi tasaisesti vasemmalta oikealle. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen vasemmalta oikealle.

9. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan. Ks. kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et aseta tehotasoa 60 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 60 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Näyttö ei reagoi kosketukseen.	Osa näytöstä on peitetty tai keittoastiat on asetettu liian lähelle näyttöä. Näytön päällä on nestettä tai jokin esine.	Poista esineet. Siirrä kattilat pois näytöltä. Puhdista näyttö ja odota, että laite on jäähtynyt. Irrota keittotaso verkkovirrasta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 1 minuutin kuluttua.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa tai keittotason pinnan alla oleva anturi on viallinen.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentamiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeen.
Kun Avustava ruoanvalmistus on kytketty toimintaan, keittotaso käynnistyy, pysähtyy ja käynnistyy sen jälkeen uudelleen.	Kyseinen turvatarkastus varmistaa, että Paistolämpömittari on keittoastias- sissa, jota käytetään Avustava ruoanvalmistus -toiminnolla.	Se on normaali toiminto eikä kyse ole toimintahäiriöstä.
Korkeinta tehotasoa ei voida kytkeä toimintaan.	Korkein tehotaso on jo asetettu toiseen alueeseen.	Laske ensin toisen alueen tehoa.
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takaluokalle, jos mahdollista.
Näyttö osoittaa, ettei Paistolämpömittari löydy.	Paistolämpömittari on sijoitettu virheellisesti. Jokin estää signaalin lähetyksen (esim. ruokailuvälineet, pannun kahva tai toinen keittoastia).	Aseta Paistolämpömittari oikein paikoilleen. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä". Poista metalliesineet tai muut signaalin estävät esineet.
Näyttö näyttää, että veden lämpötila on yli 100 °C.	Paistolämpömittari -toimintoa ei kalibroitu tai se kalibroitiin virheellisesti. Keittotaso on siirretty toiseen paikkaan.	Kalibroi Paistolämpömittari uudelleen. Katso kohta "Kalibrointi". Kalibrointikoodin tarkistus voi olla myös tarpeen. Katso kohta "Yhdistäminen".
	Veteen on lisätty liikaa suolaa.	Älä lisää suolaa kiehuvaan veteen.
Lämpötila ei näy näytössä. Näytössä näkyy varoituskuvake.	Paistolämpömittari ei luonut yhteyttä keittotasoon, koska signaalin voimakkuus on liian pieni.	Aseta Paistolämpömittari antennin lähelle keittotason pintaan keittotason keskiosan lähelle. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Jokin peittää kohteen Paistolämpömittari tai keittotason pinnassa olevan antennin (esim. metallinen ruokailuväline).	Poista kaikki esineet antennin päältä. Varmista, että keittoastia asetetaan keittoluokan keskelle. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Paistolämpömittari ja antennin välisen yhteyden katkesi.	Varmista, ettei mikään estä signaalin lähetystä. Säädä Paistolämpömittari asentoon siirtämällä sitä keittotason reunaa pitkin. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Muut laitteet toimivat samalla tavalla ja aiheuttavat yhteyden häiriötä.	Poista laitteet, jotka voivat aiheuttaa yhteyden häiriötä. Katso "Tekniset tiedot".
Ruoan lämpötila on odotettua korkeampi tai matalampi.	Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti.	Varmista, että mittauskohta on asetettu ruoan paksuimpaan kohtaan. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso tunnistaa huomattavan lämpötilapoikkeaman.	Vettä on lisätty tai keittoastia on vaihdettu ruoanlaiton aikana.	Vältä lisäämstä vettä tai vaihtamasta keittoastiaa toiminnon käynnistymisen jälkeen.
	Lämpö ei jakautunut tasaisesti keittoastiaan, erityisesti paksujen nesteiden kohdalla.	Sekoita ruokaa säännöllisesti.
Keittoastia kuumenee liikaa tai ruoka kypsyy liikaa liian nopeasti.	Käytössä oleva keittoastia on liian pieni.	Käytä kooltaan sopivia keittoastioita kyseessä olevassa keittoalueessa. Katso kohta "Tekniset tiedot".
Toimintoa ei voida kytkeä toimintaan.	Samalla keittoalueella on käynnissä toinen toiminto, joka estää toiminnon käyttämisen.	Pysäytä toiminto ennen toisen toiminnon käynnistämistä.
Avustava ruoanvalmistus tai Sous-vide pysähtyy.	Keittoastiassa olevan nesteen lämpötila on yli 40 °C ruoanlaittoa aloitettaessa. Käytetty keittoastia on kuuma.	Käytä ainoastaan kylmiä nesteitä. Älä esikuumenna keittoastiaa.
Hob²Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
Hob²Hood toimii, mutta ainoastaan valo on syttynyt.	H1-tila on kytketty toimintaan.	Vaihda tilaksi H2 - H6 tai odota, että automaattinen tila käynnistyy.
Hob²Hood tilat H1–H6 toimivat, mutta valo on sammunut.	Lampussa voi olla jokin vika.	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Asetettu kieli on virheellinen.	Kieli on vaihdettu vahingossa.	Palauta kaikkien toimintojen tehdasasetukset. Valitse Palauta tehdasasetukset kohteesta Valikko. Irrota keittotaso verkkovirrasta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 1 minuutin kuluttua. Aseta Kieli, Näytön kirkkaus ja Äänimerkin voimakkuus.
Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta. Keittoalueen sammumisesta ilmoitava varoitusviesti syttyy.	Automaattinen virrankatkaisu kytkee keittoalueen pois toiminnasta.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 ja viesti tulee näkyviin.	Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
O - X - A syttyy.	Lapsilukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastiaa.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Käytä keittotasolle soveltuvaa keittoastiaa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
 ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluessa. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluessa. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Astia kuumenee yli 5 minuuttia.	Astian pohja ei sovellu induktiokäyttöön.	Käytä astiaa, jonka pohja on tarkoitukseen soveltuva (tasainen, magneettinen). Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".

9.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että olet käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa

tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

10. TEKNISET TIEDOT

10.1 Arvokilpi

Malli: IAE64881FB
 Tyyppi: 62 B4A 01 CA
 Induktio 7.35 kW
 Sarjanro
 AEG

PNC 949 597 649 00
 220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz
 Valmistettu: Saksa
 7.35 kW



10.2 Ohjelmistolisenssit

Tähän keittotasoon kuuluva ohjelmisto sisältää tekijänoikeuksin suojatun ohjelmiston, jolle on myönnetty käyttöoikeus luvilla BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 ja muilla luvilla.

Tarkista koko lisenssi kohteessa: Valikko > Asetukset > Huolto > Käyttölisenssi.

Avoimen lähdekoodin ohjelmiston lähdekoodi voidaan ladata verkkotuotesivulla olevan linkin avulla.

10.3 Keittoaluemääritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehota-so) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kes-to enintään [min]	Ruoanlaittoväli-neen halkaisija [mm]
Vasen edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasen takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikea edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikea takana	1800	2800	10	145 - 180

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se muuttuu keittoastioiden materiaalien ja mittojen mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10.4 Paistolämpömittari tekniset tiedot

Paistolämpömittari on hyväksytty käytettäväksi elintarvikkeiden yhteydessä.

Käyttötaajuus	433,05–434,73 MHz
Maksimilähetysteho	5 dBm
Lämpötila-alue	0–120 °C
Mittausjakso	3 sekuntia

11. ENERGIA TEHOKKUUS

11.1 Tuotetiedot*

Mallin tunniste	IAE64881FB		
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso		
Keittoalueiden lukumäärä	4		
Kuumennusteknologia	Induktio		
Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21,0 cm	
	Vasen takana	21,0 cm	
	Oikea edessä	14,5 cm	
	Oikea takana	18,0 cm	
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	189,1 Wh/kg	
	Vasen takana	189,1 Wh/kg	
	Oikea edessä	180,2 Wh/kg	
	Oikea takana	178,3 Wh/kg	
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)		184,2 Wh/kg	

* Euroopan unionin alueelle EU-asetuksen 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjälle säädöksen STB 2477-2017, Liite A mukaisesti. Ukrainalle säädöksen 742/2019 mukaisesti.

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittoalueisiin.

11.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	129
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....	132
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	134
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	135
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	138
6. NAPI HASZNÁLAT.....	140
7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	148
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	155
9. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	156
10. MŰSZAKI ADATOK.....	159
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	160
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	161

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az

esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.

- **FIGYELEM:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
 - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
 - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasa (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy fűzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelen. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki

a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartssanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.

- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Hűshőmérő szenzor

- A Hűshőmérő szenzor-t az eredeti céljának megfelelően használja. Ne használja nyitásra vagy emelésre.
- Kizárólag a főzőlaphoz ajánlott Hűshőmérő szenzor-t használjon, és abból is egyszerre csak egyet.
- Ne használja, ha meghibásodott vagy sérült.
- Ne használja a Hűshőmérő szenzor-t a sütőben vagy a mikrohullámú sütőben.

- A Hűshőmérő szenzor méréshatára 120 °C.
- Ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor mindig az étel belsejében vagy a folyadékban legyen, legalább a minimum jelzésig.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a Hűshőmérő szenzor-t. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat. A Hűshőmérő szenzor-t tilos mosogatógépben tisztítani. A szilikon nyél elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Hűshőmérő szenzor működését.
- A Hűshőmérő szenzor-t az eredeti csomagolásában tárolja.
- Ha kicseréli a Hűshőmérő szenzor-t, tárolja a régi legalább 3 m távolságra az újtól. A régi Hűshőmérő szenzor befolyásolhatja az új működését.

2.5 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízugarat vagy gőztisztítót.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat,

oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám

3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a

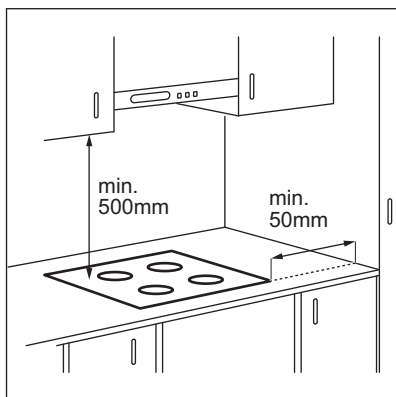
szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

3.3 Csatlakozókábel

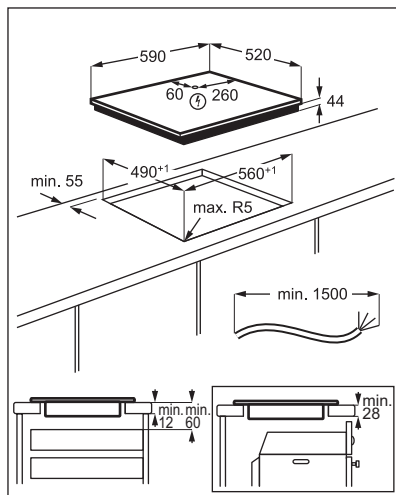
- A főzőlap egy csatlakozókábelrel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F mely ellenáll a 90°C-os vagy magasabb hőmérsékletnek. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.



Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.



Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



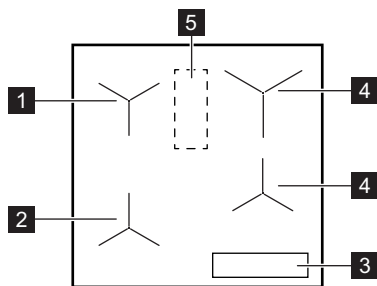
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



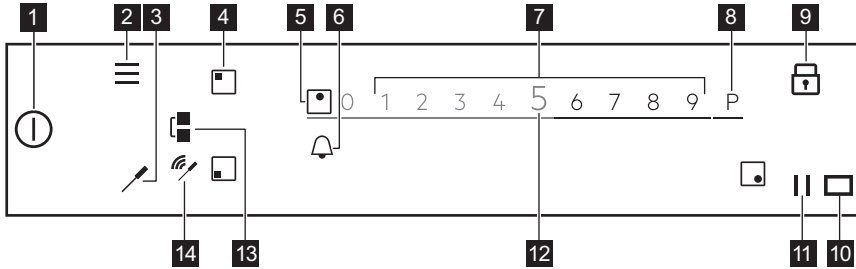
- 1** Indukciós főzőzóna Előre programozott sütés funkcióval

- 2** Indukciós főzőzóna Előre programozott sütés és Sütés serpenyőben funkcióval
3 Kezelőpanel
4 Indukciós főzőzóna
5 Terület antennával

! VIGYÁZAT!

Semmit ne tegyen rá a főzőlapon erre a területre.

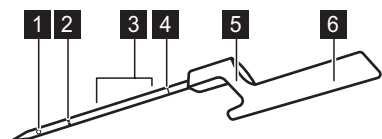
4.2 Kezelőpanel elrendezés



A rendelkezésre álló beállítások megtekintéséhez érintse meg a megfelelő szimbólumot.

Szimbólum	Megjegyzés
1	BE / KI A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	Menü A Menü megnyitása és bezárása.
3	Hűshőmérő szenzor A Hűshőmérő szenzor menü megnyitása.
4	Főzőzóna-választás A csúszka megnyitása a kiválasztott főzőzónához.
5	Főzőzóna visszajelzője Jelzi, hogy a csúszka melyik főzőzónánál aktív.
6	- Az időzítő funkciók beállítása.
7	Csúszka A hőfok beállítása.
8	PowerBoost A funkció bekapcsolása.
9	Funkciózár A funkció be- és kikapcsolása.
10	- A Hob²Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
11	Szünet A funkció be- és kikapcsolása.
12	- Megjeleníti az aktuális hőfokbeállítást.
13	Bridge A funkció be- és kikapcsolása.
14	Jelerősség mutatók Teljes kapcsolat / nincs jel. A Hűshőmérő szenzor és az antenna közötti kapcsolat jelerősségének kijelzése.

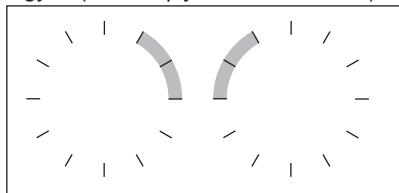
4.3 Húshőmérő szenzor



- 1 Mérési pont
- 2 Minimum szint jelzése
- 3 Javasolt bemelegítési tartomány (folyadékoknál)
- 4 Kalibrálási kód
- 5 Kampó a Húshőmérő szenzor főzőedények szélére akasztásához
- 6 Nyél a belsejében antennával

A Húshőmérő szenzor vezeték nélküli hőmérsékletmérő szonda elem nélkül működik, és a főzőlaphoz mellékelt csomagban kerül szállításra. A belsejében egy antenna található. Egy másik antenna a főzőlap felülete alatt, a két hátsó főzőzóna közötti területen található. A Húshőmérő szenzor és a főzőlap közötti megfelelő kommunikáció biztosításához semmit ne tegyen rá a főzőlapon erre a területre.

A mérési pont a szonda hegye és a minimum jelzés között féluton helyezkedik el. Szűrja a Húshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, legalább a minimum jelzésig. Folyadékoknál a legjobb főzési eredmény eléréséhez merítse a Húshőmérő szenzor-t a folyadékba úgy, hogy az 2-5 cm-rel fedje el a minimum szint felett. Helyezze a Húshőmérő szenzor-t a kampóval a főzőedény vagy tepszi peremére úgy, hogy az antenna területének közelében, 1-3 óra helyzetben legyen (a főzőlap bal oldala esetén), vagy 9-11 óra helyzetben legyen (a főzőlap jobb oldala esetén).



Az alábbi visszajelzők a főzőlap és a Húshőmérő szenzor közötti kapcsolat

erősségét jelzik a kijelzőn: , , . Ha a főzőlap nem tudja létrehozni a kapcsolatot, jelenik meg. A Húshőmérő szenzor-t a főzőedény szélé mentén elmozdíthatja a kapcsolat megteremtéséhez vagy megerősítéséhez. A kapcsolat állapotát a főzőlap 3 másodpercenként frissíti.



További tájékoztatásért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok a Húshőmérő szenzor-hoz” c. fejezetet.

4.4 A főzőlap fő funkciói

Új **SensePro®** főzőlapja professzionálisan végigvezeti önt a teljes főzési cikluson. Tekintse át az alábbi információkat a legjobb funkciók megismerése érdekében.

A Előre programozott sütés funkciót az étel fajtájától függően használhatja Húshőmérő szenzor-al vagy anélkül. A különböző fogásokhoz különböző funkciókészletek állnak rendelkezésre.

Húshőmérő szenzor - kétféle módon használható. A hőmérsékletet méri az olyan funkcióknál, mint a Hőmérő és Sütés serpenyőben, valamint segíti a hőmérséklet pontos fenntartását a különböző ételfajták Sous-vide főzése közben, vagy az olyan funkciók elvégzéséhez, mint a Párolás, Forralás vagy Újramelegítés.

Előre programozott sütés - különböző fogások főzését könnyíti meg kész receptekkel, előre megadott főzési paraméterekkel és folyamatos utasításokkal. Használhatja a Húshőmérő szenzor-al pl. hússzelet elkészítéséhez, vagy anélkül, pl. palacsinta elkészítéséhez. Az elérhető kiegészítő funkciók az elkészítendő ételfajtától függenek. Ennél az üzemmódnál pl. a Sous-vide, Sütés serpenyőben, Forralás, Újramelegítés és számos egyéb funkció használható. Előugró ablakok és hangjelzések tájékoztatják, ha az előre megadott hőmérsékletet elérte. Az Előre programozott sütés a Menü-ből érhető el.

Sous-vide  - eljárás a vákuumcsomagolt ételek alacsony hőmérsékleten, hosszú idő alatt történő főzésére, mely segít a vitaminok és az íz megőrzésében. A főzőlap könnyen érthető beállításokat és utasításokat nyújt. Miután kiválasztotta a funkciót a Előre programozott sütés segítségével, a készülék a hőmérsékleteket határozza meg a különböző ételfajtáknak megfelelően. Saját hőmérsékleteket is beállíthat, ha bekapcsolja a funkciót a Menü Sous-vide üzemmódjában.

Sütés serpenyőben  - sütési eljárás automatikusan vezérelt teljesítményszintekkel, mely különféle ételfajtákhoz alkalmas. Segítséget nyújt az étel vagy az olaj túlmelegedésének elkerülésében. Bekapcsolhatja az Előre programozott sütés kiválasztásával a Menü-ből.

Hőmérő - ezzel a funkcióval a főzés során a hőmérsékletet a Hűhőmérő szenzor méri. Nem használható, ha a Előre programozott sütés funkció működik.

A főzőlap egyéb hasznos funkciói:

Olvasztás  - ez a funkció tökéletesen alkalmas csokoládé vagy vaj felolvasztásához.

PowerBoost P - a funkció nagy mennyiségű víz gyors felforralásához használható.

Szünet  - a funkció az összes főzőzóna teljesítményét az 1-es fokozatra csökkenti, így lehetővé teszi az étel hosszú ideig tartó melegen tartását.

Bridge  - a funkcióval a két bal oldali főzőzóna egyesíthető, így a főzőlap nagyobb edényekhez használható. A Sütés serpenyőben funkcióval használhatja egyszerre.

Hob*Hood - a funkció a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval, és annak ventilátorát igény szerint vezérli.

Funkciózár  - a funkció főzés közben ideiglenesen letiltja a kezelőpanelt.

Gyerekzár - a funkció letiltja a kezelőpanelt, amikor a főzőlap nem üzemel, így meggátolja a véletlen használatot.

Stopperóra, Visszaszámláló időzítő és Percszámláló - három funkció közül választhat a főzési időtartam megfigyelése érdekében.

További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” című részt.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 A kijelző használata

- Csak a háttérvilágítással rendelkező szimbólumok használhatók.
- Egy adott kiegészítő funkció bekapcsolásához érintse meg a megfelelő szimbólumot a kijelzőn.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók közötti görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a

kijelzőn. A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.

- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kijelzőn megjelent paraméterek többségét módosíthatja, ha megérinti az adott paraméterhez tartozó szimbólumot.
- A kívánt funkció vagy idő beállításához végiggörgethet a listán, és/vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.
- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg ismét a kijelzőt. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció elindítása után egy előugró ablak jelenik meg további

információkkal. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges

kikapcsolásához jelölje be a ☐ mezőt.

- Először válasszon egy főzőzónát az időzítő funkciók aktiválásához.

Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz

OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
⟨⟩	Vissza- / előre lépés egy szinttel a Menü-ben.
↗ ↘	Az utasítások felfele vagy lefele görgetése a kijelzőn.
⬇	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
X	Az előugró ablak bezárása.
⊗	Beállítás törlése.

5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, be kell állítania a következőket: Nyelv, Kijelző fényerő és Figyelmeztető hangereje.

A beállításokat itt módosíthatja: Menü > Beállítások > Beállítás. Lásd a „Napi használat” című részt.

5.3 Hűshőmérő szenzor kalibrálása

Használatba vétel előtt kalibrálni kell a Hűshőmérő szenzor-t annak érdekében, hogy a mért hőmérsékleti értékek helyesek legyenek.

Megfelelő kalibrálás után a Hűshőmérő szenzor a forrásponton a hőmérsékletet + / - 2 °C-os tűréshatárral méri.

Kövesse az eljárást az alábbi esetekben:

- a főzőlap első üzembe helyezésekor;
- a főzőlapot más helyre költöztette át (a magasság változott);
- a Hűshőmérő szenzor cseréje után.



Készítsen elő egy 180 mm átmérőjű aljial rendelkező főzőedényt, és tölts fel 1 - 1,5 l vízzel. Ne tegyen sőt a vízbe, mert ez befolyásolhatja az eljárást.

1. A funkció kalibrálásához vagy újra-kalibrálásához helyezze a Hűshőmérő szenzor-t az edény peremére. Tölts fel a főzőedényt hideg vízzel legalább a minimum jelzésig, majd helyezze a bal első főzőzónára.

2. Érintse meg a gombot.

Válassza a Beállítások > Hűshőmérő szenzor > Kalibrálás lehetőséget a listából.

3. Érintse meg a Kalibrálás gombot.

Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

A Menü elhagyásához érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró ablakon kívül.

5.4 Hűshőmérő szenzor társítás

Eredetileg a leszállított főzőlap a Hűshőmérő szenzor-vel van társítva.

Ha a Hűshőmérő szenzor-t egy újra cseréli, azt társítani kell a főzőlaphoz.

1. Érintse meg a gombot.

Válassza a Beállítások > Hűshőmérő szenzor > Társítás lehetőséget a listából.

2. Érintse meg a(z) Elfelejt gombot az előző Hűshőmérő szenzor leválasztásához.

3. Érintse meg a főzőzóna mellett levő Társítás gombot.

Egy előugró ablak jelenik meg.

4. A numerikus billentyűzet segítségével adja meg az új Hűshőmérő szenzor-re gravírozott ötjegyű kódot.

5. Megerősítéshez érintse meg az Ok gombot.

A Hűshőmérő szenzor most már társítva van a főzőlaphoz.

Társítás után mindig kalibrálja a Hűshőmérő szenzor-t.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

5.5 Menü szerkezet

A főzőlap beállításainak eléréséhez és módosításához, illetve egyes funkciók bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

A Menü elhagyásához érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró

ablakon kívül. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

A táblázat a Menü alapszerkezetét mutatja be.

Előre programozott sütés	
Főzőlapfunkciók	Sous-vide
	Hőmérő
	Olvasztás
Beállítások	Gyerekszár
	Stopperóra
	Hob²Hood
	Hűshőmérő szenzor
	Csatlakoztatás Kalibrálás Társítás
	Beállítás
	Előre programozott sütés Nyelv Nyomógomb hangok Figyelmeztető hangerő Kijelző fényerő
Szervíz	Demo üzemmód
	Licenc
	Szoftver verzió kijelzése
	Riasztási előzmények
	Összes beállítás törlése

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

6.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,

- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. A fehér főzőzóna szimbólum villog, és 2 perc múlva az indukciós főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos

idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra



Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Sous-vide funkció esetén a főzőlap 4 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

6.3 A főzőzónák használata

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Miután a kiválasztott főzőzónára helyezte az edényt, a főzőlap automatikusan érzékeli azt, és a megfelelő csúszka megjelenik a kijelzőn. A csúszka 8 másodpercig látható, majd a kijelző visszatér a fő képernyőre. A csúszka gyorsabb bezárásához érintse meg a kijelző csúszkán kívül eső területét.

Más zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd „Teljesítménykezelés”.



Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalókért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Ellenőrizze a főzőedény méretét a „Műszaki adatok” fejezetben.

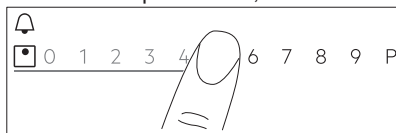
6.4 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze a főzőedényt a kiválasztott főzőzónára.

Az aktív főzőzóna csúszkája megjelenik a kijelzőn, és 8 másodpercig látható.

3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a szükséges hőfok beállításához.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.



A hőfokbeállítást főzés közben is módosíthatja. Érintse meg a kezelőpanel fő nézetének zónakiválasztás szimbólumát, majd húzza az ujját balra vagy jobbra (a hőfokbeállítás csökkentéséhez vagy növeléséhez).

6.5 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt rendel a megfelelő indukciós zónához, a főzőedény méretétől függően. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtetethető.

1. Először érintse meg a megfelelő zóna szimbólumát.
2. Érintse meg a **P** gombot, vagy húzza el jobbra az ujját a funkció bekapcsolásához a kiválasztott főzőzónánál.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő. A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását.



A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

6.6 OptiHeat Control(3 lépéses maradékhő visszajelző)



FIGYELMEZTETÉS!

III / II / I Amíg a visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A III / II / I visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

6.7 Időzítő



☒ Visszaszámláló időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy az adott főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.

1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
3. Érintse meg a gombot.
Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
4. Jelölje be a ☐ mezőt a funkció aktiválásához.

A szimbólumok jelzésre változnak.

5. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és/vagy perc) kiválasztásához.
6. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a villog. A jelzés leállításához érintse meg a gombot.

A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást 0 értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés

értékétől balra található gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.



☐ Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek.

A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét.
A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.
2. Érintse meg a gombot.
Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
3. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és perc) kiválasztásához.
4. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a villog. A jelzés leállításához érintse meg a gombot.

A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítés értékétől balra található gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.



Stopperóra

A funkció automatikusan megkezdí a számlálást a főzőzóna bekapcsolása után. Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideig tart a működés.

1. Érintse meg a gombot a Menü eléréséhez.
2. A Menü görgetésével válassza ki a Beállítások > Stopperóra lehetőséget.
3. A funkció be- / kikapcsolásához érintse meg a kapcsolót.

A funkció nem áll le a főzőedény felemelésekor. A funkció manuális

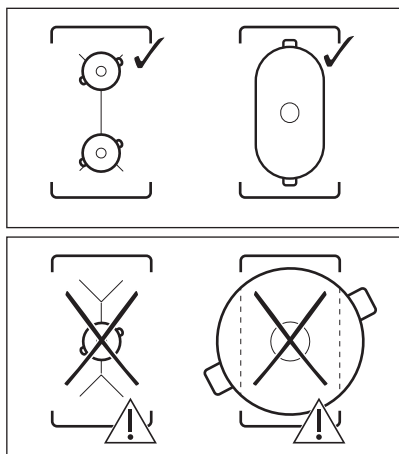
visszaállításához és újraindításához érintse meg a  gombot, majd válassza a Törlés lehetőséget a felugró ablakból. A funkció 0 értéktől kezdi a számlálást. Ha egy főzési ciklusra Szünet szeretné a funkciót, érintse meg a  gombot, majd válassza a Szünet lehetőséget a felugró ablakból. A számlálás folytatásához válassza a START gombot.

6.8 Bridge funkció

Ez a funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással.

Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.

1. Helyezze a főzőedényt két főzőzónára. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját.
 2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A zóna szimbólum automatikusan megváltozik.
 3. Végezze el a hőfokbeállítást.
- A főzőedénynek le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját, de nem nyúlhat túl a területhatár-jelölésen.



A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. A főzőzónák egymástól függetlenül működnek.

6.9 Szünet

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

A funkciót nem lehet bekapcsolni az Előre programozott sütés vagy Sous-vide működése közben.

Amíg a funkció működik, csak a  és  szimbólum használható. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpanelen.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

 visszajelző világítani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot.

A funkció leállítja a PowerBoost funkciót. A legmagasabb hőfokbeállítás ismét bekapcsolja, ha újra megérinti a  gombot.

6.10 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot 3 másodpercre.



A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

6.11 Gyerekzár

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Gyerekzár lehetőséget a listából.

3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg a A-O-X betűket abécé sorrendben. A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a  vagy  gombot.

6.12 Előre programozott sütés

Ez a funkció a különböző ételfajtákhoz beállítja a paramétereket, és fenntartja azokat a főzés során.

A funkcióval a fogások széles körét készítheti el, mint például: Hús, Hal/tenger gyümölcsei, zöltségek, Levesek, Szószok, Tészta vagy Tej. A különböző ételfajtákhoz különböző sütési módok állnak rendelkezésre, pl. csirkéhez a Sütés serpenyőben, Sous-vide vagy Párolás közül lehet választani.

A funkció csak a főzőzóna bal oldalánál kapcsolható be. A Előre programozott sütés a Sous-vide funkcióval csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be. Ha a Sütés serpenyőben funkciót szeretné használni, az a bal első főzőzónánál vagy az áthidalással összekapcsolt két bal oldali zónánál kapcsolható be.

Ha a bal első főzőzónánál Előre programozott sütés működik, főzéshez használja a jobb oldali zónákat a funkció nélkül.

Ne használjon 200 mm átmérőnél nagyobb aljjal rendelkező főzőedényt a bal hátsó főzőzónán, amikor a funkció a bal első főzőzónán működik. Ez befolyásolhatja a kapcsolatot a Hűshőmérő szenzor és a főzőlap felülete alatt található antenna között.



Főzés előtt ne melegítse elő a főzőedényt. Kizárólag hideg csapvizet vagy folyadékot használjon, ha szükséges. Kizárólag hideg ételeket melegítsen.



Sütés serpenyőben esetén kövesse a kijelzőn látható utasításokat. Az olajat felforrósított főzőedénybe töltsse.



Előre programozott sütés esetén az időzítő funkció Percszámláló módban működik. Ez nem állítja le a funkciót, ha a beállított időtartam lejár.

1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  vagy  gombot, majd válassza a Előre programozott sütés lehetőséget.
2. Válassza ki a listából az elkészítendő ételfajtát. Néhány beállítás áll rendelkezésre minden egyes ételfajtahoz. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
 - A felugró ablak felső részén levő Ok megérintésével az alapértelmezés szerinti beállításokat használhatja.
 - Sütés serpenyőben esetén módosíthatja az alapértelmezés szerinti hő szintjét. Egyes fogásoknál az Hűshőmérő szenzor használatával ellenőrizheti az étel maghőmérsékletét.
 - A kiegészítő funkciók, pl. Sous-vide és Párolás többségénél módosítható az alapértelmezés szerinti hőmérséklet.
 - Az alapértelmezett időtartamot módosíthatja, vagy saját értéket állíthat be hozzá. Csak a Sous-vide esetében van a minimális idő előre meghatározva.

A kijelzőn további utasítások és részletes információk is megtalálhatók. Ezeket a  és  gomb segítségével görgetheti.

3. Érintse meg a Ok gombot. Kövesse a felugró ablakban látható utasításokat. Egyes kiegészítő funkciók előmelegítéssel kezdődnek. A folyamat előrehaladását a kezelőszávon lehet nyomon követni.
4. Ha egy felugró ablak jelenik meg utasításokkal, a folytatáshoz érintse meg az Ok, majd a START gombot.

A funkció az előre meghatározott beállításokkal működik.

Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a  mezőt.

5. Amikor a beállított időtartam letelt, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Az ablak bezárásához érintse meg az Ok gombot.

A funkció nem áll le automatikusan. A Sous-vide funkció esetén a főzőlap legfeljebb négy óra elteltével automatikusan kikapcsol.

A funkció leállításához érintse meg a  vagy  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd válassza a LEÁLLÍTÁS lehetőséget. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

6.13 Sous-vide

Megfelelő cipzáras tasakok vagy műanyag tasakok és egy vákuumzáró készülék szükséges ahhoz, hogy a húst, halat vagy zöldséget a funkcióval elkészíthesse. Helyezze a befűszerezett ételt tasakokba, majd vákuumzárással zárja le azokat. Elkészítésre kész ételadagok is vásárolhatók ehhez a főzési eljáráshoz.



FIGYELMEZTETÉS!

Ne feledje betartani az élelmiszerbiztonsági elveket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

A funkcióval szabadon kiválaszthatja az egyéni időtartamot és hőmérsékletet (35 és 85 °C között), mely megfelel az elkészítendő ételfajtához. Legfeljebb 4 liter vizet használjon, és a főzőedényt fedővel fedje le. A főzési paraméterekre vonatkozó további részletekért nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatát. Elkészítés előtt olvassa ki az élelmiszereket.

A funkció csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be. Ha a Sous-vide funkció működik, akkor a jobb oldali zónákat használja az anélkül történő főzéshez.



Sous-vide esetén az időzítő funkció Percszámoló módban működik. A funkció legfeljebb négy óra elteltével automatikusan kikapcsol.

1. Az ételadagokat a fenti utasítások szerint készítse el.
 2. Helyezze a hideg vízzel megtöltött főzőedényt a bal első vagy hátsó főzőzónára.
 3. Érintse meg a  > Sous-vide gombokat. A  > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombokat is megérintheti.
 4. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet. Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint). A főzési ciklus időtartama az étel vastagságától és fajtájától függ.
 5. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
 6. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t az edény peremére.
 7. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
 8. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a START gombot.
- Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Jóváhagyáshoz érintse meg a Ok gombot.
9. A tasakos ételadagokat függőlegesen helyezze a főzőedénybe (használhatja a Sous-vide állványt). Érintse meg a START gombot.

Ha az Percszámoló be van állítva, az a funkcióval együtt kezd működni.

10. Amikor a beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.

A funkció leállításához érintse meg a  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd válassza a LEÁLLÍTÁS lehetőséget. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

KeepTemperature

A Sous-vide funkciót főzéshez használhatja, miközben a Hűshőmérő szenzor pontosan szabályozza és fenntartja a hőmérsékletet

(+ / - 1 °C-os pontossággal). Az ételek széles körét készítheti el, úgymint fűszeres alapokat és szószokat (pl. különböző típusú curry-eket vagy francia hallevest). Saját paramétereket állíthat be, vagy nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatát.

A funkció csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be.

1. A funkció a  > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombok vagy a  > Sous-vide gombok megérintésével érhető el.
2. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet. Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint).
3. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
4. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t az edény peremére, vagy szűrje az ételbe.
5. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a START gombot.

Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg.

6. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
7. Érintse meg a START gombot. Ha az Percszámláló be van állítva, az a funkcióval együtt kezd működni.
8. Amikor a beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.

A funkció leállításához érintse meg a  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd válassza a LEÁLLÍTÁS lehetőséget. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

6.14 Hőmérő

A funkcióval a Hűshőmérő szenzor hőmérőként működik, és lehetővé teszi az étel vagy folyadék hőmérsékletének főzés közben történő megfigyelését. A segítségével például tejet melegíthet, vagy ellenőrizheti a bébiétel hőmérsékletét.

A funkció használatához legalább egy főzőzónának aktívnak kell lennie.

A funkciót mindegyik főzőzónához bekapcsolhatja, de egyszerre csak egynél használhatja.

1. Szűrje a Hűshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, vagy helyezze a folyadékba legalább a minimum jelzésig.
2. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Hűshőmérő szenzor megnyitásához, majd válassza a Hőmérő lehetőséget. A  > Főzőlapfunkciók > Hőmérő gombot is megérintheti.
3. Érintse meg a START gombot. Az aktív főzőzónánál megkezdődik a mérés. Ha egyik főzőzóna sem aktív, egy tájékoztató előugró ablak jelenik meg. A funkció leállításához érintse meg a hőmérsékletet jelző számjegyeket vagy a  gombot, majd válassza a LEÁLLÍTÁS lehetőséget.

6.15 Olvasztás

Ezt a funkciót különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja. A funkció egyszerre csak egy főzőzónán használható.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Főzőlapfunkciók > Olvasztás lehetőséget a listából.
3. Érintse meg a START gombot. Válassza ki a megfelelő főzőzónát. Ha a főzőzóna már működik, egy előugró ablak jelenik meg. A funkció bekapcsolásához törölje az előző hőfokbeállítást.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

A funkció leállításához érintse meg a zónakiválasztás szimbólumot, majd a LEÁLLÍTÁS gombot.

6.16 Hob²Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a

főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján.

A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 - H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét. A H1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.



A főzőlappal való alapértelmezett kapcsolat leáll, ha módosítja a páraelszívó ventilátorsebességét. A funkció ismételt bekapcsolásához mindkét készüléket kapcsolja KI és BE.

üzem- mód.	Auto- mati- kus vi- lágítás	Főzés ¹⁾	Sütés ²⁾
H0	Ki	Ki	Ki
H1	Be	Ki	Ki
H2 ³⁾	Be	1. ventilátor-se- besség	1. ventilátor-se- besség
H3	Be	Ki	1. ventilátor-se- besség
H4	Be	1. ventilátor-se- besség	1. ventilátor-se- besség
H5	Be	1. ventilátor-se- besség	2. ventilátor-se- besség
H6	Be	2. ventilátor-se- besség	3. ventilátor-se- besség

1) A főzőlap érzékeli a főzés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

Az üzemmódok váltása

Az üzemmódok között kézzel válthat, ha nem elégedett a zajszinttel / ventilátorsebességgel.

1. Érintse meg a gombot. Válassza a Beállítások>Hob²Hood lehetőséget a listából.

2. Válassza ki a megfelelő üzemmódot.

A Menü elhagyásához érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró ablakon kívüli részen.

Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a véletlen bekapcsolás elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

6.17 Nyelv

1. Érintse meg a gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.

2. Válassza a Beállítások >Beállítás > Nyelv lehetőséget a listából.

3. Válassza ki a megfelelő nyelvet a listából. Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg a gombot. Egy lista jelenik meg. Felülről a harmadik, majd az utolsó, egyetlen lehetőséget válassza ki. Ezután válassza a második lehetőséget. Görgessen le, hogy kiválassza a megfelelő nyelvet a listából. Végül válassza a jobb oldalon található lehetőséget.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

6.18 Nyomógomb hangok / Figgelmeztető hangerő

Kiválaszthatja a főzőlap által megszólaltatott hangjelzés típusát, vagy teljesen ki is

kapcsolhatja a hangjelzést. Kattanás (alapértelmezett) vagy sípolás közül választhat.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás> Nyomógomb hangok / Figyelmeztető hangrő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő beállítást.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

6.19 Kijelző fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

4 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 4 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások >Beállítás > Kijelző fényerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

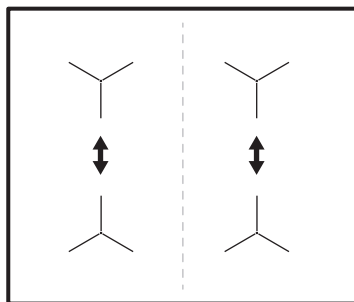
6.20 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat

teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális felvehető teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- A maximális hőfokbeállítás a csúszkán látható. Csak a fehér színű számjegyek aktívak.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- A karcolódás elkerülése érdekében ne csúsztassa és ne húzza az edényt az üvegkerámián.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhélylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.

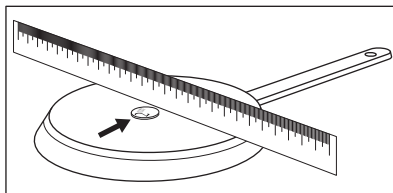


Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

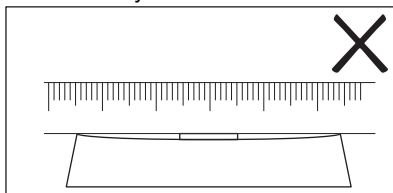
7.2 A Sütés serpenyőben funkcióhoz megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

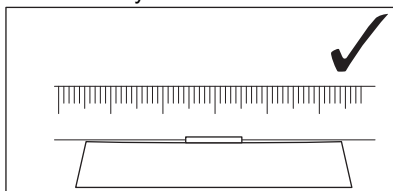
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót a főzőedény aljára.
3. Próbáljon meg behelyezni egy 1, 2 vagy 5 eurócentes érmét (vagy hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.



- a. Az edény nem megfelelő, ha az érmét be lehet helyezni a vonalzó és az edény közé.



- b. Az edény megfelelő, ha az érmét nem lehet behelyezni a vonalzó és az edény közé.



7.3 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- füttyülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe, az edény főzőlapra helyezése után az edényérzékelés bekapcsol.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

7.4 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálós időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

7.5 Példák a főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem

lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés felidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldség, hal, hús gőzölése.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya gőzölése.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

7.6 Javaslatok és tanácsok - Hűshőmérő szenzor

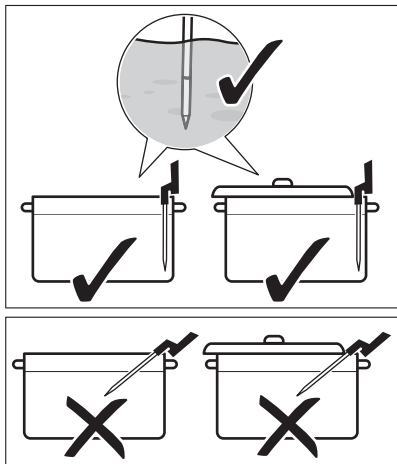


Az olyan funkciókhoz, mint például a Előre programozott sütés és Sous-vide, kizárólag a főzőlap bal oldalán levő Hűshőmérő szenzor használható. A Hőmérő funkcióval a Hűshőmérő szenzor a főzőlap jobb oldalán is használható.

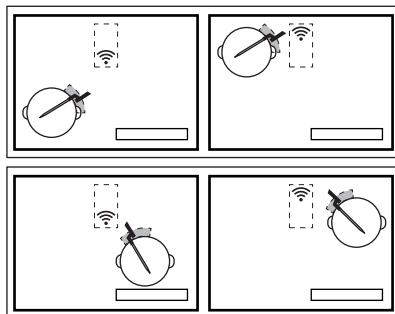
A Hűshőmérő szenzor és a főzőlap közötti stabil kapcsolat (,) biztosítása:

Folyadékok esetén

- Merítse a Hűshőmérő szenzor-t a folyadékba, a javasolt mélységig. A minimum jelzést a folyadéknak el kell lennie.
- Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére. Tartsa azt függőleges helyzetben, ha lehetséges. Ügyeljen arra, hogy a hegye ne érjen a főzőedény aljához. A Hűshőmérő szenzor nyelének mindig a főzőedényen vagy tepsin kívül kell lennie.

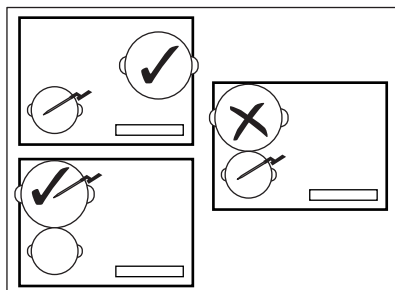


- Ha a főzőlap bal oldalán szeretné használni a Hűshőmérő szenzor-t, ügyeljen arra, hogy az közel legyen a főzőlap közepéhez, az 1 - 3 óra helyzetben. Ha a jobb oldalon szeretné használni (a Hőmérő funkcióval), ügyeljen arra, hogy 9 - 11 óra pozícióba legyen helyezve. Lásd az alábbi ábrákat.



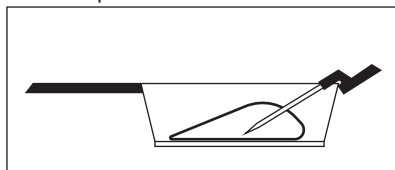
A Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja, ha a kapcsolat nem jön létre.

- A főzőedényt részlegesen lehet egy fedővel lefedni.
- Ha bal első főzőzónát használja, ne helyezzen nagy edényt a bal hátsó zónára. A bal hátsó főzőzónára helyezett nagy edények akadályozhatják a jelet. A nagy edényt helyezze át a jobb hátsó főzőzónára.

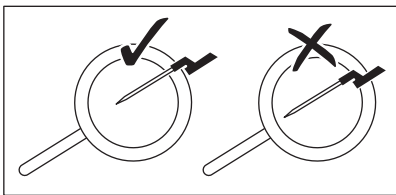


Szilárd ételek esetén (maghőmérséklet mérése)

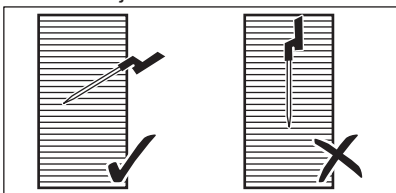
- Szűrje a Hűshőmérő szenzor-t az étel legvastagabb részébe, legalább a minimum jelzésig. A mérési pontnak az étel közepében kell lennie.



- Ellenőrizze, hogy a Hűshőmérő szenzor szilárdan áll-e az ételben. A Hűshőmérő szenzor fém részei nem érintkezhetnek a főzőedény / tepsi falával. A nyél kampós részének lefelé kell néznie.



- 2 - 3 cm vastag hús / hal esetén a Hűhőmérő szenzor hegyének hozzá kell érnie a főzőedény aljához.
- Az étel megfordítása előtt távolítsa el belőle a Hűhőmérő szenzor-t.
- Plancha grillező lemez használatakor ügyeljen arra, hogy a Hűhőmérő szenzor nyele a jobb oldalon, a lemez felületén kívül maradjon. Lásd az alábbi ábrákat.



7.7 Főzés alacsony hőmérsékleten - Élelmiszerbiztonsági elvek

Ügyeljen arra, hogy betartsa az alábbi utasításokat alacsony hőmérsékleten történő főzéskor, pl. Sous-vide esetén.

- Az étel elkészítése előtt mossa meg / fertőtlenítsa a kezét. Használjon eldobható kesztyűt.
- Csak első osztályú, friss és megfelelő körülmények között tárolt élelmiszereket használjon fel.
- Mindig alaposan mossa és hámozza meg a gyümölcsöket és zöldségeket.
- Tartsa tisztán a munkafelületet és a vágódeszkákat. Külön vágódeszkát használjon minden élelmiszer fajtához.

- Fokozottan ügyeljen az étel higiéniájára szárnyas, tojás és hal elkészítésekor. A szárnyasokat mindig legalább 65 °C-on és minimum 50 perc főzési időtartam mellett kell elkészíteni.
- Ügyeljen arra, hogy a Sous-vide segítségével elkészítendő hal sashimi minőségű, azaz extra friss legyen.
- Az elkészült ételt hűtőszekrényben tárolja, legfeljebb 24 óráig.
- A legyengült immunrendszerű vagy krónikus betegségben szenvedő személyek számára ajánlott az étel pasztörizálása fogyasztás előtt. Az ételt 60 °C-on, legalább 1 órán keresztül pasztörizálja.

7.8 Főzési útmutató

Az alábbi táblázat ételfajtákhoz mutat be példákat, továbbá megadja az optimális hőmérsékleteket és javasolt ételkészítési időket. Az értékek az étel hőmérsékletétől, minőségétől, állagától és mennyiségétől függően változhatnak.

A főzési idő hossza inkább az étel vastagságától, mint a súlyától függ. Például egy steak esetében minél vastagabb a darab, annál több időbe telik, amíg a belseje eléri az előre meghatározott hőmérsékletet. Egy 2 cm vastag hússzeletnél kb. egy óra szükséges, hogy elérje az 58 °C-ot, míg egy 5 cm vastag szeletnél ez kb. négy órát igényel.

Kísérje figyelemmel az első főzési ciklust annak ellenőrzésére, hogy az alábbi értékek megfelelnek-e főzési szokásainak és főzőedényének. Az értékeket saját ízlése szerint módosíthatja.

Étel típusa	Sütési mód	Elkészítés szintje	Étel vastagsága / mennyisége	Maghőmérséklet / ételkészítés hőfoka (°C)	Sütési idő (perc)
Bifsztek	Sous-vide	véres	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		közepesen	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		Kész	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Jércemell	Sous-vide	jól átsütve	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Párolás	jól átsütve		68 - 74	35 - 45
Csirkecomb	Párolás	jól átsütve	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Sertésszelet	Sous-vide	jól átsütve	2 cm	60 - 66	35 - 60
Sertés vesepecsenye	Sous-vide	jól átsütve	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Bárányszelet	Sous-vide	közepesen	2 cm	56 - 60	35 - 60
		jól átsütve		64 - 68	40 - 65
Báránygerinc (csont nélkül)	Sous-vide	közepesen	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		jól átsütve		64 - 68	65 - 120
Lazac	Sous-vide	áttetsző	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Párolás	áttetsző	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tonhal	Sous-vide	áttetsző	2 cm	45 - 50	35 - 50
Garnélarák	Sous-vide	áttetsző	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Étel típusa	Sütési mód	Elkészítés szintje	Étel vastagsága / mennyisége	Maghőmérséklet / ételkészítés hőfoka (°C)	Sütési idő (perc)
Tojás	Sous-vide	lágy ¹⁾	M - méret	63 - 64	45 - 70
		közepes ¹⁾		65 - 67	45 - 70
		kemény ¹⁾		68 - 70	45 - 70
	Főzés	lágy		erős főzés	4 ²⁾
		közepesen		erős főzés	7 ²⁾
		kemény		erős főzés	10 ²⁾
Rizs	Duzzasztás	főtt	-	-	10 - 30
Burgonya	Főzés	főtt	-	-	15 - 30
Zöldség, friss	Sous-vide	főtt	-	85	30 - 40
Spárga	Sous-vide	főtt	-	85	30 - 40

1) A tojásfehérje folyékony marad.

2) Az időtartamok közepes méretű tojásokra vonatkoznak. Nagyméretű vagy hűtőszekrényből kivett tojások esetén adjon hozzá további egy percet az elkészítési időhöz.

További ötletek a Előre programozott sütés funkcióhoz:

- A főzés megkezdése előtt töltsön megfelelő mennyiségű folyadékot (1-3 liter között) a főzőedénybe. Főzés közben próbálja meg elkerülni a további folyadék hozzáadását.
- Használjon fedőt az energiatakarékosság érdekében, és hogy gyorsabban elérje a megfelelő hőmérsékletet (pl. víz felmelegítésekor).
- A főzés során rendszeresen keverje meg az ételt, hogy a hőmérséklet eloszlása egyenletes legyen.
- Az ételt a főzési ciklus kezdetén sózza meg.
- Elkészítés előtt olvassa ki az élelmiszereket.
- Adja hozzá a zöldségeket (pl. brokkolit, karfiolt, zöldbabot, kelbimbót), amikor a víz eléri a megfelelő hőmérsékletet, és az előugró ablak megjelenik.
- A funkció elindítása előtt adja hozzá a hideg vízhez a burgonyát vagy rizst.
- Pörkölttekhez, szószokhoz, levesekhez, curryhez, raguhoz, gulyáshoz és

húsleveshez használhatja a Újramelegítés vagy a Forralás funkciót. A Forralás funkció elindítása előtt pirítsa meg a hozzávalókat (a Hűhőmérő szenzor nélkül), és adjon hozzá hideg folyadékot; ezt követően aktiválja a funkciót a Előre programozott sütés használatával.

- Kis adag tenger gyümölcsei, pl. polip szeletek / karok vagy kagyló esetén használhatja a Sütés serpenyőben funkciót.

További ötletek a Sütés serpenyőben funkcióhoz:

FIGYELMEZTETÉS!

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon.

VIGYÁZAT!

A rétegelt felépítésű főzőedényeket csak alacsony fokozaton használja, hogy megelőzze túlmelegedésüket és károsodásukat.

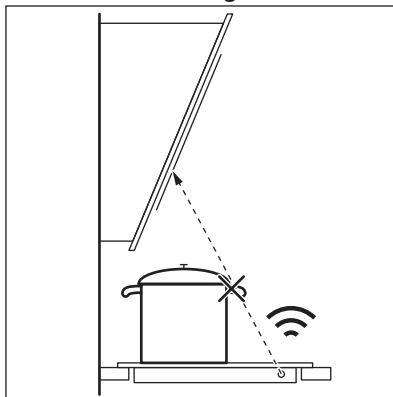
- A funkció bekapcsolásakor a főzőlapnak hidegnek kell lennie (előmelegítés nem szükséges).
- Rozsdamentes acélból készült, szendvics szerkezetű aljjal rendelkező főzőedényeket használjon.
- Az aljuk közepén domborulattal rendelkező edényeket ne használjon.
- A különböző méretű serpenyők felfűtési ideje eltérő lehet. A nehéz főzőedények több hőt tárolnak, mint a könnyű edények, azonban több időbe telik az átmelegedésük.
- A kívánt hőmérséklet felének elérésekor fordítsa meg az ételt.
A nagyon vastag ételeket gyakrabban kell megfordítani (pl. kétpercenként). A legjobb eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy elsőként a Sous-vide eljárást alkalmazza. Az utolsó műveletekhez helyezze az elkészített adagokat előmelegített serpenyőbe, és gyorsan süsse át az étel mindkét oldalát.
- Az étel megfordítása előtt mindig távolítsa el belőle a Hűshőmérő szenzor-t.

7.9 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel).
Lásd a képet.

A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.



Tartsa a Hob²Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, amikor a Hob²Hood funkció be van kapcsolva.

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő AEG páraelszívóknak  szimbólummal kell rendelkezniük.

8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószer használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával

tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- A főzőlap felületén vízszintes vágatok találhatóak. Finom, balról jobbra végzett törlőmozdulatokkal tisztítsa meg a főzőlapot egy enyhén mosogatószeres, nedves ruhával. A tisztítás után puha ruhával, balról jobbra végzett mozdulatokkal törölje szárazra a főzőlapot.

9. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Hangjelzés hallható, és a főzőlap ki- kapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főző- lap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőme- zőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzé- kelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a ❶ érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzé- kelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működés- ben, vagy a főzőlap felülete alatti ér- zékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A Előre programozott sütés bekap- csolása után a főzőlap megkezd a felfűtést, leáll, majd ismét elindul.	Ez egy biztonsági lépés, és azt el- lenőrzi, hogy a Hűshőmérő szenzor abban a főzőedényben van, mely- hez a Előre programozott sütés funkciót bekapcsolták.	Ez normális eljárás, és nem jelent semmilyen meghibásodást.
A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legma- gasabb hőfokbeállításra van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőe- dényeket a hátsó főzőzónákra.
A kijelző azt mutatja, hogy a Hús- hőmérő szenzor nem található.	A Hűshőmérő szenzor pozíciója nem megfelelő. Valami elzárja a jel útját (pl. egy evőeszköz, edény fogantyú vagy egy másik főzőedény).	Állítsa megfelelő helyzetbe a Hús- hőmérő szenzor-t. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Távolítsa el minden olyan fém- vagy egyéb tárgyat, mely akadá- lyozhatja a jelet.
A kijelzőn az látható, hogy a víz hő- mérséklete 100 °C-nál magasabb.	A Hűshőmérő szenzor nincs kalib- rálna vagy nem megfelelően van ka- librálna. A főzőlapot más helyre költöztette át.	Kalibrálja újra a Hűshőmérő szen- zor-t. Lásd a „Kalibrálás” című sza- kaszt. Előfordulhat, hogy a kalibrálás kód- jának helyességét is ellenőriznie kell. Lásd a „Társítás” című sza- kaszt.
	Túl sok sót tett a vízbe.	Ne tegyen sót forrásban levő vízbe.
A hőmérséklet nem látható a kijel- zőn. A kijelzőn figyelmeztető ikon jelenik meg.	Nincs kapcsolódás a Hűshőmérő szenzor és a főzőlap között, mivel a jelerősség túl alacsony.	Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőlap felületén az antenna közelé- be, a főzőlap közepéhez közel. Ol- vassa el a „Hasznos tanácsok és ja- vaslatok” c. fejezetet.
	Valami, pl. egy fém evőeszköz ta- karja a Hűshőmérő szenzor-t, vagy az antennát a főzőlap felületén.	Távolítsa el az antennát eltakará- zó tárgyat. Ügyeljen arra, hogy a főzőe- dényt a főzőzóna közepére helyez- ze. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A Hűshőmérő szenzor és az antena közötti kapcsolódás megszakadt.	Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a jel terjedését. Mozgassa a Hűshőmérő szenzor-t az edény pereme mentén, hogy beállítsa a pozícióját. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	Más készülékek ugyanezen a frekvencián működnek, és zavarják a kapcsolatot.	Távolítsa el azokat a készülékeket, melyek zavarhatják a kapcsolatot. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
Az étel hőmérséklete eltér a várttól.	A Hűshőmérő szenzor helytelenül lett behelyezve.	Ügyeljen arra, hogy a mérési pont az étel legvastagabb részében legyen. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A főzőlap jelentős hőmérsékleti ugrást észlelt.	Vizet öntött az ételhez, vagy főzés közben edényt cserélt.	Ne adjon vizet az ételhez, és ne cserélje meg az edényt a funkció elindítása után.
	A hő az edényben egyenetlenül oszlik el, különösen sűrű folyadékok esetén.	Gyakran keverje meg az ételt.
A főzőedény túl forróvá válik, vagy az étel túl gyorsan túlfőtté válik.	Túl kicsi főzőedényt használ.	Az adott főzőzónához megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A funkciót nem sikerül bekapcsolni.	Egy másik funkció már működik ugyanannál a főzőzónánál, és megakadályozza a bekapcsolást.	Állítsa le a funkciót, mielőtt egy másikat bekapcsolna.
Előre programozott sütés vagy Sous-vide leáll.	A főzési ciklus kezdetén a főzőedényben levő folyadék hőmérséklete 40 °C-nál magasabb. Az éppen használt főzőedény forró.	Kizárólag hideg folyadékot használjon. A főzőedényt nem kell előmelegíteni.
A Hob®Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
A Hob®Hood működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A H1 üzemmódot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot H2 - H6-ra, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
A Hob®Hood H1 - H6 üzemmódok működnek, de a világítás nem.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	Minden funkció visszaállítása a gyári beállításra. Válassza a Összes beállítás törlése lehetőséget a Menü-ben. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Állítsa be a Nyelv, Kijelző fényerő és a Figyelmeztető hangerő értékeit.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőzőna kikapcsol. Egy figyelmeztető üzenet jelenik meg, és azt jelzi, hogy a főzőzőna kikapcsol.	Az Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzőnát.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra. Lásd a „Napi használat” című részt.
 és egy üzenet jelenik meg.	A Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
O - X - A jelenik meg.	A Gyerekzár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
 villog.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
 és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A főzőedény felfűtése 5 percnél tovább tart.	A főzőedény alja nem kompatibilis az indukciós főzőlapokkal.	Használjon megfelelő (lapos, mágneses) aljú edényeket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket,

az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

10. MŰSZAKI ADATOK

10.1 Adattábla

Modell: IAE64881FB
Típus: 62 B4A 01 CA
Indukció 7.35 kW

Termékszám (PNC) 949 597 649 00
220 - 240 V / 400 V, 2 N, 50 - 60 Hz
Készült: Németország

10.2 Szoftver licenzek

A főzőlapban levő szoftver kereskedelmi védelem alatt áll, és a BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 és egyéb licenzek hatálya alá tartozik.

A licenz teljes másolata itt ellenőrizhető:
Menü > Beállítások > Szervíz > Licenc.
A nyílt forrású szoftver forráskódja letölthető a termék honlapján található hiperhivatkozás segítségével.

10.3 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	1800	2800	10	145 - 180

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

10.4 Hűshőmérő szenzor műszaki jellemzők

A Hűshőmérő szenzor élelmiszerekkel való érintkezése hivatalosan jóváhagyott.

Üzemi frekvencia	433,05 - 434,73 MHz
Legnagyobb sugárzott teljesítmény	5 dBm
Hőmérsékleti tartomány	0 - 120 °C
Mérési ciklus	3 másodperc

11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

11.1 Termékismertető*

Modellazonosító	IAE64881FB
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap
Főzőzónák száma	4

Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	189,1 Wh / kg 189,1 Wh / kg 180,2 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	184,2 Wh / kg	

* Az Európai Unió számára az EU 66/2014 sz. rendelete szerint. Fehéroroszország számára a következő szerint: STB 2477-2017, „A” melléklet. Ukrajna számára a következő szerint: 742/2019.

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

11.2 Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Velkomin(n) til AEG! Þakka þér fyrir að velja heimilistækið okkar.



Fá leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar.
www.aeg.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	162
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	164
3. UPPSETNING.....	167
4. VÖRULÝSING.....	168
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	170
6. DAGLEG NOTKUN.....	172
7. GÓÐ RÁÐ.....	179
8. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	186
9. BILANALEIT.....	186
10. TÆKNIGÖGN.....	189
11. ORKUNÝTNI.....	190
12. UMHVERFISMÁL.....	191

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með.

- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- VIÐVÖRUN: Eldun án eftirlits með fitu eða olíu á eldunarhellu getur verið hættuleg og leitt til eldsvoða.
- Reykur er ummerki um ofhitnun. Aldrei skal nota vatn til að slökkva eld sem kemur upp við eldun. Slökktu á tækinu og breiddu yfir logana, til dæmis með eldteppi eða loki.
- VIÐVÖRUN: Ekki má veita rafmagni að heimilistækinu gegnum utanáliggjandi skiptibúnað, eins og tímastilli, eða tengja það við rafrás sem veita kveikir og slekkur reglulega á.
- VARÚÐ: Eldunarferlið verður að vera undir eftirliti. Stutt eldunarferli verður stöðugt að vera undir eftirliti.
- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.
- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.

- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðselementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- Ef sprungur eru í keramikglerfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu og taka það úr sambandi við rafmagn. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- VIÐVÖRUN: Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru í heimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Up্পsetning

AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.

- Þetta skal skorna fleti á skápnum með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.
- Hvert heimilistæki er búið kæliviftum að neðan.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:
 - Ekki geyma litla hluti eða pappírsblöð sem hægt væri að toga í þar sem slíkt getur skemmt kælivifturnar eða skert kælikerfið.
 - Hafðu að minnsta kosti 2 cm fjarlægð á milli botns heimilistækisins og hluta sem eru geymdir í skúffunni.

- Fjarlægðu öll aðgreiningarspjöld sem eru sett upp í skápnunum fyrir neðan heimilistækið.

2.2 Rafmagnstenging

ÆÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera með jarðtengingu.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá aflgjafanum.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsmínkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við innstungu.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.

- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekalíða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertipnunarviðd.

2.3 Notkun

ÆÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmu (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavelína á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnífapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Ef yfirborð heimilistækisins er sprungið skal samstundis aftengja það frá aflgjafa. Þetta er til að koma í veg fyrir raflost.
- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhellum þegar heimilistækið er í gangi.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.
- Ekki nota álpappír eða önnur efni á milli eldunarhellunnar og eldunarílátsins, nema framleiðandi þessa heimilistækis tilgreini annað.
- Notaðu aðeins aukahluti sem framleiðandi þessa heimilistækis mælir með.

ÆÐVÖRUN!

Hætta á eldi og sprengingu.

- Fita og olíur geta losað eldfimar gufur þegar þær eru hitaðar. Haltu eldi eða hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.

- Gufur sem mjög heit olía losar geta valdið fyrirvaralausum bruna.
- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistæknið.



ADVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækni.

- Ekki geyma heit eldunarílát á stjórnborðinu.
- Ekki setja heitt pönnulok á gleryfirborð helluborðsins.
- Ekki láta eldunaráhöld sjóða þangað til að þau þorna.
- Gættu þess að láta hluti eða eldunarílát ekki detta á heimilistæknið. Það getur skemmt yfirborðið.
- Ekki kveikja á helluborðinu ef á því eru tóm eldunarílát eða engin eldunarílát.
- Eldhúsáhöld úr steypujárni eða með skaddaðan botn geta valdið rispum á glerinu/glerkeramik. Lyftu alltaf þessum hlutum upp þegar þú þarft að hreyfa þá til á eldunaryfirborðinu.

2.4 Matvælaskynjari

- Notið Matvælaskynjari í samræmi við tilgang hans. Ekki nota hann til að opna eða lyfta neinu.
- Notið aðeins Matvælaskynjari sem mælt er með fyrir helluborðið, einn í einu.
- Ekki nota hann ef hann er bilaður eða skemmdur.
- Notið ekki Matvælaskynjari í ofni eða örbylgjuofni.
- Matvælaskynjari Getur lesið hitastig allt að 120 °C.
- Gangið úr skugga um að Matvælaskynjari sé ávalt inni í matinu eða vökvanum upp að lágmarksmerkinu.
- Þrífið Matvælaskynjari fyrir fyrstu notkun. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki neinar rispandi vörur, stálull, leysiefni eða málmhluti. Ekki þvo Matvælaskynjari í oppþvottavél. Silíkonhandfangið getur

upplitast, sem hefur engin áhrif á hvernig Matvælaskynjari virkar.

- Notið upprunalegu pakkinguna til að geyma Matvælaskynjari.
- Ef þú skiptir Matvælaskynjari út, skal geyma gamla að minnsta kosti 3 m í burtu. Sá gamli Matvælaskynjari getur haft áhrif á virkni hins nýja.

2.5 Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistæknið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Slökktu á heimilistækni og láttu það kólna fyrir hreinsun.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistæknið.
- Hreinsaðu heimilistæknið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Ekki nota vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti, nema annað sé tekið fram.

2.6 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistæknið. Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.
- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

2.7 Förgun



ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig farga skuli heimilistækni.
- Aftengdu tæknið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistæknið og fargaðu henni.

3. UPPSETNING

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Fyrir uppsetninguna

Áður en þú setur upp helluborðið skaltu skrifa niður upplýsingarnar á merkiplötunni. Merkiplatan er neðan á heimilistækinu.

Serial number
(raðnúmer)

3.2 Innbyggð helluborð

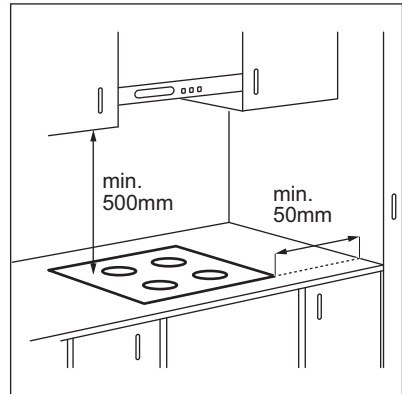
Notaðu innbyggða helluborðið eingöngu eftir að þú hefur sett helluborðið upp með réttum hætti sem innbyggðan búnað og að yfirborð vinnusvæðisins uppfylli staðla.

3.3 Tengisnúra

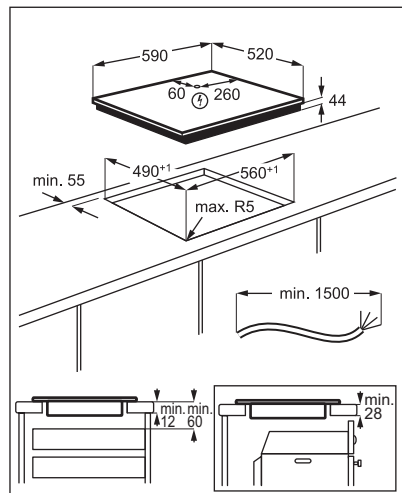
- Helluborðinu fylgir rafmagnssnúra.
- Notaðu eftirfarandi snúrategund þegar skipt er um skemmdar rafmagnssnúrur: H05V2V2-F sem þolir 90 °C hita eða hærra. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

3.4 Samsetning

Ef þú setur helluborðið upp undir gufugleypinum skaltu ráðfæra þig við leiðbeiningar fyrir uppsetningu á gufugleypinum er varðar lágmarksfjarlægð milli heimilistækjanna.



Ef heimilistækið er sett upp yfir skúffu kann að vera að útblástur helluborðsins muni hita upp hluti sem geymdir eru í skúffunni á meðan eldun stendur.

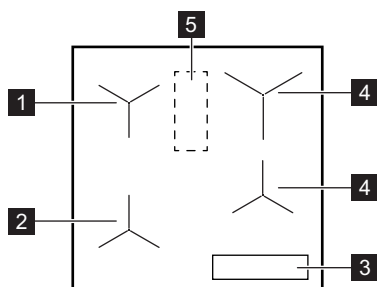


Þú finnur kennslumyndbandið „Hvernig á að setja upp AEG spanhelluborð - uppsetning í innréttingu“ með því að slá inn fullt heiti sem tilgreint er á myndinni hér að neðan.



4. VÖRULÝSING

4.1 Uppsetning eldunarhellu



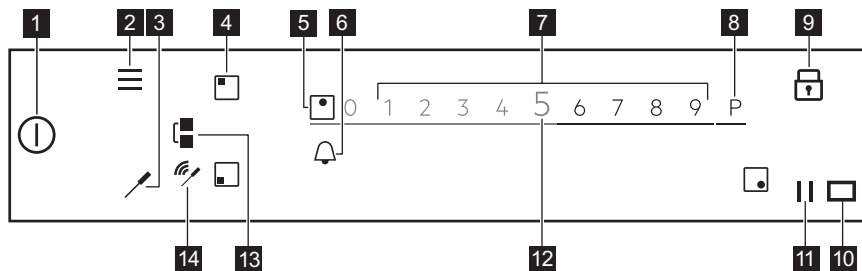
1 Spanhella með Eldunaraðstoð

- 2 Spanhellur með Eldunaraðstoð og Pönnusteikja
- 3 Stjórnborð
- 4 Spanhella
- 5 Svæði með loftneti

⚠ VARÚÐ!

Ekki setja neitt á helluborðið á þessu svæði.

4.2 Uppsetning stjórnborðs

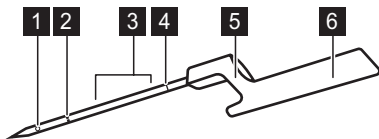


Til að sjá þær stillingar sem í boði eru skaltu snerta viðeigandi tákn.

Tákn	Athugasemd
1	KVEIKJA/SLÖKKVA Til að kveikja og slökkva á helluborðinu.
2	Valmynd Til að opna og loka Valmynd.
3	Matvælaskynjari Til að opna Matvælaskynjari valmyndina.
4	Val á hellu Til að opna stjórnstikuna fyrir valda hellu.

Tákn	Athugasemd
5 -	Vísir fyrir hellu Til að sýna hvaða hellu stjórnstíkan virkar fyrir.
6 	- Til að stilla aðgerðir fyrir tímatöku.
7 -	Stjórnstíka Til að stilla hitann.
8 P	PowerBoost Til að kveikja á aðgerðinni.
9 	Lás Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
10 	- Glugginn fyrir Hob²Hood innrauða merkjamóttakarann. Ekki hylja hann.
11	Hlé Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
12 0 - 9	- Til að sýna núverandi hitastillingu.
13 	Bridge Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
14  	Merkjavisar Full tenging / ekkert merki. Til að sýna styrk merkisins í tengingunni á milli Matvælaskynjari og loftnetsins.

4.3 Matvælaskynjari

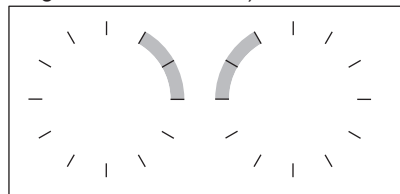


- 1 Mælipunktur
- 2 Lágmarksmerki
- 3 Ídýfingarbil sem mælt er með (fyrir vökva)
- 4 Finstillingarkóði
- 5 Krókur til að festa Matvælaskynjari á brúnina
- 6 Handfang með loftneti innan í

Matvælaskynjari er þráðlaus hitastigs kanni sem gengur án rafhlöðu, sem kemur í pakkningunni með helluborðinu. Innan í handfanginu er loftnet. Annað loftnet er staðsett fyrir neðan yfirborð helluborðsins, á svæðinu milli beggja aftari eldurarsvæðanna. Til að tryggja góða tengingu á milli Matvælaskynjari og helluborðsins skal ekki leggja neitt á helluborðið á þessu svæði.

Mælipunkturinn er staðsettur mitt á milli oddsins og lágmarksmerkisins. Setjið

Matvælaskynjari í matinn að minnsta kosti upp að lágmarksmerkinu. Fyrir vökva, til að ná sem bestum árangri, skal stinga Matvælaskynjari í vökvann 2-5 cm fyrir ofan lágmarksmerkið. Festið Matvælaskynjari á brún pottins eða pönnunar með króknum, lokið svæðinu með loftnetinu, þannig að það miði á klukkan 1 - 3 (fyrir vinstri hlið helluborðsins) eða á klukkan 9 - 11 (fyrir hægri hlið helluborðsins).



Eftirfarandi vísar sýna styrk tengingarinnar á milli helluborðsins og Matvælaskynjari skjásins:   . Ef helluborðið getur ekki náð tengingu, kviknar . Þú getur einnig fært Matvælaskynjari meðfram brúninni á pottinum til að ná tengingu eða styrkja hana. Helluborðið endurnýjar stöðu tengingarinnar með þriggja sekúnda millibili.



Fyrir frekari upplýsingar skal skoða „Ábendingar og ráð fyrir Matvælaskynjari“.

4.4 Aðal sérkenni helluborðsins

Nýja **SensePro®** helluborðið leiðir þig í gegnum alla eldamennskuna. Skoðið upplýsingarnar hér að neðan til að uppgötva nokkur af helstu sérkennum þess.

Þú getur notað Eldunaraðstoð með eða án Matvælaskynjari í samræmi við matinn sem þú ert að útbúa. Ólíkar aðgerðir fyrir ólíka rétti.

Matvælaskynjari - getur verið notað á tvo vegu. Það mælir hitastigið með aðgerðum eins og Hitamælir og Pönnusteikja sem einning hjálpar þér að viðhalda nákvæmu hitastigi á ólíkum mat á meðan þú eldar hann Sous vide eða notar aðgerðir eins og Hleypa, Malla eða Upphita.

Eldunaraðstoð - auðveldar eldun með því að veita þér tilbúnar uppskriftir fyrir ólíka rétti, forstillingar fyrir eldun og ítarlegar leiðbeiningar. Þú getur notað Matvælaskynjari, t.d. til að undirbúa steik eða án þess, t.d. til að búa til pönnukökur. Þær aðgerðir sem eru í boði velta á þeim réttum sem þú vilt elda. Í þessari stillingu getur þú notað stillingar eins og Sous vide, Pönnusteikja, Malla, Upphita, og fjölda annarra. Sprettigluggar og hljóðupplýsingar þegar maturinn nær fyrirfram stilltu hitastigi. Þú getur fengið aðgang að Eldunaraðstoð í gegnum Valmynd.

Sous vide - aðferð til að elda mat í lofttæmdum pokum við lágt hitastig, yfir lengri tíma, sem hjálpar til við að varðveita vítamín og viðhalda bragði. Helluborðið veitir þér skýrar stillingar og leiðbeiningar sem skal fylgja. Þegar þú hefur valið valmöguleika í gegnum Eldunaraðstoð, er hitastig skilgreint

fyrir ólíkar tegundir mats. Þú getur valið eigið hitastig ef þú virkjar aðgerðina í gegnum Sous vide í Valmynd.

Pönnusteikja - steikingaraðferð með sjálfkrafa ákvörðuðum hitastillingum, fyrir ólíkar tegundir matar. Þetta hjálpar til við að forðast ofhitun á mat eða olíu. Þú getur virkjað hann með því að velja Eldunaraðstoð úr Valmynd.

Hitamælir - með þessari aðgerð mælir Matvælaskynjari hitastigið meðan á eldun stendur. Þú getur notað það þegar Eldunaraðstoð aðgerðin er í gangi.

Aðrar nytsamlegir aðgerðir á helluborðinu:

Að bræða - þessi aðgerð er fullkomin til að bræða súkkulaði eða smjör.

PowerBoost P - þessi aðgerð sýður hratt mikið magn af vatni.

Hlé - þessi aðgerð lækkar hitastillingu í 1 fyrir allar hellurnar og gerir þér kleift að halda matnum volgum í langan tíma.

Bridge - þessi aðgerð gerir þér kleift að sameina bæði eldurnarsvæðin vinstra megin til að nota stærri eldunarílát. Þú getur notað hana með Pönnusteikja.

Hob²Hood - þessi aðgerð tengir helluborðið við sérstakan gufugleypi og aðlagar víftuhraðann í samræmi við það.

Lás - þessi vaðgerð afvirkjar tímabundið stjórnborðið meðan á eldun stendur.

Barnalæsing - þessi aðgerð afvirkjar stjórnborðið tímabundið á meðan helluborðið er ekki í notkun til að koma í veg fyrir slys.

Skeiðklukka, Niðurteljari, og Mínútumælir - það eru þrjár aðgerðir sem þú getur valið á milli til að fylgjast með eldunartíma.

Fyrir frekari upplýsingar, sjá kaflann „Dagleg notkun“.

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Notkun á skjánum

- Aðeins er hægt að nota baklýst tákn.

- Til að virkja tiltekinn valkost skaltu snerta viðeigandi tákn á skjánum.
- Valin aðgerð virkjast þegar þú fjarlægir fingurinn af skjánum.
- Til að skruna í gegnum þá valkosti sem í boði eru skaltu beita snöggri hreyfingu eða draga fingurinn þvert yfir skjáinn. Hraði hreyfingarinnar ákvarðar hversu hratt skjáinn hreyfist.
- Skrunið getur stöðvast að sjálfu sér eða þú getur stöðvað það strax ef þú snertir skjáinn.
- Þú getur breytt flestum breytum sem sýndar eru á skjánum þegar þú snertir viðeigandi tákn.
- Til að velja æskilega aðgerð eða tíma getur þú skrunað í gegnum listann og/eða snert þann valkost sem þú vilt velja.
- Þegar helluborðið er virkjað og sum táknanna hverfa af skjánum skaltu snerta hann aftur. Öll táknin birtast aftur.
- Fyrir tiltekna aðgerðir, þegar þú ræsir þær, birtist sprettigluggi með viðbótarupplýsingum. Til að afvirkja sprettigluggann varanlega skaltu haka við ☐ áður en þú virkjar aðgerðina.
- Veldu fyrst hellu til að virkja tímastillingaraðgerðirnar.

Tákn sem eru nytsamleg þegar skjáinn er skoðaður	
	Til að staðfesta valið eða stillinguna.
	Til að fara eitt stig til baka / áfram í Valmynd.
	Til að skruna upp / niður í leiðbeiningum á skjánum.
	Til að virkja / afvirkja valkostina.
	Til að loka sprettiglugganum.
	Til að afturkalla stillingu.

5.2 Fyrsta tenging við rafmagn

Þegar þú tengir helluborðið við rafmagn þarftu að stilla Tungumál, Skjábirta og Hljóðstyrkur hljóðgjafa.

Þú getur breytt stillingunni í Valmynd > Stillingar > Uppsetning. Sjá „Dagleg notkun“.

5.3 Matvælaskynjari finstilling

Áður en þú byrjar að nota Matvælaskynjari verður þú að finnstilla það til að vera viss um að það lesi rétt hitastig.

Þegar Matvælaskynjari er stillt á réttan hátt mælir það hitastigið við suðumark með + / - 2 °C vikmörkum.

Fylgið ferlinu þegar:

- þú setur upp helluborðið í fyrsta sinn;
- þegar þú færir helluborðið á annan stað (hæðarbreyting);
- þegar þú skiptir Matvælaskynjari út.



Notið pott með 180 mm þvermáli og fyllið hann með 1 - 1,5 l af vatni. Ekki setja salt í vatnið, það getur haft áhrif á ferlið.

1. Til að finnstilla eða endurstilla aðgerðina, setjið Matvælaskynjari á brún pottsins. Fyllið pottinn með köldu vatni, að minnsta kosti upp að merkinu fyrir lágmarkið og setjið hann á fremra vinstra eldunarsvæðið.
 2. Snertu 
Veljið Stillingar > Matvælaskynjari > Kvörðun af listanum.
 3. Snertu Kvörðun.
Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.
- Til að fara úr Valmynd, snertið  eða hægri hlið skjásins, fyrir utan sprettigluggann.

5.4 Matvælaskynjari pörun

Helluborðið er parað við Matvælaskynjari þegar það kemur.

Ef þú skiptir Matvælaskynjari út fyrir nýjan verður þú að para hann við helluborðið.

1. Snertu 
Veljið Stillingar > Matvælaskynjari > Parast af listanum.
2. Snertið Gleyma til að aftengja fyrir Matvælaskynjari.
3. Snertið Pörun næst við helluna. Sprettigluggi birtist.
4. Sláið inn 5 stafa kóðan sem er á nýja Matvælaskynjari með talnaborðinu.
5. Snertu í lagi til að staðfesta. Matvælaskynjari er parað við helluborðið.

Fínstillið ávalt Matvælaskynjari eftir pörun.

Til að fara úr Valmynd, snertið **≡** eða hægri hlið skjásins, fyrir utan sprettigluggann. Til að vafra í gegnum Valmynd notið **<** eða **>**.

5.5 Valmynd uppbygging

Snertið **≡** til að fá aðgang og breytið stillingum á helluborðinu eða virkjið einhverjar aðgerðir.

Til að fara úr Valmynd, snertið **≡** eða hægri hlið skjásins, fyrir utan sprettigluggann. Til að vafra í gegnum Valmynd notið **<** eða **>**.
Taflan sýnir grunnskipulag Valmynd.

Eldunaraðstoð	
Aðgerðir helluborðs	Sous vide
	Hitamælir
	Að bræða
Stillingar	Barnalæsing
	Skeiðklukka
	Hob²Hood
	Matvælaskynjari
	Tenging Kvörðun Parast
Uppsetning	Eldunaraðstoð
	Tungumál Lykiltónar Hljóðstyrkur Hljóðgjafa Skjábirta
Þjónusta	Sýningarhamur
	Leyfi
	Sýna hugbúnaðarútgáfu
	Saga viðvarana Endurstilla allar stillingar

6. DAGLEG NOTKUN

**ÆDVÖRUN!**
Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Kveikt og slökkt

Snertu **ⓘ** í 1 sekúndu til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.

6.2 Sjálfvirk slokknun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- allar eldunarhellur eru óvirkar,

- þú stillir ekki hitastillinguna eftir að þú kveikir á helluborðinu,
- þú hellir niður eða setur eitthvað á stjórnbörðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur o.s.frv.). Hljóðmerki heyrir og hellubörðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnbörðinu eða þrífðu það.
- hellubörðið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar hellubörðið aftur.
- þú ert að nota röng eldunarílát eða engin eldunarílát eru á viðkomandi hellu. Hvíta tákníð fyrir eldunarhellu blikkar og

- spanhellusvæðið afvirkjast sjálfkrafa eftir 2 mínútur.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Eftir ákveðinn tíma birtast skilaboð og það slokknar á helluborðinu.

Tengslin á milli hitastillingar og tímans eftir að slokknar á helluborðinu:

Hitastilling	Það slokknar á helluborðinu eftir
1 - 2	6 klst.
3 - 5	5 klst.
6	4 klst.
7 - 9	1,5 klst.



Þegar þú notar Pönnusteikja afvirkjast helluborðið eftir 1,5 klst. Með Sous vide afvirkjast helluborðið eftir 4 klst.

6.3 Eldunarhellurnar notaðar

Settu eldunarilátin á miðju eldunarhellunnar sem valin var. Spanhellur aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarilátanna.

Þegar þú setur pott á valda eldunarhelli mun helluborðið sjálfkrafa greina hann og viðeigandi stjórnstika birtist á skjánum. Stjórnstíkan er sýnileg í 8 sekúndur en að þeim tíma loknum fer skjáinn aftur á aðalvalmyndina. Til að loka stjórnstíkunni hraðar skaltu pikka á skjáinn fyrir utan stjórnstíkuna.

Þegar aðrar hellur eru virkar mun hitastillingin fyrir helluna sem þú vilt nota vera takmörkuð. Sjá „Orkustýring“.



Gakktu úr skugga um potturinn henti fyrir spanhelluborð. Fyrir frekari upplýsingar um gerðir eldunariláta skaltu skoða „Ábendingar og ráð“. Kannaðu stærðina á pottinum í „Tæknilegar upplýsingar“.

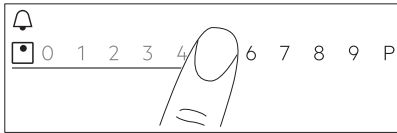
6.4 Hitastilling

1. Virkjaðu helluborðið.
2. Settu pottinn á valda eldunarhelli.

Stjórnstíkan fyrir virka eldunarhelli birtist á skjánum og er virk í 8 sekúndur.

3. Snertu stjórnstíkuna með fingrinum til að stilla á æskilegan hita.

Táknið verður rautt og stærra.



Þú getur einnig breytt hitastillingunni á meðan eldun stendur. Snertu tákníð fyrir val á hellu á aðalvalmynd stjórnbórðsins og færðu fingurinn til vinstri eða hægri (til að lækka eða hækka hitann).

6.5 PowerBoost

Þessi aðgerð virkar meira afl fyrir viðeigandi spanhellur; það veltur á stærð eldunarilátsins. Aðeins er hægt að virkja aðgerðina í takmarkaðan tíma.

1. Snertu tákn æskilegrar hellu fyrst.
2. Snertu P eða renndu fingrinum til hægri til að virkja aðgerðina fyrir valda eldunarhelli.

Táknið verður rautt og stærra.

Aðgerðin slokknar sjálfkrafa. Til að afvirkja aðgerðina handvirkrt skaltu velja helluna og breyta hitastillingu hennar.



Sjá „Tæknilegar upplýsingar“ með gildum fyrir hámarkstímalengd.

6.6 OptiHeat Control(3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)



ADVÖRUN!

III / II / I Svo lengi sem kveikt er á vísinum er hætt á bruna af völdum eftirstöðvum hita.

Spansuðuhellur framleiða nauðsynlegan hita fyrir eldunarferlið beint í botninn á eldunaráhaldinu. Glerkeramíkið er hitað með hita eldunaráhaldsins.

Vísarnir III / II / I kvikna þegar eldunarhella er heit. Þeir sýna stig hitaefirstöðva fyrir eldunarhellurnar sem þú ert að nota í augnablikinu.

Vísirinn kann einnig að kvikna:

- fyrir nálægar eldunarhellur, jafnvel þótt þú sért ekki að nota þær,
- þegar heitt eldunarílát er sett á kalda eldunarhellu,
- þegar helluborð er afvirkjað en eldunarhella er enn heit.

Vísirinn slokknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

6.7 Tímastillir

☒ Niðurteljari

Notaðu þessa aðgerð til að tilgreina hve lengi eldunarhellan ætti að vera í gangi í einni eldunarlotu.

Þú getur stillt aðgerðina fyrir hverja eldunarhellu fyrir sig.

1. Stilltu hitastillingu eldunarhellunnar fyrst og síðan aðgerðina.
2. Snertu táknid fyrir hellurnar.
3. Snertu .

Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.

4. Hakaðu við ☐ til að virkja aðgerðina.

Táknin breytast í .

5. Renndu fingrinum til vinstri eða hægri til að velja æskilegan tíma (t.d. klukkustundir og/eða mínútur).
6. Snertu í lagi til að staðfesta valið þitt.

Þú getur einnig valið **X** til að afturkalla valið þitt.

Þegar tíminn er á enda heyrst hljóðmerki og  blikkar. Snertu  til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu stilla hitann á

0. Að öðrum kosti skaltu snerta  vinstra megin á tímagildinu, snertu **X** við hlið þess og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

☐ Mínútumælir

Þú getur einnig notað þessa aðgerð þegar helluborðið er virkt og eldunarhellurnar eru ekki í gangi.

Aðgerðin hefur engin áhrif á starfsemi eldunarhellanna.

1. Veldu hvaða eldunarhellu sem er. Viðeigandi stjórnstika birtist á skjánum.

2. Snertu .

Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.

3. Renndu fingrinum til vinstri eða hægri til að velja æskilegan tíma (t.d. klukkustundir og mínútur).

4. Snertu í lagi til að staðfesta valið þitt.

Þú getur einnig valið **X** til að afturkalla valið þitt.

Þegar tíminn er á enda heyrst hljóðmerki og

 blikkar. Snertu  til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu snerta .

vinstra megin við tímagildið, snertu **X** við hlið þess og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

Skeiðklukka

Aðgerðin byrjar sjálfkrafa að telja um leið og þú virkjar eldunarhellu. Þú getur notað þessa aðgerð til að fylgjast með hversu lengi hún er í gangi.

1. Snertu  til að fara í Valmynd.
2. Skrunaðu í gegnum Valmynd til að velja Stillingar > Skeiðklukka.
3. Snertu rofann til að kveikja / slökkva á aðgerðinni.

Aðgerðin stöðvast ekki þegar þú lyftir pottinum. Til að endurstilla aðgerðina og hefja hana á ný skaltu snerta  og velja Endurstilla úr sprettiglugganum. Aðgerðin byrjar að telja frá 0. Til að Hlé aðgerðina fyrir eina eldunarlotu skaltu snerta  og velja Hlé úr sprettiglugganum. Veldu Byrja til að halda talningu áfram.

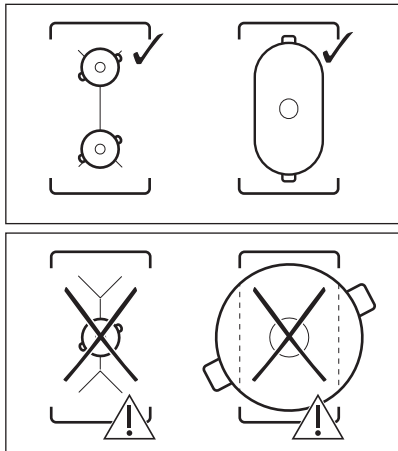
6.8 Bridge aðgerð

Aðgerðin tengir tvær eldunarhellur og þær virka sem ein með sömu hitastillingu.

Þú getur notað þessa aðgerð með stórum eldunarílátum.

1. Settu eldunarílatið á tvær eldunarhellur. Eldunarílatið verður að ná yfir miðjuna á báðum hellum.
2. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .
3. Stílltu hitann.

Eldunarílatið verður að ná yfir miðjuna á báðum hellum en þó ekki út fyrir merkt svæði.



Til að afvirkja aðgerðina: snertu .
Eldunarahellurnar virka með aðskildum hætti.

6.9 || Hlé

Aðgerðin stillir allar eldunarahellur sem eru í gangi á lægstu hitastillingu.

Þú getur ekki virkjað aðgerðina þegar Eldunaraðstoð eða Sous vide er í gangi.

Þegar aðgerðin er í notkun er aðeins hægt að nota táknin og . Öll önnur tákn á stjórnborðinu eru læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðina.

Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .
 kviknar. Hitastillingin lækkar niður í 1.
Til að slökkva á þessari aðgerð skaltu snerta .

Aðgerðin stöðvast PowerBoost. Hæsta hitastillingin endurvirkjast þegar þú snertir aftur.

6.10 Lás

Þú getur læst stjórnborðinu þegar helluborðið er í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni sé breytt fyrir slysni.

Stílltu hitastillinguna fyrst.

Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .

Til að afvirkja aðgerðina skaltu snerta í 3 sekúndur.



Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.

6.11 Barnalæsing

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að kveikt sé á helluborðinu fyrir slysni.

1. Snertu á skjánum til að opna Valmynd.
2. Veldu Stillingar > Barnalæsing af listanum.
3. Kveiktu á rofanum og snertu stafina A-O-X í starfrófsröð til að virkja aðgerðina. Til að afvirkja aðgerðina slekkur þú á rofanum.

Til að fara út úr Valmynd, skaltu snerta eða hægri hlið skjásins fyrir utan sprettigluggann. Til að skoða þig um í Valmynd, skaltu nota eða .

6.12 Eldunaraðstoð

Þessi aðgerð aðlagar stillingarnar að ólíkum tegundum matar og viðheldur þeim í gegnum eldunina.

Með þessari aðgerð getur þú undirbúið fjölbreytt úrval ólíkra rétta, t.d. Kjöt, Fiskur og sjávarréttir, græntmeti, Súpur, Sósar, Pasta eða Mjólk. Það eru ólíkar aðferðir við eldunina sem hægt er að nota fyrir ólíkan mat, t.d. fyrir kjúkling getur þú valið á milli Pönnusteikja, Sous vide eða Hleypa.

Þú getur aðeins virkjað valmöguleikann á vinstrihlið helluborðsins. Hægt er að virkja Eldunaraðstoð með Sous vide aðgerðinni fyrir fremra eða aftara eldunarsvæðið. Ef þú vilt nota Pönnusteikja er hægt að virkja það fyrir fremri vinstri helluna eða báðar hellur þegar þær eru brúaðar.

Ef Eldunaraðstoð er í gangi á fremri vinstri hellu er hægt að nota hellurnar til hægri til að elda án þess að nota aðgerðina.

Notið ekki eldunarílát með botn sem er stærri en 200 mm á aftara vinstra eldunarsvæðið

þegar aðgerðin er notuð á fremri vinstri hellu. Það getur haft áhrif á tengununa milli Matvælaskynjari og loftnetsins fyrir neðan yfirborð helluborðsins.



Ekki hita eldunarílátin áður en eldun er hafin. Notið aðeins kalt kranavatn eða vökva ef við á. Hitið aðeins upp kalda rétti.



Fyrir Pönnusteikja skal fylgja leiðbeiningunum á skjánum. Bætið olíu við þegar pannan er heit.



Með Eldunaraðstoð virkar tímastillirinn sem Mínútumælir. Það stoppar ekki aðgerðina þegar stilltur tími rennur út.

1. Til að virkja aðgerðina, snertið eða og veljið Eldunaraðstoð.

2. Veljið tegund matar sem þú vilt matbúa af listanum.

Fyrir hverja tegund matar eru nokkrir kostir í boði. Fylgið leiðbeiningunum sem koma upp á skjánum.

- Þú getur snert í lagi efri brún sprettigluggans til að nota upprunalegu stillingarnar.
- Þú getur breytt sjálfgefnum hitastillingum fyrir Pönnusteikja. Fyrir suma rétti getur þú athugað kjarnahitastig matarins ef þú notar Matvælaskynjari.
- Fyrir flesta valkosti, t.d. Sous vide og Hleypa, getur þú breytt sjálfgefnu hitastigi.
- Þú getur breytt sjálfgefnum tíma eða ákveðið eigin tíma. Lágmarkstími er einungis fyrirfram skilgreindur fyrir Sous vide.

Aukalegar upplýsingar með ítarlegum upplýsingum eru fánlegar á skjánum. Þú getur skrunað í gegnum þær með og .

3. Ýtið á í lagi. Fylgið leiðbeiningum í sprettiglugga.

Sumir valmöguleikarnir byrja með forhitun. Þú getur rakið ferlið með stjórnröndinni.

4. Ef sprettigluggi kemur upp með leiðbeiningum, snertið í lagi og síðan Byrja til að halda áfram.

Aðgerðin virkar með fyrirfram skilgreindum stillingum.

Til að óvirkja sprettigluggann endanlega skaltu athuga áður en þú virkjar valmöguleikann.

5. Þegar búið er að stilla tíma heyrir í hljóðmerki og sprettigluggi kemur upp. Til að loka glugganum, snertið í lagi.

Valmöguleikinn stöðvast ekki sjálfkrafa. Fyrir Sous vide mun helluborðið sjálfkrafa afvirkjast eftir að hámarki 4 klukkustundir.

Til að stöðva aðgerðina, ýtið á eða eða merkið á virku hellunni og veljið Stöðva. Til að staðfesta, snertið Já í sprettiglugganum.

6.13 Sous vide

Til að matbúa kjöt, fisk eða grænmeti með notkun aðgerðarinnar verður þú að nota viðeigandi rennilásapoka eða plastpoka með lofttæmisinnisgli. Setjið kryddaðan mat í poka og lokið þeim með lofttæmisinnisgli. Þú getur einnig keypt mat sem er tilbúinn til eldunar með þessum máta.



AÐVÖRUN!

Fara skal eftir grundvallar reglum varðandi mataröryggi. Sjá „Ábendingar og ráð“.

Með þessum valmöguleika getur valið þinn eigin tíma og hitastig (milli 35 og 85 °C), sem hentar fyrir þann mat sem þú ætlar að elda. Notið 4 lítra af vatni að hámarki, setjið lok á pottinn. Fyrir frekari upplýsingar um stillingar fyrir eldun skal skoða Leiðbeiningar fyrir eldun í „Ábendingar og ráð“. Þíðið matvæli áður en þau eru elduð.

Aðgerðina er einungis hægt að virkja fyrir fremra eða aftara vinstra eldunarsvæðið. Ef Sous vide er í gangi er hægt að nota hellurnar til hægri til að elda án þess að nota aðgerðina.



Tímastillirinn virkar sem Sous vide með Mínútumælir. Aðgerðin afvirkjast sjálfkrafa eftir 4 klukkustunda hámarkstíma.

1. Undirbúið ólíka matarhluta samkvæmt leiðbeiningum að ofan.
 2. Setjið pott fullan af vatni á fremri eða aftari vinstri hellu.
 3. Snertið  > Sous vide. Þú getur einnig snert  > Aðgerðir helluborðs > Sous vide.
 4. Veljið rétt hitastig.
Stillið tímann (valkvætt). Tími eldunar fer eftir þykkt og tegund matar.
 5. Ýtið á í lagi til að halda áfram.
 6. Leggðu Matvælaskynjari á brún pottsins.
 7. Snertið í lagi til að loka sprettiglugganum.
 8. Snertið Byrja til að virkja forhitun.
Þegar potturinn nær tilætluðu hitastigi, gefur tækið frá sér hljóðmerki og sprettigluggi kemur upp. Snertu í lagi til að staðfesta.
 9. Setjið pokana lóðrétt í pottin (þú getur notað Sous vide grind). Snertu Byrja.
Ef þú stillir Minútumælir, byrjar hann að ganga með aðgerðinni.
 10. Þegar búið er að stilla tímann, er hljóðmerki gefið og  blikkar. Snertu  til að stöðva merkið.
- Til að stöðva eða endurstilla aðgerðina, ýtið á  fyrir merkið á virku hellunni og veljið Stöðva. Til að staðfesta, snertið Já í sprettiglugganum.

Keep Temperature

Þú getur notað Sous vide aðgerðina til að elda á meðan Matvælaskynjari stjórnar nákvæmlega og viðheldur hitastiginu (með nákvæmni upp á + / - 1 °C). Þú getur undirbúið breitt úrval rétta, t.d. kryddaða grunna eða sósar (t.d. ólíkar karrý tegundir eða bouillabaisse fiskisúpu). Þú getur valið eigin stillingar sem þú finnur í töflunni með eldunarleiðbeiningum í „Ábendingar og ráð“.

Aðgerðina er einungis hægt að virkja fyrir fremra eða aftara vinstra eldunarsvæðið.

1. Ýtið á  > Aðgerðir helluborðs > Sous vide til að fá aðgang að aðgerðinni með því að snerta  > Sous vide.
2. Veljið rétt hitastig.
Stillið tímann (valkvætt).
3. Ýtið á í lagi til að halda áfram.
4. Setjið Matvælaskynjari á brún pottsins eða stingið því í matinn.

5. Snertið Byrja til að virkja forhitun.
Þegar potturinn nær tilætluðu hitastigi, gefur tækið frá sér hljóðmerki og sprettigluggi kemur upp.
 6. Snertið í lagi til að loka sprettiglugganum.
 7. Snertu Byrja.
Ef þú stillir Minútumælir, byrjar hann að ganga með aðgerðinni.
 8. Þegar búið er að stilla tímann, er hljóðmerki gefið og  blikkar. Snertu  til að stöðva merkið.
- Til að stöðva eða endurstilla aðgerðina, ýtið á  fyrir merkið á virku hellunni og veljið Stöðva. Til að staðfesta, snertið Já í sprettiglugganum.

6.14 Hitamælir

Með þessum valmöguleika virkar Matvælaskynjari sem hitamælir sem hjálpar þér að fylgjast með hitastigi matarins eða vökvans meðan á eldun stendur. Til dæmis getur þú reitt þig á hann til að hita upp mjólk eða til að athuga hitastigið á barnamat.

Að minnsta kosti ein hella verður að vera virk fyrir þessa aðgerð.

Þú getur virkjað aðgerðina fyrir allar hellur en aðeins fyrir eina hellu í einu.

1. Stingið Matvælaskynjari inn í matinn eða vökvann að lágmarks merkingunni.
2. Snertið  á skjánum til að opna Matvælaskynjari valmyndina og velja Hitamælir. Þú getur einnig snert  > Aðgerðir helluborðs > Hitamælir.
3. Snertu Byrja.
Mæling hefst á virku eldunarhellunni.
Ef engin hella er virk mun sprettigluggi birtast.

Til að hætta við aðgerðina, snertið tölustafi fyrir hitastig eða  og veljið Stöðva.

6.15 Að bræða

Þú getur valið þessa aðgerð til að bræða mismunandi vörur, t.d. súkkulaði eða smjör. Þú getur aðeins valið þessa aðgerð fyrir eina eldunarhellu í einu.

1. Snertu  á skjánum til að opna Valmynd.

2. Veldu Aðgerðir helluborðs > Að bræða af listanum.
3. Snertu Byrja.
Þú þarft að velja æskilega eldunarhellu. Ef eldunarhellan er þegar virk mun sprettigluggi birtast. Afturkallaðu fyrri hitastillingu til að virkja aðgerðina.

Til að fara út úr Valmynd, skaltu snerta  eða hægri hlið skjásins fyrir utan sprettigluggann. Til að skoða þig um í Valmynd, skaltu nota .

Til að stöðva aðgerðina skaltu snerta tákníð fyrir val á eldunarhellu og snerta svo Stöðva.

6.16 Hob²Hood

Þetta er ítarleg, sjálfvirk aðgerð sem tengir helluborðið við sérstakan gufugleyp. Bæði helluborðið og gufugleypirinn eru með innrætt samskiptamerki. Hraði viftunnar er sjálfkrafa skilgreindur á grundvelli þess hams sem stilltur er og hitastigs heitasta pottsins á helluborðinu.

Fyrir flesta gufugleypa er fjarskiptakerfið upphaflega óvirkt. Virkjaðu það áður en þú notar aðgerðina. Skoðaðu notandahandbók gufugleypisins til að nálgast frekari upplýsingar.

Til að nota aðgerðina sjálfkrafa skal stilla sjálfvirka haminn á H1 - H6. Helluborðið er upphaflega stillt við H5. Gufugleypirinn bregst við þegar þú notar helluborðið. Helluborðið skynjar hitastig eldunarilátsins sjálfkrafa og stillir hraða viftunnar. Þú getur stillt helluborðið þannig að það virkjar aðeins ljósið þegar H1 er valið.



Ef þú breytir viftuhraðanum í gufugleypinum er sjálfgefin tenging við helluborðið afvirkjuð. Til að endurvirkja aðgerðina slekkur þú á báðum heimilistækjum og kveikir svo aftur á þeim.

Ham-ur	Sjálf-virkt ljós	Suða¹)	Steiking²)
H0	Slökkt	Slökkt	Slökkt
H1	Kveikt	Slökkt	Slökkt

Ham-ur	Sjálf-virkt ljós	Suða¹)	Steiking²)
H2³)	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 1
H3	Kveikt	Slökkt	Viftuhraði 1
H4	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 1
H5	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 2
H6	Kveikt	Viftuhraði 2	Viftuhraði 3

- 1) Helluborðið greinir suðuferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirkan ham.
- 2) Helluborðið greinir steikingarferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirkan ham.
- 3) Þessi hamur virkjar viftuna og ljósið og treystir ekki á hitastigið.

Skipt um ham

Ef þú ert ekki sátt(ur) við hávaðastigið / viftuhraðann getur þú skipt handvirkt á milli hama.

1. Snertu 
Veldu Stillingar > Hob²Hood af listanum.
2. Veldu viðeigandi ham.

Til að fara út úr Valmynd skaltu snerta  eða hægri hlið skjásins, fyrir utan sprettigluggann.

Þegar lokið hefur verið við eldun og slökkt er á helluborðinu kann vifta gufugleypis enn að vera í gangi í ákveðinn tíma. Að þeim tíma loknum afvirkjar kerfið viftuna sjálfkrafa og kemur í veg fyrir virkjun fyrir slysni næstu 30 sekúndurnar.

Ljósið á gufugleypinum slokknar 2 mínútum eftir að slökkt er á helluborðinu.

6.17 Tungumál

1. Snertu  á skjánum til að opna Valmynd.
2. Veldu Stillingar > Uppsetning > Tungumál af listanum.
3. Veldu viðeigandi tungumál af listanum.

Ef þú velur rangt tungumál skaltu snerta . Listi birtist. Veldu þriðja valkostinn frá toppnum og svo þann næstneðsta. Næst skaltu velja annan valkostinn. Skrundaðu niður

til að velja viðeigandi tungumál af listanum. Að lokum velur þú valkostinn hægra megin.

Til að fara út úr Valmynd, skaltu snerta  eða hægri hlið skjásins fyrir utan sprettigluggann. Til að skoða þig um í Valmynd, skaltu nota < eða >.

6.18 Lykiltónar / Hljóðstyrkur hljóðgjafa

Þú getur valið gerð hljóðanna sem helluborðið þitt gefur frá sér eða slökkt alfarið á hljóðum. Þú getur valið á milli smellsins (sjálgefið) eða píps.

1. Snertu  á skjánum til að opna Valmynd.
2. Veldu Stillingar > Uppsetning > Lykiltónar / Hljóðstyrkur hljóðgjafa af listanum.
3. Veldu viðeigandi valkost.

Til að fara út úr Valmynd, skaltu snerta  eða hægri hlið skjásins fyrir utan sprettigluggann. Til að skoða þig um í Valmynd, skaltu nota < eða >.

6.19 Skjábirta

Þú getur breytt birtustigi skjásins.

Fjögur birtustig eru í boði, 1 er lægst og 4 er hæst.

1. Snertu  á skjánum til að opna Valmynd.
2. Veldu Stillingar > Uppsetning > Skjábirta af listanum.
3. Veldu viðeigandi stig.

Til að fara út úr Valmynd, skaltu snerta  eða hægri hlið skjásins fyrir utan

sprettigluggann. Til að skoða þig um í Valmynd, skaltu nota < eða >.

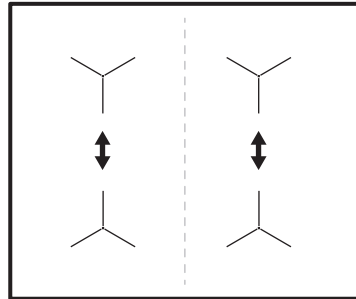
6.20 Orkustýring

Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir afgjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli eldunarhellanna.

Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda öryggin í húsinu.

- Eldunarhellur eru flokkaðar í samræmi við staðsetningu og fjölda fasa í helluborðinu. Hver fasi er með 3680 W hámarks rafmagnshleðslu. Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku innan einstaks fasa, kemur orkan til eldunarhellanna að minnka sjálfkrafa.
- Hámarks hitastillingin er sýnleg á sleðanum. Hvítir tölustafir eru einir virkir.
- Ef hærri hitastilling er ekki tiltæk, minnkaðu hana fyrst fyrir aðrar eldunarhellur.

Skoðaðu myndina fyrir mögulegar samsetningar þar sem orkunni er dreift á milli eldunarhellanna.



7. GÓÐ RÁÐ

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Eldunarílát



Á spanhelluborðum búa sterk rafsegulsvið til hitann mjög hratt í eldunarílátum.

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

- Botninn á eldunarílatinu verður að vera eins þykkur og flatur og mögulegt er.
- Gakktu úr skugga um að botnar á pottum og pönnum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.
- Til að forðast rispur skaltu ekki renna eða nudda pottum á keramikglerinu.

Efni eldunaríláta

- **rétt:** steypujárn, stál, glerhúðað stál, ryðfrítt stál, marglaga botn (með réttum merkingum frá framleiðanda).
- **ekki rétt:** ál, kopar, látún, gler, keramik, postulín.

Eldunarílat virka fyrir spanhelluborð ef:

- vatn sýður mjög fljótlega á hellu sem stíllt er á hæstu hitastillingu.
- segull togar í botninn á eldunarílatinu.

Mál eldunaríláta

- Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna.
- Skilvirkni eldunarhellunnar er tengd málum eldunarílátanna. Eldunarílat með minna þvermál en uppgengið lágmark fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar.
- Af öryggisástæðum og til að ná fram ákjósanlegri útkomu eldunar skaltu ekki nota eldunarílat sem eru stærri en gefið er upp í „Upplýsingar um eldunarhellur“. Forðastu að hafa eldunarílat nálægt stjórnborðinu á meðan eldun stendur. Þetta gæti haft áhrif á virkni stjórnborðsins eða virkja óvart aðgerðir í helluborðinu.

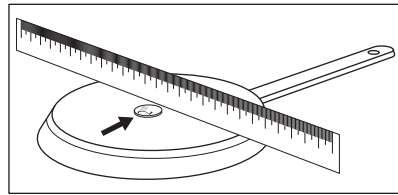


Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

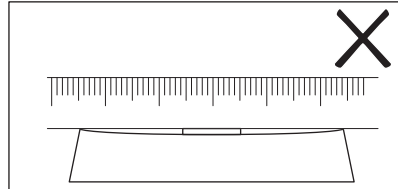
7.2 Réttar pönnur fyrir Pönnusteikja aðgerðina

Notaðu einungis pönnur með flötum botni. Til að athuga hvort pannan sé rétt:

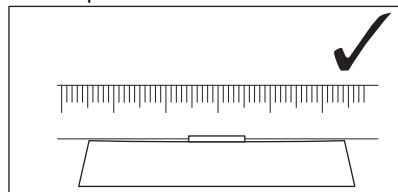
1. Settu pönnuna á hvolf.
2. Leggðu reglustiku að botninum á pönnunni.
3. Reyndu að setja 50 kr. pening (eða annan af svipaðri þykkt) á milli reglustikunnar og botns pönnunnar.



- a. Pannan er ekki rétt ef þú getur sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



- b. Pannan er rétt ef þú getur ekki sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



7.3 Hljóðin sem þú heyrir við notkun

Ef þú heyrir:

- brakandi hljóð: eldunarílat er samsett úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- flautandi hljóð: þú ert að nota eldunarhellu með miklu afli og eldunarílatið er samsett úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- suð: notkun með miklu afli.
- smellir: rafskipting fer fram, potturinn eða pannan greinist eftir að þú setur það á helluborðið.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.

Hljóðin eru eðlileg og gefa ekki til kynna neina bilun.

7.4 Öko Timer (Vistvænn tímastillir)

Til að spara orku slekkur hitari eldunarhellunnar á sér áður en hlóðmerki niðurteljarans heyrir. Mismunur á notkunartíma veltur á því hvaða hitastig er stíllt á og tímalengd eldunar.

7.5 Dæmi um eldunaraðferðir

Það er ekki línuleg fylgni á milli hitastillingar á eldunarhellu og aflnotkunar hennar. Þegar þú eykur hitann er það ekki hlutfallslega jafn mikið aukning á aflnotkun. Þetta þýðir að eldunarhella með miðlungshita notar minna en helming afls hennar.



Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
1	Haltu elduðum mat heitum.	eins og þörf er á	Settu lok á eldunarílátin.
1 - 2	Hollandaise sósa, brætt: smjör, súkkul-aði, matarlim.	5 - 25	Hrærðu til af og skiptis.
1 - 2	Storkna: dúnkenndar eggjakökur, bök-uð egg.	10 - 40	Eldaðu með lokið á.
2 - 3	Láttu hrísgrjón og rétti úr mjólk malla, hitaðu upp tilbúnar máltíðir.	25 - 50	Bættu við að minnsta kosti tvöfalt meiri vökva en hrísgrjón og hrærðu mjól-kurréttum saman við þegar aðgerðin er hálfnuð.
3 - 4	Gufusjóddu grænmeti, fisk, kjöt.	20 - 45	Bættu við nokkrum matskeiðum af vö-kva.
4 - 5	Gufusjóddu kartöflur.	20 - 60	Notaðu að hámarki ¼ L af vatni fyrir 750g af kartöflum.
4 - 5	Eldaðu meira magn af mat, kássum og súpum.	60 - 150	Allt að 3L af vökva ásamt hráefnum.
6 - 7	Hæg steiktu: lundir, ungnauta cordon bleu, kótelettur, kjötbollur, pylsur, lifur, smjörbollur, egg, pönnukökur, kleinuhr-ingi.	eins og þörf er á	Snúðu þegar tíminn er hálfnaður.
7 - 8	Djúpsteikingar, kartöfluklattar, lundir, steikur.	5 - 15	Snúðu þegar tíminn er hálfnaður.
9	Sjóddu vatn, eldaðu pasta, snöggbrenndu kjöt (gúllas, pottsteik), djúpsteiktu kartöfluflögur.		
P	Sjóddu mikið magn af vatni. PowerBoost er virkjað.		

7.6 Ábendingar og ráð fyrir Matvælaskynjari



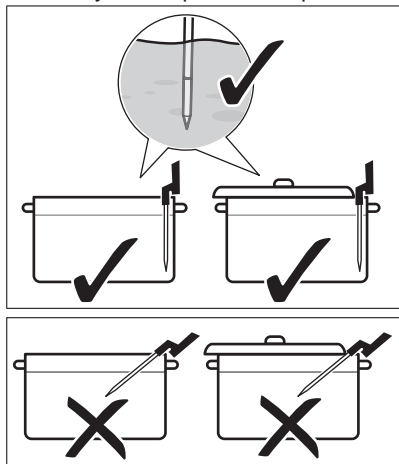
Fyrir aðgerðir eins og Eldunaraðstoð og Sous vide getur þú notað Matvælaskynjari eingöngu á vinstri hlið helluborðsins. Með Hitamælir aðgerðinni getur þú einnig notað Matvælaskynjari á hægri hlið helluborðsins.

Til að tryggja sterka tengingu (🌀, 🌀) á milli Matvælaskynjari og helluborðsins:

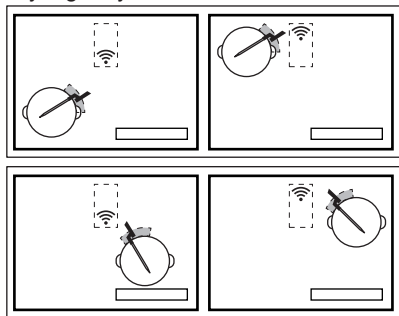
Fyrir vökva

- Dýfðu Matvælaskynjari í vökvann, innan þeirra marka sem ráðlegt er að dýfa niður. Lægsta markið verður að vera undir vökvanum.
- Leggðu Matvælaskynjari á brún pottsins. Ef mögulegt er skaltu halda því í lóðréttri stöðu. Gakktu úr skugga um að endi þess sé í snertingu við botninn á pottinum.

Handfangið á Matvælaskynjari ætti ávallt að vera fyrir utan pottinn eða pönnuna.

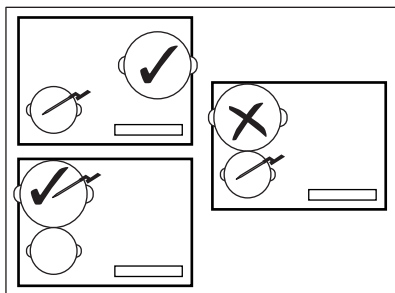


- Ef þú vilt nota Matvælaskynjari á vinstri hlið helluborðsins skaltu ganga úr skugga um að það sé nálægt miðju helluborðsins, í klukkustöðinni 1 - 3. Ef þú vilt nota það hægra megin (með Hitamælir aðgerðinni) skaltu ganga úr skugga um að staðsetja það í klukkustöðinni 9 - 11. Sjá skýringarmyndirnar að neðan.



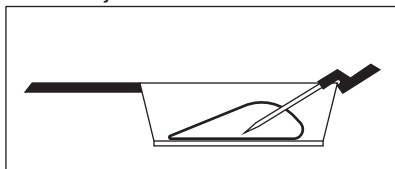
Þú getur einnig fært Matvælaskynjari meðfram brúninni á pottinum ef tenging næst ekki.

- Þú getur sett lok yfir pottinn að hluta til.
- Ef þú notar fremri eldunarhelluna vinstra megin skaltu ekki leggja stóra potta á þá aftari vinstra megin. Stórir pottar á aftari eldunarhelluna vinstra megin kunna að trufla merkið. Færðu stóra potta á aftari eldunarhelluna hægra megin.

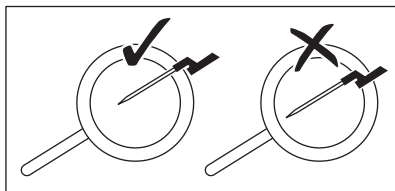


Fyrir fasta fæðu (kjarnhitamæling)

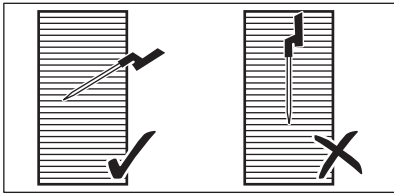
- Stingdu Matvælaskynjari þvert í gegnum þykkasta hluta matarins upp að merкта lágmarkinu. Mælingarstaðurinn ætti að vera í miðju skammtarins.



- Gakktu úr skugga um að Matvælaskynjari sé komið vel fyrir í matnum. Málmhlutarnir í Matvælaskynjari ættu ekki að komast í snertingu við hliðar pottsins / pönnunnar. Krókurinn á handfanginu verður að snúa niður.



- Fyrir kjöt / fisk sem er 2 - 3 cm þykkt ætti endinn á Matvælaskynjari að ná til botns á pönnunni.
- Fjarlægðu Matvælaskynjari áður en þú snýrð matnum.
- Þegar þú notar steikingarplötu skaltu ganga úr skugga um að handfangið á Matvælaskynjari sé á hægri hlið, fyrir utan yfirborð hennar. Sjá skýringarmyndirnar að neðan.



7.7 Eldun með lágu hitastigi - Meginreglur í matvælaöryggi

Gakktu úr skugga um að framfylgja eftirfarandi leiðbeiningum þegar þú eldar með lágu hitastigi, t.d. Sous vide.

- Þvoðu / sótthreinsaðu hendurnar áður en matvælin eru undirbúin. Notaðu einnota hanska.
- Notaðu aðeins matvæli af miklum gæðum sem geymdur er við viðeigandi aðstæður.
- Þvoðu vandlega og taktu borkinn/hýðið af ávöxtum og grænmeti.
- Haltu yfirborði vinnusvæðis og skurðabrettum hreinum. Notaðu sitthvort skurðarbrettið fyrir mismunandi tegundir matvæla.
- Veittu hreinlæti sérstaka athygli þegar þú undirbýrð alifuglakjöt, egg og fisk. Alifuglakjöt ætti alltaf að elda við að minnsta kosti 65 °C hita í 50 mínútur að lágmarki.
- Gakktu úr skugga um að fiskurinn sem þú undirbýrð með því að nota Sous vide sé af

sashimi-gæðum, þ.e.a.s. að hann sé sérstaklega ferskur.

- Geymdu tilbúin matvælin í kæli í að 24 klst.
- Mælt er með því að fólk með veiklað ónæmiskerfi eða krónísk heilsufarsvandamál gerilsneiða matvæli áður en þeirra er neytt. Gerilsneiðdu matvælin við 60 °C í eina klukkustund að lágmarki.

7.8 Eldunarleiðbeiningar

Taflan að neðan sýnir dæmi um tegundir matvæla og gefur upp ákjósanlegt hitastig og tillögur að eldunartíma. Gildin kunna að vera breytileg eftir hitastigi, gæðum, samræmi og magni matvællanna.

Tímalengd eldunar fer meira eftir þykkt matvællanna heldur en þyngdinni. T.d. þegar kemur að steik, því þykkari sem bitinn því lengur er hann að ná fyrirfram ákveðnum kjarnhita. Steik sem er 2 cm að þykkt þarf um eina klukkustund að ná 58 °C en ef hún er 5 cm þykk þarf hún um fjórar klukkustundir.

Fylstu með fyrstu eldununinni til að tryggja að gildin að neðan henti eldunarvenjum þínum og eldunarílátum. Þú getur breytt þessum gildum í samræmi við þinn persónulega smekk.

Tegund matvæla	Matreiðsluáferð	Undirbúningsstig	Þykkt / magn matvæla	Kjarnhitastig / eldunarhitastig (°C)	Eldunartími (mín)
Nautasteik	Sous vide	lítið steikt	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		miðlungs	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		eldað	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240

Tegund mat- væla	Matreiðsluað- ferð	Undirbún- ingsstig	Þykkt / magn matvæla	Kjarnhita- stig / eldun- arhitastig (°C)	Eldunartími (mín)
Kjúklingabringa	Sous vide	gegnssteikt	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Hleypta	gegnssteikt		68 - 74	35 - 45
Kjúklingalæri	Hleypta	gegnssteikt	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Svínasteik	Sous vide	gegnssteikt	2 cm	60 - 66	35 - 60
Svínalund	Sous vide	gegnssteikt	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Lambalund	Sous vide	miðlungs	2 cm	56 - 60	35 - 60
		gegnssteikt		64 - 68	40 - 65
Lambahryggur (beinlaus)	Sous vide	miðlungs	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		gegnssteikt		64 - 68	65 - 120
Lax	Sous vide	glær	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Hleypta	glær	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Túnfiskur	Sous vide	glær	2 cm	45 - 50	35 - 50
Rækjur	Sous vide	glær	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Egg	Sous vide	linsóðid ¹⁾	M - stærð	63 - 64	45 - 70
		miðlungs ¹⁾		65 - 67	45 - 70
		harðsoðid ¹⁾		68 - 70	45 - 70
	Suða	mjúkt		suða	4 ²⁾
		miðlungs		suða	7 ²⁾
		hart		suða	10 ²⁾
Hrísgjón	Þenjast út	elduð	-	-	10 - 30
Kartöflur	Suða	elduð	-	-	15 - 30
Grænmeti (ferskt)	Sous vide	elduð	-	85	30 - 40
Spergill	Sous vide	elduð	-	85	30 - 40

1) Eggjahvítan helst fljótandi.
2) Tímagildin eru fyrir miðstór egg. Fyrir stór egg og egg sem koma beint úr kælinum skal bæta einni mínútu við eldunartímann.

Viðbótarráð fyrir Eldunaraðstoð:

- Fylltu pottinn með æskilegu magni af vökva (þ.e. milli 1 - 3 lítra) fyrir eldun.

Reyndu að forðast að bæta við meiru á meðan eldun stendur.

- Notaðu lok til að spara orku og til að ná hitastiginu hraðar (einnig fyrir forhitað vatn).
- Hræðdu reglulega í réttinum í gegnum eldunarferlið til að tryggja jafna hitadreifingu.
- Bættu við salti í upphafi eldunar.
- Affrystu matvæli áður en þau eru undirbúin.
- Bættu við grænmeti (t.d. spergilkáli, blómkáli, grænum baunum, rósakáli) þegar vatnið nær ætluðu hitastigi og sprettiglugginn birtist.
- Settu kartöflur eða hrisgrjón í kalt vatn áður en aðgerðin hefst.
- Fyrir pottrétti, sósur, súpur, karryrétti, ragú, gúllas og kjötsoð getur þú notað Upphita eða Malla. Áður en þú ræsir Malla aðgerðina skaltu steikja innihaldsefnin (án Matvætaskynjari) og bæta við köldum vökva; næst skaltu virkja aðgerðina úr Eldunaraðstoð.
- Fyrir smávaxið sjávarfang, t.d. kolkrabbasneiðar / fálmara eða skelfisk getur þú notað Pönnusteikja.

Viðbótarráð fyrir Pönnusteikja:

⚠ AÐVÖRUN!

Notaðu aðeins pönnur með flötum botni.

⚠ VARÚÐ!

Lagskiptar pönnur skaltu eingöngu nota með lágrí hitastillingu til að koma í veg fyrir ofhitnum og skemmdir á eldunarílátum.

- Byrjaðu aðgerðina þegar helluborðið er kalt (engin þörf er á forhitun).
- Notaðu eldunarílát með lagskiptum botni úr ryðfríu stáli.
- Ekki nota eldunarílát með upphleyptri miðju á botninum.
- Mismunandi stærðir af pönnum geta leitt til mismunandi upphitunartíma. Þungar pönnur varveita meiri hita en léttar og eru lengur að hita.
- Snúðu matnum við einu sinni þegar hann hefur náð hálfa leið upp í hækilegt hitastig.
- Mjög þykkum skömmtum matvæla ætti að snúa oft (þ.e. einu sinni á tveggja mínútna fresti). Við mælum með því að

nota Sous vide aðgerðina fyrst til að fá bestu útkomuna. Til að bæta við lokahandbragðinu skaltu setja foreldaða skammtana á heita pönnu og steikja þá snöggvast á báðum hliðum.

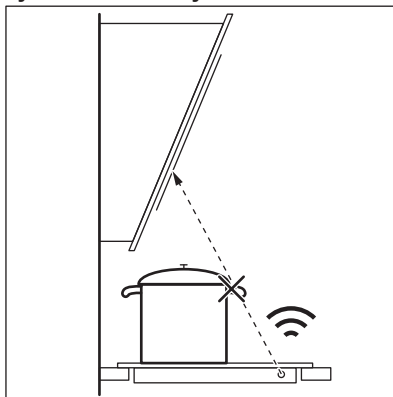
- Fjarlægðu Matvætaskynjari alltaf áður en matnum er snúið.

7.9 Ábendingar og ráð fyrir Hob²Hood

Þegar þú notar helluborðið með aðgerðinni:

- Verndaðu stjórnborð gufugleypisins fyrir beinu sólarljósi.
- Ekki beina halogen ljósi á stjórnborð gufugleypisins.
- Ekki hylja stjórnborð helluborðsins.
- Ekki trufla merkið á milli helluborðs og gufugleypis (t.d. með hendi, handfangi eldunaríláts eða háum potti). Sjá myndina.

Gufugleypirinn á myndinni er aðeins sýndur í dæmaskyni.



Haltu glugganum fyrir Hob²Hood innrauða merkjasendum hreinum.



Önnur fjarstýrð heimilistæki kunna að trufla merkið. Ekki nota slík heimilistæki nærri helluborðinu á meðan kveikt er á Hob²Hood.

Gufugleypar eldavéla með Hob²Hood aðgerðinni

Til að sjá úrvalið af gufugleypum fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð

8. UMHIRÐA OG HREINSUN

 **AÐVÖRUN!**
Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldunarílát með hreinum botni.
- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notið sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.
- Notið sérstaka rispur fyrir glerið.

8.2 Helluborðið hreinsað

- **Fjarlægðu tafarlaust:** bráðið plast, plastfilmu, sykur og mat með sykri því annars geta óhreinindin valdið skemmdum á helluborðinu. Farðu varlega til að forðast

- bruna. Notaðu sérstaka sköfu fyrir gleryfirborð helluborða með skörpu horni og hreyfðu blaðið á yfirborðinu.
- **Þegar helluborð hefur kólnað nægjanlega skaltu fjarlægja:** kalksteinshringi, vatnshringi, fitubletti, skínandi upplitun málma. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki rispar. Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
 - **Skínandi upplitun á málum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.
 - Yfirborð helluborðsins er með láréttar raufar. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og smá hreinsiefni með mjúkum hreyfingum frá vinstri til hægri. Eftir hreinsun skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút frá vinstri til hægri.

9. BILANALEIT

 **AÐVÖRUN!**
Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn. Sjá tengingateikninguna.
	Rafmagnsörygginn hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginn slær út ítrekað skal hafa samband við rafvirkjameistara.
	Þú stillir hitastillinguna ekki í 60 sekúndur.	Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við 60 sekúndum.
	Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.	Ekki snerta fleiri en einn skynjarafleti.
	Hlé er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Skjárinn bregst ekki við þegar hann er snertur.	Hluti af skjánum er hulinn eða pottarnir eru staðsettir of nálægt skjánum. Vökvi eða hlutur er á skjánum.	Fjarlægðu hlutina. Færðu pottana frá skjánum. Hreinsaðu skjáinn, bíddu þangað til heimilistækkið er kalt. Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Eftir 1 mín. skaltu tengja helluborðið aftur.
Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjaraflöt.	Fjarlægðu hlutinn af skynjaraflötinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjaraflötinn ①	Fjarlægðu hlutinn af skynjaraflötinum.
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn undir yfirborði helluborðsins er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Eftir að þú virkjar Eldunaraðstoð byrjar helluborðið að hita sig upp, stoppar og byrjar svo aftur.	Þetta er öryggisathugun til að tryggja að Matvælaskynjari sé í potti sem Eldunaraðstoð aðgerðin var virkuð fyrir.	Þetta er eðlileg virkni og felur ekki í sér neina bilun.
Þú getur ekki virkjað hæstu hitastillinguna.	Önnur hella er þegar stillt á hæstu hitastillingu.	Fyrst skaltu draga úr aflinu til hinnar hellunnar.
Skynjaraflöturinn verður heitur.	Eldunarílát eru of stór eða þú settir þau of nærri stýringunum.	Settu stór eldunarílát á aftari hellurnar ef hægt er.
Skjárinn sýnir að Matvælaskynjari finnst ekki.	Staða Matvælaskynjari er ekki rétt. Eitthvað er fyrir merkinu (t.d. borðbúnaður, handfang á pönnu eða annar pottur).	Staðsettu Matvælaskynjari rétt. Sjá „Ábendingar og ráð“. Fjarlægðu hvers kynst málmluti eða aðra hluti sem kunna að vera í vegi fyrir merkinu.
Skjárinn sýnir að hitastig vatnsins er yfir 100 °C.	Þú kvarðaðir ekki Matvælaskynjari eða gerðir það ekki rétt. Þú færðir helluborðið á nýjan stað.	Kvarðaðu Matvælaskynjari aftur. Sjá „Kvörðun“. Einnig kann að vera að þú þurfir að athuga hvort kvörðunarkóðinn sé réttur. Sjá „Þörun“.
	Þú settir of mikið salt í vatnið.	Ekki salta sjóðandi vatn.
Hitastigið er ekki sýnilegt á skjánum. Skjárinn sýnir varúðartákn.	Matvælaskynjari náði ekki tengingu við helluborðið vegna þess að styrkur merkisins er ekki nægjanlega mikill.	Settu Matvælaskynjari nálægt loftnetinu á yfirborði helluborðsins, nærri miðju borðsins. Sjá „Ábendingar og ráð“.
	Eitthvað hylur Matvælaskynjari eða loftnetið á yfirboði helluborðsins, t.d. málmhñifapör.	Fjarlægðu allt sem hylur loftnetið. Gættu þess að staðsetja eldunarílát á miðju eldunarhellunna. Sjá „Ábendingar og ráð“.
	Tengingin rofnaði á milli Matvælaskynjari og loftnetsins.	Gakktu úr skugga um að ekkert hylji merkið. Færðu Matvælaskynjari eftir brúninni á pottinum til að stilla staðsetningu þess. Sjá „Ábendingar og ráð“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
	Önnur heimilistæki ganga á sömu tíðni og trufla tenginguna.	Fjarlægðu öll heimilistæki sem kunna að trufla tenginguna. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
Hitastig matarins er annað en það sem gert var ráð fyrir.	Matvælaskynjari er ekki sett rétt í.	Gakktu úr skugga um að mælipunkturinn sé staðsettur í þykkasta hluta matarins. Sjá „Ábendingar og ráð“.
Helluborðið skynjar umtalsverðar sveiflur á hitastigi.	Þú bættir við vatni eða skiptir um pott á meðan á eldun stóð.	Forðastu að bæta við vatni eða skipta um pott eftir að aðgerðin hefst.
	Hitastigið í pottinum dreifðist ekki jafnt, sérstaklega þykkfljótandi vökvi.	Hræðu reglulega í matnum.
Potturinn verður of heitur eða maturinn ofeldast of snemma.	Þú notaðir of lítinn pott.	Notaðu pott af viðeigandi stærð fyrir viðkomandi eldunarhellu. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
Þú getur ekki virkjað þessa aðgerð.	Önnur aðgerð er í gangi á sömu eldunarhellu sem kemur í veg fyrir virkjun.	Stöðvaðu aðgerðina áður en þú virkjar aðra.
Eldunaraðstoð eða Sous vide stöðvast.	Í upphafi eldunar er hitastig vökvans í pottinum hærri en 40 °C. Eldunarílatið sem er í notkun er heitt.	Notaðu einungis kaldan vökva. Ekki forhita eldunarílatið.
Hob²Hood virkar ekki.	Þú huldir stjórnborðið.	Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu.
Hob²Hood er í gangi en aðeins ljósið er kveikt.	Þú virkjaðir H1 haminn.	Breyttu hamnum í H2 - H6 eða bíddu þangað til sjálfvirkur hamur hefst.
Hob²Hood hamar H1 - H6 eru í gangi en ljósið er slökkt.	Það kann að vera vandamál með ljósaperuna.	Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
Stíllt er á rangt tungumál.	Þú breyttir tungumálinu fyrir mistök.	Endurstílltu allar aðgerðir í verksmíðjustillingar. Veldu Endurstílla allar stillingar úr Valmynd. Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Eftir 1 mín. skaltu tengja helluborðið aftur. Stílltu Tungumál, Skjábirta og Hljóðstyrkur hljóðgjafa.
Eldunarhella afvirkjast. Viðvörunarskilaboð sem segja að eldunarhellan muni slökkva á sér kviknar.	Sjálfvirk slokknun afvirkjar eldunarhelluna.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur. Sjá „Dagleg notkun“.
 og skilaboð koma upp.	Lás er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
O - X - A birtist.	Barnalæsing er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
 blikkar.	Það eru engin eldunarílát á svæðinu.	Láttu eldunarílát á svæðið.
	Eldunarílatið hentar ekki.	Notaðu hentugt eldunarílát. Sjá „Ábendingar og ráð“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
	Þvermál botnsins á eldunarílátinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunaríllát með rétt þvermál. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
 og númer birtist.	Það er villa í helluborðinu.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur eftir 30 sekúndur. Ef  kviknar aftur skaltu aftengja helluborðið frá rafmagni. Tengdu helluborðið aftur eftir 30 sekúndur. Ef vandamálið heldur áfram skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Þú heyrir sífellt píp-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja til að fara yfir uppsetninguna.
Eldunaríllát er lengur en 5 mín. að hitna.	Botninn á eldunarílátinu er ekki samræmanlegur við spanhelluborð.	Notaðu eldunaríllát með réttum (flat-ur, segulmagnaður) botni. Sjá „Ábendingar og ráð“.

9.2 Ef þú finnur ekki lausn...

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Gefðu upp upplýsingar á merkiplötunni. Passaðu að nota helluborðið rétt. Ef ekki er

þjónusta tæknimanns eða söluaðila ekki gjaldfrjál, einnig á ábyrgðartímabilinu. Upplýsingar um ábyrgðartíma og viðurkenndar þjónustumistöðvar eru í ábyrgðarbæklingnum.

10. TÆKNIGÖGN

10.1 Merkiplata

Gerð IAE64881FB
Tegund 62 B4A 01 CA
Span 7.35 kW
Raðnr.
AEG

PNC 949 597 649 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Framleitt í: Þýskaland
7.35 kW



10.2 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í helluborðinu inniheldur höfundaréttarvarinn hugbúnað í í samræmi við BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libjpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 og annarra.

Þú getur skoðað leyfið í heild sinni á: Valmynd > Stillingar > Þjónusta > Leyfi.

Þú getur sótt frumkóðann fyrir opna hugbúnaðinn með því að fara á textatengilinn sem er að finna á vefsíðu vörunnar.

10.3 Tæknilýsing fyrir eldunarhellur

Eldunarhella	Málafi (hámarks hitastilling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost hámarks tímalengd [min]	Þvermál eldunar-íláts [mm]
Vinstri framhlið	2300	3200	10	125 - 210
Vinstri afturhlið	2300	3200	10	125 - 210
Hægri framhlið	1400	2500	4	125 - 145
Hægri afturhlið	1800	2800	10	145 - 180

Aflið í eldunarhellunum getur verið örlítið frábrugðið gögnum í töflunni. Það fer eftir efni og stærð eldunarílata.

Notaðu eldunarílát sem ekki eru stærri en þvermálið sem gefið er upp í töflunni til að ná sem bestum eldunarárangri.

10.4 Matvælaskynjari tæknilegar upplýsingar

Matvælaskynjari er viðurkennt til notkunar þar sem snerting verður við matvæli.

Rekstrartíðni	433,05 - 434,73 MHz
Hámarksvinnsluafi	5 dBm
Hitasvið	0 - 120 °C
Mælingarlota	3 sekúndur

11. ORKUNÝTNI

11.1 Vöruupplýsingar*

Auðkenni tegundar	IAE64881FB	
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð	
Fjöldi eldunarhella	4	
Hitunartækni	Span	
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Vinstri framhlið	21,0 cm
	Vinstri afturhlið	21,0 cm
	Hægri framhlið	14,5 cm
	Hægri afturhlið	18,0 cm
Orkunotkun hvernir eldunarhellu (EC electric cooking)	Vinstri framhlið	189,1 Wh / kg
	Vinstri afturhlið	189,1 Wh / kg
	Hægri framhlið	180,2 Wh / kg
	Hægri afturhlið	178,3 Wh / kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)	184,2 Wh / kg	

* Fyrir Evrópusambandið í samræmi við ESB 66/2014. Fyrir Hvíta-Rússland í samræmi við STB 2477-2017, viðauka A. Fyrir Úkraínu í samræmi við 742/2019.

EN 60350-2 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 2. hluti: Helluborð - Aðferðir til að mæla afköst

Orkumælingar sem vísa til eldunarsvæðisins eru auðkenndar með merkjunum á viðkomandi eldunarhellum.

11.2 Orkusparnaður

Þú getur sparað orku við daglega eldamennsku ef þú fylgir neðangreindum ábendingum.

- Þegar þú hitar vatn skaltu aðeins nota það magn sem þú þarfnast.

- Ef mögulegt er skaltu alltaf setja lokin á eldunaráhöldin.
- Áður en þú virkjar eldunarhellu skaltu setja eldunaráhöld á hana.
- Settu minni eldunaráhöld á minni eldunarhellur.
- Settu eldunaráhöld beint á miðjuna á eldunarhellunni.
- Notaðu afgangshitann til að halda matnum volgum eða til að bræða hann.

12. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venjulegt heimilirusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

Velkommen til AEG! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	192
2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....	194
3. MONTERING.....	197
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	198
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	200
6. DAGLIG BRUK.....	202
7. RÅD OG TIPS.....	209
8. STELL OG RENGJØRING.....	215
9. FEILSØKING.....	216
10. TEKNISKE DATA.....	219
11. ENERGIEFFEKTIV.....	220
12. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	220

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Røyk er en indikasjon på overoppheting. Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- ADVARSEL: Produktet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.



ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.

- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
 - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
 - Ha en avstand på minimum 2 cm mellom bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under apparatet.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpselet (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklømmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler det til stikkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du umiddelbart koble det fra strømforsyningen. Dette for å unngå elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.

- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/ glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Steketermometer

- Bruk Steketermometer i henhold til tiltenkt bruk. Bruk den ikke til å åpne eller løfte noe.
- Bruk kun Steketermometer anbefalt for koketoppen, en av gangen.
- Må ikke brukes når den ikke virker som den skal eller er skadet.
- Bruk ikke Steketermometer i ovnen eller i mikroen.
- Steketermometer kan avlese temperaturer opp til 120 °C.
- Påse at Steketermometer alltid er inne i maten eller i væsken opp til minimum nivåmerket.
- Rengjør Steketermometer du tar det i bruk først gang. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander. Rengjør ikke Steketermometer i oppvaskmaskinen. Silikonhåndtaket kan misfarges, noe som ikke har noen effekt på hvordan Steketermometer virker.

- Bruk originalemballasjen til å lagre Steketermometer.
- Hvis du erstatter Steketermometer, lagre den tidligere måleren minst 3 m unna. Den tidligere Steketermometer kan påvirke bruken av den nye.

2.5 Pleie og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringssvamper, løsemidler eller metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.

2.6 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.
- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

2.7 Avfallshåndtering

ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt lokalmyndighetene dine for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

3. MONTERING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer

3.2 Koketopper

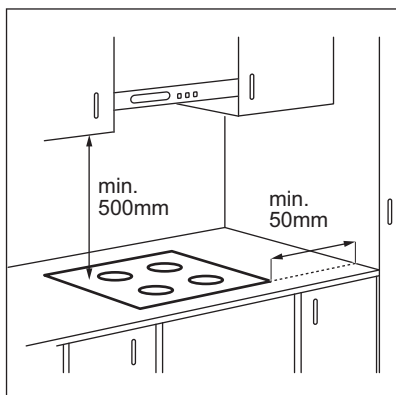
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

3.3 Tilkoblingskabel

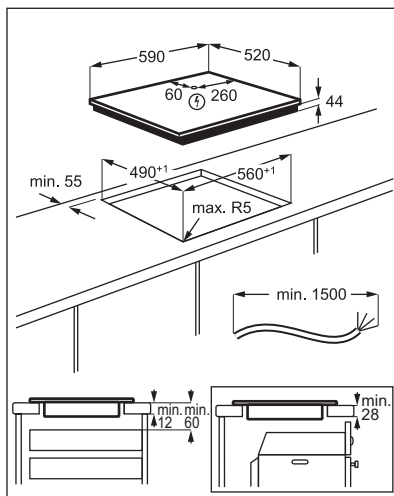
- Komfyrtoppen leveres med en tilkoblingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

3.4 Sammenstilling

Hvis du installerer koketoppen under en avtrekksvifte, gå gjennom monteringsinstruksjonene for å finne minimumsavstanden mellom apparatene.



Hvis apparatet installeres over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.



Finn videoopplæring "Slik installerer du din AEG induksjonstopp - toppmontering" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.



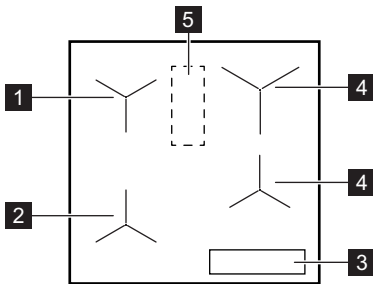
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversikt over koketoppen



1 Induksjonssone med Assistert matlaging

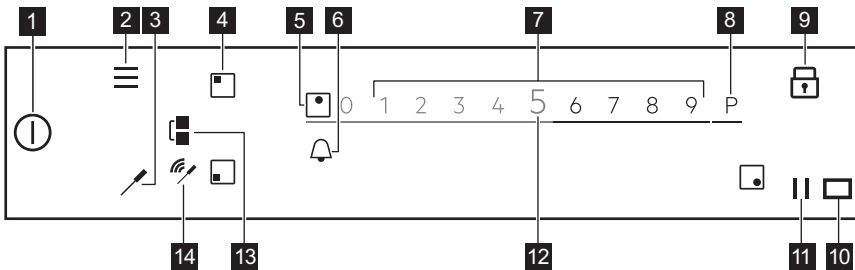
- 2 Induksjonssone med Assistert matlaging og Pannesteking
- 3 Betjeningspanel
- 4 Induksjonskokesone
- 5 Område med antenne



FORSIKTIG!

Sett ingenting på koketoppen i dette området.

4.2 Oversikt over betjeningspanelet

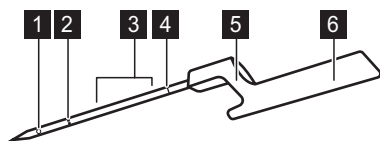


For å se de tilgjengelige innstillingene, berør det aktuelle symbolet.

Symbol	Kommentar
1	PÅ/AV Slå platetoppen av og på.
2	Meny Slik åpner og lukker du Meny.
3	Steketermometer Slik åpner du Steketermometer-menyen.
4	Sonevalg Slik åpner du glidebryteren for den valgte sonen.
5 -	Soneindikator Slik ser du hvilken sone glidebryteren styrer.
6	- Slik stiller du inn timerfunksjonene.
7 -	Glidebryter Slik justerer du varmeinnstillingen.
8 P	PowerBoost Slå på funksjonen.

Symbol	Kommentar
9 	Sperre Slå funksjonen av og på.
10 	- Vinduet til Hob2Hoods infrarøde signal. Dekk det ikke til.
11 	Pause Slå funksjonen av og på.
12 0 - 9	- Slik viser du gjeldende varmeinnstilling.
13 	Bridge Slå funksjonen av og på.
14 	Signalindikatorer Fullt tilkoblet / Uten signal. Slik viser du signalstyrken av tilkoblingen mellom Steketermometer og antennen.

4.3 Steketermometer

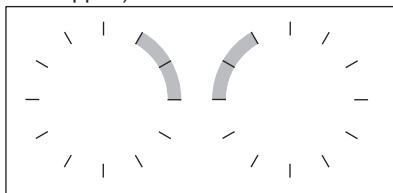


- 1 Målepunkt
- 2 Minimum nivåmerket
- 3 Anbefalt område for nedsenking (for væsker)
- 4 Kalibreringskode
- 5 Krok for å plassere Steketermometer på kanten
- 6 Håndter med antenne på innsiden

Steketermometer er en trådløs temperaturmåler som fungerer uten batteri, levert innpakket sammen med koketoppen. Antennen befinner seg inne i håndtaket. En annen antenne befinner seg under overflaten til kokeplaten mellom de 2 bakre kokesonene. For å sørge for riktig kommunikasjon mellom Steketermometer og koketoppen skal du ikke plassere noe på koketoppen i dette området.

Målepunktet er plassert halvveis mellom tuppen og minimum nivåmerket. Sett Steketermometer i maten minst opp til minimum nivåmerket. For væsker, for de beste resultatene for tilberedningen, legg Steketermometer i væsken 2-5 cm over minimum nivåmerket. Plasser Steketermometer på kanten av kokekaret eller pannen med kroken; lukk området med antennen på klokken 1 - 3 orientering (for

venstresiden av koketoppen) eller klokken 9 - 11 orientering (for høyresiden av koketoppen).



Følgende indikatorer viser styrken av forbindelsen mellom koketoppen og Steketermometer displayet: , , . Hvis koketoppen ikke kan opprette forbindelsen, tennes . Du kan flytte Steketermometer langs kanten av kokekaret for å etablere eller styrke forbindelsen. Koketoppen oppdaterer forbindelsesstatusen hvert 3. sekund.



For mer informasjon se "Råd og tips for Steketermometer".

4.4 Koketoppens hovedfunksjoner

SensePro® -koketoppen guider deg gjennom hele tilberedningsprosessen. Se informasjonen nedenfor for å oppdage noen av de beste funksjonene.

Avhengig av matsorten kan du bruke Assistert matlaging med eller uten Steketermometer. For ulike retter finner du forskjellige funksjoner.

Steketermometer  - kan brukes på to måter. Den måler temperaturen i funksjoner slik som Termometer og Pannesteking i tillegg til å hjelpe deg å opprettholde en stabil temperatur for ulike matsorter når du tilbereder Sous-vide eller bruker funksjoner slik som Posjer, Småkok eller Gjenoppvarming.

Assistert matlaging - legger til rette for tilberedning ved å gi deg ferdige oppskrifter for ulike retter, forhåndsdefinerte matlagingparametere og trinnvise instruksjoner. Du kan bruke Steketermometer, f.eks for å steke en biff eller uten den f.eks. til pannekaker. De tilgjengelige alternativene er avhengige av hvilken type rett du ønsker å tilberede. I denne modusen kan du bruke funksjoner slik som Sous-vide, Pannesteking, Småkok, Gjenoppvarming, og mange flere. Pop-up-vinduer og lyd forteller deg når den forhåndsinnstilte temperaturen er nådd. Du har tilgang til Assistert matlaging fra Meny.

Sous-vide  - en metode for tilberedning av vakuumpakket mat med lav temperatur, i lengre tid, som hjelper deg med å bevare vitaminer og opprettholde smak. Koketoppen tilbyr klare innstillinger og instruksjoner du kan følge. Når du har valgt funksjonen via Assistert matlaging, er temperaturene definert for ulike matsorter. Du kan også velge dine egne temperaturinnstillinger hvis du aktiverer funksjonen via Sous-vide i Meny.

Pannesteking  - en stekemetode med automatisk styrte varmenivåer, dedikert til ulike matsorter. Den hjelper deg å unngå overoppheting av mat eller olje. Du kan

aktivere den ved å velge Assistert matlaging på Meny.

Termometer - med denne funksjonen måler Steketermometer temperaturen under tilberedningen. Du kan ikke bruke den når Assistert matlaging-funksjonen er i bruk.

Andre nyttige funksjoner av koketoppen:

Smelter  - denne funksjonen er perfekt for smelting av sjokolade eller smør.

PowerBoost P - denne funksjonen koker raskt opp store vannmengder.

Pause  - denne funksjonen senker varmeeffekten til 1 for alle kokesoner, slik at du kan holde maten varm i lang tid.

Bridge  - denne funksjonen lar deg kombinere begge sonene til venstre og ta i bruk større kokekar. Du kan bruke den med Pannesteking.

Hob²Hood - denne funksjonen forbinder koketoppen med en spesialventilator og justerer viftehastigheten tilsvarende.

Sperre  - denne funksjonen deaktiverer betjeningspanelet midlertidig under tilberedning.

Barnesikring - denne funksjonen deaktiverer betjeningspanelet når koketoppen ikke er i bruk for å hindre utilsiktet bruk.

Stoppeklokke, Timer med nedtelling, og Varselur - er 3 funksjoner som du kan velge mellom for å overvåke tilberedningstiden.

For mer info, se "Daglig bruk".

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Bruk av displayet

- Kun de bakgrunnsbelyste symbolene kan brukes.
- For å aktivere et gitt alternativ, berør det aktuelle symbolet på displayet.

- Den valgte funksjonen aktiveres når du fjerner fingeren fra displayet.
- For å bla gjennom de tilgjengelige alternativene, bruk en hurtig bevegelse eller dra fingeren over displayet. Hvor raskt du beveger fingeren styrer hvor fort skjermen beveger seg.
- Rullebevegelsen stopper av seg selv eller du kan stoppe den umiddelbart ved å berøre displayet.

- Du kan endre de fleste parametrene som vises på displayet ved å berøre det relevante symbolet.
- For å velge en funksjon eller tid, kan du bla gjennom listen eller velge det alternativet du ønsker å bruke.
- Når koketoppen er aktivert og noen av symbolene forsvinner fra displayet, berør den på nytt. Alle symbolene kommer på igjen.
- For enkelte funksjoner vises et popup-vindu med tilleggsinformasjon når du starter de. For permanent deaktivering av vinduet, avkryss ☐ før du aktiverer funksjonen.
- Velg en sone først for å aktivere timerfunksjonene.

Nyttige symboler for navigering på displayet

	For å bekrefte valget eller innstillingen.
	Slik går tilbake / fremover et nivå på Meny.
	For å bla oppover / nedover intruksjonene på displayet.
	
	For å aktivere / deaktivere tilvalgene:
	Slik lukker du pop-up-vinduet.
	Slik sletter du en innstilling.

5.2 Første tilkobling til strømforsyningen

Når du kobler platetoppen til strømmettet, må du stille inn Språk, Lysstyrke for display og Summerlyd.

Du kan endre innstillingen i Meny > Oppsett > Oppsett. Se «daglig bruk».

5.3 Steketermometer kalibrering

Før du begynner å bruke Steketermometer, må du kalibrere for å påse at temperaturen avleses riktig.

Når Steketermometer er riktig kalibrert, måler den temperaturen ved kokepunktet med en nøyaktighet på + / - 2 °C.

Følg prosedyren når:

- du installerer koketoppen første gang;
- du flytter koketoppen til et annet sted (endring av høyde);
- du erstatter Steketermometer.



Bruk et kokekar med bunn-diameter på 180 mm og fyll den med 1 - 1,5 l vann. Ikke tilsett salt i vannet da dette kan påvirke prosedyren.

1. For å kalibrere eller rekalkibrere funksjonen, sett Steketermometer på kanten av et kokekar. Fyll kokekaret med kaldt vann minst opp til minimum nivåmerket og plasser den på fremre venstre kokesone.

2. Berør .

Velg Oppsett > Steketermometer > Kalibrering fra listen.

3. Berør Kalibrer.

Følg instruksjonene på skjermen.

For å gå ut av Meny, berører du  eller displayets høyre side utenfor popup-vinduet.

5.4 Paring av Steketermometer

Koketoppen er kalibrert med Steketermometer fra produsenten.

Hvis du erstatter Steketermometer med en ny, må du pare den med koketoppen din.

1. Berør .

Velg Oppsett > Steketermometer > Sammenkobling på listen.

2. Berør Koble fra for å frakoble tidligere Steketermometer.

3. Berør Sammenkoble ved siden av kokesonen.

Et pop-up-vindu vises.

4. Tast den 5-sifrede koden som er inngravert på den nye Steketermometer med talltasturet.

5. Trykk på OK. for å bekrefte.

Nå er Steketermometer parett med koketoppen din.

Kalibrer alltid Steketermometer etter paring.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet.

5.5 Meny struktur

Berør  for å få tilgang og endre koketopp-innstillingene eller for å aktivere enkelte funksjoner.

For å gå ut av Meny, berører du  eller displayets høyre side utenfor popup-vinduet.

For å navigere gjennom Meny bruker du < eller >.
Tabellen viser Meny's grunnleggende struktur.

Assistert matlaging	
Kokeplatefunksjoner	Sous-vide
	Termometer
	Smelter
Oppsett	Barnesikring
	Stoppeklokke
	Hob²Hood
	Steketermometer
	Tilkobling Kalibrering Sammenkobling
	Oppsett
	Assistert matlaging Språk Tastelyder Summerlyd Lysstyrke for display
	Service
	Demomodus Lisens Vis programvareversjon Alarmhistorikk Tilbakestill alle innstillinger

6. DAGLIG BRUK

 **ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen.

6.2 Automatisk utkobling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene blir deaktiverte,
- du stiller ikke inn varmeinnstillingen etter at du har aktivert koketoppen,

- du søler eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignal høres, deretter slås koketoppen av. Fjern gjenstanden eller vask betjeningspanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La kokesonen bli avkjølt før du bruker koketoppen på nytt.
- du brukte feil kokekar eller det er ikke kokekar på den aktuelle sonen. Det hvite kokesone-symbolet blinker, og induksjonsseksjonen deaktiveres automatisk etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en tid vises en melding og koketoppen deaktiveres.

Forholdet mellom varmeinnstillingen og tiden etter at koketoppen deaktiveres:

Varmeinnstilling	Koketoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 5	5 timer
6	4 timer
7 - 9	1,5 time



Når du bruker Pannesteking deaktiveres koketoppen etter 1,5 timer. For Sous-vide deaktiveres koketoppen etter 4 timer.

6.3 Bruke kokesonene

Sett kokekaret på midten av den valgte kokesonen. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen av kokekarets bunn automatisk.

Når du legger et kokekar på den valgte kokesonen, registrerer koketoppen den automatisk og den aktuelle glidebryteren vises på displayet. Glidebryteren er synlig i 8 sekunder, etter dette går displayet tilbake til hovedvisningen. For å lukke glidebryteren raskere, trykk på skjermen utenfor glidebryter-området.

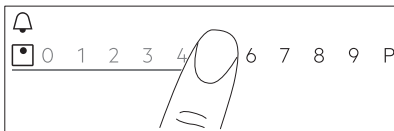
Når andre soner er aktive, kan varmeinnstillingen for sonen du vil bruke, være begrenset. Se «Strømstyring».



Påse at kokekaret egner seg for induksjonsplater. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips». Sjekk størrelsen på kokekaret i "Tekniske data".

6.4 Varmeinnstilling

1. Slik aktiverer du koketoppen.
2. Plasser kokekaret på den valgte kokesonen.
Glidebryteren for den aktive kokesonen vises på displayet og er aktiv i 8 sekunder.
3. Trykk eller skyv fingeren din for å stille inn ønsket varmeinnstilling.
Symbolet blir rødt og forstørres.



Du kan også endre varmeinnstillingen under tilberedning. Berør symbolet for sonevalg i hovedvisningen på betjeningspanelet og flytt fingeren til venstre eller høyre (for å senke eller øke varmeinnstillingen).

6.5 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for den aktuelle induksjonskokesonen; den avhenger av kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

1. Berør det ønskede sonesymbolet først.
2. Berør **P** eller skyv fingeren din til høyre for å aktivere funksjonen for den valgte kokesonen.

Symbolet blir rødt og forstørres. Funksjonen deaktiveres automatisk. For å deaktivere funksjonen manuelt, velg sonen og endre varmeinnstillingen.



For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

6.6 OptiHeat Control(Tretrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

III / II / I Så lenge indikatoren er slått på, er det fare for forbrenning på grunn av restvarme.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken varmes opp av varmen fra kokekaret.

Indikator III / II / I vises når en kokesone er varm. De viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar plasseres på en kald kokesone,

- når koketoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.7 Timer



Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt.

Du kan stille inn funksjonen for hver kokesone hver for seg.

1. Angi varmeinnstillingen for den aktuelle kokesonen først og still deretter inn funksjonen.
2. Berør sonesymbolet.

3. Berør .

Timermeny-vinduet vises på skjermen.

4. Avkryss ☐ for å aktivere funksjonen.

Symbolene endres til  .

5. Skyv fingeren din til venstre eller høyre for å velge ønsket tid (f.eks. timer og/eller minutter).
6. Berør OK. for å bekrefte valget.

Du kan også velge **X** for å avbryte valget. Når tiden avsluttes, hører du et lydsignal og

 blinker. Berør  for å stoppe signalet.

Sett varmeinnstillingen på **0** for å deaktivere

funksjonen. Alternativt kan du berøre  til venstre for timer-verdien, berøre **X** ved siden av den og bekrefte valget ditt når et popup-vindu vises.

☐ Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men når kokesonene ikke er i bruk.

Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

1. Velg hvilken som helst kokesone. Den relevante glidebryteren vises på skjermen.
2. Berør .

Timermeny-vinduet vises på skjermen.

3. Skyv fingeren din til venstre eller høyre for å velge ønsket tid (f.eks. timer og minutter).

4. Berør OK. for å bekrefte valget.

Du kan også velge **X** for å avbryte valget. Når tiden avsluttes, hører du et lydsignal og

 blinker. Berør  for å stoppe signalet.

For å deaktivere funksjonen, berør  til venstre for timer-verdien, berør **X** ved siden av den og bekrefte valget ditt når et popup-vindu vises.

Stoppeklokke

Funksjonen begynner automatisk å telle umiddelbart etter at du har aktivert en kokesone. Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge kokesonen er aktiv.

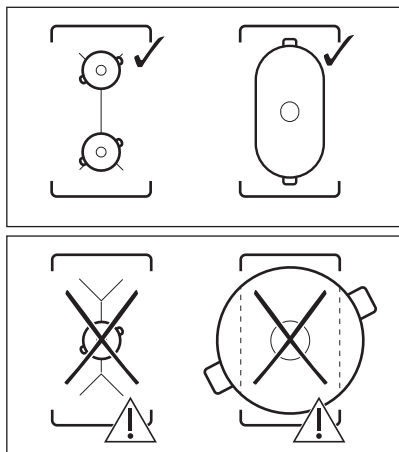
1. Berør  for å få tilgang til Meny.
2. Bla i Meny for å velge Oppsett > Stoppeklokke.
3. Berør bryteren for å slå funksjonen på/av. Denne funksjonen avsluttes ikke når du løfter kokekaret. For å nullstille funksjonen og starte den nytt manuelt, berører du  og velger Tilbakestill i popup-vinduet. Funksjonen starter tellingen fra **0**. For å Pause funksjonen for én runde med matlaging, berører du  og velger Pause fra popup-vinduet. Velg Start å fortsette tellingen.

6.8 Bridge-funksjon

Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én med de samme varmeinnstillingene.

Du kan bruke funksjonen med store kokekar.

1. Sett kokekaret på to kokesoner. Kokekaret må dekke midten av hver sone.
2. Berør  for å aktivere funksjonen. Sonesymbolet endres.
3. Angi varmeinnstilling. Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen.



For å deaktivere funksjonen: berør . Kokesonene fungerer uavhengig av hverandre.

6.9 || Pause

Denne funksjonen stiller inn alle kokesonene på laveste effekttrinn.

Du kan ikke aktivere funksjonen mens Assistert matlaging eller Sous-vide kjører.

Når funksjonene er aktiv, kan kun symbolene og brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelet er låste.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

Berør for å aktivere funksjonen.

tennes. Varmeinnstillingen senkes til 1.

For å deaktivere funksjonen: berør .

Funksjonen stopper PowerBoost. Den høyeste varmeinnstillingen aktiveres på nytt når du berører igjen.

6.10 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens koketoppen er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still først inn varmeinnstillingen.

Berør for å aktivere funksjonen.

For å aktivere funksjonen, berør i 3 sekunder.



Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

6.11 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på ved en feil.

1. Berør på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Oppsett > Barnesikring på listen.
3. Slå bryteren på og trykk på bokstavene A-O-X i alfabetisk rekkefølge for å aktivere funksjonen. For å deaktivere funksjonen, slå av bryteren.

For å gå ut av Meny berør eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk eller .

6.12 Assistert matlaging

Denne funksjonen justerer temperaturen til ulike matsorter og opprettholder den under tilberedningen.

Med funksjonen kan du lage mange forskjellige retter, som Kjøtt, Fisk og sjømat, grønnsaker, Supper, Sauser, Pasta eller Melk. Det finnes ulike for tilberedningsmetoder for forskjellige mattyper, f.eks. for kylling kan du velge mellom Pannesteking, Sous-vide eller Posjer.

Du kan bare aktivere funksjonen på platetoppens venstre side. Assistert matlaging med Sous-vide-funksjonen kan aktiveres for venstre kokesone, både foran og bak. Hvis du vil bruke Pannesteking, kan den aktiveres fra venstre kokesone foran eller fra begge kokesonene når de er sammenkoblet.

Hvis Assistert matlaging er i bruk på venstre kokesonen foran, bruker du sonene til høyre for matlaging uten funksjonen.

Ikke bruk kokekar med bunndiameter på mer enn 200 mm på bakre venstre kokesone når funksjonen er i bruk på den fremre venstre. Dette kan forstyrre tilkoblingen mellom Steketermometer og antennen under platetoppens overflate.



Du skal ikke oppvarme kokekar før tilberedning. Bruk kun kaldt vann fra springen eller væske hvis aktuelt. Gjennoppvarm kun kalde retter.



For Pannesteking følger du instruksjonene på displayet. Tilsett olje når kokekaret er varmt.



Med Assistert matlaging virker klokken som Varselur. Den stopper ikke funksjonen når den innstilte tiden er utløpt.

1. For å slå på funksjonen, berører du eller og velger Assistert matlaging.
2. Velg matsorten du ønsker å tilberede på listen.

For hver matsort finner du flere alternativer. Følg instruksjonene på displayet.

- Du kan berøre OK. på toppen av popup-vinduet for å bruke standardinnstillingene.
- For Pannesteking, kan du endre standard for varmenivået. For enkelte retter kontrollerer du matens kjernetemperatur hvis du bruker Steketermometer.
- For de fleste alternativene, f.eks. Sous-vide og Posjer, kan du forandre standard-temperaturen.
- Du kan endre standardtiden eller velg din egen. Minstetiden er bare forhåndsinnstilt for Sous-vide.

Ytterligere instruksjoner med detaljert informasjon er tilgjengelige på skjermen. Du kan bla gjennom de med og .

3. Berør OK.. Følg instruksjonene i popup-vinduene.
Noen av tilvalgene starter med forhåndsoppvarming. Du kan spore fremdriften på kontrollpanelet.
4. Hvis du ser et popup-vindu med instruksjoner, berører du OK. og så Start for å fortsette.

Funksjonen virker med forhåndsdefinerte innstillinger.

For permanent deaktivering av vinduet, avkryss før du aktiverer funksjonen.

5. Når den innstilte tiden er nådd, lyder et lydsignal og et popup-vindu vises. For å lukke vinduet: berører OK..

Funksjonen stopper ikke automatisk. For Sous-vide deaktiveres platetoppen automatisk etter maksimalt 4 timer.

For å stoppe funksjonen, berører du eller eller symbolet for den aktive sonen, og velger Stop. For å bekrefte, berører du Ja i popup-vinduet.

6.13 Sous-vide

For å forberede kjøtt, fisk eller grønnsaker ved bruk av funksjonen, trenger du passende poser med zip-lås eller plastposer og vakuumforsegler. Legg maten med krydder i poser og forsegl de med vakuum. Du kan også kjøpe matporsjoner klar til tilberedning med denne matlagingsmetoden.



ADVARSEL!

Påse at du overholder prinsippene for mattrygghet. Se "Råd og tips".

Med denne funksjonen er du fri til å velge din egen tid og temperatur (mellom 35 og 85 °C), egnet for den typen mat du vil tilberede. Bruk maksimalt 4 liter vann; dekk gryten med et lokk. For mer informasjon om parametre for matlaging, se tabellen for tilberedningsguiden i "Råd og Tips". Tin maten før du tilbereder den.

Funksjonen kan kun aktiveres fra fremre venstre eller bakre høyre kokesone. Hvis Sous-vide kjører, bruker du sonene til høyre for matlaging uten funksjonen.



Med Sous-vide virker klokken som Varselur. Funksjonen deaktiveres automatisk etter maksimalt fire timer.

1. Tilbered matporsjoner i henhold til instruksjonene ovenfor.
2. Sett en kjele fylt med kaldt vann på den fremre venstre eller bakre kokesonen.

3. Trykk  > Sous-vide. Du kan også berøre  > Kokeplatefunksjoner > Sous-vide.

4. Velg riktig temperatur.

Angi tid (valgfritt). Tiden for tilberedningsøkten avhenger av tykkelsen på og typen av mat.

5. Berør OK. for å fortsette.

6. Sett Steketermometer på kanten av gryten.

7. Berør OK. for å lukke popup-vinduet.

8. Berør Start for å aktivere forhåndsoppvarming.

Når kokekaret oppnår den tiltenkte temperaturen, lyder et akustisk signal og et popup-vindu vises. Trykk på OK. for å bekrefte.

9. Sett porsjoner i poser og plasser vertikalt i gryten (du kan bruke en Sous-vide-rist). Berør Start.

Hvis du stiller inn Varselur, kjører den sammen med funksjonen.

10. Når tiden har gått, høres et lydsignal og  blinker. For å slå av signalet berør .

For å stoppe eller justere funksjonen, berører du  eller symbolet for den aktive sonen, og deretter Stop. For å bekrefte, berører du Ja i popup-vinduet.

KeepTemperature

Du kan bruke Sous-vide-funksjonen for matlaging mens Steketermometer kontrollerer og opprettholder temperaturen (med nøyaktighet på + / - 1 °C). Du kan tilberede et bredt utvalg av retter slik som krydrede baser eller sauser (f.eks. ulike curry-typer eller bouillabaisse). Du kan definere dine egne parametre eller gå til tabellen for tilberedningsguiden i "Råd og Tips".

Funksjonen kan kun aktiveres fra fremre venstre eller bakre høyre kokesone.

1. Berør  > Kokeplatefunksjoner > Sous-vide eller få tilgang til funksjonen ved å berøre  > Sous-vide.
2. Velg riktig temperatur.
Angi tid (valgfritt).
3. Berør OK. for å fortsette.
4. Plasser Steketermometer på kanten av gryten eller sett den i maten.

5. Berør Start for å aktivere forhåndsoppvarming.

Når kokekaret oppnår den tiltenkte temperaturen, lyder et akustisk signal og et popup-vindu vises.

6. Berør OK. for å lukke popup-vinduet.

7. Berør Start.

Hvis du stiller inn Varselur, kjører den sammen med funksjonen.

8. Når tiden har gått, høres et lydsignal og  blinker. For å slå av signalet berør .

For å stoppe eller justere funksjonen, berører du  eller symbolet for den aktive sonen, og deretter Stop. For å bekrefte, berører du Ja i popup-vinduet.

6.14 Termometer

Med denne funksjonen virker Steketermometer som et termometer, som hjelper deg å overvåke temperaturen på maten eller væsken under tilberedningen. For eksempel kan du stole på sensoren når du oppvarmer melk eller sjekker temperaturen av babyamat.

Minst en kokesone må være aktiv for å bruke denne funksjonen.

Du kan aktivere funksjonen for alle kokesoner men kun for en kokesone av gangen.

1. Sett Steketermometer dypere inn i maten eller fyll væsken opp til minimum nivåmerket.
2. Berør  på displayet for å åpne Steketermometer-menyen og velge  > Termometer. Du kan også velge  > Kokeplatefunksjoner > Termometer.
3. Berør Start.
Måling starter på den aktive kokesonen. Hvis ingen kokesoner er aktive vises et popup-vindu.

For å stoppe funksjonen berør sifrene som viser temperaturen eller  og velg Stop.

6.15 Smelter

Du kan bruke denne funksjonen til å smelte forskjellige produkter, f.eks. sjokolade eller smør. Du kan kun bruke funksjonen for en kokesone av gangen.

1. Berør  på displayet for å åpne Meny.

2. Velg Kokeplatefunksjoner > Smelter på listen.
3. Berør Start.
Du må velge ønsket kokesone.
Hvis kokesonen allerede er aktiv, vises et pop-up-vindu. Avslutt den tidligere varmeinnstillingen for å aktivere funksjonen.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

For å stoppe funksjonen, velg symbolet for sonevalg og berør deretter Stop.

6.16 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter kokeplaten opp mot en spesialventilator. Både kokeplaten og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Vifte hastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til det varmeste kokekaret på koketoppen.

For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver den før du bruker funksjonen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

For å bruke funksjonen, må du automatisk stille automatisk modus til H1 - H6. Kokeplaten er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker kokeplaten. Koketoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften. Du kan stille inn koketoppen slik at kun lyset er på ved å velge H1.



Hvis du endrer viftehastighet på ventilatoren, er standardkoblingen med koketoppen deaktivert. For å reaktivere funksjonen, slå begge apparatene AV og PÅ igjen.

Mo- dus	Auto- matisk lys	Kokende ¹⁾	Steking ²⁾
H0	Av	Av	Av

Mo- dus	Auto- matisk lys	Kokende ¹⁾	Steking ²⁾
H1	På	Av	Av
H2 ³⁾	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
H3	På	Av	Viftehastighet 1
H4	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
H5	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 2
H6	På	Viftehastighet 2	Viftehastighet 3

1) Koketoppen oppdager kokeprosessen og stiller viftehastigheten automatisk.

2) Koketoppen oppdager stekeprosessen og stiller viftehastigheten automatisk.

3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperaturen.

Slik endrer du modusene

Hvis du ikke er fornøyd med lydnivået / viftehastigheten, kan du bytte mellom modusene manuelt.

1. Berør .

Velg Oppsett>Hob²Hood på listen.

2. Velg den egnede modusen.

For å gå ut av Meny, berører du  eller displayets høyre side utenfor popup-vinduet.

Når du avslutter tilberedningen og deaktiverer kokeplaten, kan viften i ventilatorhetten fortsatt være aktiv i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra å aktivere viften ved en feil de neste 30 sekundene.

Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at kokeplaten er slått av.

6.17 Språk

1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Oppsett > Oppsett > Språk på listen.
3. Velg det aktuelle språket på listen.

Hvis du velger feil språk, berør . En liste vises. Velg det tredje alternativet fra toppen og velg deretter det nest siste alternativet. Deretter velg det andre alternativet. Velg det aktuelle språket på listen. Til slutt velger du alternativet til høyre.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

6.18 Tastelyder / Summerlyd

Du kan velge lyden koketoppen avgir, eller slå av alle lyder. Du kan velge mellom klikk (standard) eller beep.

1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Oppsett > Oppsett> Tastelyder / Summerlyd på listen.
3. Velg det aktuelle alternativet.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

6.19 Lysstyrke for display

Du kan endre lysstyrken av displayet.

Det finnes 4 nivåer for lysstyrke. 1 er laveste og 4 er høyeste lysstyrke.

1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Oppsett > Oppsett > Lysstyrke for display på listen.
3. Velg den aktuelle modusen.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

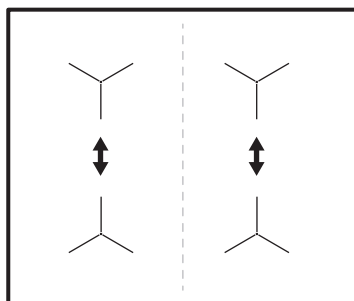
6.20 Strømstyring

Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av

strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle kokesonene. Koketoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i komfyrtoppen. Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3680 W. Hvis koketoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt innen én fase, vil effekten til kokesonene automatisk bli redusert.
- Maksimal varmeinnstilling er synlig på glidebryteren. Kun de hvite sifrene er aktive.
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, må du redusere den for de andre kokesonene først.

Se illustrasjonen for mulige kombinasjoner der effekten kan distribueres mellom kokesonene.



7. RÅD OG TIPS

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar



For induksjonssonene gir et sterkt elektromagnetisk felt varme i kokekaret veldig raskt.

Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

- Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig.
- Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske komfyrtoppens overflate.
- For å unngå riper må du ikke skyve eller gni gryten over det keramiske glasset.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskomfyrtopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

Kokekarenes mål

- Induksjonskokesonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.
- Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonens funksjon eller ved utilsiktet å aktivere komfyrtoppfunksjonene.

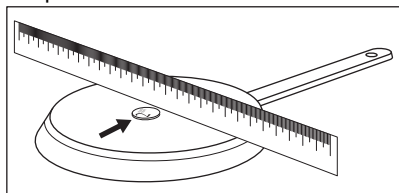


Se «Tekniske data».

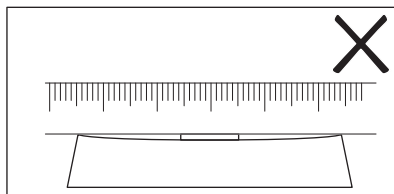
7.2 Riktige panner for Pannesteking-funksjon

Bruk bare panner med flat bunn. For å sjekke om pannen er riktig:

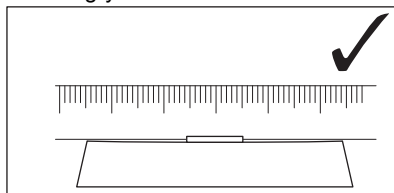
1. Sett pannen opp ned.
2. Legg en linjal på bunnen av pannen.
3. Prøv å legge en 5, 10 eller 20-kronersmynt (eller med lignende størrelse) mellom linjalen og bunnen av pannen.



- a. Pannen er feil hvis du kan sette mynten mellom linjalen og pannen.



- b. Pannen er riktig hvis du ikke kan legge en mynt mellom linjalen og gryten.



7.3 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyder: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger, gryten oppdages etter at du setter den på koketoppen.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

7.4 Öko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i brukstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

7.5 Eksempler på tilberedningsmåter

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
1 - 2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
4 - 5	Damp poteter.	20 - 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu halvveis.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu halvveis.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
P	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

7.6 Råd og tips for Steketermometer

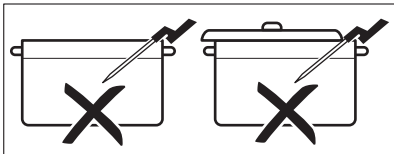
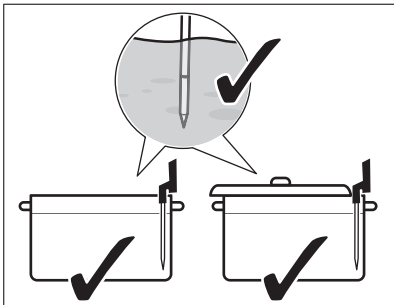


For funksjoner slik som Assistert matlaging og Sous-vide, kan du kun bruke Steketermometer på venstre side av koketoppen. Med Termometer-funksjonen kan du også bruke Steketermometer på høyre side av koketoppen.

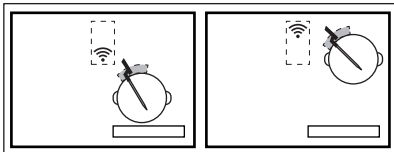
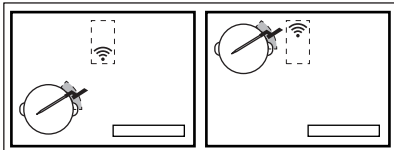
For å sørge for den beste forbindelsen (, ) mellom Steketermometer og koketoppen:

For væsker

- Dypp Steketermometer i væsken innenfor det anbefalte området. Minimum nivåmerket må være tildekket.
- Sett Steketermometer på kanten av et kokekar. Hvis mulig, hold den i vertikal posisjon. Påse at tuppen er i kontakt med bunnen av kokekaret. Håndtaket til Steketermometer skal alltid være på utsiden av kokekaret eller pannen.

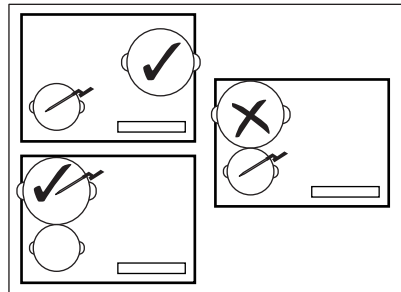


- Hvis du ønsker å bruke Steketermometer på venstre side av koketoppen, må du sørge for at den er nær midten av kokeplaten, klokka 1 - 3. Hvis du ønsker å bruke (med Termometer-funksjonen), må du sørge for at den er plassert klokka 9 - 11. Se illustrasjonen nedenfor.



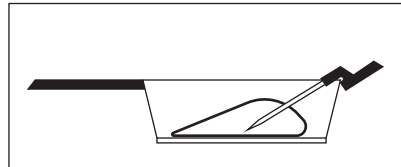
Du kan flytte Steketermometer langs kanten av kokekaret hvis forbindelsen svikter.

- Du kan delvis dekke kokekaret med et lokk.
- Hvis du bruker den fremre venstre kokesonen, må du ikke plassere store kokekar på den bakre venstre. Store kokekar på den bakre venstre kokesonen kan blokkere signalet. Flytt det store kokekaret til den bakre høyre kokesonen.

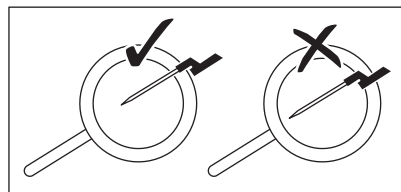


For fast mat (kjernetemperaturmåling)

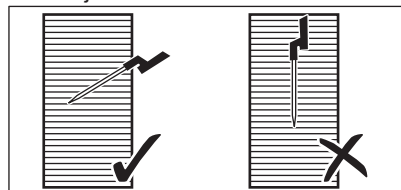
- Sett Steketermometer på tvers av den tykkeste del av maten opp til minimum nivåmerket. Målepunktet skal være i den sentrale delen av matretten.



- Påse at Steketermometer sitter godt i maten. Metalldelene til Steketermometer skal ikke berøre sidene av kokekaret / pannen. Håndtakskroken må peke nedover.



- For kjøtt / fisk med en tykkelse av 2 - 3 cm, skal tuppen av Steketermometer nå bunnen av pannen.
- Fjern Steketermometer før du snur maten.
- Når du bruker en plancha må du sørge for at håndtaket til Steketermometer blir på den høyre siden, utenfor overflaten. Se illustrasjonen nedenfor.



7.7 Tilberedning ved lave temperaturer - Prinsipper for matsikkerhet

Påse at du følger følgende instruksjoner ved tilberedning ved lave temperaturer, f.eks. Sous-vide.

- Vask / desinfiser hendene dine før du tilbereder mat. Bruk engangshansker.
- Bruk kun fersk mat av høy kvalitet, lagret under egnede forhold.
- Vask og skrell frukt og grønnsaker grundig.
- Hold alltid kjøkkenbenken og skjærebrettet rent. Bruk ulike skjærebrett for ulike mattyper.
- Vær særlig oppmerksom på mathygien når du forbereder fjærfe, egg og fisk. Fjærkre skal alltid tilberedes ved minst 65 °C i minst 50 minutter.
- Påse at fisken du vil tilberede ved bruk av Sous-vide har sashimi-kvalitet, dvs. ekstra fersk.
- Oppbevar tilberedt mat i kjøleskap i maksimalt 24 timer.
- For personer med nedsatt immunforsvar eller kroniske helsemessige forhold er det

tilrådelig å pasteurisere maten før den spises. Pasteuriser maten ved 60 °C i minst en time.

7.8 Kokebok

Tabellen nedenfor viser eksempler på mattyper og gir deg de optimale temperaturene og anbefalte tilberedningstider. Parametrene kan variere avhengig av temperatur, kvalitet, konsistens og mengde mat.

Hvor lang tid det tar å tilberede avhenger mer av tykkelsen på maten enn av vekten. For biff gjelder det for eksempel at det tar gradvis mer tid å nå den forhåndsdefinerte kjernetemperaturen etterhvert som kjøttstykket øker i tykkelse. En 2 cm tykk biff krever omtrent en time å nå 58 °C, mens en 5 cm tykk trenger rundt fire timer.

Overvåk den første matlagingsøkten for å sikre at parametrene nedenfor passer matlagingsvanene og kokekarene dine. Du kan endre disse parametrene avhengig av dine personlige preferanser.

Mattype	Tilberedningsmetode	Tilberedningsnivå	Matens tykkelse / mengde	Kjernetemp / tilberedningstemp (°C)	Tilberednings-tid (min)
Oksestek	Sous-vide	rått	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		medium	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		godt stekt	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Kyllingbryst	Sous-vide	godt stekt	200–300 g	64 - 72	45- 60
	Posjer	godt stekt		68 - 74	35 - 45
Kyllinglår	Posjer	godt stekt	200–300 g	78 - 85	30 - 60
Svinebiff	Sous-vide	godt stekt	2 cm	60 - 66	35 - 60

Mattype	Tilberedningsmetode	Tilberedningsnivå	Matens tykkelse / mengde	Kjernetemp / tilberedningstemp (°C)	Tilberednings-tid (min)
Svin - indrefilet	Sous-vide	godt stekt	4–5 cm	62 - 66	60 - 120
Lammefilet	Sous-vide	medium	2 cm	56 - 60	35 - 60
		godt stekt		64 - 68	40 - 65
Lammesadel (uten ben)	Sous-vide	medium	200–300 g	56 - 60	60 - 120
		godt stekt		64 - 68	65 - 120
Laks	Sous-vide	gjennomskinnelig	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Posjer	gjennomskinnelig	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tunfisk	Sous-vide	gjennomskinnelig	2 cm	45 - 50	35 - 50
Reker	Sous-vide	gjennomskinnelig	1–2 cm	50 - 56	25 - 45
Egg	Sous-vide	bløtkokt ¹⁾	M - størrelse	63 - 64	45 - 70
		middels ¹⁾		65 - 67	45 - 70
		hardt ¹⁾		68 - 70	45 - 70
	Kokende	bløtt		kokende	4 ²⁾
		medium		kokende	7 ²⁾
		hardt		kokende	10 ²⁾
Ris	Ris som sveller	ferdigkokt	-	-	10 - 30
Poteter	Kokende	ferdigkokt	-	-	15 - 30
Grønnsaker (ferske)	Sous-vide	ferdigkokt	-	85	30 - 40
Asparges	Sous-vide	ferdigkokt	-	85	30 - 40

1) Eggehviten forblir flytende.

2) Den angitte tiden gjelder for egg av middels størrelse. For større egg og egg fra kjøleskapet, legger du til 1 minutt koketid.

Ytterligere tips for Assistert matlaging:

- Fyll gryten med en passende mengde væske (dvs. mellom 1 - 3 liter) før tilberedning. Prøv å unngå å legge til mer under tilberedningen.
- Bruk et lokk for å spare strøm og oppnå temperaturen raskere (også for forhåndsoppvarming av vann).

- Rør i matretten regelmessig gjennom hele tilberedningen for å sikre en jevn temperaturfordeling.
- Salt skal tilsettes helt i begynnelsen av en tilberedningen.
- Tin maten før du tilbereder den.
- Legg til grønnsaker (for eksempel brokkoli, blomkål, grønne bønner, rosenkål) når vannet har nådd den tiltenkte temperaturen og popup-vinduet vises.

- Legg poteter eller ris i kaldt vann før du starter funksjonen.
- For gryteretter, sauser, supper, karrietter, ragout, gulasj og buljonger kan du bruke Gjenoppvarming eller Småkok. Før du setter på Småkok funksjonen, steker du ingrediensene (uten Steketermometer) og tilsett kald væske. Deretter aktiverer du funksjonen fra Assistert matlaging.
- For mindre porsjoner sjømat, f.eks. blekksprut/tentakler (fangarmer) eller skaldyr kan du bruke Pannesteking.

Ytterligere tips for Pannesteking:

ADVARSEL!

Bruk kun panner med flat bunn.

FORSIKTIG!

Bruk laminerte panner kun på lave varmeinnstillinger for å forhindre skade på eller overoppheting av kokekarene.

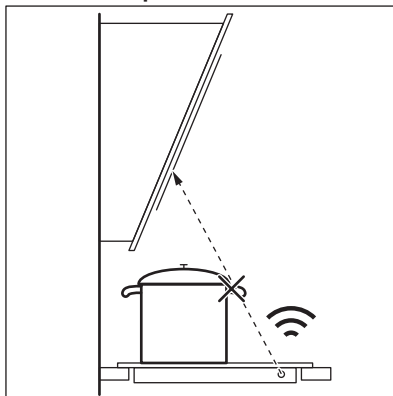
- Start funksjonen når koketoppen er avkjølt (forhåndsoppvarming er ikke nødvendig).
- Bruk kokekar som er laget av rustfritt stål med sandwich-bunn.
- Ikke bruk kokekar som har et opphøyd midtpunkt under.
- Kokekar i ulike størrelser kan ha ulik oppvarmingstid. Tunge kokekar lagrer mer varme enn lette kokekar, men de tar lengre tid å varme opp.
- Snu maten en gang inntil den oppnår halvparten av ønsket temperatur. Veldig tykke matstykker skal snus oftere (dvs. annet hvert minutt). Vi anbefaler at du først bruker Sous-vide-metoden for å få det beste resultatene. For å legge til en finish, legg ferdigrettene på en forvarmet panne og stek dem raskt på begge sider.
- Fjern alltid Steketermometer før du snur maten.

7.9 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker komfyrtoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke stå på halogenlampen.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på komfyrtoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom komfyrtoppen og ventilatoren (f.eks. med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.

Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.



Hold vinduet til Hob²Hood infrarød signalkommunikator ren.



Andre fjernstyrte apparater kan blokkere signalet. Bruk ikke slike apparater i nærheten av kokeplaten mens Hob²Hood er på.

Kjøkkenventilatorer med Hob²Hood-funksjon

Se forbrukernettstedet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. AEG kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

8. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.

- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av koketoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape for glasset.

8.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer,

fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.

- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.
- Overflaten på koketoppen har horisontale spor. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel med en jevn bevegelse fra venstre mot høyre. Tørk koketoppen med en myk klut fra venstre til høyre etter rengjøring.

9. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingsskjema.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du innstiller ikke varmen på 60 sekunder.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se «Daglig bruk».
Displayet reagerer ikke på berøringen.	En del av displayet er tildekket eller kasserollene er plassert for nærme displayet. Det er noe væske eller en gjenstand på displayet.	Fjern gjenstandene. Flytt kjelene bort fra displayet. Rengjør displayet, vent til apparatet er avkjølt. Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Etter 1 minutt, koble koketoppen til på nytt.
Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Komfyrtoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren under overflaten til koke-toppen er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom ko-kesonen fortsatt er varm i lang tid.
Etter at du aktiverer Assistert matla- ging, starter oppvarmingen av plate- toppen før den stopper og starter på nytt igjen.	Dette er en sikkerhetssjekk for å på- se at Steketermometer er i en gryte der funksjonen for Assistert matla- ging ble aktivert.	Det er en normal prosedyre, det in- dikerer ingen feil.
Du kan ikke aktivere den høyeste varmeinnstillingen.	En annen sone er allerede innstilt på den høyeste varmeinnstillingen.	Reduser først effekten på den andre sonen.
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre so- nene om mulig.
Displayet viser at Steketermometer ikke er funnet.	Plasseringen av Steketermometer er ikke riktig. Det er noe som blokkerer signalet (f.eks. bestikk, pannehåndtak eller en annen gryte).	Finn en riktig plassering for Steke- termometer. Se «Råd og tips». Fjern metallgjenstander eller andre gjenstander som kan blokkere sig- nalet.
Displayet viser at vanntemperaturen er høyere enn 100°C.	Du har enda ikke kalibrert Steketer- mometer, eller du har gjort det feil. Du flyttet koketoppen til et annet sted.	Kalibrer Steketermometer på nytt. Se "Kalibrering". Det kan også hende at du må sjek- ke at kalibreringskoden er riktig. Se "Paring".
	Du la for mye salt i vannet.	Tilfør ikke salt til kokende vann.
Temperaturen er ikke synlig på di- splayet. Displayet viser et varsel-ikon.	Steketermometer fant ikke tilkoblin- gen til platetoppen fordi signalstyr- ken er for lav.	Sett Steketermometer i nærheten av platetoppens antennen, nær midten av platetoppen. Se «Råd og tips».
	Noe dekker til Steketermometer el- ler antennen på platetoppen, f.eks. metallbestikk.	Fjern alt som dekker antennen. På- se at du plasserer kokekar i midten av kokesonen. Se «Råd og tips».
	Du mistet forbindelsen mellom Ste- ketermometer og antennen.	Påse at ingenting dekker signalet. Flytt Steketermometer langs kanten av gryten for å justere plasseringen. Se «Råd og tips».
	Andre apparater fungerer på samme frekvens og forstyrrer tilkoblingen.	Fjern alle apparater som kan forstyr- re forbindelsen. Se "Tekniske data".
Temperaturen til maten er ikke som forventet.	Steketermometer er ikke satt inn rik- tig.	Påse at målepunktet er plassert på tykkeste delen av maten. Se «Råd og tips».
Koketoppen registrerer vesentlige temperaturrendringer.	Du tilsatte vann eller byttet gryten under matlagingen.	Unngå å tilsette vann eller bytte gryten etter at du starter en funk- sjon.
	Varmen i gryten spres ikke jevnt, spesielt ikke i tykke væsker.	Rør maten ofte.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Gryten blir for varm eller maten blir overkokt for raskt.	Du har brukt en gryte som er for liten.	Bruk gryter med riktig størrelse for en gitt kokesone. Se «Tekniske data».
Du kan ikke aktivere denne funksjonen.	En annen funksjon kjører på samme kokesone, som forhindrer aktiveringen.	Stopp funksjonen før du aktiverer en annen.
Assistert matlaging eller Sous-vide stopper.	Ved begynnelsen av en tilberedningsøkt er temperaturen på væsken i gryten høyere enn 40 °C. Kokekaret i bruk er for varmt.	Bruk kun kalde væsker. Ikke forvarm kokekar.
Hob®Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
Hob®Hood er på, men bare lyset er på.	Du har aktivert H1-modusen.	Bytt modus til H2 - H6 eller vent til automatisk modus starter.
Hob®Hood-moduser H1–H6 er på, men lyset er av.	Det kan hende at lyspæren ikke virker.	Kontakt et autorisert servicesenter.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
Feil språk er angitt.	Du har forandret språket ved en feil.	Slik tilbakestiller du alle funksjoner til fabrikkinnstillingene. Velg Tilbakestill alle innstillinger fra Meny. Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Etter 1 minutt, koble koke-toppen til på nytt. Angi Språk, Lysstyrke for display og Summerlyd.
En kokesonen blir deaktivert. Du får en advarsel om at kokesonen kommer til å slå seg av.	Automatisk utkopling deaktiverer kokesonen.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen. Se «Daglig bruk».
 og en melding vises.	Sperre er aktivert.	Se «Daglig bruk».
O - X - A vises.	Barnesikring er aktivert.	Se «Daglig bruk».
 blinker.	Det er ikke noe kokekar på sonen.	Sett kokekaret på kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnede kokekar. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
 og et tall tennes.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Kokekaret bruker mer enn 5 min. på å varmes opp.	Kokekarets bunn er ikke kompatibel med induksjon.	Bruk kokekar med riktig (flat, magnetisk) bunn. Se «Råd og tips».

9.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt

koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Modell IAE64881FB
Type 62 B4A 01 CA
Induksjon 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 597 649 00
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz
Laget i: Tyskland
7.35 kW



10.2 Programvarelisenser

Programvaren inkludert i koketoppen inneholder opphavsrettsbeskyttet programvare som er lisensiert under BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 og andre.

Sjekk hele teksten til lisensen i: Meny > Oppsett > Service > Lisens.

Du kan laste ned kildekoden for programvaren med åpen kildekode ved å følge hyperkoblingen på produktets nettside.

10.3 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum varighet [min]	Kokekar – diameter [mm]
Venstre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 - 210
Høyre fremme	1400	2500	4	125 - 145
Høyre bak	1800	2800	10	145 - 180

Effekten for kokesonene kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen.

Det endres iht. kokekarets materiale og størrelse.

For optimale matlagingsresultater, bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

10.4 Steketermometer tekniske spesifikasjoner

Steketermometer er godkjent for å brukes i kontakt med mat.

Arbeidsfrekvens	433,05–434,73 MHz
Maksimum sendeeffekt	5 dBm
Temperaturområde	0–120 °C
Målesyklus	3 sekunder

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktinformasjon*

Modellidentifikasjon	IAE64881FB	
Koketopp	Integrert koketopp	
Antall kokesoner	4	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære kokesoner (Ø)	Venstre fremme	21,0 cm
	Venstre bak	21,0 cm
	Høyre fremme	14,5 cm
	Høyre bak	18,0 cm
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre fremme	189,1 Wh / kg
	Venstre bak	189,1 Wh / kg
	Høyre fremme	180,2 Wh / kg
	Høyre bak	178,3 Wh / kg
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)	184,2 Wh / kg	

* For EU i henhold til EU 66/2014. For Hviterussland i henhold til STB 2477-2017, vedlegg A; for Ukraina i henhold til 742/2019.

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 2: Koketopp – Metoder for måling av ytelse

Energimålinger som refererer til tilberedningsområder identifiseres av markeringene på de respektive sonene.

11.2 Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.
- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

12. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å

beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på

miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	222
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	225
3. УСТАНОВКА.....	228
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	229
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	232
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	235
7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	243
8. УХОД И ЧИСТКА.....	251
9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	252
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	255
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	256
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	257

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения

соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей

кухонной посуды при открывании двери или окна.

- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.

- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели,

предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной

поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.

- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.



ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Термошуп

- Используйте Термошуп по его назначению. Не используйте его для того, чтобы открывать или поднимать какие-либо предметы.
- Используйте только рекомендованный для данной варочной поверхности Термошуп, и не более одного одновременно.
- Не используйте его в случае, если он неисправен или поврежден.
- Не используйте Термошуп в духовом шкафу или микроволновой печи.
- Термошуп может определять температуры до 120°C.
- Позаботьтесь о том, чтобы Термошуп всегда находился внутри продукта или погружен в жидкость по крайней мере до минимальной отметки.
- Перед первым использованием Термошуп следует очистить. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы. Не мойте Термошуп в посудомоечной машине. Силиконовая ручка может потерять цвет; это не влияет на рабочие характеристики Термошуп.
- Используйте для хранения Термошуп оригинальную упаковку.
- При замене Термошуп храните старый не ближе 3 метров. Старый Термошуп может влиять на работу нового.

2.5 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.7 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

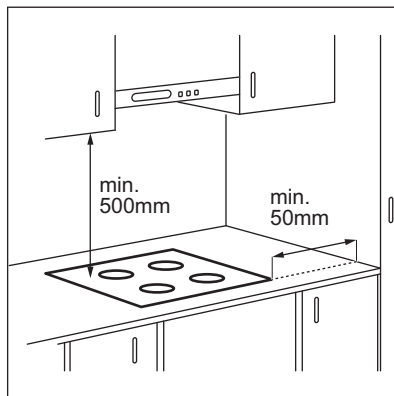
3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C или выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

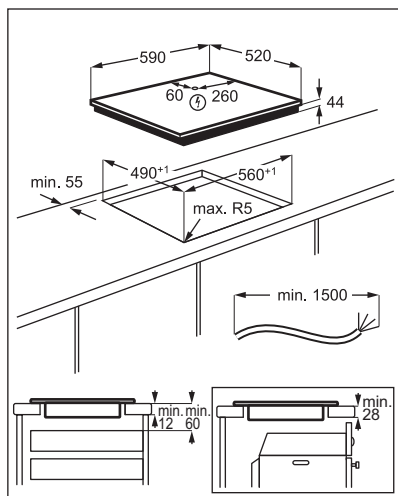
3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время

приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



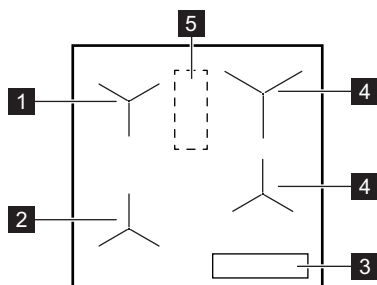
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



1 Индукционная конфорка с Помощь в Приготовлении

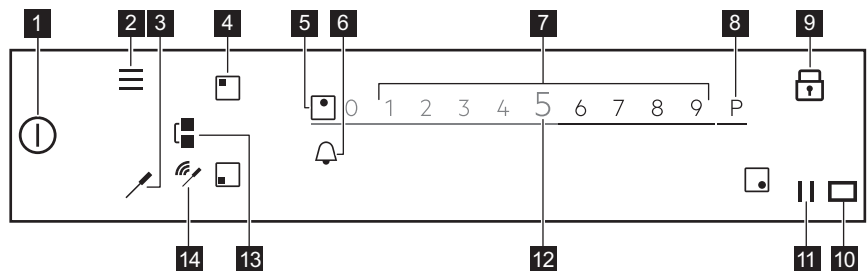
- 2 Индукционная конфорка с Помощь в Приготовлении и Жарение
- 3 Панель управления
- 4 Индукционная зона нагрева
- 5 Область с антенной



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не ставьте ничего на эту область варочной поверхности.

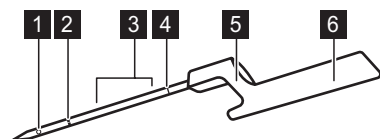
4.2 Расположение панели управления



Чтобы отобразить доступные настройки, коснитесь соответствующего символа.

Символ	Комментарий
1 ①	ВКЛ / ВЫКЛ Включение и выключение варочной панели.
2 ≡	Меню Открытие и закрытие меню Меню.
3	Термощуп Открытие меню Термощуп.
4	Выбор конфорки Выбор слайдера для требуемой конфорки.
5 -	Индикация конфорки Отображение конфорки, к которой относится активный слайдер.
6	- Установка функций таймера.
7 -	Ползунок Изменение уровня нагрева.
8 P	PowerBoost Включение функции.
9	Блокир. кнопок Включение и выключение функции.
10	- Окошко коммутатора инфракрасных сигналов системы Hob²Hood. Не закрывайте его посторонними предметами.
11	Пауза Включение и выключение функции.
12 0 - 9	- Отображение текущего значения уровня нагрева.
13	Bridge Включение и выключение функции.
14	Индикаторы сигнала Отличная связь / нет сигнала. Отображение уровня сигнала соединения между Термощуп и антенной.

4.3 Термощуп

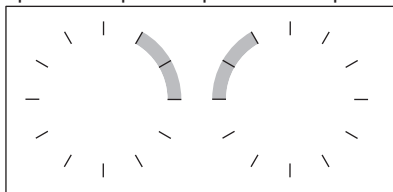


- 1 Точка замера
- 2 Отметка минимального уровня
- 3 Рекомендованный диапазон погружения (для жидкостей)
- 4 Код калибровки
- 5 Крюк для размещения Термощуп на крае
- 6 Ручка с антенной внутри

Термощуп является беспроводным температурным датчиком, который работает без батареи. Он поставляется в комплекте упаковки варочной поверхности. Внутри ручки находится антенна. Другая антенна расположена под поверхностью варочной поверхности между двумя задними конфорками. Не размещайте в этой зоне посторонние предметы, чтобы гарантировать хорошую связь между Термощупом и варочной поверхностью.

Точка, в которой производятся измерения, находится посередине между кончиком и отметкой минимального уровня. По возможности устанавливайте Термощуп в продукт хотя бы до отметки минимального уровня. Для достижения оптимальных результатов в случае с жидкостями погружайте Термощуп в жидкость так, чтобы она была выше отметки минимального уровня на 2-5 см. Устанавливайте Термощуп при помощи крюка на край кастрюли или сковороды так, чтобы он находился в положении 1-3 часа (в случае использования на левой стороне варочной поверхности) или на 9-11 часов (в случае использования на

правой стороне варочной поверхности).



Следующие индикаторы отражают на дисплее уровень сигнала при соединении варочной поверхности и Термощуп: . Если варочной поверхности не удается установить соединение, высвечивается . Для установления или повышения уровня сигнала можно передвинуть Термощуп вдоль по кромке посуды. Варочная поверхность обновляет состояние подключения каждые 3 секунды.



Подробнее см. «Термощуп: советы и рекомендации».

4.4 Основные функции варочной панели

В ходе приготовления ваша новая варочная панель **SensePro®** предоставляет поэтапные указания. Ниже приведены сведения о ряде ее наиболее полезных функций.

В зависимости от вида продуктов можно использовать Помощь в Приготовлении или Термощуп. Для разных блюд предусмотрены разные подборки функций.

Термощуп  можно использовать двумя способами. Замер температур при работе таких функций как Термометр и Жарение, а также точное поддержание температуры во время работы функции Сувид или использования таких функций как Тушение, Приготовление на медленном огне или Разогрев.

Помощь в Приготовлении - помощь в приготовлении путем выдачи готовых рецептов для различных блюд, заранее заданных параметров приготовления и

пошаговых инструкций. Можно использовать как с инструментом Термощуп, например, при жарке стейка, так и без него, например, при жарке блинчиков. Набор доступных опций зависит от вида блюда, которое требуется приготовить. В данном режиме можно использовать такие функции как Сувид, Жарение, Приготовление на медленном огне, Разогрев и многие другие. Раскрывающиеся окна и звуковые сигналы уведомляют о достижении заранее заданной температуры. Помощь в Приготовлении можно вызвать из Меню.

Сувид  - метод приготовления герметично закрытых продуктов при низкой температуре на протяжении длительного времени. Это позволяет сберечь витамины и сохранить вкус и аромат. При этом варочная панель выдает ясные указания и предоставляет настройки. Выбор функции при помощи Помощь в Приготовлении позволяет использовать заранее заданную температуру для разных видов продуктов. Также можно задавать собственные температуры при выборе функции Сувид при помощи Меню.

Жарение  - метод жарки с автоматически поддерживаемым уровнем мощности, выставляемым для продуктов различных типов. Это помогает избежать перегрева продуктов или растительного масла. Функцию можно включить, выбрав Помощь в Приготовлении в Меню.

Термометр - при помощи данной функции Термощуп измеряет температуру в ходе приготовления. Ее невозможно использовать во время работы функции Помощь в Приготовлении.

Другие полезные функции варочной панели:

Растапливание  - данная функция идеально подойдет для растапливания шоколада или сливочного масла.

PowerBoost P - функция поможет быстро вскипятить большое количество воды.

Пауза  - функция уменьшает уровень нагрева на всех конфорках до «1», позволяя поддерживать пищу теплой на протяжении длительного времени.

Bridge  - данная функция позволяет комбинировать обе левые конфорки в единую зону при использовании кухонной посуды больших размеров. Эту функцию можно использовать совместно с Жарение.

Hob²Hood - установка соединения варочной панели со специальными вытяжками для согласования регулировки скорости вытяжного вентилятора.

Блокир. кнопок  - временная блокировка панели управления в ходе приготовления.

Защита детей - блокировка панели управления на время, когда варочная панель не используется. Эта функция позволяет избежать случайного включения прибора.

Секундомер, Таймер обратного отсчета и Таймер - выберите одну из этих трех функций для контроля времени приготовления.

Подробнее см. «Ежедневное использование».

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Использование дисплея

- Можно использовать только подсвеченные символы.
- Для включения выбранной опции коснитесь соответствующего символа на дисплее.

- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для прокрутки доступных опций используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею. Скорость при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также ее можно немедленно прервать, коснувшись дисплея.
- Большую часть выводимых на дисплей параметров можно изменить, коснувшись соответствующих символов.
- Для выбора требуемой функции или значения времени можно прокрутить список или/или коснуться опции, который необходимо выбрать.
- Если при включенной варочной поверхности какие-либо символы исчезли с дисплея, снова его коснитесь. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится раскрывающееся окно с дополнительными сведениями. Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна, поставьте флажок ☐ перед включением функции.
- Для использования функций таймера сначала выберите конфорку, которую следует включить.

Навигация по дисплею: полезные символы

	Подтверждение выбора или параметра настройки.
	Возврат на один уровень в Меню.
 	Прокрутка инструкций на дисплее вверх или вниз.
	Включение или выключение опций.
	Закрывание всплывающего окна.
	Отмена настройки.

5.2 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной панели к сети электропитания необходимо установить Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.

Данные настройки можно изменить в меню Меню > Настройки > Настройка. См. раздел «Ежедневное использование».

5.3 Калибровка Термощуп

Прежде чем приступить к использованию Термощуп, необходимо выполнить его калибровку для обеспечения точного измерения температуры.

После завершения калибровки Термощуп измеряет температуру в момент кипения с точностью $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Выполняйте данную процедуру в следующих случаях:

- Первоначальная установка варочной панели.
- Изменение местоположения варочной панели (изменение высоты над уровнем моря).
- Замена Термощуп.



Используйте посуду с дном диаметром 180 мм и наполните ее 1-1,5 л воды. Не солите воду; это может повлиять на ход процедуры.

1. Для калибровки или повторной калибровки установите Термощуп на край посуды. Наполните кастрюлю холодной водой как отметки минимального уровня и поместите ее на левую переднюю конфорку.
 2. Коснитесь . Выберите в списке Настройки > Термощуп > Калибровка.
 3. Коснитесь Калибровка. Следуйте экранным инструкциям.
- Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна.

5.4 Сопряжение Термощуп

При поставке Термощуп сопряжен с варочной поверхностью.

При замене Термощуп на новый необходимо произвести его сопряжения с новой варочной поверхностью.

- 1. Нажмите на . Выберите в списке Настройки >Термощуп > Соединение.
 - 2. Коснитесь Отключить для отмены сопряжения со старым Термощуп.
 - 3. Коснитесь Соединение рядом с конфоркой.
- Появится раскрывающееся окно.
- 4. При помощи цифровой наборной панели введите выгравированный на новом Термощуп пятизначный код.
 - 5. Нажмите на ОК для подтверждения. Термощуп сопряжен с варочной поверхностью.

После сопряжения всегда выполняйте калибровку Термощуп.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна.

5.5 Меню структура

Для вызова и изменения настроек варочной панели или включения ряда функций коснитесь .

Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Таблица отображает основную структуру Меню.

Помощь в Приготовлении		
Функции варочной поверхности	Сувид	
	Термометр	
	Растапливание	
Настройки	Защита детей	
	Секундомер	
	Hob²Hood	
	Термощуп	Подключение Калибровка Соединение
	Настройка	Помощь в Приготовлении Выбрать Язык Тоны Кнопок Громкость сигнала Яркость дисплея
	Сервис	Демо-режим Разрешение Отобразить версию ПО Журнал неисправностей Заводские Установки

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

6.2 Автоматическое отключение.

Данная функция автоматически выключает варочную поверхность, если:

- выключены все конфорки;
- после включения варочной поверхности не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита, или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной поверхности дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конкретной конфорке отсутствует посуда. Высвечивающийся белым символ конфорки начинает мигать, и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время выдается значок, и варочная поверхность выключается.

Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная поверхность выключается:

Уровень нагрева	Варочная поверхность выключается через
1 - 2	6 часов

Уровень нагрева	Варочная поверхность выключается через
3 - 5	5 часов
6	4 часов
7 - 9	1,5 час



При использовании Жарение варочная поверхность выключается через 1,5 часа. При использовании Сувид варочная поверхность выключается через 4 часа.

6.3 Использование конфорок

Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

После размещения посуды на выбранной конфорке варочная поверхность автоматически определяет ее и на дисплее высвечивается соответствующий слайдер. Слайдер отображается в течение 8 секунд, после чего дисплей возвращается в режим главного окна. Для того чтобы быстрее убрать слайдер, коснитесь экрана за пределами области слайдера.

В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной вам конфорки может быть ограничен. См. раздел «Система управления мощностью».



Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Советы и рекомендации». Проверьте размеры посуды в Главе «Технические данные».

6.4 Уровень нагрева

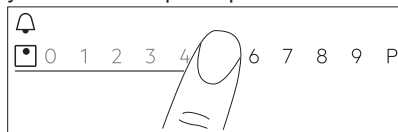
1. Включите варочную поверхность.

2. Установите посуду на выбранную конфорку.

На дисплее на 8 секунд отобразится слайдер работающей конфорки.

3. Коснитесь или проведите пальцем для установки требуемого уровня нагрева.

Символ загорится красным цветом и увеличит свой размер.



Уровень нагрева также можно изменить во время приготовления. Коснитесь символа выбора конфорки в основном меню панели управления и передвиньте палец влево или вправо (для уменьшения или увеличения уровня нагрева).

6.5 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

1. Сначала коснитесь символа требуемой конфорки.
2. Для включения данной функции для выбранной конфорки коснитесь **P** или проведите пальцем вправо.

Символ становится красным и увеличивается в размерах. Функция выключается автоматически. Для выключения функции вручную выберите конфорку и измените уровень нагрева.



Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

6.6 OptiHeat Control(Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

⚠ ВНИМАНИЕ!

III / II / I Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы III / II / I. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

6.7 Таймер



☑ Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Функцию можно задать для каждой отдельной конфорки.

1. Сначала установите уровень нагрева соответствующей конфорки, а затем установите параметры данной функции.
2. Коснитесь символа конфорки.
3. Коснитесь . На дисплее появится меню таймера.
4. Проверьте и включите функцию.

Символы изменятся на

5. Для выбора требуемого времени (напр., часов и/или минут) проведите пальцем слева или справа.

6. Коснитесь ОК, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить касанием **X**.

Незадолго до окончания заданного времени раздается звуковой сигнал и 🔔 включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь 🔔.

Чтобы выключить данную функцию, установите уровень нагрева на **0**. Другой вариант: коснитесь  слева от значения таймера, затем коснитесь **X** рядом и подтвердите свой выбор на открывшемся всплывающем окне.

Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются.

Эта функция не влияет на работу конфорок.

1. Выберите любую конфорку. При этом на дисплее появляется соответствующий регулятор.
2. Коснитесь . На дисплее появится меню таймера.
3. Для выбора требуемого времени (напр., часов и минут) проведите пальцем слева или справа.
4. Коснитесь ОК, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить касанием **X**.

Незадолго до окончания заданного времени раздается звуковой сигнал и 🔔 включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь 🔔.

Для выключения функции коснитесь  слева от значения времени, коснитесь **X** рядом с и подтвердите выбор, когда появится новое окно.

Секундомер

Данная функция начинает автоматический отсчет сразу после включения конфорки. Ее можно использовать для контроля времени работы конфорки.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Прокрутите Меню и выберите Настройки > Секундомер.
3. Включение и выключение функции производится касанием переключателя.

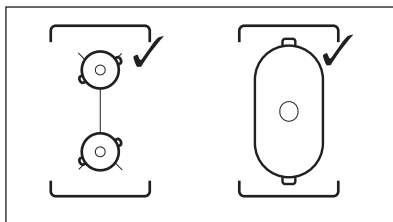
Данная функция не прерывает работу при снятии посуды. Для сброса функции и ее ручного перезапуска коснитесь  и выберите Сбросить во всплывающем окне. Функция начнет отсчет с **0**. Чтобы установить Пауза в работе функции во время одного цикла приготовления, коснитесь  и выберите Пауза во всплывающем окне. Для продолжения отсчета выберите Старт.

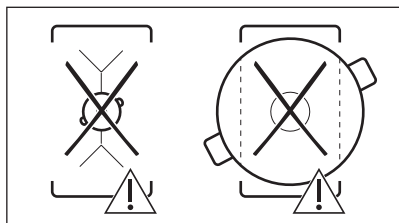
6.8 Функция Bridge

Эта функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка и имеют тот же уровень нагрева.

Данную функцию можно использовать с большой кухонной посудой.

1. Поставьте посуду на две конфорки. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок.
2. Коснитесь , чтобы включить функцию. Изменится символ конфорки.
3. Установите уровень нагрева. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей.





Для выключения функции коснитесь . Конфорки работают независимо друг от друга.

6.9 || Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе Помощь в Приготовлении или Сувид включение данной функции невозможно.

При работе функции возможно использование только символов и . Все остальные символы на панели управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера.

Коснитесь , чтобы включить функцию. Загорится . Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Чтобы включить функцию, коснитесь .

Эта функция останавливает работу функции PowerBoost. Максимальный уровень нагрева включается снова при повторном касании .

6.10 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения функции нажмите на . Для выключения функции коснитесь и удерживайте в течение 3 секунд.



При выключении варочной панели выключается и эта функция.

6.11 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

1. Коснитесь дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Защита детей.
3. Для включения функции включите переключатель и коснитесь букв А - О - Х в алфавитном порядке. Для отмены функции выключите выключатель.

Для оставления Меню коснитесь или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

6.12 Помощь в Приготовлении

Данная функция подбирает параметры для продуктов различных типов и поддерживает их в ходе приготовления.

С помощью этой функции можно приготовить разнообразные блюда, например Мясо, Рыба и морепродукты, овощи, Супы, Соусы, Макароны изделия или Молоко. Для разных видов продуктов доступны различные способы приготовления, например, для курицы можно выбрать Жарение, Суид или Тушение.

Функция применима только к конфоркам на левой стороне варочной панели. Помощь в Приготовлении с функцией Суид можно использовать для передней левой или задней левой конфорки. Если необходимо использовать функцию Жарение, ее можно включить для передней левой конфорки или для обеих конфорок, когда они объединены.

Если для передней левой конфорки включена функция Помощь в Приготовлении, для приготовления без использования этой функции можно использовать конфорки с правой стороны.

Когда передняя левая конфорка работает в данном режиме, не используйте на левой задней конфорке посуду, диаметр дна которой превышает 200 мм. Это может повлиять на качество соединения между Термошуп и антенной, расположенной под поверхностью варочной панели.



Не разогревайте посуду перед приготовлением. Используйте только холодную воду из-под крана или холодные жидкости, если это применимо. При повторном разогреве блюда обязательно должны быть холодными.



При использовании функции Жарение следуйте указаниям на дисплее. После нагрева сковороды добавьте масло.



При использовании функции Помощь в Приготовлении таймер работает как Таймер. По истечении установленного периода времени таймер не завершает работу этой функции.

1. Для включения этой функции коснитесь или и выберите Помощь в Приготовлении.
2. Выберите в списке тип продуктов, который вы планируете готовить. Для каждого типа продуктов доступен ряд опций. Следуйте указаниям на дисплее.
 - Можно коснуться ОК в верхней части всплывающего окна и выбрать настройки по умолчанию.
 - Для Жарение уровень нагрева по умолчанию можно изменить. Для ряда блюд при использовании Термошуп доступен контроль температуры внутри продукта.
 - Для большинства опций, например, Сувид и Тушение, заданную по умолчанию температуру можно изменить.
 - Можно изменить заданное по умолчанию время или задать свое собственное значение. Для Сувид

предварительно установлено минимальное время приготовления.

Дополнительные подробные указания выводятся на экран. Их можно прокрутить при помощи и .

3. Коснитесь ОК. Следуйте инструкциям во всплывающих окнах.

Ряд опций начинает работ с предварительного разогрева. Ход процесса отражается на линейке управления.

4. При появлении всплывающего окна с инструкциями коснитесь ОК и выберите Старт, чтобы продолжить.

Данная функция использует заранее заданные параметры.

Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна,

поставьте флажок ☐ перед включением функции.

5. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал и открывается всплывающее окно. Коснитесь ОК, чтобы закрыть окно.

Функция не прекращает работу автоматически. Варочная панель автоматически выключается только в режиме приготовления Сувид по истечении максимального времени работы, которое составляет четыре часа.

Для выключения функции коснитесь или или символа активной конфорки, затем выберите Останов. Коснитесь Да во всплывающем окне, чтобы подтвердить выбор.

6.13 Сувид

Для приготовления при помощи данной функции мяса, рыбы или овощей вам понадобятся пакеты с застежкой «зип-лок» или полиэтиленовые пакеты и вакуумный упаковщик. Поместите приправленные продукты в пакеты и герметично их закройте. В продаже также имеются уже подготовленные для приготовления данным методом порционные продукты.

ВНИМАНИЕ!

Обязательно соблюдайте правила безопасности при приготовлении пищи. См. «Указания и рекомендации».

Данная функция позволяет самостоятельно выбрать время и температуру (в диапазоне от 35°C до 85°C), соответствующие виду продуктов, которые предстоит приготовить. Объем воды не должен превышать 4 литра; накройте кастрюлю крышкой. Подробные сведения о параметрах приготовления находятся в таблице приготовления, приведенной в главе «Советы и рекомендации». Размораживайте продукты перед приготовлением.

Функцию можно использовать только для передней левой или задней левой конфорок. Во время работы в режиме Сувид для приготовления без использования этой функции используйте конфорки на правой стороне.



Если выбран режим Сувид, таймер работает как Таймер. Функция выключается автоматически по истечении максимального времени работы, который составляет четыре часа.

1. Подготовьте порции продуктов согласно приведенным выше указаниям.
2. Поместите на переднюю левую или заднюю левую конфорку кастрюлю с холодной водой.
3. Коснитесь  > Сувид. Также можно коснуться  > Функции варочной поверхности > Сувид.
4. Выберите надлежащую температуру. Задайте время (по желанию). Время приготовления зависит от толщины и типа приготовляемого продукта.
5. Коснитесь ОК, чтобы продолжить.
6. Установите Термощуп на край посуды.
7. Коснитесь ОК, чтобы закрыть всплывающее окно.

8. Коснитесь Старт, чтобы включить предварительный разогрев.

Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно. Коснитесь ОК для подтверждения.

9. Поместите продукты в пакетах в посуду так, чтобы они находились в вертикальном положении (можно использовать стойку Сувид). Коснитесь Старт.

В случае выбора Таймер он будет работать одновременно с данной функцией.

10. По истечении заданного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает . Для выключения сигнала коснитесь .

Чтобы выключить функцию или заново установить ее параметры, коснитесь  или символа работающей конфорки, а затем коснитесь Останов. Для подтверждения коснитесь Да во всплывающем окне.

KeepTemperature

Во время приготовления можно использовать функцию Сувид, поскольку Термощуп обеспечивает точный контроль и поддержание температуры (с точностью +/- 1 °C). Вы можете готовить самые разные блюда, например острые карамелизованные кусочки рыбы или мяса или соусы (различные виды кари или буйабес и т. д.). Можно устанавливать собственные параметры или пользоваться таблицей приготовления, приведенной в главе «Советы и рекомендации».

Функцию можно использовать только для передней левой или задней левой конфорок.

1. Для доступа к функции коснитесь  > Функции варочной поверхности > Сувид или коснитесь  > Сувид.
2. Выберите надлежащую температуру. Задайте время (по желанию).
3. Коснитесь ОК, чтобы продолжить.
4. Установите Термощуп на край посуды или вставьте его в продукт.

5. Коснитесь Старт, чтобы включить предварительный разогрев.
Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно.

6. Коснитесь ОК, чтобы закрыть всплывающее окно.

7. Коснитесь Старт.

В случае выбора Таймер он будет работать одновременно с данной функцией.

8. По истечении заданного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает . Для выключения сигнала коснитесь .

Чтобы выключить функцию или заново установить ее параметры, коснитесь  или символа работающей конфорки, а затем коснитесь Останов. Для подтверждения коснитесь Да во всплывающем окне.

6.14 Термометр

Данная функция превращает Термощуп в термометр, помогающий следить во время приготовления за температурой продуктов или жидкостей. Например, вы можете воспользоваться им при разогреве молока или контроля температуры еды для детей.

Для использования данной функции должна быть включена как минимум одна конфорка.

Данная функция работает со всеми конфорками, но не более чем с одной конфоркой за раз.

1. Вставьте Термощуп в продукт поместите в жидкость до отметки минимального уровня.
2. Коснитесь  дисплея для вызова меню Термощуп и выберите  Термометр. Также можно коснуться  > Функции варочной поверхности > Термометр.
3. Нажмите на Старт. Начнется измерение температуры на выбранной конфорке. Если ни одна из конфорок не работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением.

Для отмены функции коснитесь цифр, отображающих температуру, или , и выберите Останов.

6.15 Растапливание

Данную функцию можно использовать для растапливания различных продуктов, напр., шоколада или сливочного масла. Функцию можно использовать только с одной конфоркой за раз.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Функции варочной поверхности > Растапливание.
3. Нажмите на Старт. Необходимо выбрать требуемую конфорку. Если конфорка уже работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением. Для включения функции отмените заданный ранее уровень нагрева.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Для выключения функции выберите символ выбора конфорки, а затем коснитесь Останов.

6.16 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной панели.

В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

Для автоматической работы функции следует установить автоматический

режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6». Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды. Предусмотрен режим работы варочной панели, включающий только освещение: Н1.



При изменении скорости работы вентилятора вытяжки соединение по умолчанию с варочной панелью отключается. Чтобы заново включить эту функцию, установите переключатели обеих устройств сначала в положение ВЫКЛ, а затем — вновь в положение ВКЛ.

Ре- жим	Авто- мати- че- ское зажи- гание	Варка ¹⁾	Жарение ²⁾
Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Н2 ³⁾	Вкл	Скорость вен- тилятора 1	Скорость вен- тилятора 1
Н3	Вкл	Выкл	Скорость вен- тилятора 1
Н4	Вкл	Скорость вен- тилятора 1	Скорость вен- тилятора 1
Н5	Вкл	Скорость вен- тилятора 1	Скорость вен- тилятора 2
Н6	Вкл	Скорость вен- тилятора 2	Скорость вен- тилятора 3

1) Варочная панель фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная панель фиксирует процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

Переключение режимов

Если вам не подходит уровень шума / скорость работы вентилятора, режимы можно переключить вручную.

1. Коснитесь .
2. Выберите в списке Настройки>Hob²Hood .

Чтобы выйти из Меню, коснитесь или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна.

По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении этого периода времени система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

6.17 Выбрать Язык

1. Коснитесь дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки >Настройка > Выбрать Язык.
3. Выберите из списка подходящий язык. В случае неверного выбора языка

коснитесь . Появится список. Выберите третью опцию сверху, а затем предпоследнюю снизу опцию. Затем выберите вторую опцию. Прокрутите вниз для выбора из списка требуемого языка. В заключение выберите опцию справа.

Для оставления Меню коснитесь или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

6.18 Тоны Кнопок / Громкость сигнала

Можно выбрать вид звуковых сигналов, выдаваемых варочной поверхностью, или полностью выключить звуковую

сигнализацию. Можно выбрать между щелчками (значение по умолчанию) и тонами.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Настройка> Тоны Кнопок / Громкость сигнала.
3. Выберите подходящую опцию.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

6.19 Яркость дисплея

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

Имеется 4 уровня яркости: «1» – самый низкий, а «4» – самый высокий.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Настройка > Яркость дисплея.
3. Выберите подходящий уровень.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

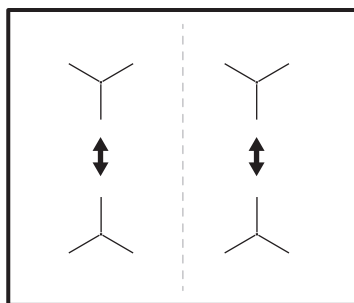
6.20 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает

ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует ступень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Максимальный уровень нагрева отображается на регуляторе. Активные только цифры белого цвета.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.

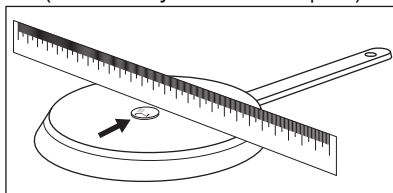


См. «Технические данные».

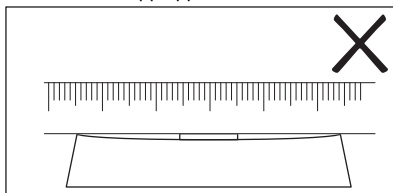
7.2 Подходящие сковороды для функции Жарение

Используйте только сковороды с плоским дном. Чтобы проверить, подходит ли сковорода:

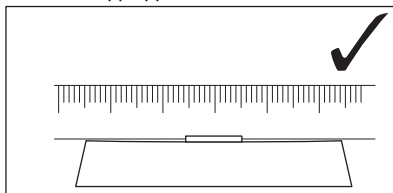
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Положите на дно сковороды линейку.
3. Попробуйте вставить между линейкой и дном сковороды монету достоинством в 1, 2 или 5 евроцентов (или монету схожей толщины).



- a. Если монета помещается между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- b. Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



7.3 Шум во время работы

Если вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).

- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную панель.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.

7.4 Öko Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

7.5 Примеры применения в области приготовления пищи

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки на- грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необ- ходимо- сти	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Картофель на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необ- ходимо- сти	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

Настройки на- грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
9	Кипячение воды, приготовление макарон, изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

7.6 Указания и рекомендации по использованию Термощуп

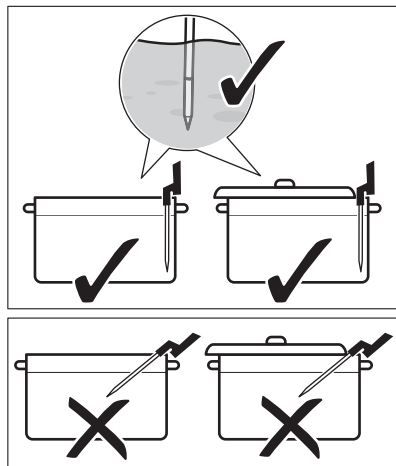


Совместно с такими функциями как Помощь в Приготовлении и Сувид можно использовать Термощуп только на левой стороне варочной поверхности. При выборе функции Термометр Термощуп можно использовать также и на правой стороне варочной поверхности.

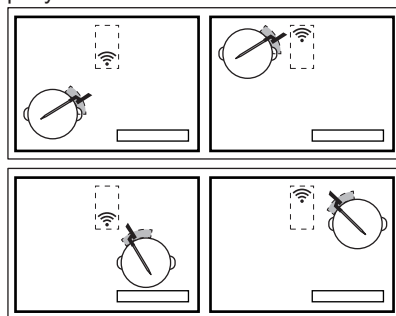
Для обеспечения оптимального соединения (🔌, 🔌) Термощуп и варочной поверхности:

В случае жидкостей

- Погружайте Термощуп в жидкость, учитывая рекомендованный диапазон погружения. Отметка минимальной глубины погружения должна быть ниже уровня жидкости.
- Установите Термощуп на край кастрюли. По возможности держите его в вертикальном положении. Убедитесь, что его кончик касается дна посуды. Ручка Термощуп должна всегда находиться снаружи кастрюли или сковороды.



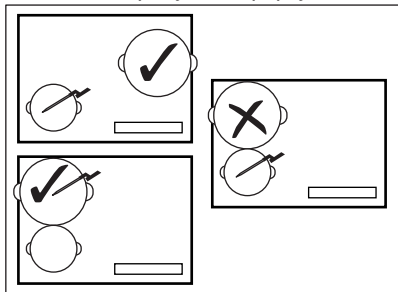
- При необходимости использования Термощуп на левой стороне варочной поверхности убедитесь, что он находится ближе к центру варочной поверхности на 1-3 часа. При использовании справа (совместно с функцией Термометр) убедитесь, что он находится на 9-11 часах. См. рисунки ниже.



В случае, если соединение установить не удастся, можно передвинуть Термощуп вдоль по кромке посуды.

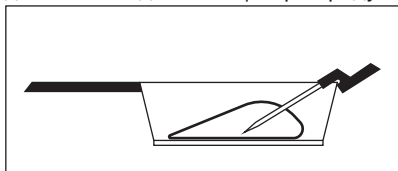
- Посуду можно частично прикрывать крышкой.

- При использовании передней левой конфорки не ставьте на заднюю левую конфорку посуду больших размеров. Размещенная на задней левой конфорке посуда больших размеров может блокировать сигнал. Передвиньте посуду больших размеров на заднюю правую конфорку.

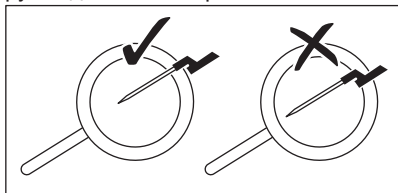


В случае твердых продуктов (измерение температуры внутри продукта)

- Вставьте Термощуп внутрь самой толстой части продукта отметки минимального уровня. Точка замера должна находиться в центре продукта.

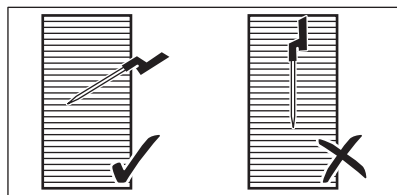


- Убедитесь, что Термощуп как следует вставлен в продукт. Металлические части Термощуп не должны касаться стенок кастрюли/сковороды. Крюк на ручке должен смотреть вниз.



- При приготовлении мяса/рыбы толщиной 2-3 см кончик должен Термощуп касаться дна посуды.
- Перед переворачиванием продуктов сначала убирайте Термощуп.
- При приготовления на планче убедитесь, что ручка Термощуп

постоянно находится справа за пределами ее поверхности. См. рисунки ниже.



7.7 Низкотемпературное приготовление — правила безопасности при приготовлении пищи

Низкотемпературное приготовление, напр., Сувид, требует обязательного выполнения следующих указаний.

- Мойте/дезинфицируйте руки перед приготовлением пищи. Используйте одноразовые перчатки.
- Используйте только свежие продукты высокого качества, которые хранились в надлежащих условиях.
- Всегда тщательно мойте и очищайте фрукты и овощи.
- Поддерживайте столешницу и разделочные доски в чистоте. Используйте разные разделочные доски для продуктов разных видов.
- Уделяйте особое внимание пищевой гигиене при подготовке птицы, яиц и рыбы. Птица должна готовиться при температуре не менее 65°C в течение не менее 50 минут.
- Рыба, которую предстоит приготовить методом Сувид, должна отвечать требованиям, предъявляемым к рыбе для приготовления сашими, т.е. быть исключительной свежести.
- Не храните подготовленные продукты в холодильнике больше 24 часов.
- Для лиц с ослабленной иммунной системой или хроническими заболеваниями рекомендуется пастеризация продуктов перед их употреблением. Пастеризуйте пищу при температуре 60°C как минимум один час.

7.8 Руководство по приготовлению

В таблице ниже приведены примеры видов продуктов, оптимальных температур и рекомендованного времени приготовления. Параметры могут отличаться в зависимости от температуры, качества, консистенции и количества продуктов.

Продолжительность приготовления зависит не столько от веса продукта, сколько от его толщины. Например, в случае стейка чем толще кусок, тем больше времени потребуется, чтобы его

центр достиг заранее заданной температуры. Стейку толщиной 2 см требуется примерно один час, чтобы достичь температуры 58°C, в то время как стейку 5-сантиметровой толщины потребуется на это около четырех часов. Проследите за первым циклом приготовления, чтобы убедиться, что приведенные ниже параметры соответствуют вашим кулинарным привычкам и кухонной посуде. Данные параметры можно менять в зависимости от личных предпочтений.

Тип блюда	Способ приготовления	Уровень приготовления	Толщина / количество продуктов	Температура внутри продукта / температура приготовления (°C)	Время приготовления (мин)
Говяжий стейк	Сувид	с кровью	2 см	50 - 54	45 - 210
			4 см		120 - 210
			6 см		180 - 210
		средней готовности	2 см	55 - 60	45 - 240
			4 см		120 - 240
			6 см		180 - 240
		прожаренный	2 см	61 - 68	45 - 240
			4 см		120 - 240
			6 см		180 - 240
Куриная грудка	Сувид	хорошо прожаренное	200 г - 300 г	64 - 72	45- 60
	Тушение	хорошо прожаренное		68 - 74	35 - 45
Куриные окорочка	Тушение	хорошо прожаренное	200 г - 300 г	78 - 85	30 - 60
Свиной стейк	Сувид	хорошо прожаренное	2 см	60 - 66	35 - 60
Свиная вырезка	Сувид	хорошо прожаренное	4-5 см	62 - 66	60 - 120

Тип блюда	Способ приготовления	Уровень приготовления	Толщина / количество продуктов	Температура внутри продукта / температура приготовления (°C)	Время приготовления (мин)
Филе ягненка	Сувид	средней готовности	2 см	56 - 60	35 - 60
		хорошо прожаренное		64 - 68	40 - 65
Спинка барашка (без костей)	Сувид	средней готовности	200 г - 300 г	56 - 60	60 - 120
		хорошо прожаренное		64 - 68	65 - 120
Лосось	Сувид	прозрачные	2 см	46 - 52	20 - 45
			3 см	46 - 52	35 - 50
	Тушение	прозрачные	2 см	55 - 68	20 - 35
			3 см	55 - 68	25 - 45
Тунец	Сувид	прозрачные	2 см	45 - 50	35 - 50
Креветки	Сувид	прозрачные	1-2 см	50 - 56	25 - 45
Яйца	Сувид	мягкий ¹⁾	Среднего размера	63 - 64	45 - 70
		средней готовности ²⁾		65 - 67	45 - 70
		твердый ¹⁾		68 - 70	45 - 70
	Варка	мягкая		варка	4 ³⁾
		средней готовности		варка	7 ³⁾
		прожаренный		варка	10 ³⁾
Рис	Набухание	сваренные	-	-	10 - 30
Картофель	Варка	сваренные	-	-	15 - 30
Овощи (свежие)	Сувид	сваренные	-	85	30 - 40
Спаржа	Сувид	сваренные	-	85	30 - 40

1) Яичный белок остаётся жидким.

2) Яичный белок остается жидким.

3) Приведено время для яиц среднего размера. Для яиц больших размеров и для яиц сразу из холодильника добавьте к времени приготовления одну минуту.

Дополнительные советы для :Помощь в Приготовлении

- Перед началом приготовления в кастрюле должно быть достаточное количество жидкости (т.е. от 1 до 3

литров). Старайтесь не добавлять жидкость в процессе приготовления блюд.

- Для экономии энергии и ускорения нагрева (также для предварительного разогрева воды) накрывайте кухонную посуду крышкой.
- Регулярно помешивайте блюдо в процессе приготовления для обеспечения равномерного распределения температуры.
- Добавляйте соль в самом начале процесса приготовления.
- Размораживайте продукты перед приготовлением.
- Добавляйте овощи (например, брокколи, цветную капусту, зеленую фасоль, брюссельскую капусту) в момент, когда температура воды достигает заданного значения и открывается всплывающее окно.
- Картофель или рис добавляйте в холодную воду до включения этой функции.
- Для приготовления тушеных блюд, супов, карри, рагу, гуляша и бульонов можно использовать функции Разогрев или Приготовление на медленном огне. Перед запуском функции Приготовление на медленном огне обжарьте ингредиенты (без Термощуп) и добавьте холодную жидкость; затем выберите функцию в меню Помощь в Приготовлении и включите ее.
- Для приготовления морепродуктов небольшого размера, например ломтиков/щупалец осьминога или моллюсков, можно воспользоваться функцией Жарение.

Дополнительные советы для :Жарение

ВНИМАНИЕ!

Используйте кухонную посуду только с плоскими днищами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте кухонную посуду из листового металла только для приготовления блюд при низких уровнях нагрева во избежание повреждения кухонной посуды.

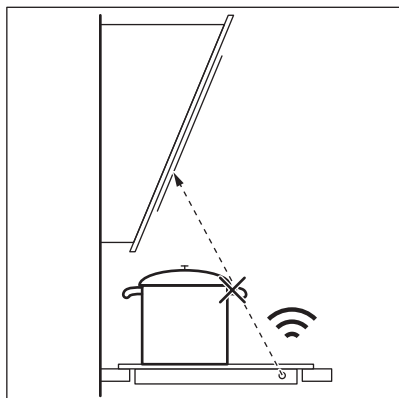
- Запускайте данную функцию, когда варочная панель находится в холодном состоянии (предварительный разогрев не требуется).
- Используйте кухонную посуду с многослойным дном из нержавеющей стали.
- Не используйте кухонную посуду с гофрированием в центре дна.
- Сковородам различных размеров может потребоваться разное время нагрева. Тяжелая кухонная посуда сохраняет больше тепла, нежели легкая, и требует больше времени на нагрев.
- Переворачивайте продукты по достижению ими половины требуемой температуры. Особенно толстые порции продуктов следует переворачивать чаще (то есть через каждые две минуты). Для получения оптимальных результатов рекомендуется сначала использовать способ приготовления Сувид. В качестве завершающего штриха, поместите приготовленные порции на предварительно разогретую сковороду и быстро обжарьте их с обеих сторон.
- Перед переворачиванием продуктов всегда сначала убирайте Термощуп.

7.9 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.



Обеспечьте чистоту окошка Hob²Hood для инфракрасных сигналов системы.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки AEG, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ .

8. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

8.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.

Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.
- Поверхность варочной поверхности имеет горизонтальные канавки. Очищайте варочную поверхность влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями слева направо. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой движениями слева направо.

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. См. схему подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
Дисплей не реагирует на касания.	Работает Пауза.	См. раздел «Ежедневное использование».
	Часть дисплея закрыта, или кастрюли расположены слишком близко к дисплею. На дисплее имеется жидкость или стоит какой-либо предмет.	Удалите посторонние предметы. Отодвиньте посуду в сторону от дисплея. Очистите дисплей и дождитесь охлаждения прибора. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель.
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик под плоскостью варочной панели.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
После включения функции Помощь в Приготовлении варочная панель начинает разогрев, выключается, а затем включается снова.	Это мера безопасности, которая требуется для подтверждения того, что Термощуп находится в посуде, для использования которой была включена функция Помощь в Приготовлении.	Это стандартная процедура, и она не свидетельствует о какой-либо неисправности.
Не удастся включить максимальный уровень нагрева.	Другая конфорка уже работает на максимальном уровне нагрева.	Сначала уменьшите мощность другой конфорки.
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
На дисплее отобразится уведомление о том, что Термощуп не обнаружен.	Термощуп расположен неправильно. Имеется препятствие, блокирующее сигнал (например, столовая принадлежность, ручка сковороды или другая посуда).	Расположите Термощуп надлежащим образом. См. «Указания и рекомендации». Удалите металлические или другие предметы, которые могут блокировать сигнал.
Отображаемая дисплеем температура воды превышает 100°C.	Термощуп не откалиброван, или калибровка проведена неправильно. Варочная панель была перемещена в другое место.	Откалибруйте Термощуп еще раз. См. главу «Калибровка». Также может потребоваться проверка правильности кода калибровки. См. раздел «Соприжение».
	В воду было насыпано слишком много соли.	Не солите кипящую воду.
На дисплее не отображается температура. На дисплее отображается предупреждающий значок.	Термощуп не установил соединение с варочной панелью, поскольку уровень сигнала слишком слабый.	Переместите Термощуп ближе к антенне варочной панели и установите его рядом с центром варочной панели. См. «Указания и рекомендации».
	Термощуп или антенна варочной панели закрыты посторонним предметом, например, металлическим столовым прибором.	Удалите объект, закрывающий антенну. Убедитесь, что посуда расположена в центре конфорки. См. «Указания и рекомендации».
	Соединение между Термощуп и антенной было потеряно.	Убедитесь в отсутствии препятствий, которые могли бы блокировать сигнал. Подберите подходящее положение, передвинув Термощуп по краю посуды. См. «Указания и рекомендации».
	Другие приборы работают на той же частоте и создают помехи соединению.	Удалите приборы, которые могут создавать помехи соединению. См. главу «Технические данные».
Температура продукта отличается от ожидаемой.	Термощуп установлен ненадлежащим образом.	Убедитесь, что точка замера находится в самой толстой части продукта. См. «Указания и рекомендации».
Варочная панель фиксирует значительные изменения температуры.	В ходе приготовления была добавлена вода или заменена кастрюля.	После включения функции избегайте добавления воды или замены кастрюли.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Нагрев кастрюли распределяется неравномерно (особенно в случае с густыми жидкостями).	Часто помешивайте пищу.
Кастрюля слишком сильно нагревается, или пища слишком быстро разваривается.	Используется слишком маленькая кастрюля.	Используйте посуду, размеры которой подходят к данной конфорке. См. «Технические данные».
Не удастся включить функцию.	На той же конфорке работает другая функция, которая препятствует данному включению.	Перед включением новой функции выключите предыдущую.
Функция Помощь в Приготовлении или Сувид прекращает работу.	Температура жидкости перед началом цикла приготовления превышает 40°C. Используемая посуда горячая.	Используйте только холодные жидкости. Не выполняйте предварительный разогрев кухонной посуды.
Не работает Hob²Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
Hob²Hood работает, но включена только подсветка.	Был включен режим Н1.	Измените режим на Н2 - Н6 или дождитесь включения автоматического режима.
Работают режимы Н1–Н6 системы Hob²Hood, но подсветка выключена.	Возможно, лампа неисправна.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Выбран неподходящий язык.	Случайно был изменен язык.	Сбросьте все функции к заводским установкам. Выберите Заводские Установки в Меню. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель. Установите Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.
Конфорка отключается. Появилось предупредительное сообщение о том, что конфорка будет выключена.	Функция Автоматическое выключение выключает конфорку.	Выключите варочную панель и снова включите ее. См. раздел «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  и сообщение.	Работает Блокир. кнопок.	См. раздел «Ежедневное использование».
Отображается «О - Х - А».	Работает Защита детей.	См. раздел «Ежедневное использование».
мигает  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Разогрев посуды занимает более 5 минут.	Посуда с таким дном не подходит для использования на индукционных варочных панелях.	Используйте посуду с правильным (плоским, магнитным) дном. См. «Указания и рекомендации».

9.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10.1 Табличка с техническими данными

Модель IAE64881FB
Тип 62 B4A 01 CA
Индукция 7.35 кВт
Серийный №.....
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 597 649 00
220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц
Изготовлено в: Германия
7.35 кВт



10.2 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данной варочной поверхности ПО защищено авторским

правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY и других авторов.

Для ознакомления с полной версией лицензии вызовите: Меню > Настройки > Сервис > Разрешение.

Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом,

использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.

10.3 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин.]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в таблице.

10.4 Технические данные Термощуп

Термощуп пригоден для использования в контакте с пищей.

Рабочая частота	433,05 - 434,73 МГц
Максимальная опорная мощность	5 дБм
Диапазон температуры	0°C - 120°C
Цикл измерения	3 секунды

11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Информация о продукте*

Модель	IAE64881FB	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	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
	Правая передняя	14,5 см
	Задняя правая	18,0 см

Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Левая передняя	189,1 Вт·ч/кг
	Левая задняя	189,1 Вт·ч/кг
	Правая передняя	180,2 Вт·ч/кг
	Задняя правая	178,3 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм(ЕС electric hob)		184,2 Вт·ч/кг

* Для Европейского Союза в соответствии с ЕУ 66/2014. Для Беларуси в соответствии с СТБ 2477-2017, Приложение А. Для Украины в соответствии с 742/2019.

EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик

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

11.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Välkommen till AEG! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	258
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	260
3. INSTALLATION.....	263
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	264
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	267
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	269
7. RÅD OCH TIPS.....	276
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	282
9. FELSÖKNING.....	283
10. TEKNISKA DATA.....	286
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....	287
12. MILJÖSKYDD.....	287

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa

funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **WARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!** Tillagningsprocessen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

WARNING!

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
 - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.

- Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.

- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Använd



VARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna maskin.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.

 VARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

 VARNING!

Risk för skador på produkten.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Matlagningstermometer

- Använd Matlagningstermometer så som den är avsedd att användas. Använd den inte för att öppna eller lyfta något.
- Använd bara Matlagningstermometer som rekommenderas för hällen, en i taget.
- Använd den inte om den är trasig.
- Använd inte Matlagningstermometer i ugnen eller i mikron.
- Matlagningstermometer kan avläsa temperaturer på upp till 120 °C.
- Se till att Matlagningstermometer alltid är inuti maten eller vätskan upp till den markerade miniminivån.
- Rengör Matlagningstermometer innan du använder den första gången. Använd bara

milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål. Diska inte Matlagningstermometer i diskmaskinen. Silikonhandtaget kan missfärgas, vilket inte påverkar hur Matlagningstermometer fungerar.

- Använd originalförpackningen för att förvara Matlagningstermometer.
- Om du byter Matlagningstermometer, ska den gamla förvaras på ett avstånd på minst 3 meter. Den gamla Matlagningstermometer kan påverka hur den nya fungerar.

2.5 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampen/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.7 Avyttring

 VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.

- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter ner till på hällen.

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

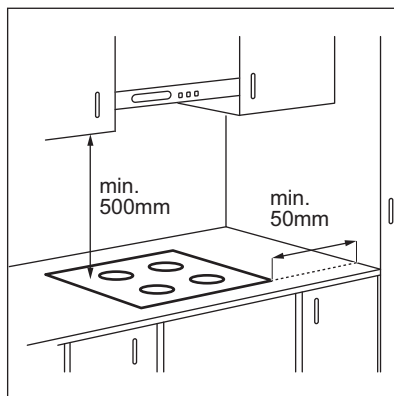
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

3.3 Anslutningskabel

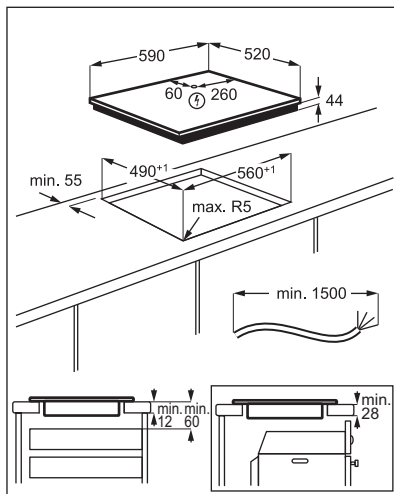
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

3.4 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.



Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

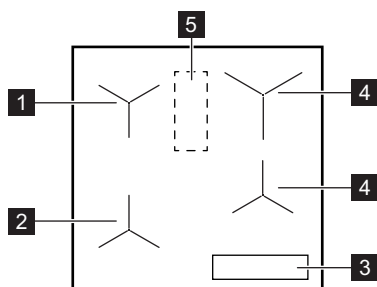


Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



4. PRODUKTBEKRIVNING

4.1 Beskrivning av hällen



1 Induktionszon med Tillagningshjälp

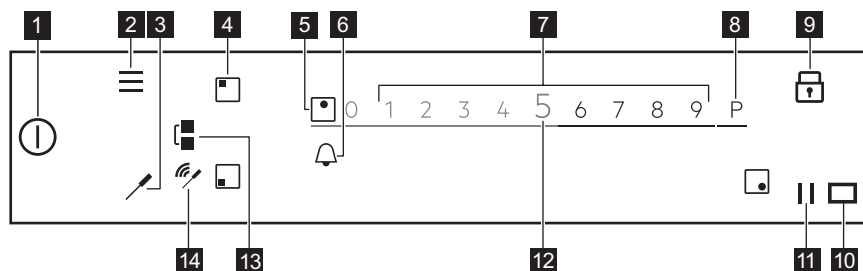
- 2** Induktionszon med Tillagningshjälp och Steka
- 3** Kontrollpanel
- 4** Induktionskokzon
- 5** Område med antenn



FÖRSIKTIGHET!

Sätt ingenting på hällen inom detta område.

4.2 Kontrollpanelens layout

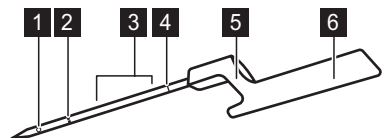


Trycker du på lämplig symbol för att se de tillgängliga inställningarna.

Symbol	Kommentar
1	PÅ/AV För att aktivera och inaktivera hällen.
2	Meny För att öppna och stänga Meny.
3	Matlagningstermometer För att öppna Matlagningstermometer-menyn.
4	Val av zon För att öppna reglaget för vald zon.

Symbol	Kommentar
5 -	Zonindikator För att visa för vilken zon reglaget är aktivt.
6 	- För att ställa in timerfunktionerna.
7 -	Skjutreglage För att justera värmeläget.
8 P	PowerBoost För att aktivera funktionen.
9 	Knapplås För att aktivera och avaktivera funktionen.
10 	- Håll fönstret till den Hob ² Hood infraröda sändaren rent. Täck inte över det.
11	Paus För att aktivera och avaktivera funktionen.
12 0 - 9	- För att visa aktuellt värmeläge.
13 	Bridge För att aktivera och avaktivera funktionen.
14 	Signalindikatorer Full anslutning/ingen signal. För att visa anslutningens signalstyrka mellan Matlagningstermometer och antennen.

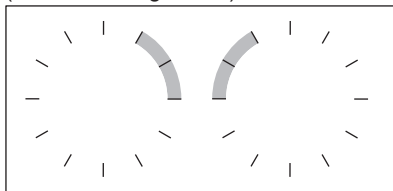
4.3 Matlagningstermometer



- 1** Mätpunkt
- 2** Markerad miniminivå
- 3** Rekommenderat nedsänkingsområde (för vätskor)
- 4** Kalibreringskod
- 5** Krok för placering av Matlagningstermometer på kanten
- 6** Handtag med antenn på insidan

Matlagningstermometer är en trådlös temperatursensor som fungerar utan batteri och som levereras i en förpackning med hällen. Inuti handtaget finns en antenn. En annan antenn finns under hällens yta, i området mellan de två bakre kokzonerna. För att det ska vara korrekt kommunikation mellan Matlagningstermometer och hällen ska man inte placera någonting inom det området.

Mätpunkten är placerad halvvägs mellan spetsen och den markerade miniminivån. För in Matlagningstermometer i maten minst upp till den markerade miniminivån. För bästa tillagningsresultat för vätskor ska Matlagningstermometer sänkas ner i vätskan 2-5 cm ovanför den markerade miniminivån. Placera Matlagningstermometer på kastrullens kant med hjälp av kroken, nära området med antennen, i position klockan 1-3 (för hällens vänstra sida) eller klockan 9-11 (för hällens högra sida).



Följande indikatorlampor visar strykan på anslutningen mellan hällen och

Matlagningstermometer på displayen:  , . Om hällen inte kan anslutas tänds . Du kan flytta Matlagningstermometer längs kastrullens kant för att ansluta eller stärka

anslutningen. Hällen uppdaterar anslutningsstatusen var 3:e sekund.



För mer information, se "Råd och tips för Matlagningstermometer".

4.4 Hällens viktiga funktioner

Din nya **SensePro®** -häll guidar dig genom hela tillagningsprocessen. Se informationen nedan för att upptäcka flera av hällens bästa funktioner.

Beroende på vilken typ av mat du ska laga kan du använda Tillagningshjälp med eller utan Matlagningstermometer. För olika rätter får du olika uppsättningar funktioner.

Matlagningstermometer - kan användas på två sätt. Den mäter temperaturen i funktioner som Termometer och Steka men hjälper också till att korrekt mäta temperaturen i olika typer av mat under tillagning med Sous-vide eller vid användning av funktioner som Pochera, Sjuda eller Återuppvärmning.

Tillagningshjälp - underlättar matlagningen genom att förse dig med färdiga recept för olika rätter, förinställda matlagningsparametrar och stegvisa instruktioner. Du kan använda den med Matlagningstermometer, t ex för att laga en stek, eller utan för att göra pannkakor. De tillgängliga alternativen beror på vilken typ av maträtt du vill göra. I det här läget kan du använda funktioner som Sous-vide, Steka, Sjuda, Återuppvärmning, och många fler. Pop-up-fönstren och ljuden informerar dig om när den förinställda temperaturen har uppnåtts. Du kan öppna Tillagningshjälp från Meny.

Sous-vide - en metod att laga mat med vakuum i låg temperatur under en längre tid, vilket hjälper dig att bevara vitaminer och behålla smaken. Hällen ger dig tydliga inställningar och instruktioner att följa. När du

har valt funktionen via Tillagningshjälp, fastställs temperaturerna för olika typer av livsmedel. Du kan också välja din egen temperatur om du aktiverar funktionen via Sous-vide i Meny.

Steka - en stekningsmetod med automatiskt styrda värmenivåer, tillägnad olika typer av mat. Det hjälper dig att undvika att mat och olja överhettas. Du kan aktivera den genom att välja Tillagningshjälp från Meny.

Termometer - med den här funktionen mäter Matlagningstermometer temperaturen under tillagning. Du kan inte använda den när Tillagningshjälp-funktionen är igång.

Andra användbara funktioner på din häll:

Smälta - den här funktionen är perfekt för att smälta choklad eller smör.

PowerBoost P - den här funktionen kokar snabbt upp stora mängder vatten.

Paus - den här funktionen sänker värmeinställningen till 1 för alla kokzoner, så att du kan hålla maten varm under en lång tid.

Bridge - med den här funktionen kan du kombinera båda vänsterzonerna och använda större kokkärl. Du kan använda den med Steka.

Hob®Hood - den här funktionen ansluter hällen med en särskild fläkt och justerar fläkthastigheten därefter.

Knapplås - den här funktionen avaktiverar tillfälligt kontrollpanelen under tillagning.

Barnlås - den här funktionen avaktiverar kontrollpanelen medan hällen inte är igång, vilket förhindrar oavsiktlig användning.

Stoppur, Nedräkningstimer och Tidur - är tre funktioner som du kan välja mellan för att övervaka tillagningstiden.

För mer information, se "Daglig användning".

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Använda displayen

- Endast de bakgrundsbelysta symbolerna kan användas.
- För att aktivera ett visst alternativ, tryck på den aktuella symbolen på displayen.
- Vald funktion aktiveras när du tar bort fingret från displayen.
- Bläddra genom alternativen med en snabb gest eller dra fingret över displayen. Hastigheten på gesten avgör hur snabbt skärmen flyttas.
- Bläddringsrörelsen kan stanna av sig själv eller så kan du stoppa den direkt om du trycker på displayen.
- Du kan ändra de flesta parametrarna som visas på skärmen när du trycker på relevanta symboler.
- Ställ in önskad funktion eller tid genom att bläddra genom listan och/eller tryck på funktionen du vill välja.
- När hällen är ingång och vissa symboler försvinner från displayen kan du trycka var som helst på displayen. Alla symbolerna kommer då tillbaka.
- För vissa funktioner visas ett popup-fönster med ytterligare information när du startar dem. För att avaktivera pop-up-fönstret permanent, kolla ☐ innan du aktiverar funktionen.
- Välj en zon först för att aktivera timerfunktionerna.

Användbara symboler för navigering på displayen

 För att bekräfta valet eller inställningen.

 För att gå bakåt/framåt en nivå i Meny.

 För att bläddra upp/ner i instruktionerna på displayen.

 För att aktivera/avaktivera tillsvalsfunktionerna.

Användbara symboler för navigering på displayen

 För att stänga pop-up-fönstret.

 För att avbryta en inställning.

5.2 Första anslutning till elnätet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in Språk, Ljusstyrka för display och Ljudvolym.

Du kan ändra inställningen i Meny > Inställningar > Inställningar. Se "Daglig användning".

5.3 Kalibrering av Matlagningstermometer

Före användning av Matlagningstermometer måste den kalibreras för att säkerställa korrekta temperaturavläsningar.

När Matlagningstermometer har kalibrerats mäter den temperaturen vid kokpunkten med en tolerans på $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Följ proceduren när:

- du installerar hällen för första gången,
- du flyttar hällen till en annan plats (ändrar höjden),
- du byter ut Matlagningstermometer.



Använd en kastrull med en bottendiameter på 180 mm och fyll den med 1-1,5 liter vatten. Håll inte salt i vattnet eftersom det kan påverka proceduren.

1. Placera Matlagningstermometer på kanten av ett kärl för att kalibrera eller omkalibrera funktionen. Fyll kastrullen med kallt vatten åtminstone upp till den markerade miniminivån, och sätt den på den främre vänstra kokzonen.
2. Tryck på .
Välj Inställningar > Matlagningstermometer > Kalibrering i listan.
3. Tryck på Kalibrera.

Följ instruktionerna på skärmen.
För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför meddelanderutan.

5.4 Matlagningstermometer parkoppling

När hällen levereras är den parkopplad med Matlagningstermometer.

Om du byter ut Matlagningstermometer mot en ny, måste den parkopplas med din häll.

- 1. Tryck på .
- Välj Inställningar >Matlagningstermometer > Hopparning från listan.
- 2. Tryck på Glöm för att stänga av den föregående Matlagningstermometer.
- 3. Tryck på Para ihop bredvid kokzonen. Ett pop-up-fönster visas.
- 4. Ange den femsiffriga koden som är graverad på din nya Matlagningstermometer, med det numeriska tangentbordet.

5. Tryck på OK för att bekräfta.
Din Matlagningstermometer är nu parkopplad med hällen.
Kalibrera alltid Matlagningstermometer efter parkoppling.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret.

5.5 Meny struktur

Tryck på  för att komma till och ändra inställningarna för hällen eller aktivera vissa funktioner.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför meddelanderutan.
Navigera genom Meny med < eller >.

Tabellen visar den grundläggande strukturen på Meny.

Tillagningshjälp	
Hällfunktioner	Sous-vide
	Termometer
	Smälta
Inställningar	Barnlås
	Stoppur
	Hob®Hood
	Matlagningstermometer
	Uppkoppling Kalibrering Hopparning
	Inställningar
	Tillagningshjälp Språk Knappljud Ljudvolym Ljusstyrka för display
	Service
	Demo-Läge Licens Visa programversion Larmhistorik Återställ inställn.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på  i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

6.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder fel slags kokkärl eller så finns det inget kokkärl på zonen. Den vita kokzonssymbolen blinkar och induktionskokzonen avaktiveras automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund visas ett meddelande och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 5	5 timmar
6	4 timmar
7 - 9	1,5 timme



När du använder Steka stängs hällen av efter 1,5 timmar. För Sous-vide stängs hällen av efter 4 timmar.

6.3 Använda kokzonerna

Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

När du har placerat en kastrull på den valda kokzonen upptäcker hällen automatiskt den och det relevanta reglaget visas på displayen. Reglaget visas i 8 sekunder, efter det återgår displayen till startvyn. För att stänga reglaget snabbare, tryck på skärmen utanför reglagets område.

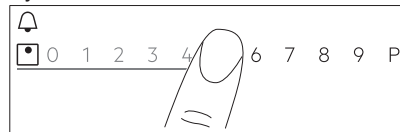
När andra zoner är på kan värmeläget för zonen du vill använda vara begränsat. Se "Effektreglering".



Se till att kokkärlet är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd". Kontrollera kokkärls storlek i "Tekniska data".

6.4 Värmeställning

1. Aktivera hällen.
2. Sätt kastrullen på önskad kokzon. Reglaget för den aktiva kokzonen visas på displayen och är aktiv i 8 sekunder.
3. Tryck på eller dra ditt finger för att ställa in önskat värmeläge. Symbolen blir röd och blir större.



Du kan också ändra värmeställningen under tillagningen. Tryck på symbolen för zonval på huvudpanelen på kontrollpanelen och flytta fingret till vänster eller höger (för att sänka eller öka värmeställningen).

6.5 PowerBoost

Denna funktion tillför mer effekt till lämplig induktionskokzon, och det beror på kokkärls storlek. Den här funktionen kan bara aktiveras under en begränsad tid.

1. Tryck på önskad zonsymbol först.
2. Tryck på **P** eller dra ditt finger till höger för att aktivera funktionen för vald kokzon. Symbolen blir röd och större. Funktionen stängs av automatiskt. För att stänga av funktionen manuellt, välj zonen och ändra värmeinställningen.



För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

6.6 OptiHeat Control(3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

III / II / I Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna III/II/I visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.7 Timer



Nedräkningstimer

Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.

Du kan ställa in funktionen för varje kokzon separat.

1. Ställ in värmeläget för lämplig kokzon först och ställ därefter in funktionen.
2. Tryck på zonens symbol.

3. Tryck på .

Timerns menyfönster visas på displayen.

4. Kontrollera för att aktivera funktionen.

Symbolerna ändras till .

5. Dra fingret åt vänster eller höger för att välja önskad tid (t ex timmar och/eller minuter).

6. Tryck på OK för att bekräfta ditt val.

Du kan också välja **X** för att avbryta ditt val.

När tiden har gått ut ljuder en signal och .

blinkar. Tryck på för att stänga av signalen.

Inaktivera funktionen genom att ändra värmeinställningen till 0. Alternativt kan du

trycka på till vänster om timerns värde,

trycka på **X** bredvid den och bekräfta ditt val när ett pop-up-fönster visas.

Tidur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på och tillagningszonerna inte används.

Funktionen påverkar inte tillagningszonernas funktioner.

1. Välj en kokzon.

Relevant reglage visas på displayen.

2. Tryck på .

Timerns menyfönster visas på displayen.

3. Dra fingret åt vänster eller höger för att välja önskad tid (t ex timmar och minuter).

4. Tryck på OK för att bekräfta ditt val.

Du kan också välja **X** för att avbryta ditt val.

När tiden har gått ut ljuder en signal och .

blinkar. Tryck på för att stänga av signalen.

För att stänga av funktionen, tryck på till

vänster om timerns värde, tryck på **X** bredvid den och bekräfta ditt val när ett pop-up-fönster visas.

Stoppur

Funktionen börjar automatiskt räkna omedelbart efter att du aktiverat en kokzon.

Du kan använda den här funktionen för att bestämma hur länge den ska vara påslagen.

1. Tryck på  för att få åtkomst till Meny.
2. Bläddra igenom Meny för att välja Inställningar > Stoppur.
3. Tryck på strömbrytaren för att slå på/stänga av funktionen.

Funktionen stängs inte av när du lyfter upp kokkärlet. För att återställa funktionen och starta den igen manuellt, tryck på , välj Återställ från popup-fönstret. Funktionen börjar räkna från 0. För att sätta funktionen på Paus för en tillagningssession, tryck på  och välj Paus från pop-up-fönstret. Välj Start för att fortsätta räkna.

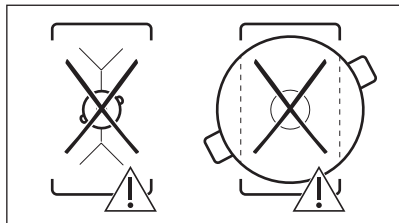
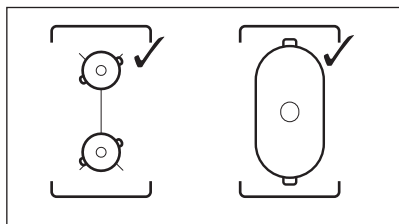
6.8 Bridge-funktion

Den här funktionen ansluter två kokzoner och de fungerar som en med samma värmeläge.

Funktionen kan användas med stora kokkärl.

1. Placera kokkärlet på två kokzoner. Kokkärlet måste täcka mitten på båda zonerna.
2. Tryck på  för att aktivera funktionen. Zonens symbol ändras.
3. Ställ in värmeläget.

Kokkärlet måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna.



För att inaktivera funktionen: tryck på . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

6.9 || Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen.

Du kan inte aktivera funktionen när Tillagningshjälp eller Sous-vide körs.

När funktionen är på kan bara symbolerna  och  användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på  för att aktivera funktionen.  tänds. Värmeinställningen sänks till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på .

Funktionen stoppar PowerBoost. Det högsta värmeläget aktiveras igen när du trycker på  igen.

6.10 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Tryck på  för att aktivera funktionen.

Avaktivera funktionen genom att trycka på  i 3 sekunder.



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

6.11 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Barnlås från listan.
3. Slå på strömbrytaren och tryck på bokstäverna A-O-X i alfabetisk ordning för att aktivera funktionen. För att avaktivera funktionen stäng av strömbrytaren.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret.

För att navigera genom Meny använd  eller .

6.12 Tillagningshjälp

Denna funktion justerar parametrarna till olika typer av mat och upprätthåller den under hela tillagningen.

Många olika rätter kan tillagas med funktionen, t.ex. Kött, Fisk och skaldjur, grönsaker, Soppor, Såser, Pasta eller Mjolk. Det finns olika tillagningsmetoder för olika typer av mat och för t.ex. för kyckling kan du välja mellan Steka, Sous-vide eller Pochera.

Funktionen kan endast aktiveras till vänster på hällen. Tillagningshjälp med Sous-vide-funktionen kan aktiveras för den vänstra främre eller bakre kokzonen. Om du vill använda Steka kan den aktiveras för vänster främre kokzon eller för båda kokzonerna om de överbryggas.

Om Tillagningshjälp används på vänster främre kokzon, kan zonerna till höger användas för tillagning utan funktionen.

Använd inte kastruller med en bottendiameter över 200 mm på den vänstra bakre kokzonen när funktionen är igång på den vänstra främre kokzonen. Detta kan påverka anslutningen mellan Matlagningstermometer och antennen som sitter under hållens yta.



Värm inte upp kastrullerna före tillagningen. Använd endast kallt kranvatten eller kalla vätskor. Värm bara kalla rätter.



Följ instruktionerna på displayen för Steka. Tillsätt olja när stekpannan är varm.



Med Tillagningshjälp fungerar timerfunktionen som Tidur. Den stoppar inte funktionen när den inställda tiden har gått.

1. För att aktivera funktionen, tryck på  eller  och välj Tillagningshjälp.

2. Välj vilken typ av mat du vill laga från listan.

För varje typ av mat finns några alternativ. Följ instruktionerna på displayen.

- Du kan trycka på OK överst i meddelanderutan för att använda standardinställningarna.
- För Steka kan du ändra standardvärmenivån. För vissa rätter kan du kontrollera matens temperaturen med Matlagningstermometer.
- För de flesta alternativen, t ex Sous-vide och Pochera, kan man ändra standardtemperaturen.
- Du kan ändra standardtiden eller ställa in din egen tid. Kortaste tid är förinställd endast för Sous-vide.

Fler instruktioner med detaljerad information finns på skärmen. Du kan skrolla dem med



3. Tryck på OK . Följ instruktionerna i meddelanderutorna.

Vissa av alternativen startar med föruppvärmning. Du kan följa förloppet på kontrollfältet.

4. Om meddelanden med instruktioner visas, tryck på OK och därefter på Start för att fortsätta.

Funktionen fungerar med de förinställda inställningarna.

För att avaktivera pop-up-fönstret permanent, kolla ☐ innan du aktiverar funktionen.

5. När den inställda tiden är slut ljuder en signal och ett pop-up-fönster visas. Stäng fönstret genom att trycka på OK .

Funktionen stoppar inte automatiskt. För Sous-vide stängs hällen av automatiskt efter max fyra timmar.

För att stoppa funktionen, tryck på  eller , eller symbolen för den aktiva zonen, och välj Stopp. Bekräfta genom att trycka Ja på i meddelanderutan.

6.13 Sous-vide

Om du ska tillaga kött, fisk eller grönsaker med funktionen behöver du lämpliga blixtlåspåsar eller plastpåsar och en vakuumpförseglare. Lägg den kryddade maten i påsar och vakuumpförseglare den. Du kan

också köpa portioner av mat som är färdiga att använda med denna tillagningsmetod.

WARNING!

Se till att du följer principerna från livsmedelssäkerhet. Se "Råd och tips".

Med den här funktionen kan du välja din egen tid och temperatur (mellan 35 och 85 °C), lämplig för den typ av mat du vill tillaga. Använd max 4 liter vatten, täck kastrullen med ett lock. För mer information om tillagningsparametrar, se tabellen Tillagningsguide i "Råd och tips". Tina maten innan du tillagar den.

Funktionen kan bara aktiveras för vänstra främre eller vänstra bakre kokzonerna. Om Sous-vide används, kan zonerna till höger användas för tillagning utan funktionen.



Med Sous-vide fungerar timerfunktionen som Tidur. Funktionen avaktiveras automatiskt efter högst fyra timmar.

1. Förbered matportionerna enligt instruktionerna ovan.
2. Placera kastrullen fylld med kallt vatten på vänster främre eller vänster bakre kokzon.
3. Tryck på  > Sous-vide. Du kan också trycka på  > Hällfunktioner > Sous-vide.
4. Välj rätt temperatur.
Ställ in tiden (valfritt). Tillagningstiden beror på hur tjock maten är och vilken typ av mat som ska tillagas.
5. Tryck på OK för att fortsätta.
6. Placera Matlagningstermometer på kokkärlets kant.
7. Tryck på OK för att stänga meddelanderutan.
8. Tryck på Start för att aktivera förvärmning.

När kastrullen når den avsedda temperaturen hörs en ljudsignal och ett popup-fönster visas. Tryck på OK för att bekräfta.

9. Lägg ner matportioner i påsar vertikalt i kokkärlet (ett Sous-vide-ställ kan användas). Tryck på Start.

Om du ställer in Tidur, aktiveras den samtidigt som funktionen.

10. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal och  blinkar. Tryck på  för att stänga av signalen.

För att stoppa eller ändra inställning för funktionen, tryck på  eller symbolen för den aktiva zonen och sedan Stopp. Bekräfta genom att trycka Ja i meddelanderutan.

KeepTemperature

Du kan använda Sous-vide-funktionen för tillagning samtidigt som Matlagningstermometer korrekt styr och upprätthåller temperaturen (med noggrannhet +/- 1 °C). Du kan tillaga ett brett urval rätter, såsom kryddade fonder eller såser (till exempel olika curryrätter eller bouillabaisse). Du kan ställa in dina egna parametrar eller se tabellen Tillagningsguide i "Råd och tips".

Funktionen kan bara aktiveras för vänstra främre eller vänstra bakre kokzonerna.

1. Tryck på  > Hällfunktioner > Sous-vide eller öppna funktionen genom att trycka på  > Sous-vide.
2. Välj rätt temperatur.
Ställ in tiden (valfritt).
3. Tryck på OK för att fortsätta.
4. Placera Matlagningstermometer på kokkärlets kant eller för in den i maten.
5. Tryck på Start för att aktivera förvärmning.

När kastrullen når den avsedda temperaturen hörs en ljudsignal och ett popup-fönster visas.

6. Tryck på OK för att stänga meddelanderutan.
7. Tryck på Start.

Om du ställer in Tidur, aktiveras den samtidigt som funktionen.

8. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal och  blinkar. Tryck på  för att stänga av signalen.

För att stoppa eller ändra inställning för funktionen, tryck på  eller symbolen för den aktiva zonen och sedan Stopp. Bekräfta genom att trycka Ja i meddelanderutan.

6.14 Termometer

Med den här funktionen fungerar Matlagningstermometer som en termometer som hjälper till att övervaka temperaturen på maten eller vätskan som kokar. Till exempel är det enkelt att värma mjölk eller få rätt temperatur på barnmaten.

Minst en kokzon måste vara aktiv för att kunna använda funktionen.

Du kan aktivera funktionen för alla kokzonerna men bara för en kokzon åt gången.

1. Sätt i Matlagningstermometer i maten eller i vätskan, upp till den markerade miniminivån.
2. Tryck på  på displayen för att öppna Matlagningstermometer-menyn och välj Termometer. Du kan också trycka på  > Hållfunktioner > Termometer.
3. Tryck på Start. Mätningen startar på den aktiva kokzonen. Om ingen kokzon är aktiv visas ett pop-up-fönster med information.

För att stoppa funktionen, tryck på siffrorna för temperaturen eller  och välj Stopp.

6.15 Smälta

Du kan använda den här funktionen för att smälta t.ex. choklad eller smör. Funktionen kan bara användas för en kokzon åt gången.

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Hållfunktioner > Smälta från listan.
3. Tryck på Start. Du måste välja önskad kokzon. Om kokzonen redan är på visas ett pop-up-fönster. Avbryt den tidigare värmeinställningen för att slå på funktionen.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret.

För att navigera genom Meny använd  eller .

För att stoppa funktionen, tryck på symbolen för val av zon och tryck sedan på Stopp.

6.16 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en särskild köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen.

Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverat från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är från början inställd på H5. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter. Du kan ställa in att hällen endast ska aktivera lampan genom att välja H1.



Om du ändrar fläkthastigheten på hällen, är standardanslutningen med hällen avaktiverad. Återaktivera funktionen genom att stänga AV de båda enheterna och slå PÅ dem igen.

Läge	Auto- matisk belys- ning	Kokar ¹⁾	Steker ²⁾
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 ³⁾	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
H3	På	Av	Fläkthastighet 1
H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3

¹⁾ Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

²⁾ Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

³⁾ I det här läget aktiveras fläkten och lampan utan att förlita sig på temperaturen.

Ändra lägena

Om du inte är nöjd med ljudnivån/fläkthastigheten kan du byta mellan lägena manuellt.

1. Tryck på .
2. Välj Inställningar>Hob²Hood från listan.
3. Välj lämpligt läge.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret.

När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan fläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på den de kommande 30 sekunderna.

Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

6.17 Språk

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar >Inställningar > Språk från listan.
3. Välj önskat språk från listan.

Om du väljer fel språk, tryck på . En lista visas. Välj det tredje alternativet uppifrån sedan det näst sista alternativet. Därefter ska du välja det andra alternativet. Skrolla ner för att välja önskat språk från listan. Välj till slut alternativet till höger.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret.

För att navigera genom Meny använd  eller .

6.18 Knappljud / Ljudvolym

Du kan välja typ av ljud på hällen eller stänga av ljudet helt. Du kan välja mellan ett klick (standard) eller ett pip.

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar> Knappljud / Ljudvolym från listan.
3. Välj den funktion som passar bäst.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret.

För att navigera genom Meny använd  eller .

6.19 Ljusstyrka för display

Du kan justera displayens ljusstyrka.

Det finns 4 ljusstyrkenivåer, 1 är den lägsta och 4 den högsta.

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar >Inställningar > Ljusstyrka för display från listan.
3. Välj den nivå som passar bäst.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret.

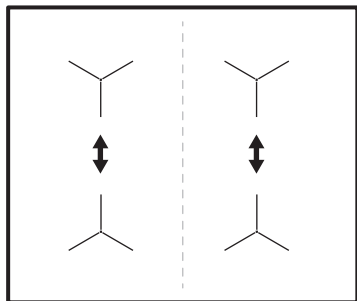
För att navigera genom Meny använd  eller .

6.20 Effektregering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3 680 W. Om hällen når gränsen för maximal tillgänglig effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Den maximala värmeinställningen visas på reglaget. Endast vita siffror är aktiva.
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.

Se bilden för möjliga kombinationer där effekten kan fördelas mellan kokzonerna.



7. RÅD OCH TIPS

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kokkärlet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

- Kokkärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt.
- Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- För att undvika repor ska man inte dra eller gnugga kastrullen mot det keramiska glaset.

Kokkärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kokkärlets mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.
- Av båda säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kokkärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kokkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.

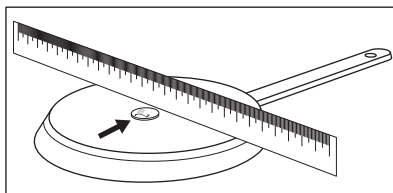


Se "Tekniska data".

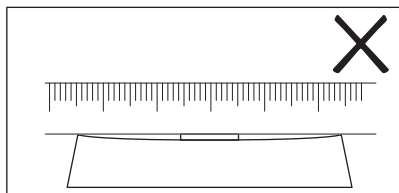
7.2 Rätt kokkärl för Steka funktion

Använd endast kokkärl med flat botten. Kontrollera om kokkärlet passar:

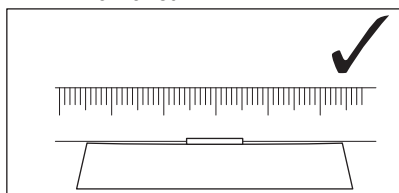
1. Ställ kastrullen upp och ner.
2. Lagg en linjal i botten av kokkärlet.
3. Försök att lägga ett 1-, 2- eller 5-eurocentmynt (eller ett mynt med samma tjocklek) mellan linjalen och kokkärls botten.



- a. Kockkärllet passar inte om du kan lägga myntet mellan linjalen och kockkärllet.



- b. Kockkärllet passar om du inte kan lägga myntet mellan linjalen och kockkärllet.



7.3 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kockkärllet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kockkärllet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").

- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker, kockkärllet detekteras när du har ställt det på hällen.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

7.4 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern.

Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmelnivån och tillagningstiden.

7.5 Exempel på matlagningstillämpningar

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Håll tillagad mat varm.	efter behov	Sätt på ett lock på kockkärllet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Blanda då och då.
1 - 2	Solidifiera: fluffiga omelett, bakade ägg.	10 - 40	Laga mat med lock på.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Ångkoka potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
6 - 7	Skonsam frittös: schakt, kalv cordon bleu, kotletter, rissoler, korvar, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	vänd efter halva tiden
7 - 8	Grovstekt, hargbrun, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	vänd efter halva tiden
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka upp stora mängder vatten. PowerBoost är aktiverad.		

7.6 Råd och tips för Matlagningstermometer

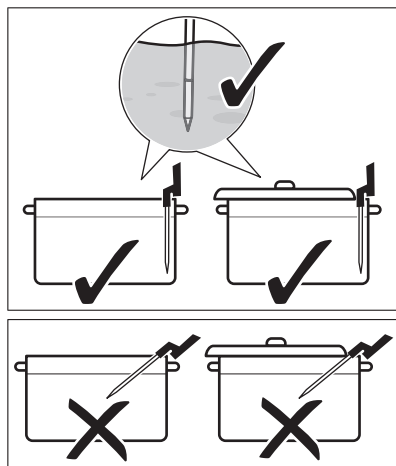


För funktioner som Tillagningshjälp och Sous-vide, kan du bara använda Matlagningstermometer på vänster sida av hällen. Med Termometer-funktionen kan du använda Matlagningstermometer också på höger sida av hällen.

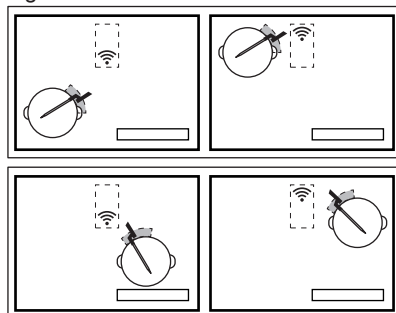
För att få bästa anslutning (,) mellan Matlagningstermometer och hällen:

För vätskor

- Sänk ner Matlagningstermometer i vätskan, inom den rekommenderade nedsänkingsnivån. Den markerade miniminivån måste täckas.
- Placera Matlagningstermometer på kanten av kastrullen. Om det går, håll den i den vertikala positionen. Se till att spetsen kommer i kontakt med botten på kastrullen. Handtaget på Matlagningstermometer ska alltid vara utanför kastrullen.

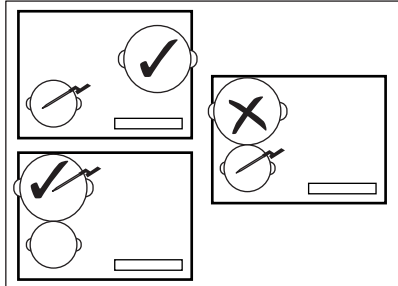


- Om du vill använda Matlagningstermometer på vänster sida av hällen, se till att den är nära mitten av hällen, vid läge som klockan 1-3. Om du vill använda den till höger (med funktionen Termometer), se till att den är placerad vid läge som klockan 9-11. Se bilden nedan.



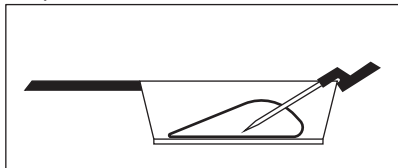
Du kan flytta Matlagningstermometer längs kastrullens kant om anslutningen misslyckas.

- Du kan också täcka kastrullen delvis med ett lock.
- Om du använder den främre vänstra kokzonen, sätt inga stora kastruller på den bakre vänstra kokzonen. Stora kastruller på den bakre vänstra kokzonen kan blockera signalen. Flytta den stora kastrullen till den bakre högra kokzonen.

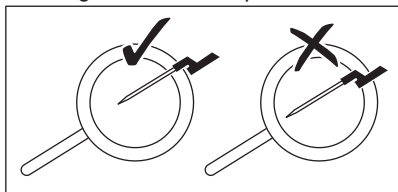


För fasta livsmedel (mätning av inntemperaturen)

- Sätt i Matlagningstermometer i den djupaste delen av maten, upp till miniminivån som finns markerad. Mätpunkten ska vara i mitten av maten.

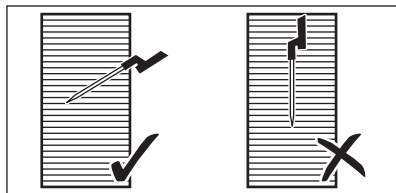


- Se till att Matlagningstermometer sitter ordentligt i maten. Metaldelen av Matlagningstermometer får inte vidröra den yttre väggen av kastrullen. Handtagets krok måste peka nedåt.



- För kött/fisk med en tjocklek av 2 - 3 cm ska spetsen på Matlagningstermometer nå botten av kastrullen.
- Ta bort Matlagningstermometer innan du vänder på maten.
- När du använder en plancha ska handtaget på Matlagningstermometer vara

på höger sida, ovanför ytan. Se bilden nedan.



7.7 Matlagning vid låga temperaturer - Livsmedelssäkerhetsprinciper

Se till att du följer följande instruktioner vid tillagning vid låga temperaturer, t.ex. Sous-vide.

- Tvätta/desinficera dina händer innan du börjar tillreda maten. Använd engångshandskar.
- Använd endast färsk mat av hög kvalitet, förvarad under lämpliga förhållanden.
- Skölj och skala alltid frukt och grönsaker noggrant.
- Håll din bänkskiva och skärbräda rena. Använd olika skärbrädor för olika typer av mat.
- Var särskilt uppmärksam på livsmedelshygien när du förbereder fågel, ägg och fisk. Fågel ska alltid beredas vid en temperatur av minst 65 °C i minst 50 minuter.
- Se till att fisken du ska tillaga med Sous-vide har sashimi-kvalitet, dvs är extra färsk.
- Förvara den tillagade maten i kylan i max 24 timmar.
- För personer med nedsatt immunförsvar eller kroniska hälsotillstånd är det lämpligt att maten pastöriseras innan den konsumeras. Pastörisera maten i 60 °C i minst en timme.

7.8 Matlagningsguide

Tabellen nedan visar exempel på mattyper och ger dig de optimala temperaturerna och de rekommenderade tillagningstiderna. Parametrarna kan variera beroende på matens temperatur, kvalitet, konsistens och kvantitet.

Koktidens längd beror mer på matens tjocklek än på dess vikt. För t.ex. biff, ju tjockare bit, desto mer tid tar det för kärnan att nå den förinställda temperaturen. En 2 cm tjock stek behöver ungefär en timme för att nå 58 °C, medan en 5 cm tjock stek behöver cirka fyra timmar.

Övervaka den första matlagningssessionen för att säkerställa att parametrarna nedan passar dina matlagningsvanor och köksredskap. Du kan ändra dessa parametrar beroende på personliga preferenser.

Typ av mat	Tillagningsmetod	Tillagningsnivå	Matens tjocklek/mängd	Innertemp/tillagnings-temp (°C)	Tillagningstid (minuter)
Nötkstek	Sous-vide	blodig	2 cm	50 - 54	45 - 210
			4 cm		120 - 210
			6 cm		180 - 210
		medium	2 cm	55 - 60	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
		välstekt	2 cm	61 - 68	45 - 240
			4 cm		120 - 240
			6 cm		180 - 240
Kycklingbröst	Sous-vide	Välstekt	200–300 g	64 - 72	45- 60
	Pochera	Välstekt		68 - 74	35 - 45
Kycklinglår	Pochera	Välstekt	200–300 g	78 - 85	30 - 60
Fläskstek	Sous-vide	Välstekt	2 cm	60 - 66	35 - 60
Fläskkarré	Sous-vide	Välstekt	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Lammfilé	Sous-vide	medium	2 cm	56 - 60	35 - 60
		Välstekt		64 - 68	40 - 65
Lammsadel (utan ben)	Sous-vide	medium	200–300 g	56 - 60	60 - 120
		Välstekt		64 - 68	65 - 120
Lax	Sous-vide	genomskinlig	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pochera	genomskinlig	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tonfisk	Sous-vide	genomskinlig	2 cm	45 - 50	35 - 50
Räkor	Sous-vide	genomskinlig	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Typ av mat	Tillagningsmetod	Tillagningsnivå	Matens tjocklek/mängd	Innertemp/tillagnings-temp (°C)	Tillagningstid (minuter)
Ägg	Sous-vide	mjukt ¹⁾	M - storlek	63 - 64	45 - 70
		medium ²⁾		65 - 67	45 - 70
		hård ¹⁾		68 - 70	45 - 70
	Kokar	mjukt		kokar	4 ³⁾
		medium		kokar	7 ³⁾
		hårt		kokar	10 ³⁾
Ris	Sväller	kokt	-	-	10 - 30
Potatis	Kokar	kokt	-	-	15 - 30
Grönsaker (färska)	Sous-vide	kokt	-	85	30 - 40
Sparris	Sous-vide	kokt	-	85	30 - 40

1) Äggvitan är flytande.

2) Äggvitan förblir flytande.

3) Angiven tid är för ett medelstort ägg. Lägg till en minut för stora ägg eller ägg tagna direkt från kylskåpet.

Fler tips för Tillagningshjälp:

- Fyll kastrullen med en lämplig mängd vätska (dvs mellan 1 - 3 liter) före tillagning. Försök undvika att tillsätta mer under tillagning.
- Använd ett lock för att spara energi och uppnå temperaturen snabbare (även för uppvärmning av vatten).
- Rör regelbundet i maten under hela tillagningen för att säkerställa en jämn temperaturfördelning.
- Salta i början av tillagningen.
- Tina maten innan du tillagar den.
- Tillsätt grönsaker (till exempel broccoli, blomkål, gröna bönor, brysselkål) när vattnet når den avsedda temperaturen och pop-up-fönstret visas.
- Lägg potatis eller ris i kallt vatten innan du slår på funktionen.
- För grytor, såser, soppor, curryrätter, ragout, gulasch och buljonger kan du använda Återuppvärmning eller Sjuda. Innan du startar Sjuda funktionen, stek ingredienserna (utan Matlagningstermometer) och tillsätt kall

vätska. Aktivera sedan funktionen från Tillagningshjälp.

- För små skaldjur, t ex skivor/tentakler av bläckfisk eller skaldjur kan man använda Steka.

Fler tips för Steka:



WARNING!

Använd endast kokkärl med en platt botten.



FÖRSIKTIGHET!

Undvik att kokkärlen överhettas och skadas genom att bara använda laminerade kokkärl och låga värmenivåer.

- Slå på funktionen när hällen är kall (ingen förvärmning behövs).
- Använd kokkärl gjorda av rostfritt stål med sandwich-botten.
- Använd inte kokkärl med upphöjd relief i botten mitt.
- Olika storlekar på kokkärl kan orsaka olika uppvärmningstider. Tunga kokkärl lagrar

mer värme än lätta kokkärl, men de tar längre tid att värma upp.

- Vänd på maten när den uppnår halva den önskade temperaturen.

Mycket tjock mat ska vändas oftare (till exempel varannan minut). Vi rekommenderar att du använder Sous-vide-metoden först för bästa resultat. För bästa resultat, lägg de förberedda delarna i en förvärm� stekpanna och stek dem snabbt på båda sidor.

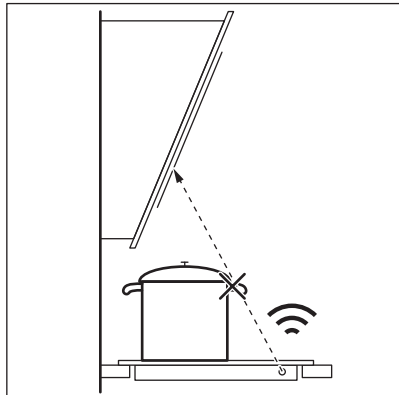
- Ta alltid bort Matlagningstermometer innan du vänder på maten.

7.9 Råd och tips för Hob²Hood

När du använder hällen med funktionen:

- Skydda köksfläktens panel mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampan direkt mot köksfläktens panel.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Bryt inte signalen mellan hällen och köksfläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Flätkåpan på bilden är bara ett exempel.



Håll fönstret till den Hob²Hood infraröda sändaren rent.



Andra fjärrstyrda apparater kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood används.

Köksfläktar med Hob²Hood-funktion

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår konsumentwebbplats. AEG köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha symbolen

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.

- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk,

glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.
- Det finns horisontella spår i ytan på hällen. Rengör hällen med en fuktad duk och lite diskmedel med en mjuk rörelse från vänster till höger. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk trasa från vänster till höger.

9. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsschemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget för 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeställningen på mindre än 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Daglig användning".
Displayen reagerar inte vid beröring.	Delar av displayen är täckt eller så har kastruller placerats för nära displayen. Det finns vätska eller något objekt på displayen.	Ta bort objekten. Flytta bort kastrullerna från displayen. Rengör displayen, vänta tills enheten har kallnat. Dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 1 minut.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn under hällens yta vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
När du har slagit på Tillagningshjälp, hettas hällen upp, stoppar och sedan startar den igen.	Detta är en säkerhetskontroll för att säkerställa att Matlagningstermometer är i en kastrull för vilken funktionen Tillagningshjälp var aktiverad.	Det är en normal procedur, det är ingen felfunktion.
Du kan inte aktivera den högsta värmeställningen.	En annan zon har redan ställts in på högsta värmeställning.	Minska först effekten på den andra zonen.
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Displayen visar att Matlagningstermometer inte kunde hittas.	Positionen av Matlagningstermometer är felaktig. Någonting blockerar signalen (t ex bestick, ett kastrullhandtag eller en annan kastrull).	Positionera Matlagningstermometer korrekt. Se "Råd och tips". Ta bort alla metallobjekt eller annat som kan blockera signalen.
Displayen visar att vattnets temperatur är högre än 100 °C.	Du kalibrerade inte Matlagningstermometer eller så gjorde du något fel. Du flyttade hällen till en annan plats.	Kalibrera Matlagningstermometer igen. Se "Kalibrering". Du kan också behöva kontrollera om kalibreringskoden är korrekt. Se "Parkoppling"
	Du hällde i för mycket salt i vattnet.	Salta inte i kokande vatten.
Temperaturen syns inte på displayen. Displayen visar en varningskod.	Matlagningstermometer kunde inte ansluta till hällen eftersom signalstyrkan är för låg.	Placera Matlagningstermometer nära antennen på hällens yta, nära mitten av hällen. Se "Råd och tips".
	Någonting är i vägen för Matlagningstermometer eller antennen på hällens yta, t.ex. bestick i metall.	Ta bort allt som täcker antennen. Se till att placera kokkärl mitt på kokzonen. Se "Råd och tips".
	Anslutningen mellan Matlagningstermometer och antennen gick förlorad.	Se till att inget blockerar signalen. Flytta på Matlagningstermometer längs kanten på kastrullen för att justera dess position. Se "Råd och tips".
	Andra apparater går på samma frekvens och stör anslutningen.	Ta bort andra apparater som kan störa anslutningen. Se "Tekniska data".
Temperaturen på maten är inte som förväntat.	Matlagningstermometer är inte isatt på ett korrekt sätt.	Se till att mätpunkten sitter i den tjockaste delen av maten. Se "Råd och tips".
Hällen detekterar signifikanta temperaturförändringar.	Du har tillsatt vatten eller flyttat kastrullen under tillagning.	Undvik att tillsätta vatten eller att flytta på kastrullen efter att funktionen har startat.
	Värmen i kastrullen kunde inte spridas jämnt, gäller speciellt tjocka vätskor.	Rör om regelbundet.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Kastrullen blir för varm eller maten blir klar för snabbt.	Du har använt en kastrull som är för liten.	Använd kastruller som är lika stora som den kokzonen du ska använda. Se "Tekniska data".
Du kan inte aktivera en funktion.	En annan funktion kanske används på samma kokzon, vilket gör att den inte kan användas.	Stoppa en funktion innan du aktiverar en annan.
Tillagningshjälp eller Sous-vide stoppar.	I början av en tillagningssession är vätskans temperatur i kastrullen högre än 40 °C. Kockärlat som används är mycket varmt.	Använd bara kalla vätskor. Förvärm inte kockärlat.
Hob®Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.
Hob®Hood är igång, men bara lampan lyser.	Du har aktiverat H1-läge.	Ändra läget till H2 - H6 eller vänta tills det automatiska läget startar.
Hob®Hood lägen H1 - H6 är igång, men lampan lyser inte.	Det kan vara fel på glödlampan.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
Fel språk är inställt.	Du ändrade språket av misstag.	Återställ alla funktioner till fabriksinställningarna. Välj Återställ inställn. från Meny. Dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 1 minut. Ställ in Språk, Ljusstyrka för display och Ljudvolym.
En kokzon har avaktiveras. Ett varningsmeddelande som säger att kokzonen ska stängas av visas.	Automatisk avstängning avaktiverar kokzonen.	Stäng av hällen och sätt på den igen. Se "Daglig användning".
 och ett meddelande visas.	Knapplås är på.	Se "Daglig användning".
O - X - A visas.	Barnlås är på.	Se "Daglig användning".
 blinkar.	Det finns inget kockärl på zonen.	Ställ kockärlat på zonen.
	Kockärlat passar inte.	Använd lämpliga kockärl. Se "Råd och tips".
	Diametern på kockärlats botten är för liten för zonen.	Använd kockärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
Ett konstant pipljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Kokkäril värms upp i mer än 5 minuter.	Kokkärlets botten är inte induktionskompatibel.	Använd kokkäril med korrekt (plan, magnetisk) botten. Se "Råd och tips".

9.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

10. TEKNISKA DATA

10.1 Produktdekal

Modell IAE64881FB
Typ 62 B4A 01 CA
Induktion 7.35 kW
Serienr.....
AEG

PNC 949 597 649 00
220–240 V/400 V 2N 50–60 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.35 kW



10.2 Programlicenser

Programvaran som medföljer hällen innehåller upphovsrättsskyddad programvara som är licensierad under BSD, fontkonfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 m.fl.

Se fullständig kopia av licensen på: Meny > Inställningar > Service > Licens.

Du kan hämta källkoden för open source-programvaran genom att följa hyperlänken som finns på webbproduktsidan.

10.3 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlets material och storlek.

För bästa resultat bör kokkäril som är större än måtten tabellen undvikas.

10.4 Matlagningstermometer Tekniska specifikationer

Matlagningstermometer är godkänd för användning i kontakt med mat.

Driftfrekvens	433,05–434,73 MHz
Maximal uteffekt	5 dBm

Temperaturområde	0 – 120 °C
Mätcykel	3 sekunder

11. ENERGIEFFEKTIVITET

11.1 Produktinformation*

Modellidentifiering	IAE64881FB	
Typ av håll	Inbyggnadshåll	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	21,0 cm
	Höger fram	14,5 cm
	Höger bak	18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	189,1 Wh/kg
	Vänster bak	189,1 Wh/kg
	Höger fram	180,2 Wh/kg
	Höger bak	178,3 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	184,2 Wh/kg	

* För Europeiska unionen enligt EU-förordning 66/2014. För Belarus enligt STB 2477-2017, bilaga A. För Ukraina enligt 742/2019.

EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hållar – metoder för mätning av prestanda

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

11.2 Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

12. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.aeg.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	288
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	291
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	294
4. ОПИС ВИРОБУ.....	295
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	298
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	300
7. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	308
8. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	315
9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	316
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	320
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	321
12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	321

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати

поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад

таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.

- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
 - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалося щонайменше 2 см.

- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить уникнути ураження електричним струмом.

- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подрпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Термощуп

- Користуйтеся Термощуп за призначенням. Не використовуйте його, щоб щось відкрити чи підняти.
- Використовуйте тільки Термощуп, рекомендований для варильної поверхні, і тільки один.
- Не використовуйте у випадку неналежного функціонування чи пошкодження.
- Не використовуйте Термощуп в духовій шафі чи мікрохвильовій печі.
- Термощуп може фіксувати температури до 120 °C.
- Переконайтеся, що Термощуп завжди знаходиться всередині продукту чи рідини до позначки мінімального рівня.
- Очистіть Термощуп перед першим використанням. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети. Не мийте Термощуп у посудомийній машині. Силіконова ручка може втратити забарвлення, що жодним чином не впливає на роботу Термощуп.
- Для зберігання Термощуп використовуйте оригінальну упаковку.
- У випадку заміни Термощуп, зберігайте старий термощуп мінімум на відстані 3 м. Старий Термощуп може впливати на роботу нового термощупа.

2.5 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не використовуйте пароочишувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише

нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

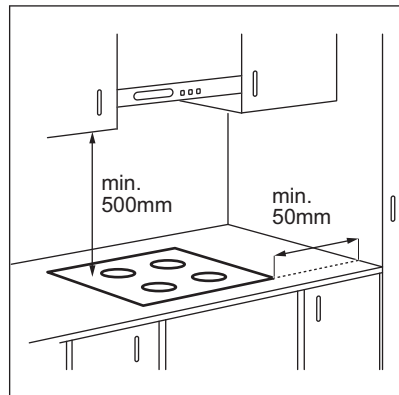
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

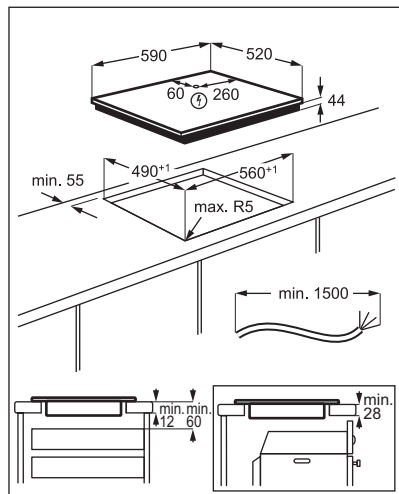
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F який витримує температуру 90 °C або вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

3.4 Збирання

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



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

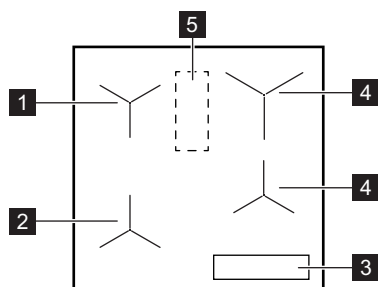


Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню AEG — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Схема варильної поверхні



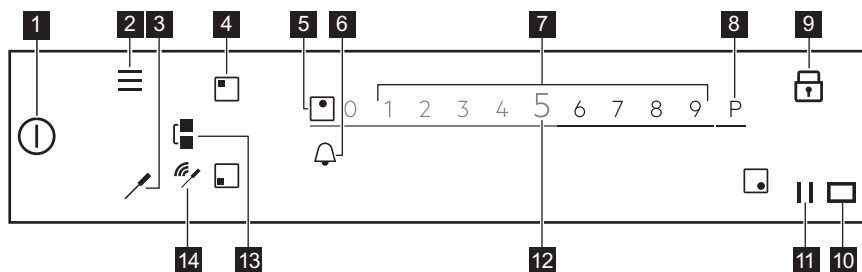
1 Індукційна зона з Допомога при готуванні

- 2** Індукційна зона з Допомога при готуванні і Смаження Тушкування
- 3** Панель керування
- 4** Індукційна зона нагрівання
- 5** Зона з антеною

УВАГА

Не ставте на варильну поверхню нічого у цій зоні.

4.2 Структура панелі керування

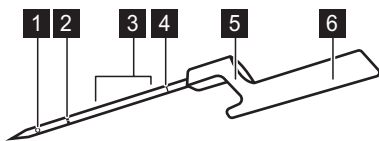


Щоб побачити доступні налаштування, торкніться відповідного символу.

Символ	Коментар	
1	Увімк. / Вимк.	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Меню	Відкрити та закрити Меню.
3	Термощуп	Відкрити меню Термощуп.

Символ	Коментар
4	Вибір зони Відкрити слайдер для обраної зони.
5 -	Індикатор зони Показати зону, для якої активовано слайдер.
6	- Встановити функції таймеру.
7 -	Слайдер Налаштувати ступінь нагрівання.
8 P	PowerBoost Для ввімкнення функції.
9	Блокування Увімкнення та вимкнення функції.
10	- Вікно для інфрачервоного сигналу Hob ² Hood. Не накривайте його.
11	Пауза Увімкнення та вимкнення функції.
12 0 - 9	- Показати встановлений ступінь нагрівання.
13	Bridge Увімкнення та вимкнення функції.
14	Індикатори сигналу Повний зв'язок / Немає сигналу. Показує силу сигналу зв'язку між Термощуп і антеною.

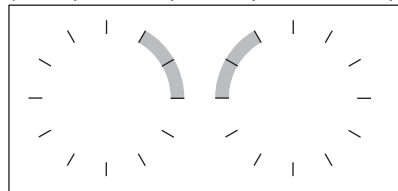
4.3 Термощуп



- 1 Точка вимірювання
- 2 Позначка мінімального рівня
- 3 Рекомендований діапазон занурення (для рідин)
- 4 Код калібрування
- 5 Гачок для розміщення Термощуп на краю посуду
- 6 Ручка з антеною всередині

Термощуп — Це бездротовий датчик температури, що працює без батарейки, і постачається разом з варильною поверхнею. Усередині нього знаходиться антена. Інша антена розташована під поверхнею варильної панелі між двома задніми зонами нагрівання. Для забезпечення належного зв'язку між Термощуп і варильною поверхнею не ставте на варильну поверхню у цій зоні.

Точка вимірювання розташована посередині між кінчиком термощупу та позначкою мінімального рівня. Вставляйте Термощуп у продукт принаймні до позначки мінімального рівня. Для рідин з метою отримання найкращого результату готування, занурюйте Термощуп у рідину на 2-5 см вище позначки мінімального рівня. Розмістіть Термощуп скраю каstrулі чи сковороди за допомогою гачка; поруч із зоною з антеною, у положенні на 1-3 години (для лівої сторони варильної поверхні) або у положенні на 9-11 годин (для правої сторони варильної поверхні).



Наступні індикатори показують силу зв'язку між варильною поверхнею та Термощуп на дисплеї: , , . Якщо варильна

поверхня не може встановити зв'язок, світиться . Можна переміщувати Термошуп вздовж краю каstrули для встановлення або покращення з'єднання. Варильна поверхня оновлює стан з'єднання кожні 3 секунди.



Для отримання додаткової інформації див. «Поради і рекомендації для Термошуп».

4.4 Основні характеристики вашої варильної поверхні

Ваша нова варильна поверхня **SensePro®** майстерно допомагатиме вам протягом усього процесу приготування. Ознайомтеся з наведеною нижче інформацією, щоб дізнатися про декілька з її найкращих можливостей.

В залежності від типу продукту можна використовувати Допомога при готуванні з Термошуп або без нього. Для різних страв передбачено різні набори функцій.

Термошуп  - можна застосовувати двома способами. Він вимірює температуру у таких функціях, як Розтоплювання і Смаження Тушкування, а також допомагає точно підтримувати температуру для різних типів продуктів під час готування Sous-vide або використання таких функцій, як Розігрівання, Підігрівання або Розігріти.

Допомога при готуванні - полегшує приготування, надаючи готові рецепти для різних страв, попередньо встановлені параметри готування, а також покрокові інструкції. Цю функцію можна використовувати з Термошуп, наприклад, для приготування стейку або без нього, приготування млинців. Доступні опції залежать від типу страви, яку ви бажаєте приготувати. У цьому режимі можна використовувати такі функції, як Sous-vide, Смаження Тушкування, Підігрівання, Розігріти і багато інших. Спливаючі вікна і звуки повідомляють про досягнення попередньо встановленої температури. Отримати доступ до Допомога при готуванні можна з Меню.

Sous-vide  - спосіб приготування продуктів, запакованих у вакуумну упаковку, за низької температури протягом тривалого часу, що допомагає зберегти вітаміни та природний смак і аромат. Варильна поверхня надає чіткі налаштування та інструкції. При виборі функції через Допомога при готуванні для різних типів продуктів вже встановлені температури. Також можна обирати власні температури при активації функції через Sous-vide в Меню.

Смаження Тушкування  - спосіб смаження з автоматичним контролем рівнів нагрівання, призначений для різних видів продуктів. Він допомагає уникнути надмірного нагрівання продукту чи олії. Цей режим готування можна увімкнути, обравши Допомога при готуванні з Меню.

Розтоплювання - з цієї функцією Термошуп вимірює температуру під час готування. Не використовується під час виконання функції Допомога при готуванні.

Інші корисні функції вашої варильної поверхні:

Плавлення  - ця функція ідеально підходить для розтоплювання шоколаду або масла.

PowerBoost P - ця функція дозволяє швидко закип'ятити велику кількість води.

Пауза  - ця функція знижує налаштування нагрівання до 1 для всіх зон нагрівання, дозволяючи підтримувати страви теплими протягом тривалого часу.

Bridge  - ця функція дозволяє поєднувати обидві зони зліва та використовувати посуд більшого розміру. Її можна використовувати з Смаження Тушкування.

Hob2Hood - ця функція поєднує варильну поверхню зі спеціальною витяжкою та відповідно регулює швидкість вентилятора.

Блокування  - ця функція тимчасово деактивує панель керування під час готування.

Захист від доступу дітей - ця функція деактивує панель керування, коли варильна поверхня не працює, запобігаючи випадковому користуванню.

Секундомір, Таймер зворотного відліку часу, і Таймер - три функції, які можна обирати для контролю часу готування.

Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування».

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Використання дисплея

- Можна використовувати лише символи, що світяться.
- Для активації бажаної опції торкніться відповідного символу на дисплеї.
- Обрана функція активується, коли ви прибираєте палець з дисплея.
- Щоб прокрутити доступні опції, зробіть швидкий рух або перетягніть пальцем по дисплею. Швидкість руху визначає, з якою швидкістю рухатиметься екран.
- Прокручування може зупинитися саме по собі або можна зупинити його негайно, торкнувшись дисплея.
- Ви можете змінити більшість параметрів, що відображаються на дисплеї, торкнувшись відповідних символів.
- Щоб вибрати потрібну функцію чи час, можна прокрутити список та/або торкнутися того варіанту, який ви бажаєте обрати.
- Коли варильну поверхню увімкнено і деякі символи зникають з дисплея, торкніться його знову. Усі символи повернуться.
- При увімкненні певних функцій з'являється спливаюче вікно з додатковою інформацією. Для постійної деактивації спливаючого вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.
- Для активації функцій таймера спочатку оберіть зону нагрівання.

Корисні символи для навігації дисплеєм

	Підтвердження вибору або налаштування.
	Повернення / перехід на один рівень в Меню.
	Прокрутка вгору / вниз інструкцій на дисплеї.
	
	Увімкнення / вимкнення опцій.
	Закриття спливаючого вікна.
	Скасування налаштування.

5.2 Перше підключення до електромережі

Після підключення варильної поверхні до електромережі необхідно налаштувати Мова, Яскравість Дисплею і Рівень гучності.

Ви можете змінити налаштування в Меню > Налаштування > Установка. Див. розділ «Щоденне користування».

5.3 Калібрування Термощуп

Перш, ніж почати користуватися Термощуп, необхідно відкалібрувати його для забезпечення правильності показань температури.

Після того, як Термощуп належним чином відкалібровано, він вимірює температуру в точці кипіння з допуском $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Виконуйте цю процедуру за наступних умов:

- перше встановлення варильної поверхні;

- переміщення варильної поверхні в інше місце (зміна висоти);
- заміна Термощуп.



Використовуйте каструлю з діаметром дна 180 мм і налейте в неї 1-1,5 л води. Не кладіть сіль у воду, оскільки це може вплинути на результат процедури.

1. Щоб відкалібрувати або повторно відкалібрувати функцію, помістіть Термощуп на край каструлі. Заповніть каструлю холодною водою принаймні до позначки мінімального рівня та поставте її на передню ліву зону нагрівання.

2. Торкніться Оберіть Налаштування > Термощуп > Калібрування з переліку.

3. Торкніться Калібрування
Дотримуйтесь інструкцій на екрані.

Для виходу з Меню, торкніться або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.

5.4 Поєднання Термощуп

Ваша варильна поверхня поєднана з Термощуп на заводі.

При заміні Термощуп на новий його необхідно поєднати з варильною поверхнею.

1. Торкніться .

Оберіть Налаштування > Термощуп > Поєднання з переліку.

2. Торкніться Від'єднати, щоб від'єднати попередній Термощуп.

3. Торкніться Пара поряд із зоною нагрівання.

З'явиться спливаюче вікно.

4. Введіть п'ятизначний код, викарбований на вашому новому Термощуп, за допомогою цифрової клавіатури.

5. Торкніться ОК для підтвердження. Ваш Термощуп тепер поєднано з варильною поверхнею. Слід завжди проводити калібрування Термощуп після поєднання.

Для виходу з Меню торкніться або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.

5.5 Меню структура

Торкніться для доступу і зміни налаштувань варильної поверхні або активації певних функцій.

Для виходу з Меню, торкніться або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

В таблиці показана базова структура Меню.

Допомога при готуванні

Функції варильної поверхні

Sous-vide

Розтоплювання

Плавлення

Налаштування	Захист від доступу дітей	
	Секундомір	
	Hob®Hood	
	Термощуп	З'єднання Калібрування Поєднання
Установка	Допомога при готуванні Мова Сигнали кнопок управл. Рівень гучності Яскравість Дисплею	
	Сервіс	Демонстраційний режим Ліцензія Показати версію ПЗ Історія попереджень Скинути всі налаштування

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте ① впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в каstrулі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.

- використовується невідходячий посуд або на даній зоні нагрівання немає посуду. Мигить білий символ зони нагрівання, і індукційна зона нагрівання автоматично вимикається через 2 хвилини.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час з'являється повідомлення, і варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 5	5 годин
6	4 години
7 - 9	1,5 години



При використанні Смаження Тушкування варильна поверхня вимикається через 1,5 години. Для Sous-vide варильна поверхня вимикається через 4 години.

6.3 Використання зон нагрівання

Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розмірів дна посуду.

Після того, як ви поставили посуд на обрану зону нагрівання, варильна поверхня автоматично розпізнає його і на дисплеї з'являється відповідний слайдер. Слайдер є видимим 8 секунд, після чого дисплей повертається до головного вікна. Щоб закрити слайдер швидше, торкніться екрану за межами зони слайдера.

Коли активні інші зони, рівень нагрівання для зони, яку ви бажаєте використовувати, може бути обмежений. Див. розділ «Управління потужністю».



Переконайтеся, що посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації». Перевірте розмір посуду в розділі «Технічні дані».

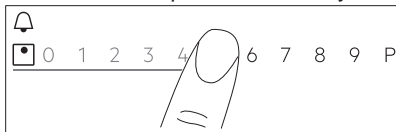
6.4 Рівень нагрівання

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Поставте каструлю на обрану зону нагрівання.

На дисплеї з'являється слайдер увімкненої зони нагрівання, що є активним протягом 8 секунд.

3. Торкніться або проведіть пальцем для встановлення бажаного рівня нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується.



Ступінь нагрівання також можна змінити під час готування. Торкніться символу вибору зони в головному вікні панелі керування і перемістіть палець вліво або вправо (для зменшення або збільшення рівня нагрівання).

6.5 PowerBoost

Ця функція активує більше потужності для відповідної індукційної зони нагрівання; це залежить від розміру посуду. Функцію можна увімкнути лише на обмежений період часу.

1. Спочатку торкніться символу бажаної зони.
2. Торкніться **P** або проведіть пальцем управо, щоб увімкнути функцію для обраної зони нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується. Функція вимикається автоматично. Щоб вимкнути функцію вручну, оберіть зону та змініть її рівень нагрівання.



Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

6.6 OptiHeat Control(3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

III / II / I Поки світиться індикатор, залишається ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори **III / II / I** з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

6.7 Таймер



Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Можна встановлювати цю функцію для кожної зони окремо.

1. Спочатку встановіть рівень нагрівання для відповідної зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.
2. Торкніться символу зони нагрівання.

3. Торкніться .

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

4. Оберіть , щоб активувати функцію.

Символи змінюються на .

5. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та/або хвилини).
6. Торкніться ОК, щоб підтвердити вибір.

Також можна обрати , щоб скасувати вибір.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Щоб деактивувати функцію, встановіть

ступінь нагрівання на 0. Або торкніться  зліва від значення таймера, торкніться  поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена, а зони нагрівання не працюють.

Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

1. Оберіть будь-яку зону нагрівання. Відповідний слайдер з'являється на дисплеї.
2. Торкніться .

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

3. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та хвилини).

4. Торкніться ОК, щоб підтвердити вибір. Також можна обрати , щоб скасувати вибір.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Для вимкнення функції торкніться  зліва від значення таймера, торкніться  поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

Секундомір

Функція автоматично починає відлік відразу після увімкнення зони нагрівання. Можна використовувати цю функцію, аби слідувати, скільки часу вона працює.

1. Торкніться  для доступу в Меню.
2. Прокрутіть Меню, щоб обрати Налаштування > Секундомір.
3. Торкніться перемикача, щоб увімкнути/вимкнути функцію.

Функція не припиняє роботу, якщо ви підняли каструлю. Для скидання функції та її повторного запуску вручну торкніться , оберіть Скидання у спливаючому вікні. Функція починає відлік з 0. Щоб поставити функцію Пауза на один сеанс готування, торкніться  і оберіть Пауза у спливаючому вікні. Оберіть Start, щоб продовжити відлік.

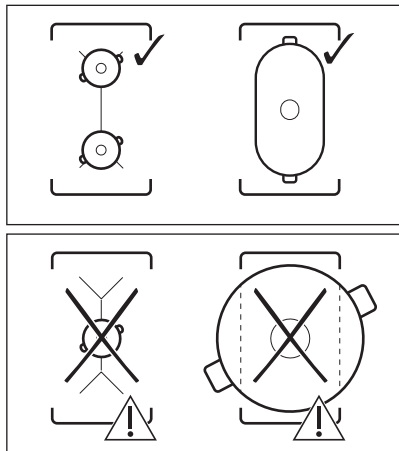
6.8 Функція Bridge

Ця функція поєднує дві зони нагрівання – і вони працюють як одна з однаковим рівнем нагрівання.

Ви можете використовувати цю функцію з великим посудом.

1. Поставте посуд на дві зони нагрівання. Посуд має накривати центри обох зон.
2. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .
3. Встановіть ступінь нагрівання.

Посуд має накривати центри обох зон, але не виходити за позначки зони.



Щоб вимкнути функцію, торкніться . Зони нагрівання працюють незалежно.

6.9 || Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Не можна активувати цю функцію, коли працює Допомога при готуванні або Sous-vide.

Коли функцію активовано, можна використовувати символи  і . Усі інші символи на панелі керування заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться . Відображається . Ступінь нагріву знижується до 1.

Щоб вимкнути цю функцію, торкніться . Функція PowerBoost вимикається. Найвищий ступінь нагрівання знову активується при повторному торканні .

6.10 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це

запобігає випадковій зміні встановленого налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання.

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Щоб вимкнути функцію, торкніться  та утримуйте протягом 3 секунд.



При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

6.11 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Захист від доступу дітей з переліку.
3. Щоб увімкнути функцію, увімкніть перемикач і торкніться літер A-O-X в алфавітному порядку. Щоб вимкнути функцію, вимкніть перемикач.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

6.12 Допомога при готуванні

Ця функція регулює параметри відповідно до різних видів продуктів та підтримує їх протягом усього часу готування.

З цією функцією можна готувати широкий спектр страв, таких як М'ясо, Риба / морепродукти, овочі, Супи, Соуси, Макарони або Молоко. Для різних типів продуктів доступні різні способи приготування, наприклад, для курки можна вибрати між Смаження Тушкування, Sous-vide або Розігрівання.

Цю функцію можна активувати лише з лівого боку варильної поверхні. Допомога при готуванні з Sous-vide функцією можна активувати для передньої лівої або задньої зони нагрівання. За потреби використання режиму Смаження Тушкування, його можна активувати для передньої лівої зони

нагрівання або для обох зон при використанні функції «bridge».

Якщо функція Допомога при готуванні працює на передній лівій зоні нагрівання, використовуйте зони справа для приготування без цієї функції.

Не використовуйте посуд, діаметр дна якого перевищує 200 мм, на задній лівій зоні нагрівання, коли ця функція працює на передній лівій зоні. Це може вплинути на зв'язок між Термощуп і антеною, розташованою під варильною поверхнею.



Не підігрівайте посуд перед приготуванням. За потреби використовуйте лише холодну водопровідну воду або рідини. Підігрівайте лише холодні страви.



Для Смаження Тушкування виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Додавайте олію після того, як сковорода нагріється.



З функцією Допомога при готуванні таймера працює як Таймер. Функція не зупиняється, коли закінчується встановлений час.

1. Щоб активувати функцію, торкніться або і оберіть Допомога при готуванні.
2. Оберіть з переліку тип продуктів, які ви бажаєте приготувати.
Для кожного типу продуктів доступно декілька опцій. Виконуйте інструкції, зазначені на дисплеї.
 - Ви можете торкнутися ОК зверху спливаючого вікна для використання налаштувань за промовчанням.
 - Для Смаження Тушкування можна змінити рівень нагрівання, встановлений за промовчанням. Для деяких страв можна перевіряти температуру всередині продукту, якщо використовується Термощуп.

- Для більшості опцій, наприклад, Sous-vide і Розігрівання, можна змінити температуру, встановлену за промовчанням.
- Можна змінити час, встановлений за промовчанням, або налаштувати власний. Мінімальний час попередньо встановлений лише для Sous-vide.

Додаткові інструкції та детальна інформація доступні на екрані. Їх можна прокручувати, використовуючи і .

3. Торкніться ОК. Виконуйте інструкції, що з'являються у спливаючих вікнах.

Деякі опції починаються з попереднього розігрівання. За ходом виконання можна стежити на панелі керування.

4. Якщо з'являється спливаюче вікно з інструкціями, торкніться ОК, а потім Start для продовження.

Ця функція працює із попередньо заданими налаштуваннями.

Для постійної деактивації спливаючого вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.

5. Коли встановлений час сплине, пролунає звуковий сигнал та з'явиться спливаюче вікно. Щоб закрити вікно, торкніться ОК.

Функція не зупиняється автоматично.

Варильна поверхня вимикається автоматично максимум через чотири години для Sous-vide.

Щоб вимкнути функцію, торкніться або , або символу активної зони, і виберіть Stop. Щоб підтвердити, торкніться Так у спливаючому вікні.

6.13 Sous-vide

Для приготування м'яса, риби або овочів із використанням цієї функції потрібні спеціальні мішечки із застібкою або пластикові пакети і пристрій для вакуумування. Покладіть приправлені продукти у мішечки та герметично закрийте їх. Можна також придбати порції страви, готової до приготування з використанням цього способу готування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Обов'язково дотримуйтеся принципів безпеки продуктів харчування. Див. розділ «Поради і рекомендації».

З цією функцією можна обирати власний час і температуру (у діапазоні від 35 до 85 °C), що підходить до типу продукту, який ви бажаєте приготувати. Використовуйте максимум 4 літри води; накривайте каструлю кришкою. Детальніше про параметри готування див. у таблиці «Довідник з готування» у розділі «Поради та рекомендації». Розморозьте продукти перед приготуванням.

Цю функцію можна активувати лише для передньої лівої або задньої лівої зони нагрівання. Якщо працює функція Sous-vide, використовуйте зони справа для приготування без цієї функції.



З функцією Sous-vide таймера працює як Таймер. Функція вимикається автоматично лише максимум через чотири години.

1. Підготуйте порції продукту відповідно до наведених вище інструкцій.
2. Поставте каструлю з холодною водою на передню ліву або задню ліву зону нагрівання.
3. Торкніться  > Sous-vide. Можна також торкнутися  > Функції варильної поверхні > Sous-vide.
4. Оберіть належну температуру. Встановіть час (за бажанням). Час сеансу готування залежить від товщини та типу продукту.
5. Торкніться ОК для продовження.
6. Помістіть Термощуп с краю каструлі.
7. Торкніться ОК, щоб закрити спливаюче вікно.
8. Торкніться Start, щоб увімкнути попереднє прогрівання.

Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал та з'являється спливаюче вікно. Торкніться ОК для підтвердження.

9. Помістіть порції продукту у мішечках вертикально в каструлю (можна

використовувати підставку Sous-vide).

Торкніться Start

Якщо ви встановили Таймер, він почне працювати разом з функцією.

10. Коли встановлений час сплине, лунає

звуковий сигнал та мигтить . Щоб

зупинити сигнал, торкніться .

Щоб зупинити або переналаштувати

функцію, торкніться  або символу активної зони, а потім Stop. Щоб підтвердити, торкніться Так у спливаючому вікні.

KeepTemperature

Можна використовувати функцію Sous-vide для готування у той час, як Термощуп точно контролює і підтримує температуру (з точністю + / - 1 °C). Ви можете готувати широкий асортимент страв, таких як пряні бульйони або соуси (напр., різні види каррі або буабес). Можна встановлювати власні параметри або звернутися до таблиці «Довідник з готування» у розділі «Поради та рекомендації».

Цю функцію можна активувати лише для передньої лівої або задньої лівої зони нагрівання.

1. Торкніться  > Функції варильної поверхні > Sous-vide або отримайте доступ до функції, торкнувшись  > Sous-vide.
2. Оберіть належну температуру. Встановіть час (за бажанням).
3. Торкніться ОК для продовження.
4. Помістіть Термощуп с краю каструлі або вставте у продукт.
5. Торкніться Start, щоб увімкнути попереднє прогрівання.

Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал та з'являється спливаюче вікно.

6. Торкніться ОК, щоб закрити спливаюче вікно.
7. Торкніться Start

Якщо ви встановили Таймер, він почне працювати разом з функцією.

8. Коли встановлений час сплине, лунає

звуковий сигнал та мигтить . Щоб

зупинити сигнал, торкніться .

Щоб зупинити або переналаштувати функцію, торкніться  або символу активної зони, а потім Stop. Щоб підтвердити, торкніться Так у спливаючому вікні.

6.14 Розтоплювання

З цієї функцією Термощуп працює як термометр, який допомагає слідкувати за температурою продукту або рідини під час готування. Наприклад, на нього можна покластися під час підігрівання молока або перевірити температуру дитячого харчування.

Для використання цієї функції має бути активована принаймні одна зона нагрівання.

Цю функцію можна увімкнути для всіх зон нагрівання, але лише для однієї зони нагрівання за один раз.

1. Вставте Термощуп всередину продукту чи рідини до позначки мінімального рівня.
2. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити меню Термощуп і оберіть Розтоплювання. Також можна торкнутися  > Функції варильної поверхні > Розтоплювання.
3. Торкніться Start. Вимірювання починається на увімкненій зоні нагрівання. Якщо жодну із зон нагрівання не увімкнено, з'являється інформаційне спливаюче вікно.

Щоб зупинити цю функцію, торкніться цифр, що позначають температуру або , та оберіть Stop.

6.15 Плавлення

Цю функцію можна використовувати для розтоплювання різних продуктів, напр., шоколаду чи масла. Цю функцію можна використовувати лише для однієї зони нагрівання за один раз.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Функції варильної поверхні > Плавлення з переліку.
3. Торкніться Start.

Потрібно обрати бажану зону нагрівання.

Якщо зона нагрівання вже увімкнена, з'явиться спливаюче вікно. Щоб увімкнути функцію, скасуйте попереднє налаштування рівня нагрівання.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

Щоб вимкнути функцію, торкніться символу вибору зони, а потім торкніться Stop.

6.16 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні.

Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим H1 - H6. Для варильної поверхні спочатку налаштовано режим H5. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора. Можна встановити лише підсвітку, обравши режим H1.



При зміні швидкості вентилятора витяжки встановлений за промовчанням зв'язок з варильною поверхнею деактивується. Щоб поновити цю функцію, вимкніть та знову увімкніть обидва прилади.

Ре- жим	Авто- ма- тична під- світка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
H0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
H1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
H2 ³⁾	Увімк.	Швидкість вен- тилятора 1	Швидкість вен- тилятора 1
H3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вен- тилятора 1
Ж4	Увімк.	Швидкість вен- тилятора 1	Швидкість вен- тилятора 1
Ж5	Увімк.	Швидкість вен- тилятора 1	Швидкість вен- тилятора 2
Ж6	Увімк.	Швидкість вен- тилятора 2	Швидкість вен- тилятора 3

1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Зміна режимів

Якщо вас не влаштовує рівень шуму/швидкість вентилятора, можна змінити режим вручну.

1. Торкніться .
Оберіть Налаштування > Nov²Hood з переліку.

2. Оберіть бажаний режим.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.

Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та запобігає випадковому увімкненню протягом наступних 30 секунд.

Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

6.17 Мова

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Мова з переліку.
3. Оберіть бажану мову з переліку. Якщо ви обрали неправильну мову, торкніться . З'явиться список. Виберіть третій варіант зверху, а потім передостанній варіант. Далі виберіть другий варіант. Прокрутіть вниз, щоб обрати бажану мову з переліку. Нарешті, оберіть опцію справа.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

6.18 Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності

Можна обрати тип звуку варильної поверхні або повністю вимкнути звук. Можна вибрати клацання (за промовчанням) або сигнал.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності з переліку.
3. Оберіть бажану опцію.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

6.19 Яскравість Дисплею

Яскравість дисплея можна змінити.

Доступні 4 рівні яскравості: 1 — це найнижчий, 4 — це найвищий.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Яскравість Дисплею з переліку.

3. Оберіть бажаний рівень.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

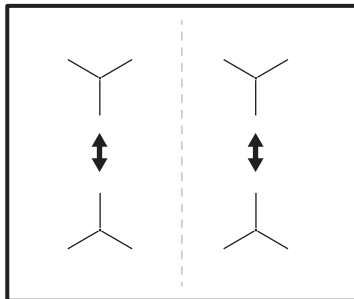
6.20 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза має максимальне електричне навантаження 3680 Вт. Якщо варильна поверхня досягає максимуму доступної потужності протягом однієї фази, потужність зон нагрівання автоматично знижується.

- Максимальний рівень нагрівання представлений на слайдері. Активні лише цифри білого кольору.
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



7. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

Матеріал посуду

- рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру,

ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.

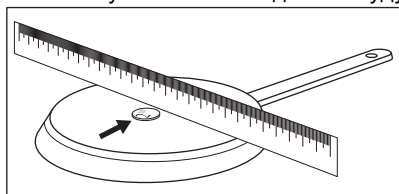


Див. розділ «Технічні дані».

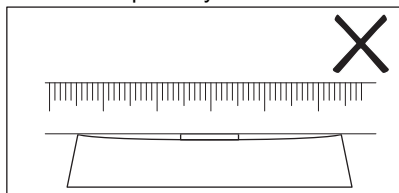
7.2 Правильний посуд для функції Смаження Тушкування

Використовуйте посуд лише із плоским дном. Щоб переконатися, що вибрано правильний посуд:

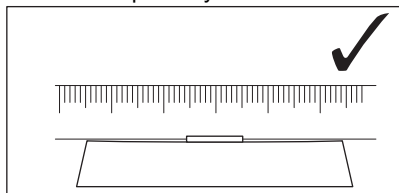
1. Переверніть посуд догори дном.
2. Прикладіть лінійку до дна посуду.
3. Спробуйте просунути невеличку монету між лінійкою і дном посуду.



- а. Якщо вам вдалося це зробити, такий посуд не можна використовувати.



- б. Якщо вам не вдалося це зробити, такий посуд можна використовувати.



7.3 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функції, посуд виявлено після розміщення його на варильній поверхні.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

7.4 Їко Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

7.5 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживання електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
1	Підтримання готової страви теплою.	у разі необхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатину.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.
1 - 2	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Приготування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4 - 5	Приготування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
4 - 5	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	перевіряйте по завершенні половини часу.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	перевіряйте по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

7.6 Поради і рекомендації для Термощуп



Для таких функцій, як Допомога при готуванні і Sous-vide, можна використовувати Термощуп лише на лівій стороні варильної поверхні. З функцією Розтоплення можна використовувати Термощуп також на правій стороні варильної поверхні.

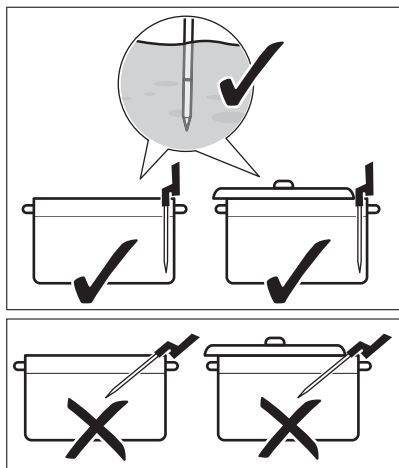
Для забезпечення належного зв'язку (🔌, 🔌) між Термощуп і варильною поверхнею:

Для рідин

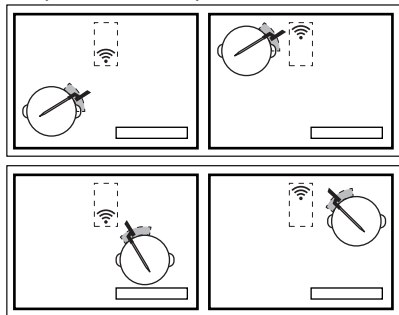
- Занурьте Термощуп у рідину в межах рекомендованого діапазону занурення.

Позначка мінімального рівня має бути покрита рідиною.

- Помістіть Термощуп скраю каstrулі. За можливості, тримайте його у вертикальному положенні. Переконайтеся, що його наконечник торкається дна посуду. Ручка Термощуп завжди повинна знаходитися зовні каstrулі або сковорідки.

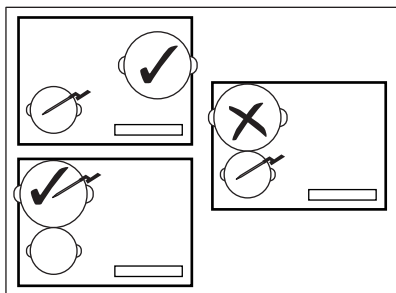


- Якщо ви бажаєте використовувати Термощуп на лівій стороні варильної поверхні, переконайтеся, що він знаходиться поблизу центру варильної поверхні у положенні на 1-3 години. Якщо ви бажаєте використовувати його справа (з функцією Розтоплювання), переконайтеся, що термощуп розташовано у положенні на 9-11 годин. Зверніться до зображень нижче.



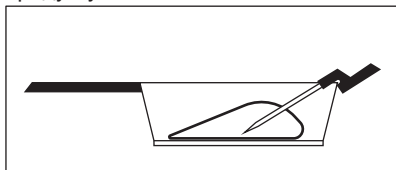
Можна переміщувати Термощуп вздовж краю каструлі, якщо не вдається встановити з'єднання.

- Можна частково накрити каструлю кришкою.
- Якщо використовується ліва зона нагрівання, не ставте великі каструлі на ліву задню конфорку. Великі каструлі на задній лівій зоні нагрівання можуть блокувати сигнал. Перемістіть велику каструлю на задню праву зону нагрівання.

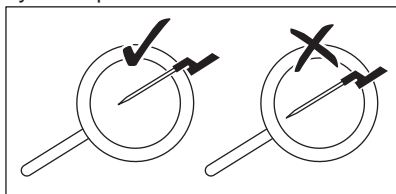


Для твердих продуктів (вимірювання внутрішньої температури)

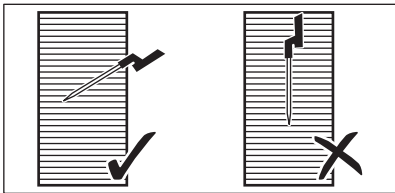
- Вставте Термощуп в найтовщу частину продукту, до позначки мінімального рівня. Точка вимірювання має знаходитися в центральній частині продукту.



- Переконайтеся, що Термощуп міцно вставлено у продукт. Металева частина Термощуп не повинна торкатися стінок каструлі/сковорідки. Гачок ручки має бути направлений вниз.



- Для м'яса/риби товщиною 2-3 см кінчик Термощуп має досягати дна сковороди.
- Витягніть Термощуп перш, ніж перевертати продукт.
- При використанні планчі переконайтеся, що ручка Термощуп залишається справа за межами її поверхні. Зверніться до зображень нижче.



7.7 Готування за низьких температур — Принципи безпеки продуктів харчування

Дотримуйтеся наведених інструкцій під час готування за низьких температур, напр. методом Sous-vide.

- Вимийте/продезінфікуйте руки перед приготування їжі. Використовуйте одноразові рукавички.
- Використовуйте тільки високоякісні свіжі продукти, що зберігалися у належних умовах.
- Завжди ретельно мийте та очищуйте фрукти і овочі.
- Підтримуйте чистоту робочої поверхні та дошки для нарізання. Використовуйте різні дошки для різних видів продуктів.
- Приділяйте особливу увагу гігієні під час приготування птиці, яєць та риби. Птицю завжди слід готувати при температурі мінімум 65 °C не менше 50 хвилин.
- Переконайтеся, що риба, яку ви бажаєте приготувати з використанням Sous-vide, має якість сашімі, тобто надзвичайно свіжа.

- Зберігайте приготовлену їжу в холодильнику не більше 24 годин.
- Для людей з ослабленою імунною системою або хронічними захворюваннями рекомендується пастеризувати їжу перед вживанням. Пастеризуйте їжу за температури 60 °C мінімум одну годину.

7.8 Довідник з готування

У таблиці нижче наведені приклади типів продуктів та зазначені оптимальні температури і рекомендований час готування. Ці параметри можуть змінюватися в залежності від температури, якості, консистенції та кількості продуктів.

Тривалість готування залежить більше від товщини продукту, ніж від його ваги. Наприклад, при приготуванні стейку чим товстішим є шматок, тим більше часу потрібно для досягнення попередньої встановленої температури для його середини. Аби стейк товщиною 2 см досягнув температури 58 °C потрібно приблизно одну годину, у той час як для стейка товщиною 5 см знадобиться близько чотирьох годин.

Слідкуйте за першим сеансом приготування, аби переконатися, що зазначені нижче параметри відповідають вашим звичкам щодо приготування та посуду. Ці параметри можна змінювати відповідно до ваших особистих уподобань.

Тип продукту	Метод готування	Ступінь приготування	Товщина / кількість продукту	Внутр. темп. / темп. готування (°C)	Тривалість готування (хв.)
Яловичина - стейк	Sous-vide	непросмажений	2 см	50 - 54	45 - 210
			4 см		120 - 210
			6 см		180 - 210
		середнє	2 см	55 - 60	45 - 240
			4 см		120 - 240
			6 см		180 - 240
		добре просмажений	2 см	61 - 68	45 - 240
			4 см		120 - 240
			6 см		180 - 240
Курка - грудка	Sous-vide	повністю просмажене	200 - 300 г	64 - 72	45- 60
	Розігрівання	повністю просмажене		68 - 74	35 - 45
Курка - ніжка	Розігрівання	повністю просмажене	200 - 300 г	78 - 85	30 - 60
Свинина - стейк	Sous-vide	повністю просмажене	2 см	60 - 66	35 - 60
Свинина - вирізка	Sous-vide	повністю просмажене	4 - 5 см	62 - 66	60 - 120
Філе баранини	Sous-vide	середнє	2 см	56 - 60	35 - 60
		повністю просмажене		64 - 68	40 - 65
Ягняче філе (без кісток)	Sous-vide	середнє	200 - 300 г	56 - 60	60 - 120
		повністю просмажене		64 - 68	65 - 120
Лосось	Sous-vide	із золотавою шкіркою	2 см	46 - 52	20 - 45
			3 см	46 - 52	35 - 50
	Розігрівання	із золотавою шкіркою	2 см	55 - 68	20 - 35
			3 см	55 - 68	25 - 45
Тунець	Sous-vide	із золотавою шкіркою	2 см	45 - 50	35 - 50
Креветки	Sous-vide	із золотавою шкіркою	1 - 2 см	50 - 56	25 - 45

Тип продукту	Метод готування	Ступінь приготування	Товщина / кількість продукту	Внутр. темп. / темп. готування (°C)	Тривалість готування (хв.)
Яйця	Sous-vide	рідке ¹⁾	розмір М	63 - 64	45 - 70
		напівкруте ¹⁾		65 - 67	45 - 70
		круте ¹⁾		68 - 70	45 - 70
	Варка	м'яка		варка	4 ²⁾
		середнє		варка	7 ²⁾
		жорстка		варка	10 ²⁾
Рис	Набухання	готова	-	-	10 - 30
Картопля	Варка	готова	-	-	15 - 30
Овочі (свіжі)	Sous-vide	готова	-	85	30 - 40
Спаржа	Sous-vide	готова	-	85	30 - 40

1) Білок залишається рідким.

2) Час наведено для яєць середнього розміру. Для великих яєць та яєць з холодильника додайте одну хвилину до часу приготування.

Додаткові рекомендації для Допомога при готуванні:

- Налийте в каструлю відповідну кількість рідини (напр., від 1 до 3 літрів) перед приготуванням. Намагайтеся не доливати її під час приготування.
- Користуйтеся кришкою, аби заощадити енергію та швидше досягнути потрібної температури (також для підігрівання води).
- Періодично помішуйте страву під час готування для забезпечення рівномірного розподілу температури.
- Додайте сіль на самому початку процесу готування.
- Розморозьте продукти перед приготуванням.
- Додавайте овочі (напр., брокколі, цвітну капусту, зелений горох, брюсельську капусту), коли вода досягне необхідної температури і з'явиться спливаюче вікно.
- Додавайте картоплю або рис у холодну воду перед початком функції.
- Для тушкованих страв, соусів, супів, карі, рагу, гуляшу та бульйонів можна

використовувати Розігріти або Підігрівання. Перш ніж запускати функцію Підігрівання, обсмажте інгредієнти (без Термошуп) та додайте холодну рідину; далі активуйте функцію з Допомога при готуванні.

- Для невеликих морепродуктів, напр., шматочків/щупальців восьминога або молюсків можна використовувати режим Смаження Тушкування.

Додаткові рекомендації для Смаження Тушкування:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Користуйтеся лише каструлями з плоским дном.

УВАГА

Використовуйте багатощаровий посуд лише для низьких рівнів нагрівання, щоб запобігти перегріванню та пошкодженню посуду.

- Вмикайте функцію, коли варильна поверхня холодна (не потрібне прогрівання).

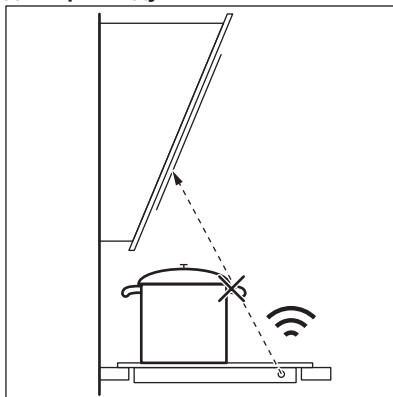
- Користуйтеся посудом із нержавіючої сталі з багатошаровим дном.
- Не використовуйте посуд із тисненням посередині дна.
- Різні розміри посуду можуть вплинути на час нагрівання. Важкий посуд утримує більше тепла, ніж легкий, але на його нагрівання витрачається більше часу.
- Переверніть продукт при досягненні ним половини встановленої температури.
Дуже товсті шматки продукту потрібно перевертати частіше (тобто кожні дві хвилини). Для одержання найкращих результатів рекомендовано використовувати спочатку спосіб Sous-vide. Наприкінці готування покладіть приготовлені шматки страви на попередньо розігріту сковорідку та швидко обсмажте їх з обох боків.
- Завжди виймайте Термощуп, перш ніж перевертати продукт.

7.9 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.



Тримайте вікно для Hob²Hood інфрачервоного сигналу чистим.



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Витяжки плит з Hob²Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки для плит AEG, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

8. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

- Пдряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском.

Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.

- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.
- Поверхня варильної поверхні має горизонтальні жолоби. Варильну поверхню слід мити вологою ганчіркою з миючим засобом плавними рухами зліва направо. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною зліва направо.

9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфіковано-го електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Дисплей не реагує на дотики.	Частина дисплея накрита, або посуд розміщено занадто близько до дисплея. На дисплей потрапила рідина або сторонній предмет.	Приберіть ці предмети. Перемістіть посуд подалі від дисплея. Очистіть дисплей, зачекайте доки прилад охолоне. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку ①.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик під поверхнею варильної панелі пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Після увімкнення Допомога при готуванні варильна поверхня починає нагріватися, припиняє нагрівання, а потім продовжує знову.	Це перевірка безпеки, аби переконатися, що Термошуп знаходиться в каструлі, для якої активовано функцію Допомога при готуванні.	Це звичайна процедура, вона не свідчить про несправність.
Не вдається увімкнути найвищий рівень нагрівання.	Для іншої зони вже встановлено найвищий рівень нагрівання.	Спочатку слід знизити потужність іншої зони.
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
На дисплеї відображається, що Термошуп не знайдено.	Неправильне положення Термошупу. Щось блокує його сигнал (напр., столові прилади, ручка сковорідки чи інша каструля).	Розташуйте Термошуп правильно. Див. розділ «Поради та рекомендації». Приберіть будь-які металеві предмети або інші предмети, які можуть блокувати сигнал.
На дисплеї відображається, що температура води вища за 100°C.	Термошуп не відкалібровано або відкалібровано неправильно. Варильну поверхню переміщено в інше місце.	Відкалібруйте Термошуп знову. Див. розділ «Калібрування». Також може знадобитися перевірка правильності коду калібрування. Див. розділ «П'єднання».
	Ви додали занадто багато солі у воду.	Не соліть воду, що кипить.
На дисплеї не показано температуру. На дисплеї відображається символ попередження.	не Термошуп встановив зв'язок з варильною поверхнею через занадто слабкий сигнал.	Помістіть Термошуп поблизу антени на варильній поверхні, поблизу центру. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Щось закриває Термошуп або антену на варильній поверхні, наприклад, частина металевого нóżа.	Прийміть все, що накриває антену. Переконайтеся, що посуд розміщено в центрі зони нагрівання. Див. розділ «Поради та рекомендації».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Зв'язок між Термошуп і антеною втрачено.	Переконайтеся, що нічого не заважає сигналу. Перемістіть Термошуп вздовж краю каструлі для налаштування його положення. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Інші прилади працюють на тій самій частоті та перешкоджають з'єднанню.	Приберіть усі прилади, які можуть перешкоджати з'єднанню. Див. розділ «Технічні дані».
Температура продукту відрізняється від очікуваної.	Неправильно встановлено Термошуп.	Переконайтеся, що точка вимірювання розташована у найтовщій частині продукту. Див. розділ «Поради та рекомендації».
Варильна поверхня виявляє значні стрибки температури.	Ви додавали воду або замінили каструлю під час готування.	Не додавайте воду та не змінюйте каструлю після початку роботи функції.
	Тепло в каструлі не розподіляється рівномірно, особливо для густих рідин.	Часто помішуйте страву.
Каструля занадто нагрівається або їжа стає надмірно перевареною дуже швидко.	Використовується занадто мала каструля.	Використовуйте каструлі, розміри яких відповідають зоні нагрівання. Див. розділ «Технічні дані».
Не вдається активувати функцію.	На тій самій зоні нагрівання виконується інша функція, яка перешкоджає активації.	Вимкніть функцію перед увімкненням іншої.
Допомога при готуванні або Sous-vide зупиняється.	На початку сеансу приготування температура рідини всередині каструлі вища за 40 °C. Використовується гарячий посуд.	Використовуйте тільки холодні рідини. Не розігрівайте посуд.
Hob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
Hob²Hood працює, але лише світиться підсвітка.	Активовано режим H1.	Змініть режим на H2 - H6 або зачекайте, коли буде увімкнено автоматичний режим.
Працюють режими H1 - H6 Hob²Hood, але підсвітка вимкнена.	Можливо, проблема викликана несправністю лампи.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Встановлено неправильну мову.	Ви помилково змінили мову.	Скиньте усі функції до заводських налаштувань. Оберіть Скинути всі налаштування з Меню. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню. Установіть Мова, Яскравість Дисплею і Рівень гучності.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Зона нагрівання вимикається. З'являється повідомлення з попередженням про те, що зона нагрівання вимкнеться.	Автоматичне вимикання вимикає зону нагрівання.	Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову. Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється  і повідомлення.	Працює Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється «О - Х - А».	Працює Захист від доступу дітей.	Див. розділ «Щоденне користування».
Мигить  .	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Посуд нагрівається довше 5 хвилин.	Дно посуду не сумісне з індукцією.	Користуйтеся посудом з відповідним (пласким, магнітним) дном. Див. розділ «Поради та рекомендації».

9.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

10.1 Табличка з технічними даними

Модель IAE64881FB
Тип 62 B4A 01 CA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 597 649 00
220–240 В / 400 В 2Н 50–60 Гц
Вироблено в: Німеччина
7.35 кВт



10.2 Ліцензії на програмне забезпечення

Програмне забезпечення, включене до варильної поверхні, містить ліцензоване й захищене авторськими правами програмне забезпечення BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 тощо.

Ознайомитися з повним екземпляром ліцензії можна на: Меню > Налаштування > Сервіс > Ліцензія.

Завантажити вихідний код програмного забезпечення з відкритим вихідним кодом можна, якщо перейти за посиланням, що міститься на веб-сторінці продукту.

10.3 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	1800	2800	10	145 - 180

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

10.4 Технічні характеристики Термощуп

Термощуп дозволений для використання в контакт з харчовими продуктами.

Робоча частота	433,05 - 434,73 МГц
Максимальна потужність сигналу	5 дБм
Діапазон температур	0 - 120°C
Цикл вимірювання	3 секунди

11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

11.1 Інформація про виріб*

Ідентифікатор моделі	IAE64881FB	
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
	Передня права	14,5 см
	Задня права	18,0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	189,1 Вт·год/кг
	Задня ліва	189,1 Вт·год/кг
	Передня права	180,2 Вт·год/кг
	Задня права	178,3 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	184,2 Вт·год/кг	

* Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 66/2014. Для Білорусі — відповідно до СТБ 2477-2017, Додаток А. Для України — відповідно до 742/2019.

EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні. Способи вимірювання продуктивності

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

11.2 Енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку

електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





