

TU84CF43CB

SQ	Udhëzimet për përdorim Vatër gatimi	2
EN	User Manual Hob	42
IS	Notendaleiðbeiningar Helluborð	80
MK	Упатство за ракување Плоча за готвење	118



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



Merrni këshilla të përdorimit, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin:
www.aeg.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	8
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	11
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	14
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	16
7. ZONA E GATIMIT ME INDUKSION FLEKSIBËL.....	26
8. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	28
9. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	29
10. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	33
11. TË DHËNAT TEKNIKE.....	38
12. EFIKASITET ENERGJIE.....	38
13. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	41

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

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

mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

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

1.2 Siguria e përgjithshme

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

lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.

- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret (madje edhe funksionet automatike të gatimit). Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja kriset, fiken pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Siguroni ajrim të mirë të dhomës ku është instaluar pajisja për të shmangur rrjedhjen në dhomë të gazeve që lëshojnë pajisjet që djegin gaz ose lëndë të tjera djegëse, duke përfshirë flakët e hapura.
- Sigurohuni që daljet e ventilimit të mos jenë bllokuar dhe ajri i grumbulluar nga pajisja të mos kalojë në një tub të përdorur për shkarkimin e tymit dhe avullit nga pajisje të tjera (sistemet e ngrohjes qendrore, termosifonët, bojlerët etj.).
- Kur pajisja përdoret me pajisje të tjera, vakumi maksimal i gjeneruar në dhomë nuk duhet të tejkalojë 0,04 mbar.
- Pastrojini filtrin e aspiratorit dhe hiqni depozitimet e yndyrës nga pajisja për të parandaluar rrezikun e zjarrit.

- Për të shmangur rreziqet, nëse kabloja e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, shërbimi i autorizuar ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- Nëse pajisja është e lidhur direkt me furnizimin me energji, instalimi elektrik duhet të pajiset me një pajisje izoluese që lejon shkëputjen e pajisjes nga linja kryesore në të gjitha polet. Shkëputja e plotë duhet të jetë në pajtim me kushtet e specifikuara të mbitensionit të kategorisë III. Mjetet e shkëputjes duhet të përfshihen në rrjetin elektrik sipas rregullave të instalimeve elektrike.
- **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqui udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mbyllini sipërfaqet e prera të dollapit me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktojë fryrje.

- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
- Mos e instaloni në një mënyrë që shkarkon ajrin në një vrimë muri, përveçse kur vrima është projektuar për atë qëllim.
- Për montim pa tuba, dalja e ventilatorit duhet të vendoset drejtpërdrejt në mur ose duhet të ndahet nga një mur shtesë i bufesë, në mënyrë që të parandalojë hyrjen në fletët e ventilatorit.
- Çdo pajisje ka poshtë ventilatorë ftohjeje.
- Nëse pajisja është e instaluar mbi një sirtar:
 - Mos vendosni copa të vogla ose fletë letrë që mund të tërhiqen brenda, sepse ato mund të dëmtojnë ventilatorët e ftohjes ose mund të dëmtojnë sistemin e ftohjes.
 - Mbani një distancë prej minimumi 2 cm mes fundit të pajisjes dhe pjesëve të ruajtura në sirtar.

- Hiqni çdo panel ndarës të instaluar në kabinet nën pajisje.

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektrikist i kualifikuar sipas diagramit të lidhjes ose broshurës së montimit.
- Në rast të montimit të shkarkuesit, dhe kur aksesoret janë të pranishëm ose të detyrueshëm (valvula muri, çelësi i dritares dhe/ ose hapësi i dritares) lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektrikist i kualifikuar, sipas diagramit të lidhjes ose broshurës së montimit.
- Pajisja duhet të tokëzohet.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kablloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kablloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirim të tensionit.
- Sigurohuni që kablloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektrikist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.

- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Nëse kodi E3 shfaqet në ekran, shkëputeni menjëherë pllakën e gatimit dhe kontrolloni nëse lidhja elektrike dhe voltazhi i rrjetit janë të sakta.

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar. Ventilimi duhet të kontrollohet periodikisht nga një person i kualifikuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në "fikur" pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujë.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.

- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.
- Asnjëherë mos përdorni flakë të hapur kur aspiratori i integruar është në punë.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesoret e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

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

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të shmangur rrezikun e djegies, mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tigani në një sipërfaqen e xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Asnjëherë mos hiqni skarën ose filtrin e aspiratorit kur aspiratori i integruar ose pajisja janë në punë.
- Asnjëherë mos përdorni aspiratorin e integruar pa filtrin e aspiratorit.

- Mos e mbulon grykën e aspiratorit të integruar me enë gatimi.
- Mos e hapni kapakun e poshtëm kur aspiratori i integruar ose pajisja janë në punë.
- Mos vendosni objekte të vogla ose të lehta pranë aspiratorit të integruar për të shmangur rrezikun e bllokimit.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishtje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

2.4 Sensori i temperaturës

PARALAJMËRIM!

Rreziku për lëndime dhe djegie.

- Përdoreni Sensori i temperaturës sipas qëllimit të vet. Mos e përdorni për të hapur ose ngritur diçka.
- Përdorni vetëm Sensori i temperaturës të rekomanduar për pianurën, një nga një.
- Mos e përdorni kur keqfunksionon ose është dëmtuar.
- Mos e përdorni Sensori i temperaturës në furrë apo mikrovalë.
- Sigurohuni që Sensori i temperaturës të jetë gjithmonë brenda ushqimit apo lëngut deri në nivelin minimal të shënuar.
- Pastroni Sensori i temperaturës para dhe pas çdo përdorimi. Kini kujdes, maja e Sensori i temperaturës është e drejtuar.
- Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike. Mos e lani Sensori i temperaturës në lavastovilje. Doreza prej silikoni mund të çngjyrosët, gjë që nuk ndikon në funksionimin e Sensori i temperaturës.
- Përdorni paketimin origjinal për të ruajtur dhe karikuar këtë Sensori i temperaturës.
- Sigurohuni që Sensori i temperaturës të jetë i ftohtë, i pastër dhe i thatë përpara se ta vendosni në karikues.
- Ruani Sensori i temperaturës në një vend të sigurt dhe të thatë jashtë arritjes nga fëmijët.

2.5 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Pastroni pajisjen me ujë të ngrohtë dhe një leckë të butë të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet ndryshe.

2.6 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për

kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

2.7 Hedhja

⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Priteni kabllo e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. INSTALIMI

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Përpara instalimit

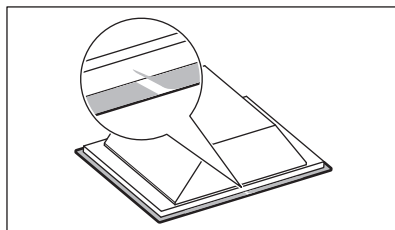
Përpara se të instaloni pianurën, shkruani informacionin e mëposhtëm nga pllaka e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve gjendet në pjesën e poshtme të pianurës.

Numri i serisë

3.2 Planurat inkaso

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

3.3 Vendosja e guarnicionit



Instalimi sipër

1. Pastroni pjesën e punës rreth zonës së prerë.
2. Vendosni shiritin e dhënë të guarnicionit 2x6 mm në skajin e poshtëm të pianurës, përgjatë skajit të jashtëm të kornizës së qeramikes së xhamit. Mos e tendosni atë. Sigurohuni se skajet e shiritit hermetizues gjenden në mes të njëres anë të pianurës.
3. Shtoni disa milimetra gjatësi kur të prisni shiritin hermetizues.
4. Bashkoni dy skajet e shiritit hermetizues së bashku.

Instalimi i integruar

1. Pastroni kanalet në syprinë.
2. Priteni shiritin e dhënë të guarnicionit 3x10 mm në katër shirita. Shiritat duhet të kenë të njëjtën gjatësi me kanalet.
3. Prisni skajet e shiritave në një kënd prej 45°. Ata duhet të përshtaten saktë me këndet e kanaleve.
4. Vendosini shiritat në kanale. Mos i tendosni shiritat. Mos i ngjitni skajet e shiritave mbi njëri-tjetrin.

Pas montimit të pianurës, izoloni hapësirën e mbetur me qeramikës prej xhami dhe syprinës me silikon. Sigurohuni që silikonin të mos hyjë poshtë qeramikës së xhamit.

3.4 Montimi

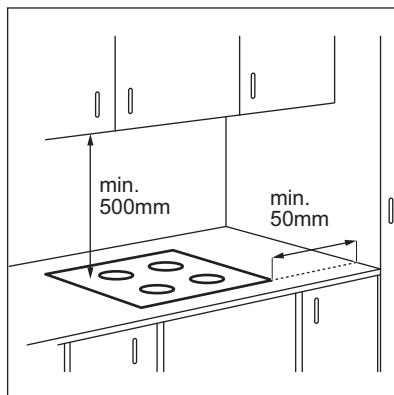
Referojuni broshurës së instalimit për informacion të hollësishëm sesi të montoni pianurën tuaj.

Ndiqui diagramën e lidhjes së pianurës dhe diagramën e lidhjes së çelësit të dritares (nëse është e zbatueshme) të prezantuar në broshurën e instalimit dhe / ose etiketat nën pianurë.



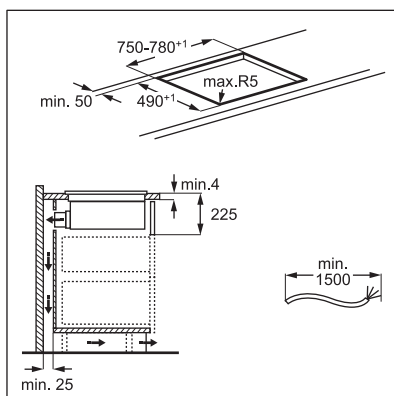
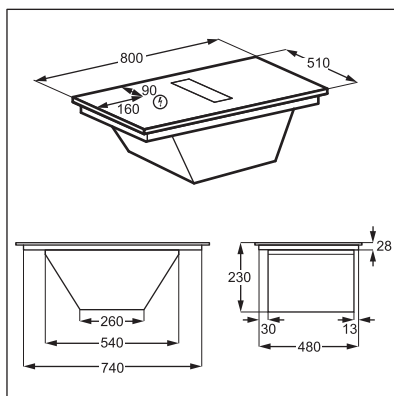
Vetëm për disa vende

Në rast të instalimit të shkarkuesit, mund të kërkohet një çelës i dritares (konsultohuni me një teknik të autorizuar). Duhet ta blini veçmas pasi nuk vjen me pianurën. Çelësi i dritares duhet të montohet nga një teknik i autorizuar. Referojuni broshurës së montimit.

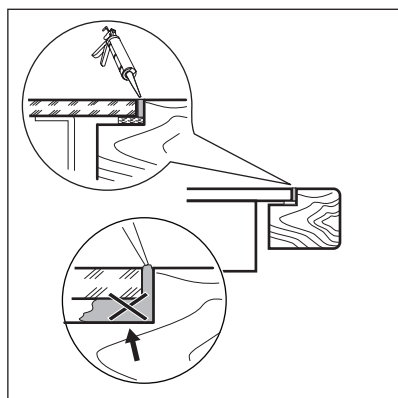
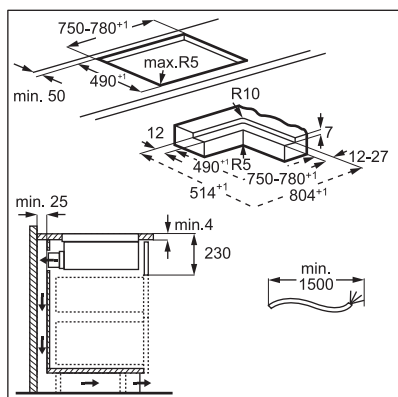
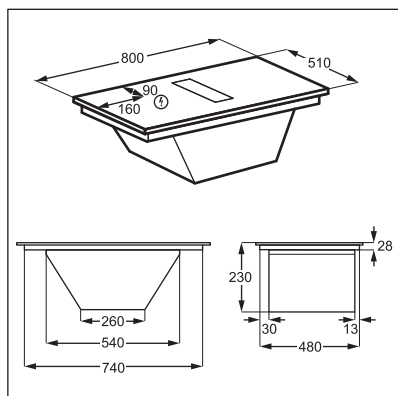


Nëse pajisja instalohet mbi një sirtar, ventilimi i pianurës mund të ngrohë artikujt që ruhen brenda në sirtar gjatë procesit të gatimit.

MONTIMI LART



MONTIMI I INTEGRUAR



Gjeni videon udhëzuese "Si të instaloni pianurën tuaj AEG me heqje avulli me

induksion" duke shtypur emrin e plotë të treguar në grafikun më poshtë.



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

How to install your AEG
induction extractor hob



Montimi i strehës së filtrit

Pajisja duhet të përdoret gjatë gjithë kohës me të gjithë filtrat e përfshirë në sferën e dorëzimit.

Përpara përdorimit të parë sigurohuni të futni filtrat e karbonit me jetë të gjatë brenda mbajtëses me dorezat të kthyer nga brenda. Referojuni "Pastrimi i filtrave të aspiratorit". Pasi të jetë montuar mbajtësja e filtrit, vendoseni brenda sistemit të aspiratorit dhe vendosni rrjetën në kapak.

3.5 Kablloja e linjës

- Pianura vjen me një kabllo elektrike dhe mund të vihet në punë vetëm A me anë të një foleje sigurie me siguresë.
- Për të zëvendësuar kablлон e dëmtuar të rrjetit, përdorni llojin e kablllos që duron një temperaturë prej 125 °C ose më të lartë.
- Flisni me qendrën lokale të shërbimit. Kablloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një electricist i kualifikuar.

⚠ PARALAJMËRIM!

Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.

⚠ KUJDES!

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.

⚠ KUJDES!

Mos i shpuni apo saldoni fundet e telave. Është e ndaluar.

⚠ KUJDES!

Mos e lidhni kablлон pa fashetën e fundit të kablllos.

Lidhja me një fazë

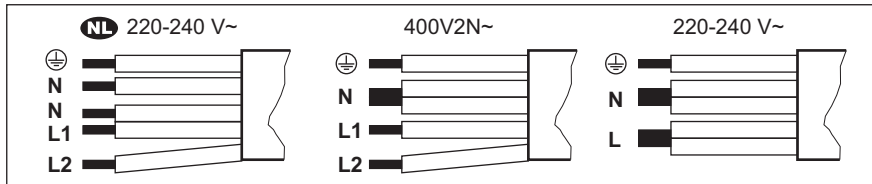
- Hiqni fashetën e fundit të kablllos nga teli i zi dhe ai kaf.

- Hiqni një pjesë të izolimit në skajin e zi dhe atij kafe të kablllos.
- Lidhni skajet e kablllove të zeza dhe kafe.
- Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kablllos (nevojitet vegël e posaçme).

Lidhja NL

- Hiqni fashetën e fundit të kablllos nga telat blu.

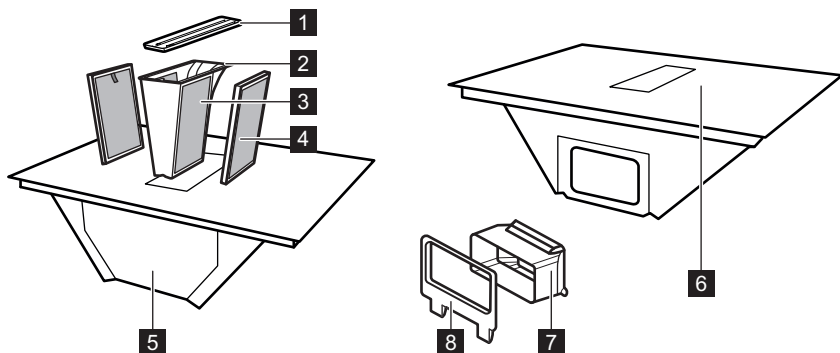
- Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kabllit blu.
- Aplikoni një fashetë të re në çdo skaj të kablllos (nevojitet vegël e posaçme).



NL 220 - 240 V~	Lidhja me dy faza: 400 V2N~	Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² ose 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² ose 3x4 mm ²
E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë
N Blu dhe blu	N Blu dhe blu	N Blu dhe blu
L1 E zezë	L1 E zezë	L E zezë dhe kafe
L2 Kafe	L2 Kafe	

4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

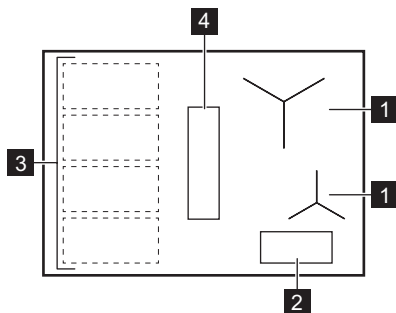
4.1 Përmbledhje e produktit



- 1 Raft
- 2 Mbajtësja e filtrit të yndyrës
- 3 Filtri i yndyrës (nuk mund të hiqet)
- 4 Filtri prej karboni me jetë të gjatë
- 5 Tava e pikimit (nën sistemin e aspiratorit)

- 6 Pianurë
- 7 Përshtatësi i tubit të ajrimit
- 8 Pajisje e tubit të ajrimit për murin e pasmë

4.2 Skema e sipërfaqes së gatimit



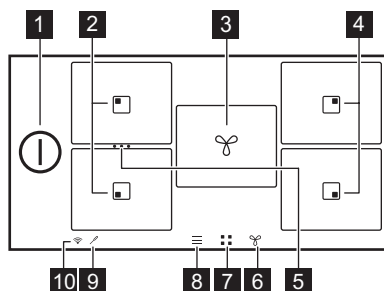
- 1 Zona e gatimit me induksion
- 2 Paneli i kontrollit
- 3 Zona e gatimit fleksibël me induksion përbëhet nga katër pjesë
- 4 Aspiratori



Për informacion të detajuar rreth madhësive të zonave të gatimit, referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

4.3 Skema e panelit të kontrollit

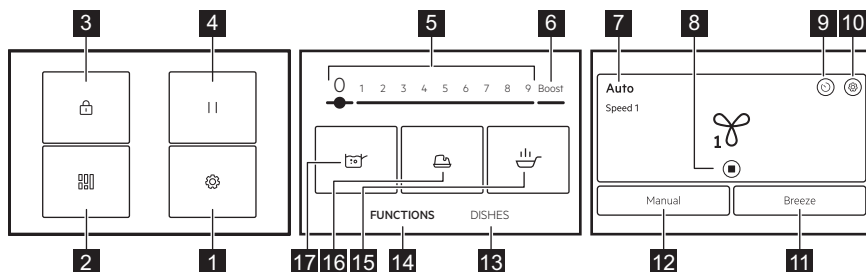
Pamja kryesore



Simboli	Përshkrimi
1 ①	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2 ■	Zona me Skuqje në tigan dhe Zierja funksionet.
3 ✂	Për të cilësuar funksionet e pianurës.
4 ■	Zona me Zierja funksionin.
5 ...	Një shkurtesë për Flex Bridge. Për të kaluar mes tre regjimeve të disponueshme: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funksioni i kombinon dy zonat e gatimit në segmente.

Simboli	Përshkrimi
6	 Shkurtorja e funksioneve të aspiratorit.
7	 Për të hapur shikimin e përgjithshëm të zonës.
8	 Për të hapur Menyja.
9	 Treguesi Sensori i temperaturës.
10	 Treguesi WiFi.

shikimin e zgjeruar



Lista e funksioneve mund të ndryshojë në varësi të versionit të softuerit.

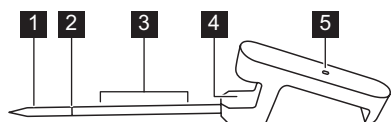
Simboli	Përshkrimi
1	 Cilësimet. Për të hapur cilësimet e pianurës.
2	 Flex Bridge. Për të kaluar mes tre modaliteteve të disponueshme: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funksioni i kombinon dy zonat e gatimit në segmente.
3	 Lock. Për të kyçur / shkyçur panelin e kontrollit.
4	 Pause. Për të caktuar të gjitha zonat e gatimit që funksionojnë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.
5	1 - 9 Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.
6	Boost Për të aktivizuar cilësimin maksimal të nxehtësisë.
7	Manual / Auto Për të shfaqur cilësimin e tanishëm të ventilatorit të aspiratorit.
8	 Për të ndalur / rindezur aspiratorin.
9	 Kohëmatësi i aspiratorit. Për të cilësuar kohëmatësin për aspiratorin.
10	 Cilësimet e aspiratorit. Për të hapur cilësimet e aspiratorit.
11	Breeze Për të aktivizuar Breeze funksionin .
12	Manual Për të hapur cilësimet manuale të aspiratorit.

Simboli	Përshkrimi
13 	Gatime Për të zgjedhur programet e paracaktuara automatikisht për llojet e ndryshme të ushqimit.
14 FUNKSIONET	Për të zgjedhur programe automatike për metoda të ndryshme të gatimit.
15 	Skuqje në tigan. Për të skuqur lloje të ndryshme ushqimi me nivele nxehtësie të kontrolluara automatikisht.
16 	Shkrirja. Për të shkrirë produkte të ndryshme, p.sh. çokollatë ose gjalpë.
17 	Zierja. Për të rregulluar automatikisht temperaturën e ujit në mënyrë që të mos vlojë sapo të arrijë pikën e vlimit.

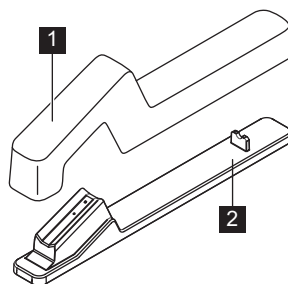
Shfaqni kalimin

Simboli	Përshkrimi
OK	Për të konfirmuar përzgjedhjen ose parametrat.
X	Për të mbyllur dritaren që shfaqet.
^ v	Për të hequr / zgjeruar udhëzimet në ekran.
	Për të aktivizuar / çaktivizuar opsionin.
< >	Për të shkuar prapa / përpara një nivel në Menyja.

4.4 Sensori i temperaturës



- 1** Pika e matjes
- 2** Niveli minimal i shënuar
- 3** Niveli i rekomanduar për zhytje (për lëngjet)
- 4** Gresi për vendosjen e Sensori i temperaturës në buzë
- 5** Drita e kontrollit



- 1** Mbulesë
- 2** Stacioni i karikimit

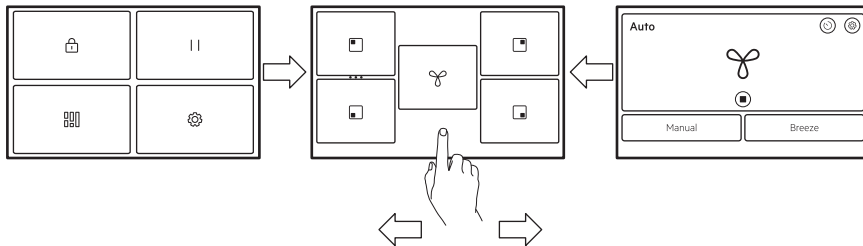
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Kalimi përmes ekranit



Për të lundruar ndërmjet ekraneve, trokitni lehtë mbi simbolet në fund të ekranit. Mund të rrëshqitni gjithashtu majtas për të menaxhuar cilësimet për aspiratorin ose djathtas për të arritur Menyja.



Nëse ekrani nuk reagon menjëherë, sigurohuni që po prekni qendrën e simbolit / opsionit të zgjedhur ose përpikuni ta shtypni pak më gjatë.

5.2 Lidhja e parë me rrjetin elektrik

Kur lidhni pianurën me rrymën elektrike duhet të vendosni Gjuha, Ndriçimi, Volumi dhe Tinguajt e butonave.

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

5.3 FlexPower

FlexPower përcakton sesa energji përdoret nga pianura gjithsej, brenda kufijve të siguresave të instalimit në shtëpi.

Filimisht pajisja punon në nivelin më të lartë të mundshëm të fuqisë. Fuqinë maksimale mund ta ndryshoni nëse instalimi nuk mbështet fuqinë e plotë.



Nëse niveli i fuqisë është më i ulët se 2000 W, nuk mund të aktivizoni ndonjë nga programet automatike (Gatime ose FUNKSIONET).

1. Ndizni pianurën.
2. Sigurohuni se të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara.
3. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
4. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > FlexPower dhe zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë.

5. Prekni  ose . Ndiqni udhëzimet në ekran për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.



KUJDES!

Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi.

5.4 Lidhja/aplikacioni me valë

Për të përdorur aplikacionin, pianura duhet të jetë e lidhur me rrjetin me valë. WiFi është aktiv si i paracaktuar.

1. Prekni .
2. Zgjidhni Cilësimet > Lidhjet > WiFi.
3. Prekni rrëshqitësin  për të aktivizuar WiFi.

Pianura tani është gati për t'u lidhur me rrjetin me valë dhe me aplikacionin.

4. Prekni LIDHUNI.
5. Shkarkoni aplikacionin. Skanoni kodin QR që ndodhet në kapakun e pasmë të manualit të përdorimit ose shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
6. Hapni aplikacionin dhe regjistrohuni për të marrë një llogari.
7. Shto një pajisje të re.
8. Ndiqni udhëzimet në aplikacion për të përfunduar procesin e lidhjes.

Ndryshimi/çaktivizimi i lidhjes së rrjetit

Për të shkëputur pianurën nga rrjeti juaj i shtëpisë:

1. Prekni .
2. Zgjidhni Cilësimet > Lidhjet > WiFi:
 - Për t'u shkëputur nga rrjeti juaj me valë, prekni SHKËPUTUNI.
 - Për ta çaktivizuar WiFi prekni rëshqitësin .

Për të lidhur pianurën me rrjetin e ri me valë, referojuni më sipër "Lidhja me valë / aplikacioni".

5.5 Sensori i temperaturës çiftimi dhe kalibrimi

Pianura juaj nuk është e çiftuar me Sensori i temperaturës pas dorëzimit. Çiftoje përpara përdorimit të parë ose kur ta zëvendësoni me një të re.

Për të siguruar temperatura të sakta, kalibroni Sensori i temperaturës pas çiftimit.

1. Prekni .
2. Zgjidhni Cilësimet > Lidhjet > Bluetooth.
3. Prekni rëshqitësin  për të aktivizuar Bluetooth.

Pianura gjen automatikisht aksesoret e disponueshëm. Nëse Sensori i temperaturës juaj nuk shfaqet në listë, sigurohuni që të jetë i karikuar. Më pas tundeni ose prekeni dy herë derisa drita të fillojë të pulsojë.

4. Zgjidhni Sensori i temperaturës nga lista dhe ndiqni udhëzimet në ekran për të përfunduar procesin e çiftimit.

Pas çiftimit, ekrani shfaq automatikisht ekranin e kalibrimit.

5. Prekni NISJA dhe ndiqni udhëzimet në ekran për të përfunduar procesin e kalibrimit.

Nëse nuk e kalibroni Sensori i temperaturës në këtë hap, mund ta bëni më vonë. Hapni sërish cilësimet e Bluetooth dhe zgjidhni Sensori i temperaturës tuaj për të vazhduar konfigurimin.

Për të përdorur të gjitha funksionet e Sensori i temperaturës, kalibrojeni në fillim.

Sensori i temperaturës rivendosje / heqje

Në çdo moment, mund ta ricilësoni Sensori i temperaturës ose shkëpusni atë nga pianura.

1. Prekni .
2. Zgjidhni Cilësimet > Lidhjet > Bluetooth. Ekranin tregon të lidhur Sensori i temperaturës.
3. Prekni Sensori i temperaturës.
 - Për të kalibruar Sensori i temperaturës prekni sërish RIVENDOSNI.
 - Për të hequr Sensori i temperaturës nga pianura prekni .

Për të lidhur sërish Sensori i temperaturës ose për të shtuar një të ri referojuni "Sensori i temperaturës çiftimi dhe kalibrimi".

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

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

6.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë çaktivizuar.

- nuk e vendosni cilësimin e nxehtësisë pasi të aktivizoni pianurën.
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë etj.). Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pllaka nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere vlon e thatë). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni përsëri pianurën.
- përdorni enë të gabuar ose nuk ka enë në një zonë të caktuar. Zona e gatimit me induksion çaktivizohet automatikisht pas 50 sekondash.

- nuk çaktivizoni një zonë gatimi ose nuk ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak kohe shfaqet një mesazh dhe pianura çaktivizohet.

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

Cilësimet e nxehtësisë	Pianura çaktivizohet pas
1 - 2	6 orë
3 - 5	5 orë
6	4 orë
7 - 9	1.5 orë



Kur përdorni Skuqje në tigan pianura çaktivizohet pas 1,5 orësh. Për Shkrija pianura çaktivizohet pas 6 orësh.

6.3 Zbulimi i tenxheres

Ky funksionalitet zbulohet nëse tenxheret u vendosën në zonat e gatimit dhe çaktivizon zonat e gatimit nëse ena e gatimit nuk është më e zbulueshme.

- Nëse vendosni enën e gatimit në një zonë gatimi fillimisht dhe pastaj aktivizoni pianurën, shfaqet një shirit gri në shikimin e përgjithshëm të zonës së gatimit korresponduese.
- Shiriti nuk do të shfaqet nëse nuk ka asnjë enë gatimi në zonën e gatimit ose ena e gatimit nuk mund të zbulohet për shkak të vendosjes së saj të pasaktë ose materialit të papërshtatshëm.
- Nëse hiqni enën e gatimit nga një zonë e gatimit e aktivizuar dhe e vendosni atë mënjatë përkohësisht, shikimi i përgjithshëm i zonës së gatimit korresponduese do të fillojë të pulsojë. Nëse nuk e vendosni enën përsëri në zonën e aktivizuar të gatimit brenda 120 sekondash, zona e gatimit do të çaktivizohet automatikisht. Për të rifilluar gatimin, sigurohuni të vendosni enën e kuzhinës përsëri në zonat e kuzhinës përpara afatit kohor të treguar.

6.4 Përdorimi i zonave të gatimit

Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.



Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit"). Sigurohuni se ena e gatimit është e përshtatshme për pianura me induksion. Për më shumë informacion rreth llojeve të enëve, referojuni "udhëzime dhe këshilla".

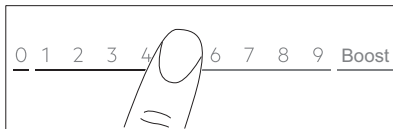
Për të aktivizuar zonën e gatimit, vendosni enën e gatimit në qendër të zonës së gatimit dhe prekni simbolin përkatës të zonës. Programet e disponueshme shfaqen në ekran. Cilësoni nivelin e nxehtësisë ose zgjidhni një nga funksionet automatike. Për t'u kthyer tek ekrani kryesor, prekni **X** në cepin lart djathtas.

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

6.5 Cilësimet e nxehtësisë

- Aktivizoni pianurën.
- Vendosni tenxheren në zonën e zgjedhur të gatimit dhe prekni simbolin e zonës përkatëse.
- Prekni ose rrëshqitni gishtin për të vendosur cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.

Imazhet e vogla të nivelit të fuqisë 1-9 bëhen më të mëdha dhe shiriti më poshtë shndërrohet në të kuq për të treguar cilësimin e tanishëm të fuqisë. Kur zgjidhet niveli i fuqisë, ekrani ndryshon tek pamja e zgjeruar e ekranit.



Gjithashtu mund të ndryshoni cilësimin e nxehtësisë në ekranin e shikimit të përgjithshëm të zonës. Për të shkuar tek ekranin e shikimit të përgjithshëm të zonës, prekni qendrën e pamjes së zgjeruar të ekranit. Për të ndryshuar nivelin e nxehtësisë, prekni — ose +. Për të hapur pajen e zgjeruar të ekranit, prekni nivelin e fuqisë.

6.6 Boost

Ky funksion vendos më shumë fuqi në dispozicion të zonave të gatimit me induksion. Funksioni mund të aktivizohet për zonën e gatimit vetëm për një kohë të kufizuar. Pas kësaj kohe, zona e gatimit automatikisht kthehet pas në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.

1. Zgjedhja e zonës së gatimit.
2. Prekni Boost për të aktivizuar funksionin. Funksioni çaktivizohet automatikisht. Për të çaktivizuar funksionin, zgjidhni në mënyrë manuale zonën dhe ndryshoni cilësimin e nxehtësisë së tij në 0.



Boost nuk punon kur:

- Flex Bridge është aktiv,
- fuqia brenda një faze është e pamjaftueshme (referojuni "Menaxhimi i fuqisë").



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

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



PARALAJMËRIM!

Përsa kohë që treguesi është i ndezur, ekziston një rrezik djegiesh nga nxehtësia e mbetur.

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

Treguesit shfaqen kur një zonë e gatimit është e nxehtë. Tregojnë nivelin e nxehtësisë

së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht:



- vazhdoni gatimin,



- mbani ngrohtë,



- nxehtësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

6.8 Regjimi i mbajtjes ngrohtë

Ky funksion e mban ushqimin të ngrohtë me cilësimin e ulët të temperaturës.

Regjimi i mbajtjes ngrohtë është i disponueshëm vetëm kur zona e gatimit është ende e ngrohtë pas procesit të përfunduar të gatimit (me një imazh të vogël të dukshëm të nxehtësisë së mbetur) dhe ena e gatimit mbetet në zonë. Funksioni nuk punon me një zonë gatimit të ftohtë.

1. Prekni për të aktivizuar Regjimi i mbajtjes ngrohtë.

Regjimi i mbajtjes ngrohtë funksionon derisa fiket.

2. Për të ndaluar funksionin, prekni në cepin lart majtas të ekranit.

Mund të cilësoni një kohëmatës, nëse nevojitet. Referojuni "Opsionet e kohëmatësit".

6.9 Opsionet e kohëmatësit



Kohëmatësi ECO

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

Për të kursyer energji, nxehtësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se Kohëmatësi ECO të dëgjohet. Ndryshimi në kohën e funksionimit varet nga niveli i cilësimit të

nxehtësisë dhe kohëzgjatja e funksionimit të gatimit.

Mund ta përdorni këtë funksion kur zona e gatimit është e aktivizuar. Mund të vendosni funksionin me kohëmatës për secilën zonë më vete.

1. Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën përkatëse të gatimit dhe më pas vendosni funksionin.
 2. Prekni simbolin e zonës.
 3. Prekni .
- Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.
4. Vendosni një shenjë në Zona e ndalimit kuti për të aktivizuar funksionin.
 5. Cilëso orën.
 6. Prekni OK për ta konfirmuar.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu **X** që të anuloni përzgjedhjen.

Mund të ndryshoni cilësimet Kohëmatësi ECO gjatë gatimit: prekni  me vlerën e kohëmatësit, pastaj prekni MODIFIKO.

Kur kohëmatësi përfundon, një sinjal dëgjohej dhe një dritare shfaqet. Për të ndaluar sinjalin, prekni OK.

Për të çaktivizuar, funksionin caktoni cilësimin në 0. Si alternativë, prekni  me vlerën e kohëmatësit, prekni **X** dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

Kohëmatësi

Mund ta përdorni këtë funksion kur zona e gatimit është e aktivizuar.

Funksioni nuk ndikon mbi ndonjë funksion tjetër që përdoret në të njëjtën kohë.

1. Zgjidhni një zonë gatimi.
- Trëshqitësi përkatës do të shfaqet në ekran.

2. Prekni .

Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.

3. Hiqni shenjën nga Zona e ndalimit kutia për të aktivizuar funksionin.
4. Vendosni kohën.
5. Prekni OK për ta konfirmuar.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu **X** që të anuloni përzgjedhjen.

Mund të ndryshoni cilësimet Kohëmatësi gjatë gatimit:

prekni  me vlerën e kohëmatësit, pastaj prekni MODIFIKO.

Kur kohëmatësi përfundon, tingëllon një sinjal dhe një dritare shfaqet. Prekni OK për të ndaluar sinjalin.

Për të çaktivizuar funksionin prekni  me vlerën e kohëmatësit, prekni **X** dhe konfirmoni zgjidhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

6.10 || Pause

Ky funksion i cakton të gjitha zonat e gatimit që janë në punë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.

Ju nuk mund ta aktivizoni funksionin nëse ndonjë program automatik (Gatime ose FUNKSIONET) po ekzekutohet.

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

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit. Kur funksioni i kohëmatësit përfundon, prekni kudo në ekran për të ndaluar sinjalin akustik.

1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Shtypni || për të aktivizuar funksionin.

Cilësimi i nxehtësisë ulet në  (Regjimi i mbajtjes ngrohtë).

Për të çaktivizuar funksionin, prekni RIFILLONI.

Do të rivendosen cilësimet e mëparshme të nxehtësisë.

6.11 Lock

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të pianurës. Parandalon një ndryshim aksidental të cilësimit të nxehtësisë / cilësimit të shpejtësisë së ventilatorit.

1. Vendosni cilësimin e nxehtësisë.
2. Prekni  për të hapur Menyja.
3. Shtypni  për të aktivizuar funksionin.

Për të çaktivizuar funksionin, shtypni dhe mbani të shtypur ZHBLLOKONI për 4 sekonda.



Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

6.12 Child Lock

Ky funksion parandalon vënien në punë pa dashje të pianurës dhe aspiratorit.

1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Opsionet > Child Lock.
3. Ndizni çelësin dhe prekni shkronjat E-U-O në rendin alfabetik për të aktivizuar funksionin.

Fikni çelësin për të çaktivizuar funksionin.

Mund të duhet një farë kohe që funksioni të punojë pas aktivizimit.

6.13 Sensori i temperaturës informacion i përgjithshëm

Sensori i temperaturës është një sondë temperature me valë. Mund ta përdorni për të rregulluar parametrat e gatimit për lloje të ndryshme gatimesh dhe për t'i ruajtur ato gjatë gjithë procesit të gatimit. Sensori i temperaturës punon edhe si termometër, i cili ju ndihmon të monitoroni temperaturën e ushqimit ose lëngut gjatë gatimit. Mund të aktivizoni Sensori i temperaturës për Gatime dhe FUNKSIONET, si dhe gatimin manual.

Sensori i temperaturës lidhet me pianurën përmes Bluetooth dhe është i karikueshëm. Sipas normativave: EN 60335 Sensori i temperaturës duhet të karikohet duke përdorur vetëm stacionin e karikimit dhe përshtatësin e energjisë të përfshirë në paketë. Një minutë karikim siguron deri në 8 orë funksionim.

Ngjyra e dritës tregon sjelljen Sensori i temperaturës:

- E kuqe - karikim
- E kuqe pulsuese - alarm / pak bateri
- E gjelbër - plotësisht i karikuar
- Blu - duke u lidhur

Pika e matjes ndodhet në distancën në mes të majës dhe nivelit minimal të shënuar. Fusni

Sensori i temperaturës brenda në ushqim të paktën deri në nivelin minimal të shënuar. Vendosni Sensori i temperaturës në buzë të tenxheres ose tiganit pranë aspiratorit. Vetëm pjesa metalike e sensorit të ushqimit mund të kontaktojë ushqimin dhe lëngun. Nëse bie në lëng, hiqeni me kujdes duke përdorur një mjet të përshtatshëm.

Këshilla për lëngjet

- Zhytenin Sensori i temperaturës në lëng 2-5 cm mbi shenjën e nivelit minimal për të marrë rezultatet më të mira të gatimit.
- Përdorni një kapak për të kursyer kohë dhe energji. Shënoni kutinë Përdor kapakun.

Këshilla për ushqimet e ngurta

- Ndiqui udhëzimet në ekran për ta vendosur Sensori i temperaturës si duhet në ushqim për rezultatet më të mira të gatimit.
- Fusni Sensori i temperaturës në pjesën më të trashë të ushqimit.
- Sigurohuni që Sensori i temperaturës të futet mirë në ushqim.
- Për mish / peshk me trashësi 2 - 3 cm, maja e Sensori i temperaturës duhet të arrijë fundin e enës.
- Hiqni Sensori i temperaturës përpara se ta ktheni copën e ushqimit, nëse është e nevojshme, më pas vendoseni përsëri.
- Kur përdorni një placha, sigurohuni që doreza e Sensori i temperaturës të qëndrojë jashtë sipërfaqes së saj.

6.14 Gatimi me Sensori i temperaturës

Sigurohuni që Sensori i temperaturës të jetë i lidhur, i kalibruar dhe i karikuar përpara se të filloni gatimin. Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë".

Kur përdorni programe automatike si "FUNKSIONET" ose "Gatime", përdorni Sensori i temperaturës si një ndihmë shtesë për të matur, vendosur dhe rregulluar temperaturën e synuar të zonës së gatimit të specifikuar për çdo gatim ose metodë gatimi. Referojuni "FUNKSIONET" dhe "Gatime".

1. Zgjidhni funksionin ose llojin e gatimit nga Menyja.

2. Prekni  në këndin e sipërm djathtas të ekranit për të vendosur ose rregulluar temperaturën e synuar.
 - Mund të prekni OK dritaren që shfaqet për të përdorur cilësimet e parazgjedhura. Për të çaktivizuar dritaren në mënyrë të përhershme, shënoni ☐ përpara se të aktivizoni funksionin.
 - Për disa funksione ka këshilla të qëndrueshme të disponueshme në ekran.
 - Për Skuqje në tigan, mund ta ndryshoni nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë. Për disa gatime mund të kontrolloni temperaturën e brendshme të ushqimit nëse përdorni Sensori i temperaturës.
 - Disa prej opsioneve fillojnë me ngrohjen paraprake. Progresin mund ta gjurmoni në shiritin e kontrollit.
 - Për shumicën e opsioneve, p.sh. SousVide dhe Ziera, mund të ndryshoni temperaturën e parazgjedhur.
 - Mund ta ndryshoni kohën e paracaktuar të gatimit ose mund të cilësoni kohën tuaj. Vetëm për SousVide koha minimale e gatimit është paracaktuar.
3. Ndiqni udhëzimet që shfaqen në ekran.
4. Pasi të kalojë koha e caktuar dhe/ose të arrihet temperatura e synuar, një sinjal akustik dëgjohet dhe shfaqet një njoftim. Për të mbyllur dritaren, prekni OK.

Termometri

Kur gatuani manualisht, mund ta përdorni Sensori i temperaturës si termometër për të matur temperaturën e gatimit dhe për t'ju njoftuar kur të arrihet temperatura e synuar.

1. Hapni rrëshqitësin për zonën e gatimit dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë.
2. Prekni  në këndin e sipërm djathtas të ekranit.

Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran.

3. Cilëso temperaturën e synuar të gatimit. Temperatura aktuale siç është e matur Sensori i temperaturës tani është e dukshme në këndin e djathtë të ekranit. Prekni përsëri

për të rregulluar temperaturën e synuar, nëse është e nevojshme.

4. Pasi zona e gatimit të arrijë temperaturën e synuar, një sinjal akustik dëgjohet dhe shfaqet një njoftim.

6.15 FUNKSIONET: Skuqje në tigan

Ky funksion ju lejon të vendosni një nivel të përshtatshëm të cilësimit të nxehtësisë për të skuqur ushqimin tuaj. Pianura rregullon temperaturën për lloje të ndryshme ushqimi dhe e ruan atë gjatë gjithë gatimit. Pasi vendoset cilësimi i nivelit të nxehtësisë, nuk nevojitet asnjë rregullim në mënyrë manuale i temperaturës.

KUJDES!

Përdorni vetëm enë gatimi të ftohta. Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni një tigan pa vaj / yndyrë në një prej zonave të gatimit në anën e majtë. Mund t'i kombinoni të katër seksionet në dy zona gatimi me madhësi të ndryshme ose në një zonë të madhe gatimi duke përdorur Flex Bridge.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Skuqje në tigan.
3. Lidhni Sensori i temperaturës, nëse nevojitet.

Prekni  për të rregulluar temperaturën.

4. Zgjidhni një nivel të skuqjes. Nis ngrohja paraprake.

5. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme.

Kohëmatësi nis menjëherë.

Pasi tigani arrin temperaturën e synuar, dëgjohet një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare. Tani mund të vendosni vaj dhe ushqim brenda tiganit. Për të mbyllur dritaren dhe për të filluar tiganisjen, prekni OK. Për të ndaluar funksionin prekni me dorë 0 në shiritin e kontrollit.

Udhëzime dhe këshilla:

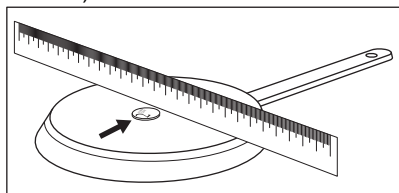
- Ndiqni udhëzimet në ekran se kur të ktheni ushqimin ose për të rregulluar nivelin e nxehtësisë.
- Mund të ndryshoni nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë, nëse nevojitet.

- Për copat e trasha të ushqimit ose patatet e pagatuara përdorni një kapak gjatë 10 minutave të para të skuqjes.
- Tiganët e rëndë mund të duan më shumë kohë për t'u nxehur.
- Përdorni tiganët e laminuar me nivel të ulët nxehtësie për të parandaluar mbinxehjen dhe dëmtimin e enëve të gatimit.
- Mos përdorni enë gatimi të holla të emaluara. Mund të mbinxehet dhe të dëmtohet.

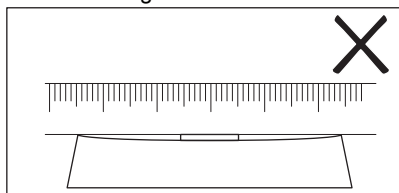
Tiganët e duhur për funksionin Skuqje në tigan

Përdorni vetëm tiganë me bazamente të sheshta. Për të kontrolluar nëse tigani është i saktë:

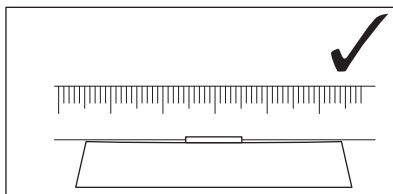
1. Vendoseni tiganin përmbys.
2. Vendosni një vizore në fund të tiganit.
3. Përpikuni të vendosni një monedhë 1, 2 ose 5 cent Euro (ose ndonjë monedhë me trashësi të ngjashme, përafërsisht 1,7 mm) midis vizores dhe fundit të tavës.



- a. Tigani nuk është i duhuri nëse mund ta vendosni monedhën midis vizores dhe tiganit.



- b. Nëse nuk mund ta vendosni monedhën në hapësirën ndërmjet vizores dhe tiganit, atëherë është tigani i duhur.



6.16 FUNKSIONET: Zierja

Ky funksion rregullon nivelin e cilësimit të nxehtësisë automatikisht në mënyrë që uji të mos vlojë sapo të arrijë pikën e vlimit.

Zierja funksioni kërkon Sensori i temperaturës të punojë.

KUJDES!

Mos e përdorni funksionin me enë gatimi bosh. Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni një tenxherë të mbushur me ujë në zonën e gatimit. Lëngu duhet të mbulojë plotësisht shenjën e nivelit minimal të Sensori i temperaturës.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Zierja.
3. Lidhni Sensori i temperaturës.

Prekni  për të rregulluar temperaturën.

4. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse nevojitet.

Kohëmatësi nis menjëherë.

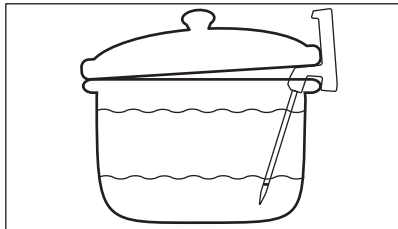
5. Për të ndaluar funksionin në mënyrë manuale, prekni  në cepin lart majtas të ekranit.

Pasi është arritur pika e vlimit, pianura automatikisht pakëson nivelin e cilësimit të nxehtësisë. Në këtë pikë, gjithashtu mund ta rregulloni atë në mënyrë manuale sipas nevojës. Ndiqni udhëzimet e ekranit.

Udhëzime dhe këshilla:

- Funksioni është më i përshtatshmi për zierjen e ujit dhe gatimin e patateve.
- Karikoni Sensori i temperaturës para gatimit.
- Kalibroni Sensori i temperaturës para përdorimit për të përcaktuar pikën e saktë të vlimit.
- Mbushni tenxheren me ujë të ftohtë ose në temperaturë dhome. Niveli minimal i lëngut duhet të mbulojë plotësisht shenjën

e nivelit minimal në Sensori i temperaturës. Niveli maksimal i lëngut lë të paktën 4 hapësira cm poshtë buzës së tenxheres.



- Në varësi të llojit të ushqimit dhe enëve të gatimit, mund të rregulloni cilësimin e nxehtësisë pasi të keni arritur pikën e vlimit.
- Nëse është e nevojshme, shtoni kripë pasi të jetë arritur pika e vlimit.
- Përdorni një kapak për të kursyer energji. Kini kujdes kur ta hiqni.

6.17 FUNKSIONET: Shkrija

Mund ta përdorni këtë funksion për të shkruar produkte, p.sh. çokolatë ose gjalpë.



KUJDES!

Mos e lini pianurën të qëndrojë pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në përdorim.

1. Vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Shkrija.
3. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme.
4. Prekni OK.

Për të ndaluar funksionin në mënyrë manuale, prekni në cepin lart majtas të ekranit.

6.18 Gatime

Ky funksion ju ndihmon të përgatisni ushqime të ndryshme duke përdorur programe të paracaktuara të përkushtuara ndaj kategorive specifike të ushqimit. Disponueshmëria e programeve varet nga zona e gatimit.



KUJDES!

Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit. Mund t'i kombinoni të katër seksionet në dy zona gatimi me madhësi të ndryshme ose në një zonë të madhe gatimi duke përdorur Flex Bridge.
2. Zgjidhni Gatime.
3. Zgjidhni llojin e ushqimit.
4. Lidhni Sensori i temperaturës, nëse nevojitet.

Prekni për të rregulluar temperaturën.

5. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse nevojitet.

6. Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran.

Në varësi të llojit të ushqimit dhe programit të zgjedhur, mund të cilësoni dhe të modifikoni hollësitë, p.sh. nivelin e pjekjes, nivelin e nxehtësisë për skuqje, etj.

Udhëzime dhe këshilla:

- Pjatat e gatuar më shpesh shtohen automatikisht në listën e Më të gatuarat.
- Disa gatime kanë emra të gjatë që nuk mund të shfaqen plotësisht në listë. Për të parë emrin e plotë të një gatimi, prekni "...".
- Mund të shtoni në mënyrë manuale programe në listën e Të preferuara .
- Mund të fshihni disa programe duke prekur . Për të rikthyer programet, shkoni te Cilësimet > Konfigurimi > Gatime.

6.19 Gjuha

1. Prekni për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Gjuha.
3. Zgjidhni gjuhën nga lista.

Për të ruajtur zgjedhjen, shtypni ose . Pastaj zgjidhni PO në dritaren që shfaqet.

Nëse zgjedhët gjuhën e gabuar, prekni >

Shfaqet një listë. Zgjidhni opsionin e parë nga sipër në të majtë, pastaj opsionin e dytë nga sipër në të djathtë. Lëvizni poshtë për të zgjedhur gjuhën e saktë nga lista. Kur shfaqet dritarja, zgjidhni opsionin në të djathtë.

6.20 Tingujt e butonave / Volumi

Ju mund të zgjidhni llojet e tingujve që lëshon pianura ose t'i çaktivizoni ato krejtësisht. Ju

mund të zgjidhni mes klikimit (parazgjedhje) ose bipy.

Gjithashtu mund të zgjidhni nivelin e volumnit.

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Tingujt e butonave / Volumi.
3. Zgjidhni opsionin e duhur.
Cilësimi ruhet automatikisht.

6.21 Ndriçimi

Ju mund të ndryshoni ndriçimin e ekranit.

Ka 5 nivele ndriçimi, 1 është më i ulët dhe 5 është më i lartë.

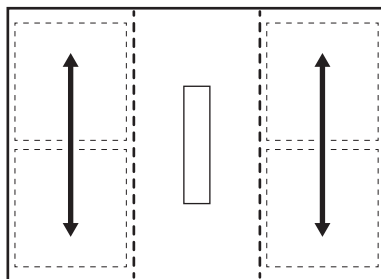
1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Ndriçimi.
3. Zgjidhni nivelin e duhur.
Cilësimi ruhet automatikisht.

6.22 Menaxhimi i fuqisë

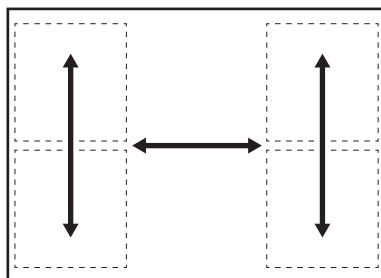
Nëse janë aktive disa zona dhe energjia e konsumuar tejkalon kuotën e linjës, ky funksion e ndan energjinë e marrë mes të gjitha zonave të gatimit (të lidhura në të njëjtën fazë). Pianura kontrollon cilësimet e nxehtësisë për të mbrojtur siguresat e instalimit në shtëpi.

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Secila fazë ka ngarkesë maksimale elektrike prej 3680W. Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.
- Cilësimi i nxehtësisë i zonës së gatimit i zgjedhur i pari (ose një zonë gatimi duke përdorur FUNKSIONET ose Gatime) ka gjithnjë përparësi. Fuqia e mbetur do të ndahet ndërmjet zonave të tjera të gatimit sipas rendit të zgjedhjes.
- Ngjyra e shiritit të kontrollit tregon opsionet e disponueshme të cilësimeve të nxehtësisë:
 - e kuqe - cilësimi aktual i nxehtësisë,
 - e bardhë - cilësimi maksimal i disponueshëm i nxehtësisë,
 - gri e hapur - cilësimi jo i disponueshëm i nxehtësisë (funksionon Menaxhimi i fuqisë).

- Nëse nuk është i disponueshëm një cilësim më i lartë nxehtësie, reduktojeni në fillim për zonat e tjera të gatimit. Shihni ilustrimin për kombinime të mundshme në të cilat mund të shpërndahet energjia mes zonave të gatimit.



Nëse fuqia gjithsej e pianurës është e kufizuar (1500 W - 6000 W) funksioni shpërndan fuqinë e disponueshme ndërmjet të gjitha zonave të gatimit. Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë" > "FlexPower".



6.23 Funksionet e kapakut



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

Regjimi manual

Aspiratori mund të funksionojë pranë pllakës së gatimit gjatë gatimit, si dhe kur pianura është e fikur.

1. Prekni  për të hapur opsionet e aspiratorit.
2. Prekni ose rrëshqisni gishtin tuaj për të cilësuar nivelin e shpejtësisë së ventilatorit.

3. Për të çaktivizuar aspiratorin, prekni 0.

Auto

Funksion rregullon automatikisht nivelin e shpejtësisë së ventilatorit bazuar në temperaturën e zonës së gatimit. Funksioni zakonisht aktivizohet paraprakisht.

Regjimi Auto ka disa mënyra të ventilatorit në dispozicion. Për të ndryshuar konfigurimin zgjidhni  >  > Ventilatori automatik.

Mund të aktivizoni funksionin ndërsa pianura është e ndezur dhe asnjë prej zonave të gatimit nuk është aktive ose në çdo moment gjatë seacës së gatimit.



Nëse aktivizoni funksionin ndërsa pianura është e fikur, asnjë nga zonat e gatimit nuk funksionon dhe nuk ka asnjë nxehtësi të mbetur të dukshme në panelin e kontrollit, funksioni do të fiket vetë pas disa sekondash.

1. Shtypni dhe mbani  për të aktivizuar pianurën.
2. Prekni .
3. Nëse funksioni nuk është ndezur paraprakisht, shtypni Auto për ta aktivizuar.
4. Vendosni enën e gatimit mbi pianurë dhe zgjidhni një nivel të cilësimit të nxehtësisë. Rritni ose ulni nivelin e cilësimit të nxehtësisë sipas nevojës.

Aspiratori do të reagojë ndaj temperaturës së zonës së gatimit, duke rritur ose pakësuar nivelin e shpejtësisë së ventilatorit në përputhje. Shfaqet ikona e ventilatorit me numrin që korrespondon me shpejtësinë e ventilatorit.

5. Prekni  në një zonë gatimi të aktivizuar për të çaktivizuar zonën e gatimit ose  për të çaktivizuar pianurën.

Auto do të funksionojë për ca kohë në varësi të regjimit të caktuar. Nëse nxehtësia e mbetur është e ulët, Breeze mund të fillojë përsëri të funksionojë.



Shpejtësia e ventilatorit mund të rregullohet në mënyrë manuale gjatë gatimit duke shtypur  > Manual.

Për të çaktivizuar funksionin, prekni  > .

Nëse çaktivizoni pianurën ndërsa Auto është në funksionin, funksioni do të mbahet mend për seancën tjetër të gatimit.

Kohëmatësi i kapakut

Përdorni funksionin për të përcaktuar se për sa kohë duhet të funksionojë kapaku.

Nuk është e mundur të cilësoni kohëmatësin e kapakut ndërsa kapaku është i çaktivizuar.

1. Prekni  > .
2. Cilëso orën.
3. Shtypni OK për të nisur kohëmatësin. Kohëmatësi fillon numërimin për poshtë.
 - Pasi kohëmatësi përfundon numërimin për poshtë, kapaku përfundon funksionimin.
 - Është e mundur të cilësoni kohëmatësin e kapakut ndërsa Auto është i ndezur. Nëse Auto çaktivizon kapakun përpara sesa të përfundojë koha e cilësuar, kohëmatësi do të rivendoset.
 - Nëse kohëmatësi çaktivizon kapakun përpara Auto, funksioni do të fiket.
 - Në të dyja rastet Auto do të aktivizohet herën tjetër që ndizni pianurën.

Boost

Ky funksion aktivizon ventialorin e aspiratorit në shpejtësinë maksimale të tij.

1. Prekni  për të hapur opsionet e aspiratorit.
2. Prekni ose rrëshqitni gishtin Boost për të aktivizuar funksionin. Tingëllon një sinjal.
3. Prekni  për të hapur opsionet e aspiratorit, nëse është e nevojshme. Prekni ose rrëshqitni gishtin në pozicionin 0 për të çaktivizuar funksionin, nëse është e nevojshme.

Funksioni mund të funksionojë deri në 8 minuta. Pas asaj kohe, shpejtësia e ventilatorit ndryshon automatikisht në 3. Mund ta aktivizoni funksionin përsëri nëse nevojitet.

Breeze

Funksioni cilëson ventilatorin e kapakut në një shpejtësi tejet të ulët. Ventilatori funksionon në një nivel minimal të zhurmës menjëherë pas aktivizimit. Përdorni këtë funksion pas gatimit për të hequr ndonjë erë të mbetur.

Për të aktivizuar funksionin kur pianura është e fukur dhe kur ka nxehtësi të mbetur  është e dukshme:

1. Prekni  > Breeze.
 2. Prekni OK për të filluar funksionin. Tingëllon një sinjal.  shfaqet në ekran.
 3. Për të vendosur kohëmatësin, nëse është e nevojshme, prekni  pastaj .
 4. Cilëso orën.
- Koha e paracaktuar është caktuar për 60 minuta.

Kur kohëmatësi mbaron, aspiratori fiket automatikisht.

Vetë-tharja

Funksioni automatikisht cilëson ventilatorin e mbulesës për të vazhduar veprimtarinë pasi

përfundoni gatimin dhe fikni mbulesën. Ventilatori funksionon në nivelin e shpejtësisë minimale për 20 minuta. Funksioni heq ndonjë erë të mbetur pas gatimit.

Kur përdorni pianurën për herë të parë, funksioni aktivizohet paraprakisht.

Kur funksioni funksionon, simboli  shfaqet „on“ në ekranin e përmbledhjes së zonës. Koha e mbetur e përdorimit është e dukshme në ekranin e kohëmatësit të mbulesës. Nuk është e mundur të rregullohet koha e cilësuar. Pasi cikli të ketë përfunduar, ventilatori fiket automatikisht.

Për të ndaluar funksionin ndërsa është duke u përdorur:

1. Prekni .
 2. Prekni .
- Ventilatori i mbulesës çaktivizohet.

Për të çaktivizuar funksionin krejtësisht:

1. Prekni  >  > Vetë-tharja.
2. Prekni rrëshqitësin për të çaktivizuar funksionin.



Rekomandohet të mos çaktivizohet funksioni dhe të lejohet që të përdoret pa ndërprerje për një cikël të plotë.

7. ZONA E GATIMIT ME INDUKSION FLEKSIBËL



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 / ...Flex Bridge

Zona e gatimit fleksibël me induksion përbëhet nga katër pjesë. Seksionet mund të kombinohen në dy zona gatimi me përmasa të ndryshme, ose në një zonë të madhe gatimi. Mund të zgjidhni kombinimin e seksioneve duke zgjedhur regjimin e aplikueshëm për përmasën e enëve të gatimit që dëshironi të përdorni. Ka tri regjime në

dispozicion: Standard, Big Bridge, dhe Max Bridge.

1. Vendosni enën e gatimit në zonat e gatimit.
2. Prekni  > Flex Bridge. Gjithashtu mund të përdorni shkurtësën ... të dukshme në pasqyrën e zonës.
3. Zgjidhni regjimin që i përshtatet më mirë madhësisë së enëve tuaja të gatimit.
4. Vendosni një cilësim nxehtësie.

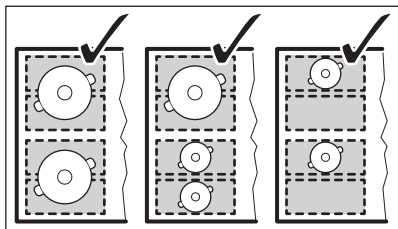


Mund të vendosni cilësime të ndryshme të nxehtësisë për secilën zonë të veçantë të krijuar nga një regjim i caktuar.

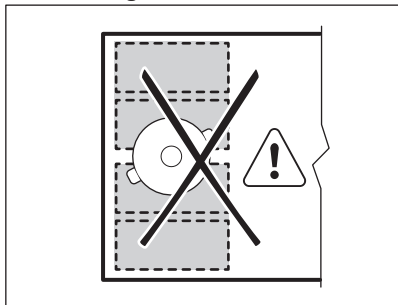
7.2 Flex Bridge modalitetit standard

Ky regjim kombinon seksionet në dy zona gatimi me të njëjtën madhësi. Të dy zonat funksionojnë si zona të pavarura gatimi.

Pozicioni i duhur i enës:



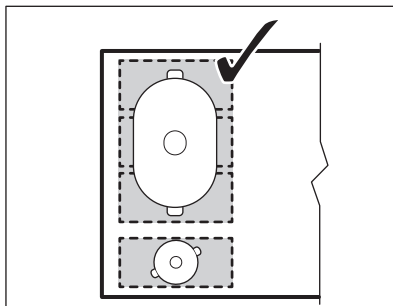
Pozicioni i gabuar i enës:



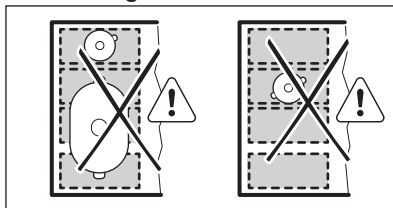
7.3 Flex Bridge Regjimi "Big Bridge"

Ky regjim kombinon tre seksionet e pasme në një zonë të vetme gatimi. Pjesa e përparme e vetme funksionon si një zonë e pavarur gatimi.

Pozicioni i duhur i enës:



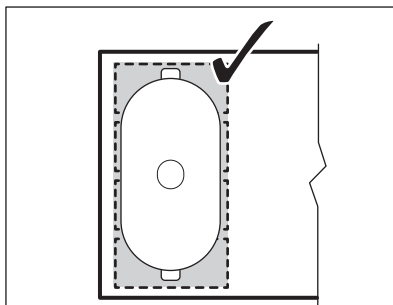
Pozicioni i gabuar i enës:



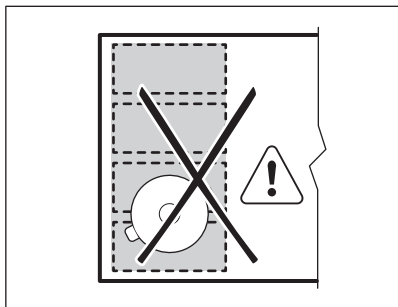
7.4 Flex Bridge Regjimi "Max Bridge"

Ky regjim kombinon të gjitha seksionet për të formuar një zonë të madhe gatimi. Mund ta përdorni për të gatuar me një tigan të madh ose një plancha.

Pozicioni i duhur i enës:



Pozicioni i gabuar i enës:



8. UDHËZIME DHE KËSHILLA

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Enë gatimi



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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

- Për të parandaluar mbinxehjen dhe për të përmirësuar performancën e zonave, enët e gatimit duhet të jenë sa më të trasha dhe të sheshta.
- Për funksionin Skuqje në tigan përdorni vetëm tiganët me fund të sheshtë.
- Sigurohuni që bazat e enëve të gatimit të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni në sipërfaqen e pllakës.
- Gjithmonë kini kujdes që të mos rrëshqitni ose fërkoni enët e gatimit në skajet dhe qoshet e xhamit pasi mund të copëtohen ose dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.

Materiali i enës së gatimit

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

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

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

Dimensionet e enës së gatimit

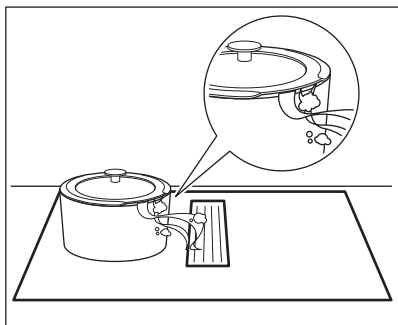
- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve. Referojuni "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit" për dimensionet e sakta të enëve të gatimit. Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur të gatimit.
- Efikasiteti i një zone të gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
 - Enët e gatimit me diametër më të vogël se madhësia e një zone të caktuar të gatimit marrin vetëm një pjesë të fuqisë së gjeneruar nga zona e gatimit, e cila rezulton në ngrohje më të ngadaltë.
 - Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit”. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.



Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

Kapakët e ventiluar Steam

Për të optimizuar më tej sesionet e gatimit krahas aspiratorit, mund të përdorni kapakët e veçantë Steam me enë gatimi. Kapakët janë krijuar për të drejtuar avullin e prodhuar brenda tenxheres drejt aspiratorit, duke minimizuar erërat e padëshiruara të gatimit dhe lagështinë e tepërt në kuzhinë. Kapakët janë në dispozicion për t’u blerë veçmas në madhësi të ndryshme për t’iu përshtatur llojeve më të zakonshme të enëve të gatimit. Për më shumë informacion vizitoni faqen tonë të internetit.



8.2 Zhurma gjatë përdorimit



Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim. Zhurmat e enëve të gatimit mund të ndryshojnë në varësi të materialit të enës së gatimit dhe nivelit të energjisë.

Zhurma lidhur me enët e gatimit:

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).
- tingull fishkëllime: përdorni një zonë gatimi me nivel të lartë energjie dhe ena është e përbërë nga materiale të ndryshme (një strukturë sandviç).
- gumëzhitje: po përdorni nivel të lartë fuqie.

Zhurma lidhur me pianurën:

- klikim: ndodh shkëmbim elektrik, ena e gatimit zbulohet pasi e vendosni mbi pianurë.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.
- tingull ritmik: zbulohet ena e gatimit.

8.3 Udhëzime dhe këshilla për aspiratorin

- Mund të vendosni tenxhere në skarë ndërkohë që aspiratori nuk është në punë. Nuk do të shkaktojë ndonjë dëm.
- Kur modaliteti Auto është në punë, ventilatori fillon me një shpejtësi të ulët në fillim të çdo seance gatimi. Shpejtësia rritet gradualisht. Gjithashtu mund të rregulloni shpejtësinë e ventilatorit në mënyrë manuale nëse nevojitet.

9. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.

- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni gjithmonë një kruajtëse të rekomanduar për pllakat e gatimit me sipërfaqe xhami. Përdorni kruesen vetëm

si një mjet shtesë për pastrimin e xhamit pas procedurës standarde të pastrimit.

PARALAJMËRIM!

Mos përdorni thika apo mjete të tjera të mprehta metalike për të pastruar sipërfaqen e xhamit.



Printimi në zonën fleksibël të gatimit me induksion mund të bëhet i ndotur ose të ndryshojë ngjyrën e tij si pasojë e lëvizjes së enëve të gatimit. Mund ta pastroni zonën në mënyrën e përshkruar.

9.2 Pastrimi të pllakës së gatimit

- **Hiq menjëherë:** plastikë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmagani djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tesh mbi sipërfaqe.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e ujit, të yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, fshijeni pianurën të thatet me një leckë të butë.
- **Hiqni çngjyrosjet e ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.

9.3 Pastrimi i aspiratorit

Raft

Skara e drejton ajrin në aspirator. Për më tepër, ajo e mbron sistemin e aspiratorit dhe parandalon futjen brenda rastësisht të objekteve të huaja. Skara është prej . Skarën mund ta lani me dorë ose në pjatarëse. Fshini skarën me një cohë të butë.

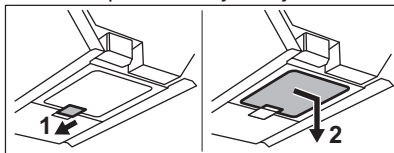
Tava e pikimit

Ka një tavë pikimi të vendosur poshtë aspiratorit. Ajo mbledh kondensimin e krijuar gjatë secilit proces gatimi. Në çdo kohë, ujë mund të pikojë nga sistemi i aspiratorit në tavën e pikimit. Mos harroni ta zbrazi tavën rregullisht. Tava e pikimit është e dukshme

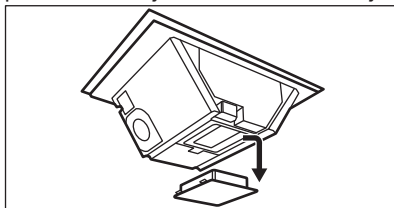
nga sipër pasi hiqni rrjetën dhe mbajtësen e filtrit bashkë me filtrat.

Përpara sesa të hapni tavën e pikimit, sigurohuni të mbronni përmbajtjen e sirtarit ose dollapit nën pianurë nga derdhja aksidentale.

1. Për të hapur tavën e pikimit, fillimisht shkyçni shulën e qendrës që ndodhet pas. Rrëshqisni shulën në drejtimin e kundërt. Kapeni tavën e pikimit me të dyja duart dhe rrëshqiteni me kujdes djathtas.



2. Lëvizeni tavën e pikimit vertikalisht për poshtë. Kini kujdes të mos derdhni ujin.



3. Hidhjeni ujin dhe shpëlajeni tavën e pikimit. Mund ta lani tavën me dorë (duke përdorur ujë të ngrohtë, sapun dhe një leckë të butë / sfungjer) ose në një pjatarëse (cikli standard).



PARALAJMËRIM!

Sigurohuni që të mos hyjë lëng në aspirator.

Nëse uji ose lëngje të tjera derdhen brenda sistemit të aspiratorit:

1. Fikni aspiratorin.
2. Ngrini skarën dhe pastroni zonën e aspiratorit me kujdes me ujë të ngrohtë me një leckë ose sfungjer të lagur dhe një detergjent të butë.
3. Fshini lëngun e tepërt të mbledhur në pjesën e poshtme të zgavrës së aspiratorit duke përdorur një sfungjer ose një leckë të thatë.
4. Pastroni filtrin, nëse nevojitet (referojuni "Pastrimi i filtrit të aspiratorit").
5. Zbrazi tavën e pikimit, nëse nevojitet.

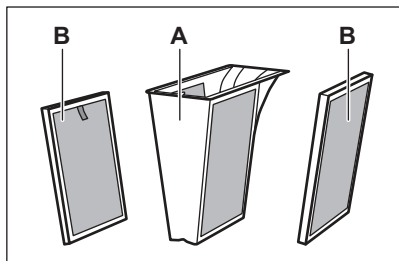
6. Ndizni aspiratorin, vendosni nivelin e shpejtësisë së ventilatorit në 2 ose më shumë dhe lëreni të funksionojë për ca kohë për të hequr qafe lagështinë e mbetur.

9.4 Pastrimi dhe rivendosja e filtrave të aspiratorit

Njësia e filtrimit përbëhet nga elementet e mëposhtme: filtrat e yndyrës të kombinuar me mbajtësen e filtrit të yndyrës **A** dhe filtrat e karbonit me jetë të gjatë, të heqshëm **B**.



Pajisja duhet të përdoret gjatë gjithë kohës me të gjithë filtrat e përfshirë në sferën e dorëzimit.



Filtrat e yndyrës **A** mbledhin yndyrë, vaj e mbetje të ushqimit dhe i parandalojnë që të hyjnë në sistemin e aspiratorit. Filtrat prej karboni me jetë të gjatë **B**, duke përmbajtur shumë të karbonit aktiv, neutralizojnë erërat e tymit dhe të gatimit.

Pastroni filtrat rregullisht dhe rivendosini periodikisht:

- Pastrojeni filtrat e yndyrës **A** sapo yndyra e grumbulluar të bëhet e dukshme. Shpeshtësia e pastrimit varet nga sasia e yndyrës dhe vajit të përdorur në gatim. Rekomandohet t'i pastroni filtrat një herë në muaj apo më shpesh nëse është e nevojshme.
- Pastrojeni filtrat jetëgjatë të karbonit **B** vetëm kur yndyra e grumbulluar të bëhet e dukshme.
- Rigjeneroni filtrat e karbonit me jetëgjatësi **B** vetëm kur njoftimi është aktiv. Njoftimi

shfaqet në pamjen kryesore të ekranit në formën e një treguesi me pikë të verdhë. Numri maksimal i cikleve të rigjenerimit është 7. Pas asaj kohe, filtrat duhet të zëvendësohen me të rinj.

- Përveç kësaj, aspiratori ka një matës të përfshirë me një njoftim që ju kujton për pastrimin e filtrave të yndyrës dhe rivendosjen e filtrave të karbonit me jetë të gjatë. Matësi për njoftimin fillon automatikisht kur ndizni aspiratorin për herë të parë. Pas 140 orëve përdorimi shfaqet një dritare kërcyese dhe pika pranë simbolit të aspiratorit për të sinjalizuar se është koha për të pastruar filtrat e yndyrës **A** dhe për të rigjeneruar filtrat e karbonit me jetëgjatësi **B**. Pika shfaqet vetëm kur ventilatori është i fikur dhe mbetet i dukshëm derisa të rivendosni njoftimin ose të zëvendësoni filtrin.



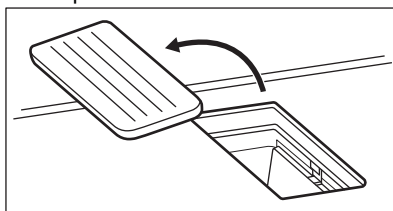
PARALAJMËRIM!

Filtrat e tejngopur mund të përbëjnë rrezik zjarri.

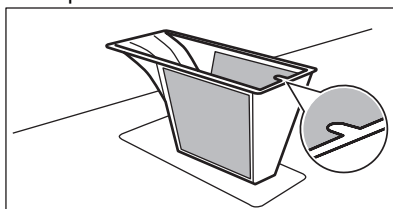
Çmontimi / montimi i filtrave

Filtrat dhe mbajtësja e filtrit të yndyrës janë të vendosura tamam poshtë skarës, në qendër të pianurës. Hiqini me kujdes pasi mund të jenë të rrëshqitshëm për shkak të yndyrës së grumbulluar.

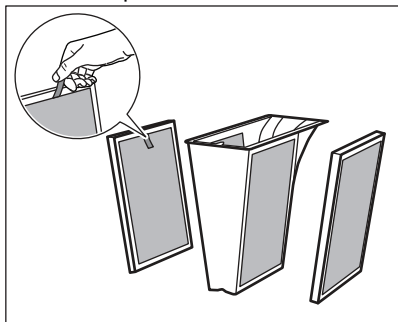
1. Hiqni skarën.



2. Hiqni mbajtën e filtrit të yndyrës duke kapur dorezën e dalë.



3. Hiqni filtrat e karbonit me jetë të gjatë duke kapur dorezën.



4. Rimontoni njësinë e filtrit pas pastrimit:
 - a. Rrëshqitni filtrat e karbonit me jetë të gjatë në sistemin e aspiratorit përgjatë shinave të përfshira.
 - b. Vendosni mbajtësen e filtrit të yndyrës brenda.
 - c. Rivendosni skarën.

Pastrimi i filtrave të yndyrës dhe mbajtëses së filtrit të yndyrës

1. Lani me kujdes mbajtësen e filtrit të yndyrës me filtrat e yndyrës në ujë të ngrohtë duke përdorur një detergjent pastrimi të butë, pastaj shpëlajeni me ujë të ngrohtë. Nëse është e nevojshme, mund të përdorni një sfungjer të butë, një copë të butë ose një furçë pastrimi jo gërryese për të hequr mbeturinat e ushqimit. Mund të lani filtrat e yndyrës dhe kutinë e filtrit të yndyrës në pjatararëse në një cikël standard me pjatat e tjera në të njëjtën ngarkesë.



Në varësi të llojit të detergjentit dhe numrit të cikleve të pjatararëses, mund të ndodhë natyrshëm një çngjyrosje e lehtë në rrjetë. Kjo nuk ndikon në performancën e filtrit të yndyrës.

Nuk rekomandohet të përdorni peceta letre ndërsa pastroni / thani elementët përbërës të filtrimit.

2. Lëreni për njëfarë kohe që të thahet në temperaturën e dhomës.

3. Rivendoseni mbajtësen e filtrit të yndyrës me filtrat e yndyrës brenda.
4. Zgjidhni  >  > Flitrat. Zgjidhni filtrin dhe prekni RIVENDOSNI. Sahati rifillon.

Pastrimi i filtrave të karbonit me jetë të gjatë

1. Lani filtrat me kujdes me ujë të ngrohtë pa ndonjë detergjent. Detergjentët mund të dëmtojnë filtrimin e karbonit. Nëse është e nevojshme, mund të përdorni një sfungjer të butë, një copë të butë ose një furçë pastrimi jo gërryese për të hequr mbeturinat e ushqimit. Përdryshe, pas heqjes së papastërtive të rënda nga filtrat, gjithashtu mund t'i lani filtrat në një pjatararëse në 65-70 °C (duke përdorur një program më të gjatë se 90 min), pa detergjentë dhe pa pjata në të njëjtën ngarkesë.
2. Lëri filtrat të thahen për të paktën 24 orë në temperaturën e dhomës. Filtrat duhet të thahen plotësisht përpara montimit.
3. Montoni njësinë e filtrimit dhe rivendoseni brenda.

Rivendosja e filtrave të karbonit me jetë të gjatë

1. Pastroni fillimisht filtrat siç përshkruhet më sipër.
2. Futni filtrat në furrë të caktuar për 100 °C për 120 min. Vendosni filtrat në sirtarin e telit të mesëm. Përdorni një funksion furrë pa ventilator.
3. Montoni njësinë e filtrimit dhe rivendoseni brenda.
4. Zgjidhni  >  > Flitrat. Zgjidhni filtrin dhe prekni RIVENDOSNI. Sahati rifillon.

9.5 Pastrimi i Sensori i temperaturës

- Pastroni Sensori i temperaturës përpara përdorimit të parë.
- Përdorni vetëm detergjente neutrale.
- Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.

- Mos e lani Sensori i temperaturës në lavastovilje.

- Doreza prej silikoni mund të çngjyrosët, gjë që nuk ka asnjë ndikim në Sensori i temperaturës se si funksionon.

10. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shihni diagramën e lidhjes.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
	Nuk e vendosët cilësimin e nxehtësisë për 60 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 60 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pause është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Ekrani nuk reagon ndaj prekjës.	Një pjesë e ekranit është e mbuluar ose tenxheret janë vendosur tepër pranë ekranit. Në ekran ndodhet një objekt ose ka pak lëng.	Hiqni objektet. Largoni tenxheret nga ekranit. Pastroni ekranin, prisni derisa pajisja të ftohet. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidheni sërish pianurën.
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor ①.	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori nën sipërfaqen e pianurës është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Pasi të keni aktivizuar programet automatike (Gatime ose FUNKSIONET), pianura fillon të nxehet, ndalon dhe më pas ndizet përsëri.	Ky është një kontroll sigurie për të siguruar që Sensori i temperaturës është në një tenxhere për të cilën programet automatike (Gatime ose FUNKSIONET) janë aktivizuar.	Është një procedurë normale, nuk tregon keqfunksionim.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk mund ta aktivizoni cilësimin më të lartë të nxehtësisë.	Një zonë tjetër është vendosur tashmë në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.	Në fillim reduktoni fuqinë e zonës tjetër.
	Niveli i FlexPower është shumë i ulët.	Ndryshoni fuqinë maksimale në Menyja. Referojuni "Përpara përdorimit të parë".
Fushat e sensorit nxehen.	Ena e gatimit është shumë e madhe ose ju e keni vendosur shumë afër panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Sensori i temperaturës nuk po përgjigjet ose ekrani tregon se nuk është gjetur Sensori i temperaturës.	Sensori i temperaturës është shkarkuar ose nuk është cilësuar Bluetooth.	Karikoni Sensori i temperaturës. Lidhni Sensori i temperaturës me pjanurën përmes Bluetooth. Referojuni "Sensori i temperaturës çiftimi dhe kalibrimi".
Ekrani tregon se temperatura e ujit është më e lartë se 100°C.	Nuk e keni kalibruar Sensori i temperaturës ose e keni bërë këtë në mënyrë të pasaktë.	Kalibrojeni Sensori i temperaturës sërish. Referojuni "Sensori i temperaturës çiftimi dhe kalibrimi".
	Keni futur shumë kripë në ujë.	Mos hidhni kripë në ujin që zien.
	Pajisjet e tjera funksionojnë me të njëjtën frekuencë dhe shqetësojnë lidhjen.	Hiqni çdo pajisje që mund të shqetësojë lidhjen. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
Temperatura e ushqimit është ndryshe nga sa pritet.	Sensori i temperaturës është futur gabim.	Sigurohuni që pika e matjes të ndodhet në pjesën më të trashë të ushqimit. Referojuni "Përdorimi i përditshëm".
Drita e kuqe në Sensori i temperaturës po pulson.	Sensori i temperaturës është shkarkuar ose dëmtuar.	Karikoni Sensori i temperaturës. Nëse problemi vazhdon, lidhuni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
Pianura dallon ngritje të konsiderueshme të temperaturës.	Shtuat ujë ose ndryshuat tenxheren gjatë gatimit.	Shmangni shtimin e ujit ose ndryshimin e tenxheres pas nisjes së një funksioni.
	Nxehtësia në tenxhere nuk përhapet në mënyrë të njëtrajtshme, veçanërisht për lëngjet e trasha.	Trazojeni ushqimin shpesh.
Tenxherja nxehet shumë ose ushqimi gatuhet shumë shpejt më shumë sesa duhet.	Përdorët një tenxhere shumë të vogël.	Përdorni tenxhere me përmasa të përshatshme për një zonë të caktuar gatimi. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
Nuk mund ta çaktivizoni një funksion.	Është në punë një funksion tjetër në të njëjtën zonë gatimi, që parandalon aktivizimin.	Ndaloni funksionin përpara se të aktivizoni një tjetër.
Programet automatike (Gatime ose FUNKSIONET) ose SousVide ndalojnë.	Në fillim të një sesioni gatimi temperatura e lëngut brenda tenxheres është më e lartë se 40 °C. Ena e gatimit në përdorim është e nxehtë.	Përdorni vetëm lëngje të ftohta. Mos e ngrohni paraprakisht enën e gatimit.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Ishte vendosur gjuha e gabuar.	E keni ndryshuar gjuhën gabimisht.	Ndiqui udhëzimin në "Përdorimi i përditshëm", "Gjuha" për të ndryshuar gjuhën e gabuar.
Zona fleksibël e gatimit me induksion nuk e nxeh enën.	Ena e gatimit nuk ndodhet në pozicion të duhur mbi sipërfaqen fleksibël të gatimit me induksion.	Vendosni enën e gatimit në pozicionin e duhur mbi sipërfaqen fleksibël të gatimit me induksion. Pozicioni i enës së gatimit varet nga funksioni i aktivizuar ose regjimi i funksionit. Referojuni kapitullit "Zona e gatimit me induksion fleksibël".
	Diametri i bazamentit të enës së gatimit nuk është i saktë për funksionin e aktivizuar ose regjimin e funksionit.	Përdorni enë gatimi me diametër të përshtatshëm për regjimin e funksionit ose funksionin e aktivizuar. Përdorni enë me diametër më të vogël se 160 mm vetëm mbi një seksion të sipërfaqes fleksibël të gatimit me induksion. Referojuni kapitullit "Zona e gatimit me induksion fleksibël".
Një zonë gatimi çaktivizohet.	Fikja automatike çaktivizon zonën e gatimit.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet  dhe një mesazh.	Lock është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet E - U - O.	Child Lock është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shiriti i nivelit të energjisë pulson.	Nuk ka enë mbi zonë.	Vendosni enë mbi zonë.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë të përshtatshme. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
	Flex Bridge është aktiv. Një ose më shumë seksione të regjimit të funksionit në punë nuk është mbuluar nga ena e gatimit.	Vendoseni enën e gatimit në numrin e saktë të seksioneve të regjimit të funksionit në punë ose ndryshoni regjimin e funksionit. Referojuni kapitullit "Zona e gatimit me induksion fleksibël".
 ndizet.	Ka problem me lidhjen me energjinë elektrike.	Hiqni pianurën nga lidhja me energjinë dhe kontrolloni lidhjen. Referojuni kapitullit "Instalimi".

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
E4 ndizet.	Sensori i temperaturës së zonës zbulon një temperaturë shumë të lartë ose shumë të ulët.	Lejoni që zona e gatimit të ftohet ose rritni temperaturën e ambientit mbi 15°C. Nëse problemi vazhdon, lidhuni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
E7 ndizet.	Ventilatori i ftohjes është i bllokuar.	Sigurohuni se asgjë nuk është duke bllokuar ventilatorin. Nëse ventilatori nuk është i bllokuar nga ndonjë gjë dhe problemi vazhdon, kontaktoni Qendrën e autorizuar të shërbimit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektrikisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
Ena e gatimit nxehet më shumë se 5 min.	Fundi i enës së gatimit nuk është i përshtatshëm për induksion.	Përdorni enë gatimi me një fund të përshtatshëm (të sheshtë, magnetik). Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
Ngrohja kërkon një kohë të gjatë.	Enët e gatimit janë shumë të vogla dhe marrin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.	Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
Pianura nuk mund të lidhet me rrjetin me valë.	Ruteri bllokoi pjesëmarrësit e rinj WLAN.	Sigurohuni që ruteri të lejojë pjesëmarrësit e rinj. Rindizeni ruterin, nëse nevojitet.
	Lidhja me valë në pianurë nuk është aktivizuar.	Aktivizoni WiFi. Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", "Lidhja me valë / aplikacion".
	Frekuenca e ruterit është caktuar 5 GHz.	Ndryshoni cilësimet e ruterit në 2,4 GHz ose 2,4+5 GHz. Nëse ruteri mbështet vetëm frekuencën 5 GHz, pianura nuk mund të lidhet.
	Sinjali i rrjetit me valë është i dobët.	Lëvizeni ruterin më pranë pianurës. Përdorni përsëritës WiFi për të shtuar sinjalin, nëse nevojitet.
Nuk mund ta gjeni pianurën në listën e rrjetit WLAN të cilësimit e aplikacionit.	Pianura tashmë është e lidhur me rrjetin por mund të mos jetë e dukshme.	Shkëputni pianurën nga rrjeti. Referojuni "Përpara përdorimit të parë", Lidhja me valë / aplikacion.
Shiriti i kontrollit për kapuçin pulson dhe kapaku nuk fillon ose fiket.	Ventilatori mund të fiket vetvetiu në kushte të caktuara, p.sh. kur dhoma nuk ajroset si duhet.	Hapni dritaren. Mund të duhet të instaloni çelësin e dritares. Referojuni "Montimi". Nëse çelësi i dritares është tashmë i pranishëm, sigurohuni se ishte instaluar në mënyrën e duhur. Referojuni broshurës së montimit. Shtypni cilindo simbol. Kapaku funksionon përsëri.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Ventilatori i kapakut nuk funksionon si duhet kur aktivizohen funksionet e kapakut.	Temperatura e ambientit që rrethon kapuçin është shumë e lartë. Ka qarkullim të pamjaftueshëm të ajrit brenda dhe rreth kapakut.	Çaktivizoni pllakën dhe hiqeni nga priza nga rryma kryesore. Prisni të paktën 10 sekonda, pastaj lidhjeni përsëri. Sugjerime të tjera: Mundhuni të qetësoni temperaturën e zonës përreth. Nxirrni filtrin e kapakut dhe hiqni lagështinë e mbetur nga pjesa e brendshme e kapakut. Shikoni "Kujdesi dhe pastrimi". Lëreni sistemin e kapakut të thahet për një ditë, pastaj aktivizoni kapakun përsëri.
Avulli i prodhuar gjatë gatimit nuk përthithet mjaftueshëm nga aspiratori.	Kapakët e enëve të gatimit nuk janë vendosur siç duhet.	Nëse enët tuaja të gatimit nuk kanë kapakë të ajrosur, sigurohuni që t'i anoni kapakët në mënyrë që avulli i lëshuar të drejtohet drejt aspiratorit. Referojuni "Udhëzime dhe këshilla" për informacion mbi kapakët specialë të ajrosur me avull të rekomanduar për tu përdorur me aspiratorin e integruar.
Një tregues me pikë të verdhë shfaqet në pamjen kryesore të ekranit.	Filtri i kapuçit është i pangopur.	Pastroni dhe rigjeneroni filtrin e aspiratorit dhe rivendosni njoftimin. Shikoni "Kujdesi dhe pastrimi".
Nuk disponohet një cilësim më i lartë i nxehtësisë.	Menaxhimi i fuqisë funksionon dhe zvogëlon fuqinë maksimale.	Referojuni "Përdorimi i përditshëm", Menaxhimi i fuqisë.
Zierja funksioni nuk nis.	Shenja e lazerit në majë të Sensori i temperaturës nuk është zhytur plotësisht në lëng. Uji është shumë i nxehtë. Sensori i temperaturës nuk është i karikuar.	Shtoni më shumë ujë në tenxhere. Përdorni ujë në temperaturën e dhomës. Karikoni Sensori i temperaturës para se të filloni procesin e gatimit.
Funksioni Zierja nuk punon si duhet.	Leximi i temperaturës është i pasaktë sepse Sensori i temperaturës nuk është i kalibruar.	Kalibrojeni Sensori i temperaturës para procesit të parë të gatimit.
Nxehja me funksionin Skuqje në tigan kërkon një kohë të gjatë.	Ena e gatimit është shumë e vogël, shumë e rëndë ose fundi nuk është i sheshtë.	Referojuni "Sugjerime dhe këshilla".

10.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Sigurohuni që e keni vendosur pianurën në punë siç

duhet. Nëse jo, shërbimi nga një teknik ose sipërmarrës nuk do të jetë falas, edhe gjatë kohës së garancisë. Informacioni rreth kohës së garancisë dhe qendrave të autorizuar të shërbimit gjenden në librezën e garancisë.

11. TË DHËNAT TEKNIKE

11.1 Tabela e parametrave

Modeli TU84CF43CB:
Lloji 67 D4A 05 FD
Induksion 7.35 kW
Nr. i ser.
AEG

PNC 949 598 446 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Prodhuar në: Gjermani
7.35 kW
CE

11.2 WiFi lidhja

WiFi frekuenca	2400 - 2483,5 MHz	EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------------	-------------------	----------	-----------------

11.3 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	Boost [W]	Boost kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Djathtas përpara	1400	2500	4	125 - 145
Djathtas mbrapa	1800	2800	10	145 - 180
Zona e gatimit me induksion fleksibël	2300	3200	10	minimumi 105

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

Për transferimin e nxehtësisë dhe rezultate të gatimit optimale përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në tabelë). Mos përdorni enë gatimi më të mëdha sesa diametri i zonës së gatimit.

11.4 Specifikimet teknike të Sensori i temperaturës

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

Frekuenca e punës	2400 - 2483,5 MHz
Fuqia maksimale e transmetimit	7 dBm
Diapazoni i temperaturës	0 - 200°C
Cikli i matjes	2 sek

12. EFIKASITET ENERGJIE

12.1 Informacion i produktit sipas rregullores së ekodizajnit të BE-së për pianurën

Identifikimi i modelit	TU84CF43CB	
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso	
Numri i zonave të gatimit	2	
Numri i sipërfaqeve të gatimit	1	
Teknologji ngrohjeje	Induksion	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Djathtas përpara Djathtas mbrapa	14.5 cm 18.0 cm
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e sipërfaqes së gatimit	Majtas	L 41.8 cm W 24.8 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Djathtas përpara Djathtas mbrapa	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Konsumi i energjisë së sipërfaqes së gatimit (EC electric cooking)	Majtas	191.1 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

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

12.2 Pllaka e gatimit - Kursim energji

Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni sugjerimet më poshtë.

- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.
- Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

12.3 Informacion i produktit për konsumin e energjisë dhe kohën maksimale për të arritur regjimin e fuqisë së ulët

Konsumi i energjisë në regjimin fikur	0.5 W
Konsumi i energjisë në gatishmëri në rrjet	2.0 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	2 min

Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", për udhëzime se si të aktivizoni dhe çaktivizoni lidhjen e rrjetit me valë.

12.4 Fleta e informacionit të produktit dhe Informacioni i produktit sipas Rregulloreve të BE-së për etiketimin e energjisë dhe ekodizajnin për aspiratorë

Fisha e produktit sipas (BE) Nr. 65/2014

Emri i furnizuesit ose marka tregtare	AEG	
Identifikuesi i modelit	TU84CF43CB	
Konsumi Vjetor i Energjisë - AEChood	32.7	kWh/a
Klasi i efikasitetit energjetik	A+	
Efikasiteti i dinamikës së lëngjeve - FDEhood	32.0	
Klasi i efikasitetit të dinamikës së lëngjeve	A	
Efikasiteti i ndriçimit - LEhood	-	luks (për ndriçim)/W
Klasi i efikasitetit të ndriçimit	-	
Efikasiteti i filtrimit të yndyrës - GFEhood	85.1	%
Klasi i efikasitetit të filtrimit të yndyrës	B	
Qarkullimi minimal i ajrit në përdorim normal	270.0	m³/h
Qarkullimi maksimal i ajrit në përdorim normal	550.0	m³/h
Qarkullimi i Ajrit në cilësim intensiv/të përforcuar	650.0	m³/h
Emetimi i fuqisë së zërit me peshë A në shpejtësi minimale	50	db(A) re 1 pW
Emetimi i fuqisë së zërit me peshë A në shpejtësi maksimale	66	db(A) re 1 pW
Emetimi i fuqisë së zërit me peshë A në shpejtësi intensive ose përforcuese	69	db(A) re 1 pW
Konsumi i energjisë në regjimin fikur - Po	0.49	W
Konsumi i energjisë në regjimin e gatishmërisë - Ps	-	W
Informacion shtesë sipas (BE) Nr. 66/2014		
Faktori i rritjes së kohës - f	0.8	
Indeksi i efikasitetit energjetik - EEIhood	42.6	
Shkalla e qarkullimit të matur të ajrit në pikën më të mirë të efikasitetit - QBEP	286.7	m³/h
Shkalla e qarkullimit të matur të ajrit në pikën më të mirë të efikasitetit - PBEP	449	Pa
Qarkullimi maksimal i ajrit - Qmax	650.0	m³/h
Fuqia elektrike e matur në hyrje në pikën më të mirë të efikasitetit - WBEP	111.9	W
Fuqia nominale e sistemit të ndriçimit - WL	-	W
Ndriçimi mesatar i sistemit të ndriçimit në sipërfaqen e gatimit - Emiddle	-	luks (për ndriçim)

Pajisja e testuar sipas: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Mbulesa - Kursimi i energjisë

Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni sugjerimet më poshtë.

- Kur filloni gatimin, cilësoni ventilatorin e mbulesës në një nivel të ulët të shpejtësisë. Pasi të përfundojë gatimi, mbajeni ventilatorin në punë për disa minuta.
- Rrisni shpejtësinë e ventilatorit vetëm për të hequr sasi të mëdha të avullit ose tymit. Rekomandohet ta përdorni funksionin Boost vetëm në situata ekstreme.

- Pastroni filtrin e mbulesës rregullisht dhe zëvendësojeni atë kur është e nevojshme për të ruajtur efikasitetin e tij.

- Përdorni diametrin maksimal të sistemit të tubit për të optimizuar efikasitetin dhe për të minimizuar zhurmën.

13. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndiemoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	42
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	45
3. INSTALLATION.....	48
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	51
5. BEFORE FIRST USE.....	54
6. DAILY USE.....	56
7. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA.....	65
8. HINTS AND TIPS.....	67
9. CARE AND CLEANING.....	68
10. TROUBLESHOOTING.....	71
11. TECHNICAL DATA.....	76
12. ENERGY EFFICIENCY.....	77
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	79

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 and mobile devices with the dedicated app.
- 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 (even the automatic cooking functions). 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 water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. 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.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and steam from other appliances (central heating systems, thermosiphons, water-heaters, etc.).
- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the hood filter regularly and remove grease deposits from the appliance to prevent the risk of fire.
- 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.
- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the

mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- **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.
- Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.
- For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the wall or must be separated by an additional

cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.

- 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 according to the connection diagram or installation booklet.
- In case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- 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.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

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. The ventilation must be checked periodically by a qualified person.
- 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.
- Never use an open flame when the integrated hood operates.
- 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 to avoid the risk of burns.
- 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.
- Never remove the grid or the hood filter when the integrated hood or the appliance operates.
- Never use the integrated hood without the hood filter.
- Do not cover the inlet of the integrated hood with cookware.
- Do not open the bottom lid when the integrated hood or the appliance operates.
- Do not place small or light objects near the integrated hood to avoid the risk of being trapped.
- 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



WARNING!

Risk of injury and burns.

- 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.

- Make sure that the Food sensor is always inside the food or liquid, up to the minimum level mark.
- Clean the Food sensor before and after each use. Be careful, the tip of the Food sensor is pointed.
- 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 and charge the Food sensor.
- Make sure that the Food sensor is cool, clean, and dry before placing it into the charger.
- Store the Food sensor in a safe, dry place out of the reach of children.

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.
- Clean the appliance with warm water and 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

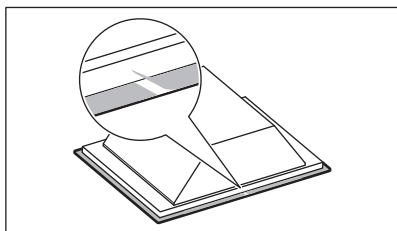
Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

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 Attaching the seal



On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.4 Assembly

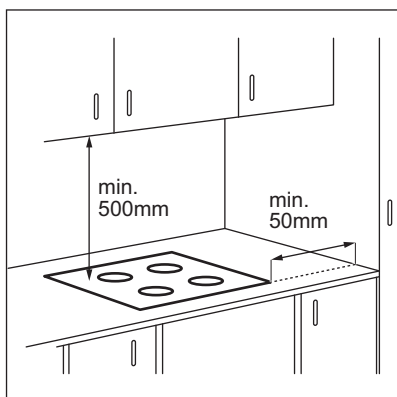
Refer to the installation booklet for detailed information on how to assemble your hob.

Follow the hob connection diagram and the window switch connection diagram (if applicable) presented in the installation booklet and / or the labels under the hob.



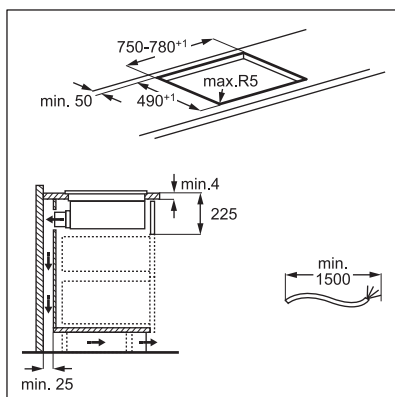
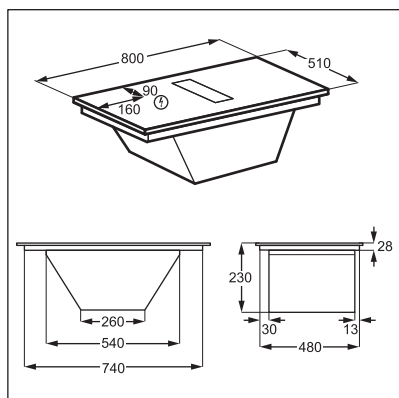
Only for selected countries

In case of exhaust installation a window switch might be required (consult an authorised technician). You need to buy it separately as it is not supplied with the hob. The window switch has to be installed by an authorised technician. Refer to the installation booklet.

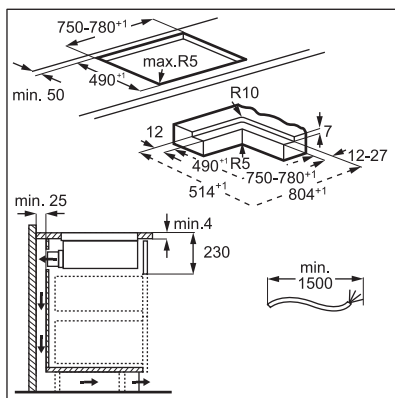
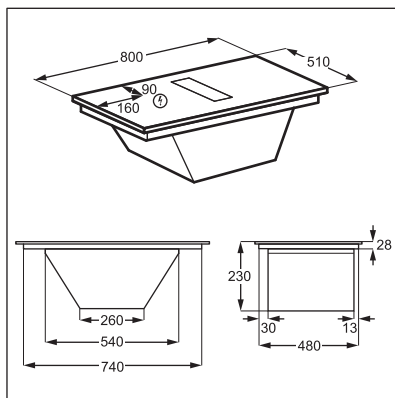


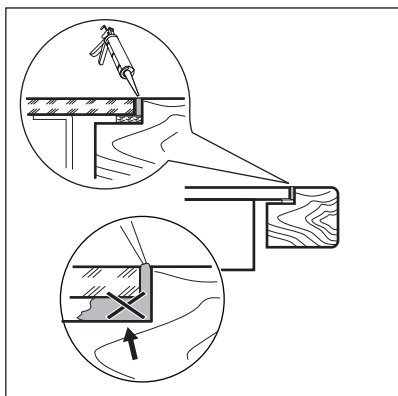
If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

ON-TOP INSTALLATION



INTEGRATED INSTALLATION





Find the video tutorial "How to install your AEG induction extractor hob" by typing out the full name indicated in the graphic below.



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

How to install your AEG
induction extractor hob



Filter housing assembly

The appliance must be used at all times with all the filters included in the scope of delivery.

Before the first use make sure to insert the long life carbon filters inside the housing with the handles facing inwards. Refer to "Cleaning the hood filters". Once the filter housing is assembled, put it inside the hood system and place the grid on the hood.

3.5 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable and may only be operated with a A fused safety socket.

- To replace the damaged mains cable, use the cable type which withstands a temperature of 125 °C or higher.
- Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

⚠ CAUTION!

Connections via contact plugs are forbidden.

⚠ CAUTION!

Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

⚠ CAUTION!

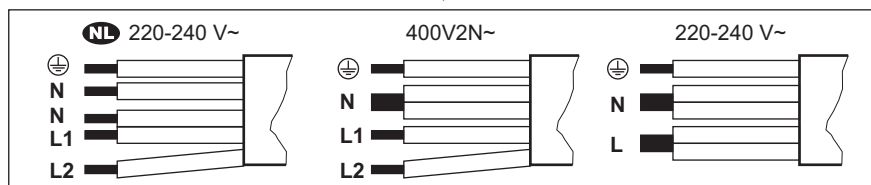
Do not connect the cable without cable end sleeve.

One-phase connection

- Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
- Remove a part of the insulation of the brown and black cable ends.
- Connect the ends of black and brown cables.
- Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).

NL connection

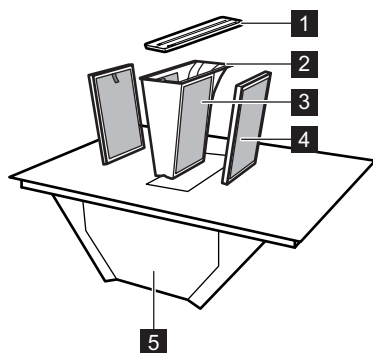
- Remove the cable end sleeve from blue wires.
- Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
- Apply a new wire end sleeve on the each wire's end (special tool required).



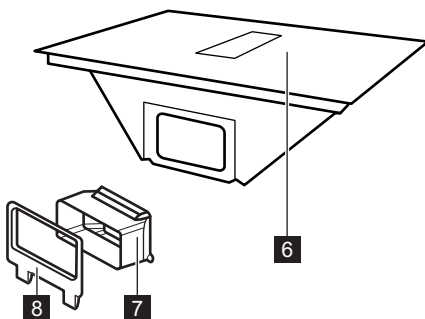
NL 220 - 240 V~		Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²	
	Green - yellow		Green - yellow		Green - yellow
N	Blue and blue	N	Blue and blue	N	Blue and blue
L1	Black	L1	Black	L	Black and brown
L2	Brown	L2	Brown		

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Product overview

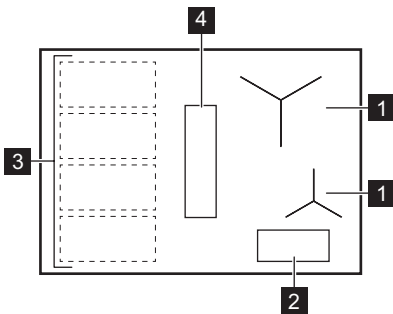


- 1** Grid
- 2** Grease filter housing
- 3** Grease filter (non-removable)
- 4** Long life carbon filter
- 5** Drip tray (under the hood system)



- 6** Hob
- 7** Air duct adapter
- 8** Air duct fitting for the back wall

4.2 Cooking surface layout



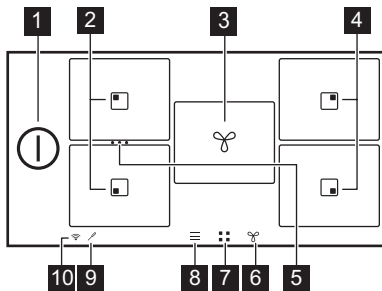
- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel
- 3 Flexible induction cooking area consisting of four sections
- 4 Hood



For detailed information on the sizes of the cooking zones refer to "Technical data".

4.3 Control panel layout

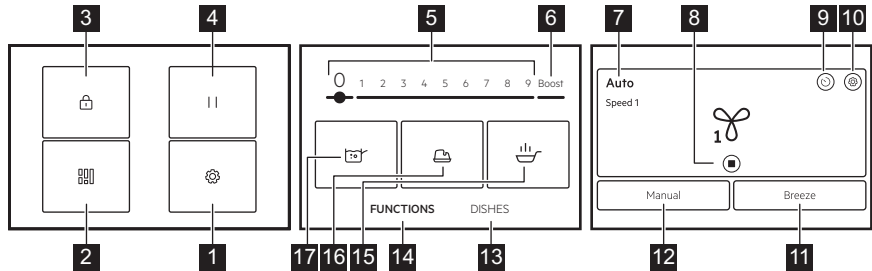
Main view



Symbol	Description
1	To activate and deactivate the hob.
2	Zone with Pan-frying and Boiling functions.
3	To set the hood functions.
4	Zone with Boiling function.
5 ...	A shortcut for Flex Bridge. To switch between the three available modes: Standard / Big Bridge / Max Bridge. The function combines two cooking zones into segments.
6	Hood functions shortcut.
7	To open the zone overview.
8	To open the Menu.
9	The Food sensor indicator.

Symbol	Description
10 	The WiFi indicator.

Expanded view



The list of functions may vary depending on the software version.

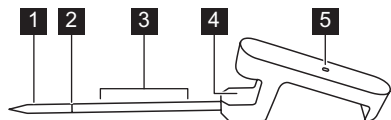
Symbol	Description
1 	Settings. To open the settings of the hob.
2 	Flex Bridge. To switch between the three available modes: Standard / Big Bridge / Max Bridge. The function combines two cooking zones into segments.
3 	Lock. To lock / unlock the control panel.
4 	Pause. To set all cooking zones that operate to the lowest heat setting.
5 1 - 9	To set a heat setting.
6 Boost	To activate the maximum heat setting.
7 Manual / Auto	To show the current setting of the hood fan.
8 	To stop / restart the hood.
9 	Hood timer. To set the timer for the hood.
10 	Hood settings. To open the settings of the hood.
11 Breeze	To turn the Breeze function.
12 Manual	To open the manual hood settings.
13 Dishes	To select preset automatic programs for different types of food.
14 FUNCTIONS	To select automatic programs for different methods of cooking.
15 	Pan-frying. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.
16 	Melting. To melt different products, e.g. chocolate or butter.

Symbol	Description
17 	Boiling. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.

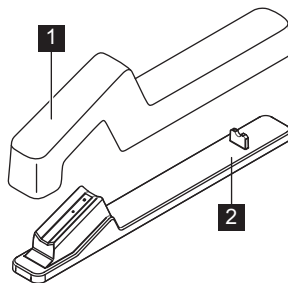
Display navigation

Symbol	Description
OK	To confirm the selection or setting.
X	To close the pop-up window.
^ v	To collapse / expand the instructions on the display.
	To activate / deactivate the option.
< >	To go back / forward one level in the Menu.

4.4 Food sensor



- 1 Measurement point
- 2 Minimum level mark
- 3 Recommended immersion range (for liquids)
- 4 Hook for placing the Food sensor on the rim
- 5 Control light



- 1 Cover
- 2 Charging station

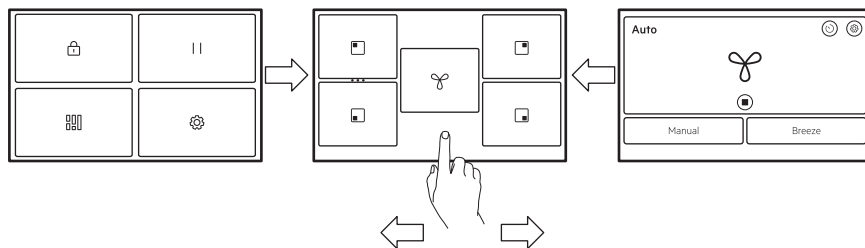
5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Navigating the display



To navigate between the screens, tap on the symbols on the bottom of the display. You can also swipe to the left to manage the settings for the hood or to the right to reach the Menu.



If the display does not immediately react, make sure you are touching the centre of the chosen symbol / option or try to press it a bit longer.

5.2 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Brightness, Volume and Key tones.

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

5.3 FlexPower

FlexPower defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses.

Originally the appliance works at the highest possible power level. You can change the maximum power if the installation does not support the full power.



If the power level is lower than 2000 W, you cannot activate any automatic programs (Dishes or FUNCTIONS).

1. Switch on the hob.
2. Make sure that all cooking zones are deactivated.
3. Touch on the display to open the Menu.
4. Select Settings > Setup > FlexPower and choose the appropriate power level.
5. Touch or . Follow the instructions on the display to confirm your selection.



CAUTION!

Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

5.4 Wireless / app connection

In order to use the app the hob has to be connected to the wireless network. WiFi is on by default.

1. Touch .
2. Select Settings > Connections > WiFi.
3. Touch the slider to activate WiFi. The hob is now ready to connect to the wireless network and with the app.
4. Touch CONNECT.
5. Download the app. Scan the QR code located on the back cover of the user manual or download the app directly from the app store.
6. Open the app and register to get an account.
7. Add a new appliance.
8. Follow the instructions in the app to complete the connection process.

Changing / deactivating the network connection

To disconnect the hob from your home network:

1. Touch .
2. Select Settings > Connections > WiFi:
 - To disconnect from your wireless network touch DISCONNECT.
 - To deactivate WiFi touch the slider .

To connect the hob to the new wireless network refer to "Wireless / app connection" above.

5.5 Food sensor pairing and calibrating

Your hob is not paired with the Food sensor upon delivery. Pair it before the first use or when you replace it with a new one.

To ensure accurate temperatures, always calibrate the Food sensor after pairing.

1. Touch .
2. Select Settings > Connections > Bluetooth.
3. Touch the slider  to activate Bluetooth.

The hob automatically finds the available accessories. If your Food sensor does not appear in the list, make sure it is charged. Then shake or double tap it until the light stars blinking.

4. Choose the Food sensor from the list and follow the instructions on the display to complete the pairing process.

After pairing, the display automatically shows the calibration screen.

5. Touch START and follow the instructions on the display to complete the calibration process.

If you do not calibrate the Food sensor in this step you can do it later. Enter Bluetooth settings again and select your Food sensor to continue setup.

To use all functions of the Food sensor, calibrate it first.

Food sensor reset / removing

At any point, you can reset the Food sensor or disconnect it from the hob.

1. Touch .
2. Select Settings > Connections > Bluetooth.

The display shows the connected Food sensor.

3. Touch the Food sensor.
 - To calibrate the Food sensor again touch RESET.
 - To remove the Food sensor from the hob touch .

To connect the Food sensor again or add a new one refer to "Food sensor pairing and calibrating".

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 induction cooking zone deactivates automatically after 50 seconds.
- 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

i When you use Pan-frying the hob deactivates after 1.5 hours. For Melting the hob deactivates after 6 hours.

6.3 Pot detection

This feature detects if pots were placed on the cooking zones and deactivates the cooking zones if the cookware is no longer detectable.

- If you put cookware on a cooking zone first and then activate the hob, a grey bar appears on the overview of the corresponding cooking zone.
- The bar will not appear if there is no cookware on the cooking zone or the cookware cannot be detected due to its incorrect placement or unsuitable material.
- If you remove the cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the corresponding cooking zone overview will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate. To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones before the indicated timeout.

6.4 Using the cooking zones

Induction cooking zones adapt to the dimensions of the bottom of the cookware automatically.

i For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

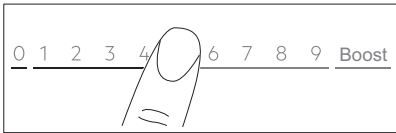
To activate the cooking zone place the cookware in the centre of the cooking zone and touch the relevant zone symbol. The available programs appear on the display. Set the heat level or select one of the automatic functions. To get back to the main view touch **X** in the top right corner.

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

6.5 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone and touch the relevant zone symbol.
3. Touch or slide your finger to set the heat setting.

The power level icons 1-9 become bigger and the bar below turns red to indicate the current power setting. When the power level is selected the screen changes to the expanded screen view.



You can also change the heat setting on the zone overview screen. To go to the zone overview screen, touch the centre of the expanded screen view. To change the heat level touch **—** or **+**. To open the expanded screen view, touch the power level.

6.6 Boost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the cooking zone only for a

limited time. After this time the cooking zone automatically goes back to the highest heat setting.

1. Select the cooking zone.
2. Touch Boost to activate the function. The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting to 0.



Boost does not work when:

- Flex Bridge operates,
- the power within one phase is insufficient (refer to "Power management").



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

6.7 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

As long as the indicator **III/II/I** 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 appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

III - continue cooking,

II - keep warm,

I - residual heat.

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.

6.8 Keep Warm mode

This function keeps food warm with the low temperature setting.

Keep Warm mode is available only when the cooking zone is still warm after the finished cooking process (with a visible residual heat icon) and the cookware remains on the zone. The function does not work with a cold cooking zone.

1. Touch  to activate the Keep Warm mode.

The Keep Warm mode operates until turned off.

2. To stop the function touch  in the upper left corner of the display.

You can set a timer, if needed. Refer to "Timer options".

6.9 Timer options



ECO Timer

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

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

You can use this function when the cooking zone is activated. 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. Tick the Stop zone box to activate the function.
 5. Set the time.
 6. Touch OK to confirm.

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

You can change the ECO Timer settings during cooking: touch  with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function, set the heat setting to 0. Alternatively, touch  with the timer value, touch **X** and confirm your choice when a pop-up window appears.

Timer

You can use this function when the cooking zone is activated.

The function has no effect on any other function operating concurrently.

1. Select any cooking zone.
The relevant slider appears on the display.
2. Touch .
3. Untick the Stop zone box to activate the function.
4. Set the time.
5. Touch OK to confirm.

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

You can change the Timer settings during cooking: touch  with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function touch  with the timer value, touch **X** and confirm your choice when a pop-up window appears.

6.10 Pause

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

You cannot activate the function if any automatic program (Dishes or FUNCTIONS) is running.

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

The function does not stop the timer functions. When the timer function ends, tap anywhere on the screen to stop the acoustic signal.

1. Touch  to open the Menu.
2. Touch  to activate the function.

The heat setting is lowered to  (Keep Warm mode).

To deactivate the function touch RESUME.

The previous heat settings will be restored.

6.11 Lock

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

1. Set the heat setting.
 2. Touch  to open the Menu.
 3. Touch  to activate the function.
- To deactivate the function, press and hold UNLOCK for 4 seconds.



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

6.12 Child lock

This function prevents an accidental operation of the hob and the hood.

1. Touch  to open the Menu.
2. Select Settings > Options > Child lock.
3. Turn the switch on and touch the letters E-U-O in the alphabetical order to activate the function.

To deactivate the function turn the switch off.

It may take some time for the function to work after activation.

6.13 Food sensor general info

The Food sensor is a wireless temperature probe. You can use it to adjust cooking parameters to different types of food and maintain them throughout the cooking process. The Food sensor works also as a

thermometer, which helps you monitor the temperature of the food or liquid while cooking. You can activate Food sensor for Dishes and FUNCTIONS, as well as manual cooking.

The Food sensor connects to the hob via Bluetooth and is rechargeable. According to the norm: EN 60335 the Food sensor should be charged using only the charging station and power adapter included in the package. One minute of charging provides up to 8 hours of operation.

The colour of the light indicates the Food sensor behaviour:

- Red - charging
- Red blinking - alarm / low battery
- Green - fully charged
- Blue - connecting

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. Place the Food sensor on the rim of the pot or pan by the hook. Only the metal part of the food sensor can contact food and liquid. If it falls into a liquid, carefully remove it using a suitable tool.

Tips for liquids

- Immerse the Food sensor in the liquid 2-5 cm above the minimum level mark to get the best cooking results.
- Use a lid to save time and energy. Tick the Use lid box.

Tips for solid foods

- Follow the instructions on the display to correctly place the Food sensor in the food for the best cooking results.
- Insert the Food sensor in the thickest part of the food.
- Make sure the Food sensor is firmly inserted in the food.
- 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 piece of food over, if necessary, then put it back in.
- When using a plancha, make sure the handle of the Food sensor stays outside of its surface.

6.14 Cooking with Food sensor

Make sure the Food sensor is connected, calibrated, and charged before you start cooking. Refer to "Before first use".

When using automatic programs such as "FUNCTIONS" or "Dishes", use the Food sensor as an additional aid to measure, set, and adjust the target temperature of the cooking zone specified for each dish or cooking method. Refer to "FUNCTIONS" and "Dishes".

1. Choose the function or type of food from the Menu.
2. Touch  in the top right corner of the display to set or adjust the target temperature.
 - You can touch OK on top of the pop-up window to use the default settings. To deactivate the pop-up window permanently, check ☐ before you activate the function.
 - For some functions there are sustainable tips available on the display.
 - For Pan-frying, 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.
 - Some of the options start with preheating. You can trace the progress on the control bar.
 - For most of the options, e.g. SousVide and Poach, you can change the default temperature.
 - You can change the default cooking time or set your own. Only for SousVide the minimum cooking time is pre-defined.
3. Follow the instructions in the pop-up windows.
4. Once the set time is up and / or the target temperature has been reached, an acoustic signal sounds and a notification appears. To close the window, touch OK.

Thermometer

When cooking manually, you can use the Food sensor as a thermometer to measure the temperature of the dish and to notify you

when the target temperature has been reached.

1. Open the slider for the cooking zone and set the heat setting.
2. Touch  in the top right corner of the display.

Follow the instructions on the display.

3. Set the target temperature of the dish. The current temperature as measured by Food sensor is now visible in the right corner of the display. Tap again to adjust the target temperature, if needed.
4. Once the cooking zone reaches the target temperature, an acoustic signal sounds and a notification appears.

6.15 FUNCTIONS: Pan-frying

This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob adjusts the temperature to different types of food and maintains it throughout cooking. Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.



CAUTION!

Use only cold cookware.
Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pan without oil / fat on one of the cooking zones on the left side. You can combine the four sections into two cooking zones with different sizes, or into one large cooking area using Flex Bridge.
2. Select FUNCTIONS > Pan-frying.
3. Connect the Food sensor, if needed.

Touch  to adjust the temperature.

4. Choose a frying level.

Preheating starts.

5. Set a timer function, if needed.

The timer starts immediately.

Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. You can put oil and food inside the pan now. To close the window and start frying touch OK. To stop the function manually touch 0 on the control bar.

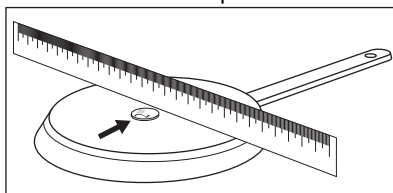
Hints and tips:

- Follow the instructions on the display for when to flip the food over or to adjust the heat level.
- You can change the default heat level, if needed.
- For thick pieces of food or raw potatoes use a lid during the first 10 min of frying.
- Heavy pans may take longer to heat-up.
- Use laminated pans with low heat level to prevent overheating and damage of the cookware.
- Do not use thin enamelled cookware. It can be overheated and damaged.

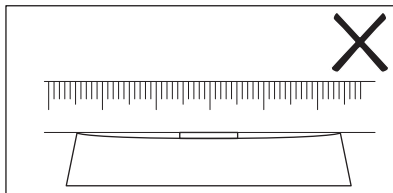
Correct pans for Pan-frying function

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

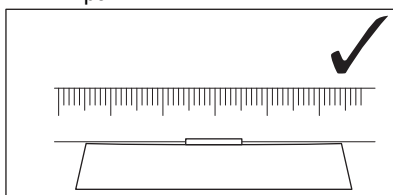
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



- 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.



6.16 FUNCTIONS: Boiling

This function adjusts the heat setting level automatically so that water does not boil over once it reaches the boiling point.

Boiling function requires the Food sensor to work.

CAUTION!

Do not use the function with empty cookware. Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pot filled with water on the cooking zone. The liquid has to fully cover the minimum level mark on the Food sensor.
2. Select FUNCTIONS > Boiling.
3. Connect the Food sensor.

Touch  to adjust the temperature.

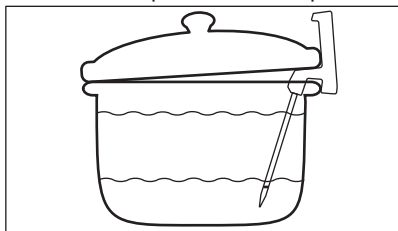
4. Set a timer function, if needed.
The timer starts immediately.

5. To stop the function manually touch  in the upper left corner of the display.

Once the boiling point has been reached, the hob automatically reduces the heat setting level. At this point you can also adjust it manually as needed. Follow the screen instruction.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- Charge the Food sensor before cooking.
- Calibrate the Food sensor before use to determine the exact boiling point.
- Fill the pot with cold or room-temperature water. The minimum liquid level must fully cover the minimum level mark on the Food sensor. The maximum liquid level leaves at least 4 cm of space below the pot rim.



- Depending on the type of food and cookware you can adjust the heat setting after the boiling point has been reached.
- Add salt once the boiling point has been reached if needed.
- Use a lid to save energy. Be careful when you remove it.

6.17 FUNCTIONS: Melting

You can use this function to melt products, e.g. chocolate or butter.

CAUTION!

Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place cookware on the cooking zone.
2. Select FUNCTIONS > Melting.
3. Set a timer function, if needed.
4. Touch OK.

To stop the function manually touch  in the upper left corner of the display.

6.18 Dishes

This function helps you prepare different foods using preset programs dedicated to specific food categories. The availability of programs depends on the cooking zone.

CAUTION!

Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place cookware on the cooking zone.
You can combine the four sections into two cooking zones with different sizes, or into one large cooking area using Flex Bridge.
2. Select Dishes.
3. Select the food type.
4. Connect the Food sensor, if needed.

Touch  to adjust the temperature.

5. Set a timer function, if needed.
 6. Follow the instructions on the display.
- Depending on the food type and the selected program you can set and modify details, e.g. level of doneness, level of heat for frying, etc.

Hints and tips:

- The most often cooked dishes are automatically added to the list of Most cooked.
- Some dishes have long names which cannot be fully displayed on the list. To view the full name of a dish, touch "...".
- You can manually add programs to the list of Favourites .
- You can hide certain programs by touching . To restore the programs, go to Settings > Setup > Dishes.

6.19 Language

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

To save the selection touch  or . Then choose YES in the pop-up window.

If you chose the wrong language, touch  > . A list appears. Select the first option from the top on the left, then the second option from the top on the right. Scroll down to choose the correct language from the list. When the pop-up window appears, choose the option on the right.

6.20 Key tones / 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.

You can also choose the volume level.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key tones / Volume.
3. Choose the appropriate option.
The setting is saved automatically.

6.21 Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 5 brightness levels, 1 is the lowest and 5 is the highest.

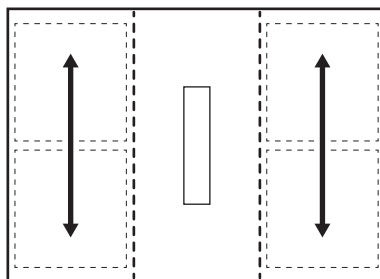
1. Touch  to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Brightness.
3. Choose the appropriate level.
The setting is saved automatically.

6.22 Power management

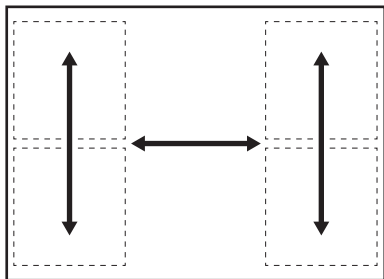
If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- 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 heat setting of the cooking zone selected first (or a cooking zone using FUNCTIONS or Dishes) is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- The colour of the control bar shows the available heat setting options:
 - red - the current heat setting,
 - white - the maximum available heat setting,
 - light grey - the unavailable heat setting (Power management operates).
- 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.



If total power of the hob is limited (1500 W - 6000 W) the function distributes the available power between all cooking zones. Refer to chapter "Before first use" > "FlexPower".



6.23 Hood functions

WARNING!

Refer to Safety chapters.

Manual mode

The hood can operate alongside the hob during the cooking session, as well as while the hob is switched off.

1. Touch  to open the hood options.
2. Touch or slide your finger to set the fan speed level.
3. To deactivate the hood, touch 0.

Auto

The function automatically adjusts the fan speed level based on the temperature of the cooking zone. The function is usually activated by default.

Auto mode has several fan modes available.

To change the setup select  >  > Auto fan.

You can activate the function while the hob is on and none of the cooking zones are active, or at any point during the cooking session.

If you activate the function while the hob is off, none of the cooking zones operate and there is no residual heat visible on the control panel, the function will switch off by itself after a few seconds.

1. Press and hold  to activate the hob.
2. Touch .

3. If the function is not on by default, press Auto to activate it.
4. Place cookware on the hob and select a heat setting level. Increase or decrease the heat setting level as needed.

The hood will react to the temperature of the cooking zone, increasing or decreasing the fan speed level accordingly. The fan icon with the number corresponding to the fan speed appear.

5. Touch  on an activated cooking zone to deactivate the cooking zone or  to deactivate the hob.

Auto will run for some time depending on the set mode. If the remaining heat is low, Breeze might start operating as well.

The fan speed can be adjusted manually during cooking by touching  > Manual.

To deactivate the function, touch  > .

If you deactivate the hob while Auto is running, the function will be remembered for the next cooking session.

Hood timer

Use the function to specify how long the hood should operate.

It is not possible to set the hood timer while the hood is deactivated.

1. Touch  > .
2. Set the time.
3. Touch OK to start the timer.

The timer begins to count down.

- Once the timer finishes counting down, the hood stops operating.
- It is possible to set the hood timer while Auto is on. If Auto deactivates the hood before the set time runs out, the timer will be reset.
- If the timer deactivates the hood before Auto, the function will be switched off.
- In both cases Auto will be activated next time you switch on the hob.

Boost

This function activates the hood fan at its maximum speed.

1. Touch  to open the hood options.
2. Touch or slide your finger to Boost to activate the function.

A signal sounds.

3. Touch  to open the hood options, if needed.

Touch or slide your finger to the 0 position to deactivate the function, if needed.

The function can operate for up to 8 minutes. After that, the fan speed changes to 3 automatically. You can activate the function again if needed.

Breeze

The function sets the hood fan to an extra low speed. The fan runs at a minimum noise level immediately after activation. Use this function after cooking to remove lingering smells.

To activate the function when the hob is off and residual heat  is visible:

1. Touch  > Breeze.
2. Touch OK to start the function.

A signal sounds.  appears on the display.

3. To set the timer, if needed, touch  then .

4. Set the time.

Default time is set for 60 minutes.

When the timer finishes, the hood turns off automatically.

Self-dry

The function automatically sets the hood fan to continue running after you finish cooking and switch off the hob. The fan runs at a minimum speed level for 20 minutes. The function removes any lingering smells after cooking.

When you use the hob for the first time, the function is activated by default.

When the function operates, the symbol  appears on the zone overview screen. The remaining runtime is visible on the hood timer display. It is not possible to adjust the set time. Once the cycle is over, the fan switches off automatically.

To stop the function while it is running:

1. Touch .
 2. Touch .
- The hood fan deactivates.

To disable the function completely:

1. Touch  >  > Self-dry.
2. Touch the slider to deactivate the function.



It is recommended not to disable the function and to let it run uninterrupted for the full cycle.

7. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 / ...Flex Bridge

The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different sizes, or into one large cooking area. You can choose the combination of the sections by selecting the mode applicable to

the size of the cookware you want to use. There are three modes available: Standard, Big Bridge, and Max Bridge.

1. Place the cookware on the cooking zones.
2. Touch  > Flex Bridge. You can also use the shortcut ... visible in the zone overview.
3. Select the mode that best fits the size of your cookware.
4. Set a heat setting.

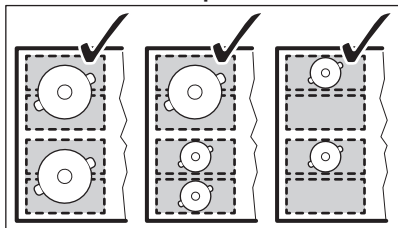


You can set different heat settings for each separate area created by a given mode.

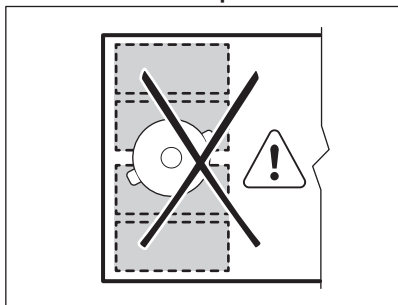
7.2 Flex Bridge standard mode

This mode combines the sections into two cooking areas of the same size. The two areas operate like independent cooking zones.

Correct cookware position:



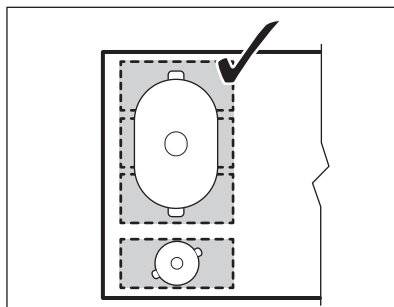
Incorrect cookware position:



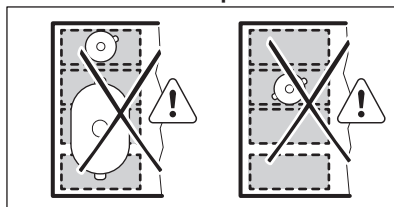
7.3 Flex Bridge Big Bridge mode

This mode combines the three rear sections into one cooking area. The single front section operates like an independent cooking zone.

Correct cookware position:



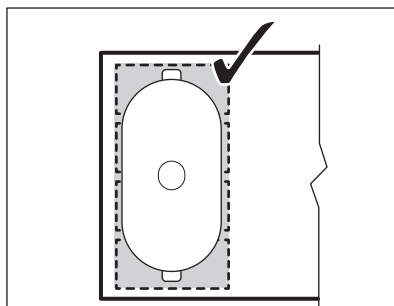
Incorrect cookware position:



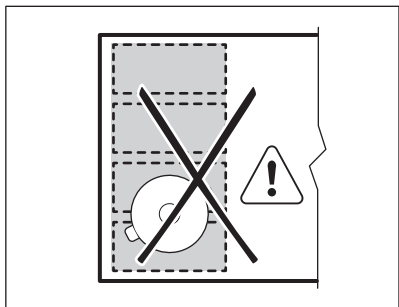
7.4 Flex Bridge Max Bridge mode

This mode combines all sections to form one large cooking area. You can use it to cook with a large pan or a plancha.

Correct cookware position:



Incorrect cookware position:



8. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 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.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For Pan-frying function only use pans with flat bottom.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

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

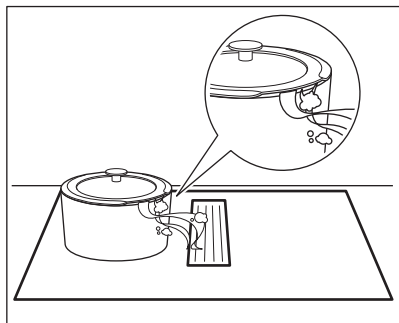
- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
 - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
 - 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".

Steam Vented Lids

To further optimize the cooking sessions alongside the hood you can use the special Steam Vented Lids with your cookware. The lids are designed to direct the steam produced inside the pot towards the hood, minimizing unwanted cooking smells and excessive humidity in the kitchen. The lids are available to buy separately in several sizes to fit most common cookware types. For more information visit our website.



8.2 Noises during operation



The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling 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.

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs, cookware is detected after you place it on the hob.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

8.3 Hints and Tips for the hood

- You can put pots on the grid while the hood is not operating. It will not cause any damage.
- When Auto mode operates, the fan starts at a low speed at the beginning of each cooking session. The speed increases gradually. You can also adjust the speed manually, if needed.

9. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 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 cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.



WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.



The printing on the flexible induction cooking area may become dirty or change its colour as an effect of moving the cookware. You can clean the area in the described way.

9.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, 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.

9.3 Cleaning the hood

Grid

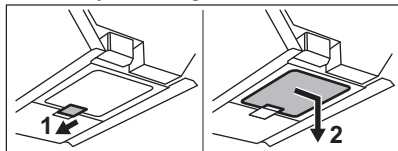
The grid guides the air into the hood. Additionally, it protects the hood system and prevents foreign objects from falling inside by accident. The grid is made of . You can wash the grid manually or in a dishwasher. Wipe the grid with a soft cloth.

Drip tray

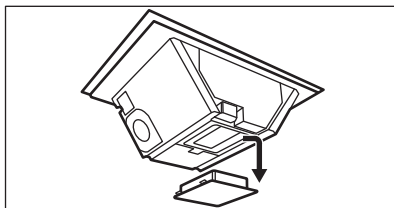
There is a drip tray located under the hood. It collects the condensation created during each cooking process. At any time water might be dripping from the hood system into the drip tray. Remember to empty the tray regularly. The drip tray is visible from above once you remove the grid and the filter housing along with the filters.

Before you access the drip tray, make sure to protect the contents of the drawer or cabinet under the hob from accidental spillage.

1. To access the drip tray, first unlock the center latch located at the back. Slide the latch in the opposite direction. Take hold of the drip tray with both hands and slide it carefully to the right.



2. Move the drip tray vertically downwards. Be careful not to spill the water.



3. Dispose of the water and rinse the drip tray out. You can wash the tray manually (using warm water, soap, and a soft cloth / sponge) or in a dishwasher (standard cycle).

WARNING!

Make sure no liquid gets inside the hood.

If water or other liquids spill inside the hood system:

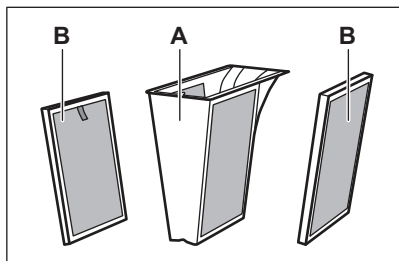
1. Switch off the hood.
2. Lift the grid and clean the hood area carefully with warm water, a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent.
3. Wipe away the excess liquid gathered on the bottom of the hood cavity using a sponge or a dry cloth.
4. Clean the filter, if needed (refer to "Cleaning the hood filter").
5. Empty the drip tray, if needed.
6. Switch on the hood, set the fan speed level to 2 or higher and let it run for some time to get rid of the remaining moisture.

9.4 Cleaning and regenerating the hood filters

The filtering unit consists of the following elements: grease filters combined with the grease filter housing **A** and the removable long life carbon filters **B**.



The appliance must be used at all times with all the filters included in the scope of delivery.



The grease filters **A** collect grease, oil, and food remains and prevent them from getting into the hood system. The long life carbon filters **B**, containing active carbon foam, neutralise smoke and cooking smells.

Clean the filters regularly and regenerate them periodically:

- Clean the grease filters **A** as soon as the built-up grease is visible. The cleaning frequency depends on the amount of fat and oil used in cooking. It is recommended to clean the filters once a month, or more frequently, if needed.
- Clean the long life carbon filters **B** only when the built-up grease is visible.
- Regenerate the long life carbon filters **B** only when the notification is on. The notification appears in the main view of the display in the form of a yellow dot indicator. The maximum number of regeneration cycles is 7. After that time, the filters need to be replaced with new ones.
- Additionally, the hob has a built-in counter with a notification that reminds you about cleaning the grease filters and regenerating the long life carbon filters. The counter for the notification starts automatically when you turn on the hood for the first time. After 140 hours of use a pop-up window and the dot next to the hood symbol appears to signal that it is time to clean the grease filters **A** and regenerate the long life carbon filters **B**. The dot appears only when the fan is off and remains visible until you reset the notification or replace the filter.

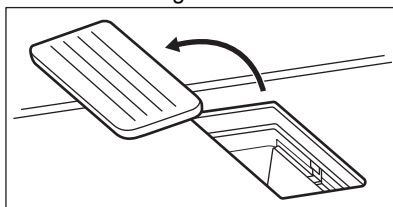
WARNING!

Oversaturated filters can pose a risk of fire.

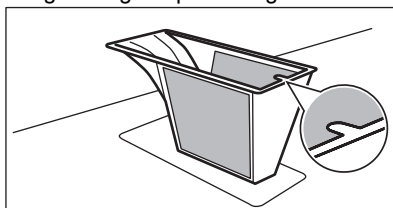
Disassembling / reassembling the filters

The filters and the grease filter housing are located right under the grid in the centre of the hob. Remove them carefully as they might be slippery due to accumulated grease.

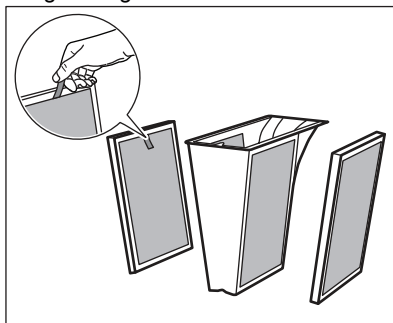
1. Remove the grid.



2. Take out the grease filter housing by grabbing the protruding handle.



3. Take out the long life carbon filters by grabbing the handle.



4. Reassemble the filtering unit after cleaning:

- Slide the long life carbon filters into the hood system along the built-in runners.

- b. Place the grease filter housing back inside.
- c. Place the grid back on.

Cleaning the grease filters and the grease filter housing

1. Wash the grease filter housing with the grease filters carefully in warm water using a mild cleaning agent, then rinse it with warm water. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains, if necessary.
You can wash the grease filters and the grease filter housing in the dishwasher on a standard cycle with other dishes in the same load.



Depending on the detergent type and the number of dishwasher cycles, some mild discolouration on the mesh may naturally occur. This does not affect the performance of the grease filter.

It is not recommended to use paper towels while cleaning / drying the filtering components.

2. Leave it for some time to dry at room temperature.
3. Put the grease filter housing with the grease filters back inside.
4. Select  >  > Filters. Choose the filter and touch RESET.

The counter restarts.

Cleaning the long life carbon filters

1. Wash the filters carefully in warm water without any cleaning agents. Detergents

can damage the carbon filtration. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains, if necessary. Alternatively, after removing heavier dirt from the filters, you can also wash the filters in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 min), without detergents and without dishes in the same load.

2. Leave the filters to dry for at least 24h at room temperature. The filters need to be fully dried before reassembly.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside.

Regenerating the long life carbon filters

1. Clean the filters first, as described above.
2. Put the filters in the oven set to 100 °C for 120 min. Place the filters on the middle wire shelf. Use a non-fan oven function.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside.
4. Select  >  > Filters. Choose the filter and touch RESET.

The counter restarts.

9.5 Cleaning the Food sensor

- Clean the Food sensor before 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 plastic handle may discolour, which has no effect on how the Food sensor operates.

10. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 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 did 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.
The display does not react to the touch.	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	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.	Remove the object from the sensor fields.
	The hob deactivates.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
	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 automatic programs (Dishes or FUNCTIONS), the hob starts heating up, stops, and then starts again.	It is a normal procedure, it does not indicate any malfunction.
	You cannot activate the highest heat setting.	First reduce the power of the other zone.
The sensor fields become hot.	Another zone is already set to the highest heat setting.	Change the maximum power in the Menu. Refer to "Before first use".
	The FlexPower level is too low.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
	The Food sensor is no responding or the display shows that the Food sensor is not found.	Charge the Food sensor. Connect the Food sensor with the hob via the Bluetooth. Refer to "Food sensor pairing and calibrating".

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows the temperature of water is higher than 100°C.	You did not calibrate the Food sensor or you did it incorrectly.	Calibrate the Food sensor again. Refer to "Food sensor pairing and calibrating".
	You put too much salt in the water.	Do not salt boiling water.
	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 "Daily use".
The red light on the Food sensor blinking.	The Food sensor is discharged or damaged.	Charge the Food sensor. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
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.
Automatic programs (Dishes or FUNCTIONS) or SousVide 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.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
Wrong language was set.	You changed the language by mistake.	Follow the instruction in "Daily use", "Language" to change the wrong language.
The flexible induction cooking area does not heat up the cookware.	The cookware is in a wrong position on the flexible induction cooking area.	Place the cookware in the correct position on the flexible induction cooking area. The position of the cookware depends on the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
	The diameter of the bottom of the cookware is incorrect for the activated function or function mode.	Use cookware with a diameter applicable to the activated function or function mode. Use cookware with a diameter smaller than 160 mm on a single section of the flexible induction cooking area. Refer to "Flexible induction cooking area".
A cooking zone deactivates.	Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.	Deactivate the hob and activate it again. Refer to "Daily use".

Problem	Possible cause	Remedy
 and a message come on.	Lock operates.	Refer to "Daily use".
E - U - O appears.	Child lock operates.	Refer to "Daily use".
The power level bar 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".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
	Flex Bridge operates. One or more sections of the function mode which operates are not covered by the cookware.	Place the cookware on the correct number of sections of the function mode which operates or change the function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
 comes on.	The electrical connection is faulty.	Disconnect the hob from the mains and check the connection. Refer to "Installation".
 comes on.	The zone temperature sensor detects a too high or too low temperature.	Let the cooking zone cool down or raise the ambient temperature above 15°C. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
 comes on.	The cooling fan is blocked.	Make sure that nothing is blocking the fan. If the fan is not blocked by anything and the problem persists, contact the 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 a suitable bottom (flat, magnetic). Refer to "Hints and tips".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
Hob cannot connect to the wireless network.	The router blocks new WLAN participants.	Make sure that the router allows new participants. Restart the router, if needed.
	The wireless connection in the hob is not activated.	Activate the WiFi. Refer to "Before first use", Wireless / app connection.
	The frequency of the router is set to 5 GHz.	Change the settings of the router to 2,4 GHz or 2,4+5 GHz. If the router supports only 5 GHz frequency, the hob cannot be connected.

Problem	Possible cause	Remedy
	The wireless network signal is weak.	Move the router closer to the hob. Use a WiFi repeater to boost the signal, if needed.
You cannot find the hob in the WLAN network list in the app settings.	The hob is already linked to the network but might not be visible.	Disconnect the hob from the network. Refer to "Before first use", Wireless / app connection.
The control bar for hood blinks and the hood does not start or turns off.	The fan may turn off by itself in certain conditions, e.g. when the room is not properly ventilated.	Open the window. You may need to install the window switch. Refer to "Assembly". If the window switch is already present, make sure it was correctly installed. Refer to the installation booklet. Press any symbol. The hood operates again.
The hood fan does not work properly when the hood functions are activated.	The ambient temperature surrounding the hood is too high. There is insufficient air circulation inside and around the hood.	Deactivate the hob and unplug it from the main power supply. Wait at least 10 seconds, then plug it in again. Other suggestions: Try to cool down the temperature of the surrounding area. Take out the hood filter and remove the residual moisture from the inside of the hood. Refer to "Care and cleaning". Leave the hood system to dry for one day, then activate the hood again.
The steam produced during cooking is not sufficiently absorbed by the hood.	The lids on the cookware are not properly placed.	If your cookware does not have vented lids, make sure to tilt the lids so that the released steam is directed towards the hood. Refer to "Hints and Tips" for information on the special Steam Vented Lids recommended to be used with the integrated hood.
A yellow dot indicator appears in the main view of the display.	The hood filter is oversaturated.	Clean and regenerate the hood filter and reset the notification. Refer to "Care and cleaning".
A higher heat setting is not available.	Power management operates and reduces the maximum power.	Refer to "Daily use", Power management.
Boiling function does not start.	The laser mark on the Food sensor tip is not fully submerged in liquid. The water is too warm. The Food sensor is not charged.	Add more water to the pot. Use room-temperature water. Charge the Food sensor before starting the cooking process.
Boiling function operates incorrectly.	The temperature reading is inaccurate because the Food sensor is not calibrated.	Calibrate the Food sensor before the first cooking process.
Heating up with Pan-frying function takes a long time.	Cookware is too small, too heavy or the bottom is uneven.	Refer to "Hints and tips".

10.2 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.

11. TECHNICAL DATA

11.1 Rating plate

Model TU84CF43CB
Typ 67 D4A 05 FD
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 598 446 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Made in: Germany
7.35 kW



11.2 WiFi connection

WiFi frequency	2400 - 2483,5 MHz
----------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

11.3 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Boost [W]	Boost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180
Flexible induction cooking area	2300	3200	10	minimum 105

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 heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

Working frequency	2400 - 2483,5 MHz
Maximum transmit power	7 dBm
Temperature range	0 - 200°C
Measurement cycle	2 sec

11.4 Food sensor technical specifications

Food sensor is approved for use in contact with food.

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation for Hob

Model identification	TU84CF43CB	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	2	
Number of cooking areas	1	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Right front Right rear	14.5 cm 18.0 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 41.8 cm W 24.8 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Right front Right rear	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	191.1 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

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

12.2 Hob - Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

12.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.5 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

12.4 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations for Hood

Product Information Sheet according to (EU) No 65/2014

Supplier's name or trade mark	AEG	
Model identifier	TU84CF43CB	
Annual Energy Consumption - AEGhood	32.7	kWh/a
Energy Efficiency Class	A+	
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	32.0	
Fluid Dynamic Efficiency class	A	
Lighting Efficiency - LEhood	-	lux/W
Lighting Efficiency Class	-	
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	85.1	%
Grease Filtering Efficiency class	B	
Minimum Air Flow in normal use	270.0	m³/h
Maximum Air Flow in normal use	550.0	m³/h
Air Flow at intensive/boost setting	650.0	m³/h
A-weighted Sound Power Emissions at minimum speed	50	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at maximum speed	66	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at intensive or boost speed	69	db(A) re 1 pW
Measured power consumption off mode - Po	0.49	W
Measured power consumption in standby mode - Ps	-	W
Additional Information according to (EU) No 66/2014		
Time increase factor - f	0.8	
Energy Efficiency Index - EEIhood	42.6	
Measured air flow rate at best efficiency point - QBEP	286.7	m³/h
Measured air pressure at best efficiency point - PBEP	449	Pa
Maximum air flow - Qmax	650.0	m³/h
Measured electric power input at best efficiency point - WBEP	111.9	W
Nominal power of the lighting system - WL	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface - Emiddle	-	lux

Appliance tested according to: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Hood - Energy saving

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

- When you start cooking, set the hood fan at a low speed level. Once the cooking is

finished, keep the hood running for a few minutes.

- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke. It is recommended to use the Boost function only in extreme situations.
- Clean the hood filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.

- Use the maximum diameter of the ducting system to optimize efficiency and minimize noise.

13. 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.

Velkomin(n) til AEG! Þakka þér fyrir að velja heimilistækið okkar.



Fáðu notkunarleiðbeiningar, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar:
www.aeg.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	80
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	83
3. UPPSETNING.....	86
4. VÖRULÝSING.....	89
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	92
6. DAGLEG NOTKUN.....	94
7. SVEIGJANLEGT SPANSUÐUSVÆÐI.....	104
8. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	105
9. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	107
10. BILANALEIT.....	110
11. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR.....	114
12. ORKUNÝTNI.....	115
13. UMHVERFISMÁL.....	117

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 heimilistækið og fartækið með viðeigandi smáforriti.
- 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 (meðal) 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 (jafnvel þó að notast sé við sjálfvirkar eldunaraðgerðir). 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 innbyggðá virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistækið.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðselementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- VIÐVÖRUN: Ef sprungur eru í keramikfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu til að hindra mögulegt raflost. 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.
- Tryggið að góð loftræsting sé til staðar í herberginu þar sem heimilistækið er uppsett til að forðast bakflæði lofttegunda inn í herbergið frá heimilistækjum sem brenna gasi eða öðru eldsneyti, þ.m.t. frá opnum eldi.
- Gangið úr skugga um að loftræstiopin séu ekki stífluð og loftið sem heimilistækið safnar sé ekki flutt inn í rás sem notuð er til að losa út reyk og gufu frá öðrum tækjum (miðstöðvarhitun, hitamælir, vatnshitar o.s.frv.).
- Þegar tækið virkar með öðrum tækjum ætti hámarks lofttæmi sem myndast í herberginu ekki að fara yfir 0,04 mbar.
- Hreinsið síu gufugleypisins reglulega og fjarlægðu fituútfellingar af heimilistækinu til að koma í veg fyrir eldhættu.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- Ef heimilistækið er tengt beint við aflgjafa skal rafmagnsbúnaðurinn vera búinn einangrunarbúnaði sem gerir kleift að aftengja heimilistækið frá rafmagni á öllum skautum. Takið úr sambandi í samræmi við þau skilyrði sem

fram koma í yfirspennuflokki III. Aftengingin verður að vera innbyggð í fasta leiðslubúnaðinn og í samræmi við tengingarreglur.

- **VIÐVÖRUN:** Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru íheimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

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.
- Ekki setja upp á þann hátt að útblástursloftið fari inn í vegghol nema holrýmið sé hannað til þess.
- Fyrir leiðslulausa uppsetningu verður víftuúttakið að vera beint við vegginn eða

aðskilið með aukaskápavegg til að koma í veg fyrir aðgang að víftublöðunum.

- Hvert heimilistæki er búið kæliviftum að neðan.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:
 - Ekki geyma litla hluti eða pappírslöð 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 skápnum fyrir neðan heimilistækið.

2.2 Rafmagnstenging

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja í samræmi við tengingarteikninguna eða uppsetningarbæklinginn.
- Ef um er að ræða útblástursuppsetningu og þar sem aukabúnaður er til staðar eða lögboðnir (veggloki, gluggarofi og/eða gluggaopnari) ætti viðurkenndur rafvirki að tengja rafmagnstengingar í samræmi við tengingarteikninguna eða uppsetningarbæklinginn.
- 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 færðbreyturnar á merkiplötunni séu samhverfar 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: Línuvarnarstraumlöka, öryggi (öryggi með skrófgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða 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 snertiopnunarvidd.
- Ef kóðinn E3 birtist á skjánum skaltu umsvifalaust taka helluborðið úr sambandi og athuga hvort tenging við rafmagn og rafspenna sé rétt.

2.3 Notkun

⚠ AÐVÖRUN!

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. Athugun á loftræstingu ætti að fara fram reglulega af fagmanni.
- 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.
- Aldrei nota opinn eld þegar innbyggður gufugleypir er í notkun.
- 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.

⚠ AÐVÖRUN!

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 heimilistækið.

ÁDVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Geymið ekki heit eldunarílát á stjórnborðinu til forðast brunahættu.
- 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 heimilistækið. Það getur skemmt yfirborðið.
- Ekki kveikja á helluborðinu ef á því eru tórn eldunarílát eða engin eldunarílát.
- Aldrei fjarlægja netið eða síu gufugleypisins þegar innbyggð gufugleypirinn eða heimilistækið er í notkun.
- Aldrei nota innbyggða gufugleypinn án síunnar.
- Ekki hylja inntakið á innbyggða gufugleypinum með eldunarílátum.
- Ekki opna botnlokið þegar innbyggð gufugleypirinn eða heimilistækið er í notkun.
- Ekki nota litla eða léttu hluti nálægt innbyggða gufugleypinum til að forðast að þeir festist þar.
- 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 Food sensor (Kjöthitamælir)

ÁDVÖRUN!

Hættu á meiðslum og bruna.

- Notið Food sensor (Kjöthitamælir) í samræmi við tilgang hans. Ekki nota hann til að opna eða lyfta neinu.
- Notið aðeins Food sensor (Kjöthitamælir) sem mælt er með fyrir helluborðið, einn í einu.
- Ekki nota hann ef hann er bilaður eða skemmdur.

- Notið ekki Food sensor (Kjöthitamælir) í ofni eða örbylgjuofni.
- Gangið úr skugga um að Food sensor (Kjöthitamælir) sé ávalt inni í matinum eða vökvanum upp að lágmarksmerkinu.
- Hreinsaðu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir og eftir hverja notkun. Farðu varlega, endinn Food sensor (Kjöthitamælir) er oddhvas.
- Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki neinar rispandi vörur, stálull, leysiefni eða málmhluti. Ekki þvo Food sensor (Kjöthitamælir) í uppþvottavél. Silíkonhandfangið getur upplitast, sem hefur engin áhrif á hvernig Food sensor (Kjöthitamælir) virkar.
- Notaðu upprunalegu pakkninguna til að geyma og hlaða Food sensor (Kjöthitamælir).
- Vertu viss um að Food sensor (Kjöthitamælir) sé köld/kaldur, hrein/n og þurr áður en hún/hann er sett í hleðslu.
- Geymdu Food sensor (Kjöthitamælir) á öruggum, þurrum stað þar sem börn ná ekki til.

2.5 Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnið á því endist betur.
- Slökktu á heimilistækinu og láttu það kólna fyrir hreinsun.
- Hreinsaðu heimilistækið með volgu vatni og 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 heimilistækið. 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 heimilistækinu.

- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klippu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. UPPSETNING



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Fyrir uppsetninguna

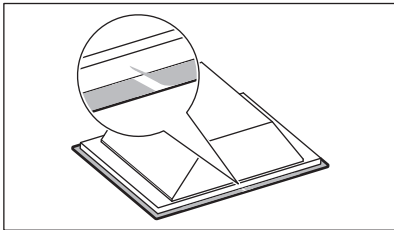
Áður en þú setur upp helluborðið skaltu skrifa niður upplýsingarnar á merkiplötunni. Merkiplatan er neðan á heimilistækinu.

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 Að festa þéttlistann



Yfirfelld uppsetning

1. Hreinsaðu innréttinguna á svæðinu þar sem gat hefur verið skorið út.
2. Festu meðfylgjandi 2x6 mm þéttlista á neðri brún helluborðsins, meðfram ytri brún á rammakeramikglersins. Ekki strekkja á henni. Gakktu úr skugga um að endarnir á þéttlistanum séu staðsettir við miðju einnar hliðar helluborðsins.

3. Bættu nokkrum millimetrum við lengdina þegar þú skerð þéttlistann til.
4. Tengdu saman enda þéttlistans.

Niðurfelld uppsetning

1. Hreinsaðu fræsinguna í innréttingunni.
 2. Skerðu meðfylgjandi 3x10 mm þéttlista í fjórar lengjur. Lengjurnar verða að vera jafn langar og fræsingin.
 3. Skerðu 45° horn á enda þéttingarinnar. Þær ættu að passa nákvæmlega í hornin á fræsingunni.
 4. Festu þéttinguna í fræsinguna. Ekki strekkja á þéttingunni. Ekki láta enda þéttingarinnar liggja hver ofan á öðrum.
- Þegar þú hefur sett saman helluborðið skaltu loka fyrir opið á milli keramikglersins og innréttingarinnar með sílikoni. Gakktu úr skugga um að sílikonið fari ekki undir keramikglerið.

3.4 Samsetning

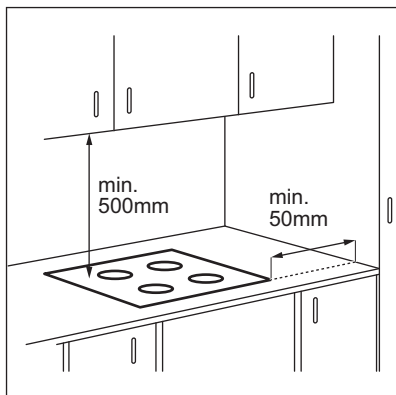
Kynntu þér uppsetningarbæklinginn með ítarlegum upplýsingum um samsetningu helluborðsins.

Fylgdu tengingarteikningunni fyrir helluborð og tengiteikningunni fyrir gluggarofa (ef við á) sem sýnd eru í uppsetningarbæklingnum og/eða merkingunum undir helluborðinu.



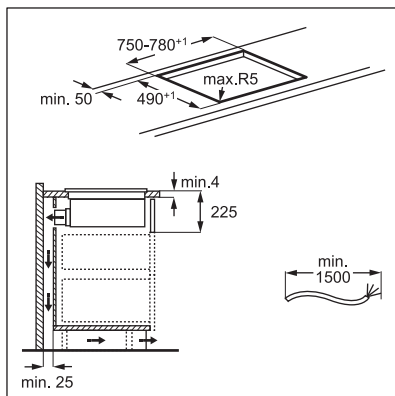
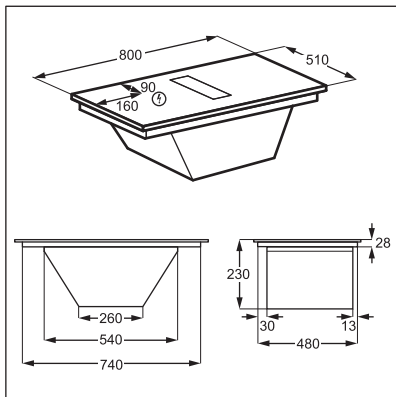
Aðeins fyrir valin lönd

Ef um er að ræða útblástursuppsetningu gæti verið þörf á gluggarofa (hafðu samband við viðurkenndan tæknimann). Þú þarft að kaupa hann sérstaklega þar sem hann fylgir ekki með helluborðinu. Viðurkenndur tæknaaður þarf að setja upp gluggarofann. Sjá uppsetningarbæklinginn.

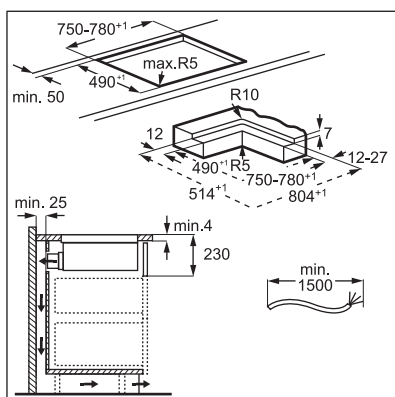
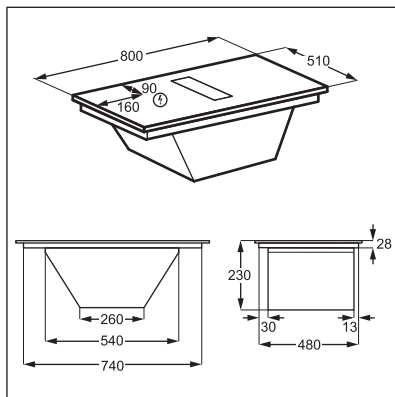


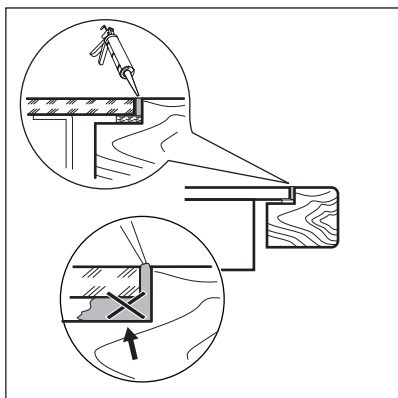
Ef heimilistækið er sett upp yfir skúffu kann að vera að útblástur helluborðsins muni hita upp hluti sem geymdir eru í skúffunni á meðan eldun stendur.

YFIRFELLD UPPSETNING



NIÐURFELLD UPPSETNING





Finndu kennslumyndbandið „Hvernig á að setja upp AEG spanhelluborð með viftu“ með því að slá inn fullt nafn sem tilgreint er á myndinni hér að neðan.



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

How to install your AEG
induction extractor hob



Samstæða síuhúss

Heimilistækið verður alltaf að nota með öllum síum sem fylgja með í afhendingu.

Gættu þess að setja endingargóðu kolefnissíurnar inn í síuhúsið fyrir fyrstu notkun, þannig að handföngin snúi inn á við. Sjá „Gufugleypissían hreinsuð“. Þegar síuhúsið hefur verið sett saman skaltu setja það inn í holrúm gufugleypisins og setja síðan ristina á gufugleypinn.

3.5 Tengisnúra

- Helluborðinu fylgir rafmagnssnúra og aðeins má nota það með öryggisinnstungu með A öryggi.

- Til að skipta um skemmdar rafmagnssnúrur skaltu nota snúrugerðina sem þolir 125 °C hita eða hærrí.
- Hafðu samband við staðbundna þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

⚠ AÐVÖRUN!

Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.

⚠ VARÚÐ!

Tenging í gegnum raftengiklær eru bannaðar.

⚠ VARÚÐ!

Ekki bora í eða lóða enda víranna. Það er bannað.

⚠ VARÚÐ!

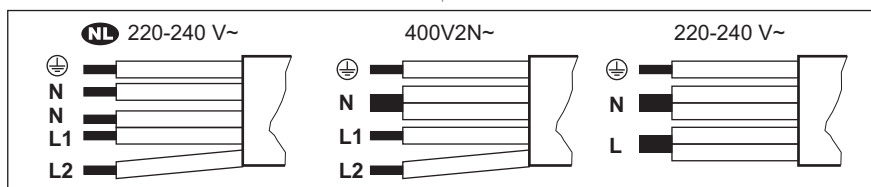
Ekki tengja snúrur án þess að notast við vírendahulsu.

Eins-fasa tenging

- Fjarlægðu snúrur og endahulsuna af svarta og brúna vírum.
- Fjarlægðu hluta einangruninnar af brúna og svarta vírendanum.
- Tengdu saman endana á svarta og brúna vírum.
- Settu nýja endahlíf á samsetta enda snúrunnar (þörf á sérstöku verkfæri).

NL tenging

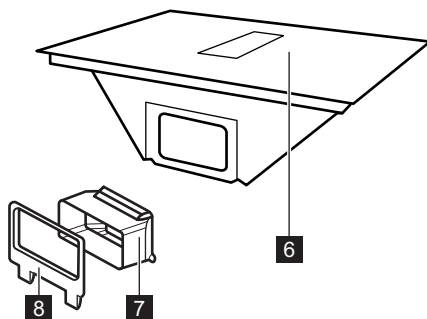
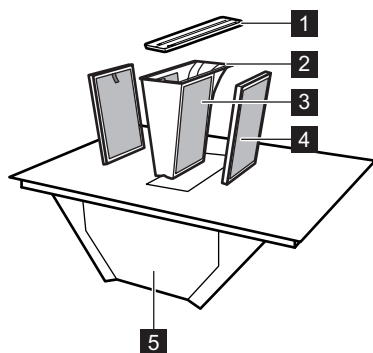
- Fjarlægðu snúrur og endahulsuna af bláum vírum.
- Fjarlægðu hluta einangruninnar af bláu vírendunum.
- Settu nýja endahlíf á sitt hvorn enda snúrunnar (þörf á sérstöku verkfæri).



NL 220 - 240 V~		Tveggja-fasa tenging: 400 V2N~		Eins-fasa tenging: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² eða 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eða 3x4 mm ²	
	Grænn - gulur		Grænn - gulur		Grænn - gulur
N	Blár og blár	N	Blár og blár	N	Blár og blár
L1	Svartur	L1	Svartur	L	Svartur og brúnn
L2	Brúnn	L2	Brúnn		

4. VÖRULÝSING

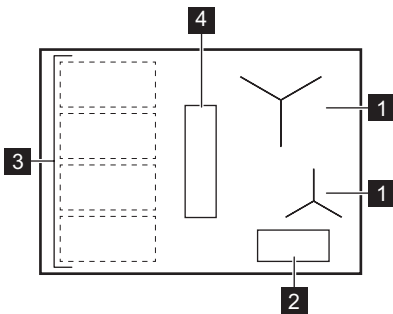
4.1 Vöruyfirlit



- 1 Grind
- 2 Síuhús fyrir fitusíu
- 3 Fitusía (ekki hægt að fjarlægja)
- 4 Kolefnissía með langan endingartíma
- 5 Affallsbakki (undir gufugleypinum)

- 6 Helluborð
- 7 Millistykki fyrir loftrás
- 8 Loftrásarfesting á bakhliðinni

4.2 Uppsetning eldunarhellu



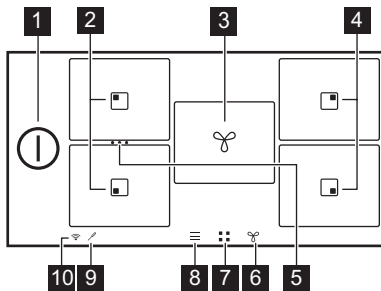
- 1 Spanhella
- 2 Stjórnborð
- 3 Sveigjanlegt spansuðusvæði samanstendur af fjórum hlutum
- 4 Gufugleypir



Nánari upplýsingar um stærðir eldunarhellna er að finna í „Tæknilegar upplýsingar“.

4.3 Uppsetning stjórnborðs

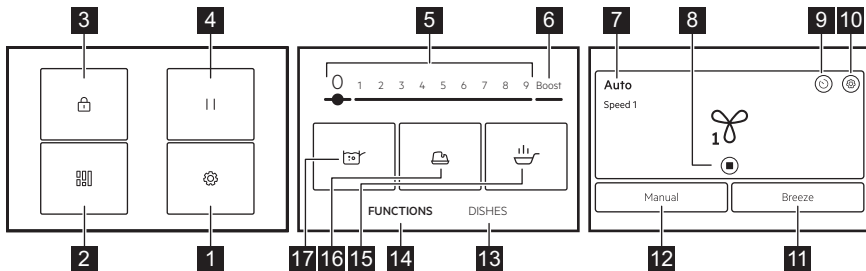
Aðalsýn



Tákn	Lýsing
1 ①	Til að kveikja og slökkva á helluborðinu.
2 ■	Hella með Pan-frying (Pönnusteiking) og Boiling (Suða) aðgerðir.
3 ✂	Til að stilla aðgerðir fyrir gufugleypi.
4 ■	Hella með Boiling (Suða) aðgerð.
5 ...	Flytileið fyrir Flex Bridge. Til að skipta á milli þriggja tiltækra hama: Staðall / Stór brú / Hámarks brú. Virknin sameinar tvær eldunarhellur í svæði.
6 ✂	Flytileið gufugleypis.
7 □ □	Til að opna yfirsýn yfir hellur.
8 ≡	Til að opna Menu (Valmynd).
9 🔪	Food sensor (Kjöthitamælir) vísirinn.

Tákn	Lýsing
10 	WiFi (Wi-Fi) vísirinn.

Útvíkkuð sýn



Listinn yfir aðgerðir kann að vera breytilegur eftir hugbúnaðarútgáfum.

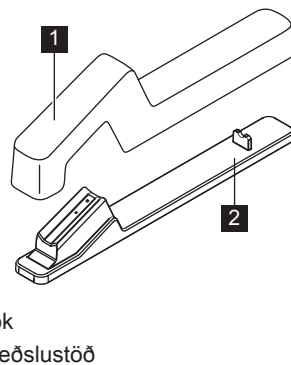
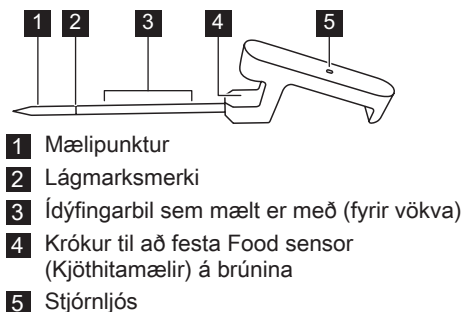
Tákn	Lýsing
1 	Stillingar. Til að opna stillingar gufugleypisins.
2 	Flex Bridge. Til að skipta á milli þriggja tiltækra hama: Staðall / Stór brú / Hámarks brú. Virkinn sameinar tvær eldunarhellur í svæði.
3 	Lock (Lás). Til að læsa / aflæsa stjórnbörðinu.
4 	Pause (Hlé). Til að stilla allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu orkustillingu.
5 1 - 9	Til að stilla hitastillinguna.
6 Boost (Örva)	Til að virkja hámarks hitastillingu.
7 Manual (Hand-virk) / Auto (Sjálfvirk)	Til að sýna núverandi stillingu fyrir viftu gufugleypisins.
8 	Til að stöðva / endurræsa gufugleypinn.
9 	Tímastillir gufugleypis. Til að stilla tímann fyrir gufugleypinn.
10 	Stillingar gufugleypis. Til að opna stillingar gufugleypisins.
11 Breeze (Andvari)	Til að kveikja á Breeze (Andvari) aðgerðinni.
12 Manual (Hand-virk)	Til að opna handvirkar gufugleypisstillingar.
13 Dishes (Réttir)	Til að velja forstillt sjálfvirk kerfi fyrir mismunandi tegundir matvæla.
14 FUNCTIONS (AÐGERÐIR)	Til að velja sjálfvirk kerfi fyrir mismunandi eldunaraðferðir.

Tákn	Lýsing
15 	Pan-frying (Pönnusteiking). Til að steikja með sjálfvirkri stýringu á hitastigi sem er ætlað er fyrir margvíslegar matartegundir.
16 	Melting (Að bræða). Til að bræða mismunandi vörur, t.d. súkkulaði eða smjör.
17 	Boiling (Suða). Til að aðlaga sjálfkrafa hitastig vatnsins svo að það sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.

Vafrað um skjáinn

Tákn	Lýsing
OK	Til að staðfesta valið eða stillinguna.
X	Til að loka sprettiglugganum.
	Til að fella niður / opna leiðbeiningarnar á skjánum.
	Til að virkja / afvirkja valkostinn.
	Til að fara eitt stig til baka / áfram í Menu (Valmynd).

4.4 Food sensor (Kjöthitamælir)



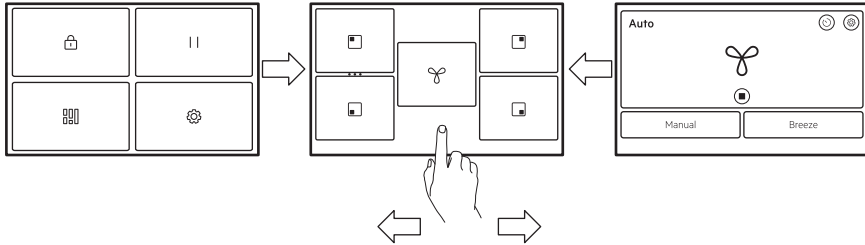
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Vafrað um skjáinn



Til að vafra á milli skjáa skal ýta á táknin neðst á skjánum. Þú getur einnig rennt til vinstri til að stjórna stillingum fyrir helluborðið eða til hægri til að fara í Menu (Valmynd).



Ef skjáinn bregst ekki strax við, skal ganga úr skugga um að þú sért að snerta miðju valins tákn / valmöguleika eða reyna að ýta á það aðeins lengur.

5.2 Fyrsta tenging við rafmagn

Þegar þú tengir helluborðið við rafmagn þarftu að stilla Language (Tungumál), Brightness (Birta), Volume (Hljóðstyrkur) og Key tones (Lykiltónar).

Þú getur breytt stillingunni í Menu (Valmynd) > Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning). Sjá „Dagleg notkun“.

5.3 FlexPower

FlexPower skilgreinir hversu mikið afl helluborðið notar í heild, innan þeirra marka sem öryggi í rafmagnsinntaki hússins setja.

Upprunalega vinnur heimilistækið best með mesta mögulega aflinu. Þú getur breytt hámarksafninu ef uppsetningin styður ekki við fullt afl.



Ef raforkan er lægri en 2.000 W, þá getur þú ekki virkjað nein sjálfvirk kerfi (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)).

1. Kveikið á helluborðinu.
2. Gakktu úr skugga um að slökkt sé á öllum eldunarhellum.
3. Snertu  á skjánum til að opna Menu (Valmynd).
4. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > FlexPower veldu viðeigandi aflstig á milli.

5. Snertu  eða X. Farðu eftir leiðbeiningum á skjánum til að staðfesta valið þitt.



VARÚÐ!

Gakktu úr skugga um að valið afl hæfi rafmagnsöryggjum hússins.

5.4 Þráðlaus tenging/tenging apps

Til að nota appið þarf helluborðið að vera tengt við þráðlaust net. WiFi (Wi-Fi) er kveikt í upphafi.

1. Snertu .
2. Veldu Settings (Stillingar) > Connections (Tengingar) > WiFi (Wi-Fi).
3. Snertu stjórnstiku  til að virkja WiFi (Wi-Fi).
Helluborðið er nú tilbúið til að tengjast við þráðlaust net með appinu.
4. Snertu CONNECT (Tengja).
5. Halaðu niður appið. Til að hlaða niður appinu skaltu skanna QR-kóðann sem finna má aftan á notandahandbókinni eða hlaða appinu beint niður úr appbúðinni.
6. Opnið smáforritið og skráðu það til að fá reikning.
7. Bættu við nýju heimilistæki.
8. Fylgdu leiðbeiningunum í appinu til að ljúka tengingarferlinu.

Breyta um / afvirkja nettenginu

Til að aftengja helluborðið frá heimanetinu:

1. Snertu .
2. Veldu Settings (Stillingar) > Connections (Tengingar) > WiFi (Wi-Fi):
 - Til að aftengja þráðlausu netið, snertu DISCONNECT (Aftengja).
 - Til að afvirkja WiFi (Wi-Fi) snertið stjórnstikuna .

Til að tengja helluborðið við þráðlausu netið sjá „þráðlaus / apptenging“ fyrir ofan.

5.5 Food sensor (Kjöthitamælir) þörun og kvörðun

Helluborðið er parað við Food sensor (Kjöthitamælir) þegar það kemur. Paraðu það fyrir fyrstu notkun þegar því er skipt út fyrir nýtt.

Til að tryggja nákvæm hitastig kvarðið ávalt Food sensor (Kjöthitamælir) eftir þörun.

1. Snertu .
2. Veldu Settings (Stillingar) > Connections (Tengingar) > Bluetooth.
3. Snertu stjórnstiku  til að virkja Bluetooth.

Helluborðið finnur mögulega fylgihluti. Ef Food sensor (Kjöthitamælir) birtist ekki á listanum skal ganga úr skugga um að það sé hlaðið. Hristu síðan eða snertu tvisvar þangað til ljósið byrjar að blikka.

4. Veldu Food sensor (Kjöthitamælir) af listanum og fylgdu leiðbeiningunum á skjánum til að ljúka við þörun.

Eftir þörun sýnir skjárin sjálfkrafa kvörðunarskjáinn.

5. Snertu START (RÆSA) og fylgdu leiðbeiningunum á skjánum til að ljúka við kvörðunarferlið.

Ef þú kvarðar ekki Food sensor (Kjöthitamælir) í þessum lið er hægt að gera það síðar. Sláðu inn Bluetooth stillingar aftur og veldu Food sensor (Kjöthitamælir) til að halda uppsetningu áfram. Notaðu allar aðgerðir á Food sensor (Kjöthitamælir) til að kvarða fyrst.

Food sensor (Kjöthitamælir) endurstilla / fjarlæging

Hægt er að endurstilla Food sensor (Kjöthitamælir) eða aftengja það frá helluborðinu.

1. Snertu .
2. Veldu Settings (Stillingar) > Connections (Tengingar) > Bluetooth. Skjárin sýnir tengt Food sensor (Kjöthitamælir).
3. Snertu Food sensor (Kjöthitamælir).
 - Kvarðaðu Food sensor (Kjöthitamælir) snertu aftur RESET (Endurstilla).
 - Fjarlægðu Food sensor (Kjöthitamælir) frá helluborði, snertu .

Til að tengja Food sensor (Kjöthitamælir) aftur eða bæta við nýju sjá „Food sensor (Kjöthitamælir) þörun og kvörðun“.

6. DAGLEG NOTKUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Kveikt og slökkt

Snertu ① í 1 sekúndu til að kveikja eða slökva á helluborðinu.

6.2 Sjálfvirk slokkun

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 helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnbörðinu eða þrífðu það.

- helluborðið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.
- þú ert að nota röng eldunarílát eða engin eldunarílát eru á viðkomandi hellu. Spanhellan afvirkjast sjálfkrafa eftir 50 sekúndur.
- 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 Pan-frying (Pönnusteiking) afvirkjast helluborðið eftir 1,5 klst. Með Melting (Að bræða) afvirkjast helluborðið eftir 6 klst.

6.3 Pottagreining

Þessi eiginleiki nemur ef pottar hafa verið settir á eldunarhellur og afvirkjar eldunarhellurnar ef eldunarílatin eru ekki lengur numin.

- Ef þú setur eldunarílát á eldunarhellu fyrst og virkjar svo helluborðið birtist grá stíka á yfirsýninni fyrir viðkomandi eldunarhellu.
- Stíkan birtist kki ef það er ekkert eldunarílát á eldunarhellunni eða ef eldunarílatið er ekki numið vegna þess að það er á röngum stað eða gert úr óviðeigandi efni.
- Ef þú fjarlægir eldunarílát af virku eldunarhellunni og setur það tímabundið til hliðar, mun yfirsýn fyrir samsvarandi eldunarhellu byrja að blikka. Ef þú setur ekki eldunaráhöldin aftur á virkjuðu eldunarhelluna innan 120 sekúndna mun eldunarhellan sjálfkrafa afvirkjast. Til að halda áfram að elda, vertu viss um að

setja eldunarílatið aftur á eldunarhelluna innan tilgreindra tímamarka.

6.4 Eldunarhellurnar notaðar

Spanhellur aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílatanna.



Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílatínsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“). Gakktu úr skugga um eldunarílatið henti fyrir spanhelluborð. Fyrir frekari upplýsingar um gerðir eldunarílata skaltu skoða „Ábendingar og ráð“.

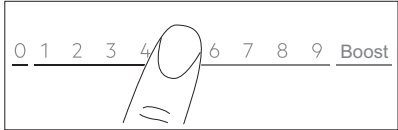
Til að virkja eldunarhelluna setja eldunarílát í miðjuna á eldunarhellunni og snerta viðeigandi tákn fyrir hellu. Þau kerfi sem í boði eru birtast á skjánum. Stilltu hitastigið eða veldu eina af sjálfvirku aðgerðunum. Til að fá til baka aðalvalmyndina skaltu snerta **X** efst í hægra horninu.

Þegar aðrar eldunarhellur eru virkar mun hitastillingin fyrir helluna sem þú vilt nota vera takmörkuð. Sjá „Power management (Orkustýring)“.

6.5 Hitastilling

1. Virkjaðu helluborðið.
2. Settu pottinn á valda eldunarhellu og snertu viðeigandi tákn fyrir hellu.
3. Snertu stjórnstikuna með fingrinum til að stilla hitann.

Táknin fyrir aflstig 1-9 stækka og stíkan að neðan verður rauð til að gefa til kynna núverandi aflstillingu. Þegar aflstigið er valið breytist skjárinn í útvikkaða skjásýn.



Þú getur einnig breytt hitastillingunni á skjánum fyrir yfirsýn yfir hellur. Til að fara í yfirsýnina yfir hellurnar skaltu snerta miðjun á útvíkkuðu skjásýninni. Til að breyta hitastiginu

skaltu snerta — eða +. Til að opna útvíkkaða skjásýnina skaltu snerta aflstigið.

6.6 Boost (Örva)

Þessi aðgerð færir viðbótarafli til spanhellanna. Aðeins er hægt að kveikja á aðgerðinni fyrir eldunarhellu í takmarkaðan tíma. Eftir þann tíma fer eldunarhellan sjálfkrafa aftur í hæstu hitastillingu.

1. Veldu eldunarhellu.
2. Snertu Boost (Örva) til að virkja aðgerðina.

Aðgerðin slökknar sjálfkrafa. Til að afvirkja aðgerðina handvirkrt skaltu velja helluna og breyta hitastillingu hennar í 0.



Boost (Örva) virkar ekki þegar:

- Flex Bridge gengur,
- raforkan innan þessa fasa er ekki næg (sjá „Power management (Orkustýring“).



Sjá „Tæknigögn“ með gildum fyrir hámarkstímalengd.

6.7 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)



ADVÖRUN!

Svo lengi sem kveikt er á vísinum III / II / I er hættu á bruna frá afgangshita.

Spansuðuhellur framleiða nauðsynlegan hita fyrir eldunarferlið beint í botninn á eldunaráhaldinu. Glerkeramíkið er hitað með hita eldunaráhaldsins.

Vísarnir kvikna þegar eldunarhella er heit. Þeir sýna stig hitaefirstöðva fyrir eldunarhellurnar sem þú ert að nota í augnablikinu:

III - halda eldun áfram,

II - halda heitu,

I - hitaefirstöðvar.

Vísirinn kann einnig að kvikna:

- fyrir nálægar eldunarhellur, jafnvel þótt þú sért ekki að nota þær,
- þegar heitt eldunarilát er sett á kalda eldunarhellu,
- þegar helluborð er afvirkjað en eldunarhella er enn heit.

Vísirinn slökknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

6.8 Keep Warm mode (Halda heitu-hamur)

Þessi aðgerð heldur mat heitum með lágri hitastillingu.

Keep Warm mode (Halda heitu-hamur) er aðeins í boði þegar eldunarhellan er enn heit eftir að eldun er lokið (með sýnilegu tákni fyrir afgangshita) og eldunarilátið er enn á hellunni. Aðgerðin virkar ekki með kaldri eldunarhellu.

1. Snertu Keep Warm mode (Halda heitu-hamur).

Keep Warm mode (Halda heitu-hamur) gengur þar til slökkt er á því.

2. Til að stöðva aðgerðina skaltu snerta  í horninu efst vinstra megin á skjánum. Þú getur stillt á tímastilli ef þörf krefur. Sjá „Valkostir tímastilli“.

6.9 Valkostir fyrir tímastilli



ECO Timer (Vistvænn tímastillir)

Notaðu þessa aðgerð til að tilgreina hve lengi eldunarhellan ætti að vera í gangi í einni eldunarlotu.

Til að spara orku slekkur hitari eldunarhellunnar á sér áður en hljóðmerki ECO Timer (Vistvænn tímastillir) heyrir. Mismunur á notkunartíma veltur á því hvaða hitastig er stillt á og tímalengd eldunar.

Þú getur notað þessa aðgerð þegar eldunarhellan er virkjuð. Þú getur stillt aðgerðina fyrir hverja eldunarhellu fyrir sig.

1. Stilltu hitastillingu eldunarhellunnar fyrst og síðan aðgerðina.
2. Snertu táknið fyrir hellurnar.

3. Snertu .

Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.

4. Hakaðu í Stop zone (Stöðvunarsvæði) reitinn til að virkja aðgerðina.
5. Stílltu tímann.
6. Snertu OK (í lagi) til að staðfesta.

Þú getur einnig valið **X** til að afturkalla valið þitt.

Þú getur breytt ECO Timer (Vistvænn tímastillir) stillingunum á meðan eldun

stendur: snertu  með tímagildinu, snertu svo EDIT (BREYTA).

Þegar niðurtalningu tíma lýkur heyrir hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Snertu OK (í lagi) til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu stilla hitann á

0. Að öðrum kosti skaltu snerta  með tímagildinu, snertu **X** og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

Timer (Tímastillir)

Þú getur notað þessa aðgerð þegar eldunarhellan er virkuð.

Aðgerðin hefur engin áhrif á nokkra aðra aðgerð sem er í gangi samtímis.

1. Veldu hvaða eldunarhellu sem er. Viðeigandi stjórnstika birtist á skjánum.
2. Snertu . Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.
3. Taktu burt hakið í Stop zone (Stöðvunarsvæði) reitnum til að virkja aðgerðina.
4. Stílltu tímann.
5. Snertu OK (í lagi) til að staðfesta.

Þú getur einnig valið **X** til að afturkalla valið þitt.

Þú getur breytt Timer (Tímastillir) stillingunum á meðan eldun stendur: snertu  með tímagildinu, snertu svo EDIT (BREYTA).

Þegar niðurtalningu tíma lýkur heyrir hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Snertu OK (í lagi) til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu snertu  með tímagildinu **X** og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

6.10 || Pause (Hlé)

Aðgerðin stillir allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu hitastillingu.

Þú getur ekki virkjað aðgerðina ef einhver sjálfvirk aðgerð (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)) er í gangi.

Þegar aðgerðin er í notkun er aðeins hægt að nota táknin  og RESUME (HALDA ÁFRAM). Öll önnur tákn á stjórnborðinu eru læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðirnar. Þegar tímastílltu aðgerðinni lýkur getur þú ýtt hvar sem er á skjáinn til að stöðva hljóðmerkið.

1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .

Hitastillingin er lækkuð í  (Keep Warm mode (Halda heitu-hamur)).

Til að slökkva á þessari aðgerð skaltu snerta RESUME (HALDA ÁFRAM).

Fyrri hitastilling verður endurvakin.

6.11 Lock (Lás)

Þú getur læst stjórnborðinu þegar helluborðið er í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni / hraðastillingu viftunnar sé breytt fyrir slysi.

1. Stílltu hitastillinguna.
 2. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
 3. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .
- Til að afvirkja aðgerðina ýttu og haltu UNLOCK (AFLÆSA) í 4 sekúndur.



Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.

6.12 Child lock (Barnalæsing)

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins og gufugleypi fyrir slysi.

1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Options (Valkostir) > Child lock (Barnalæsing).
3. Kveiktu á rofanum og snertu stafina E-U-O í starfrófsröð til að virkja aðgerðina.

Til að afvirkja aðgerðina slekkur þú á rofanum.

Það kann að taka smá tíma fyrir aðgerðina að fara í gang eftir virkjun.

6.13 Food sensor (Kjöthitamælir) almennar upplýsingar

Food sensor (Kjöthitamælir) er þráðlaus hitamælir. Þú getur notað það til að stilla eldunarbreytur fyrir ólíkar tegundir matar eða viðhalda þeim yfir eldunarferlið. Food sensor (Kjöthitamælir) valmöguleikinn virkar sem hitamælir sem hjálpar þér að fylgjast með hitastigi matarins eða vökvans meðan á eldun stendur. Þú getur virkjað Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir Dishes (Réttir) og FUNCTIONS (AÐGERÐIR) sem og handvirka eldun.

Food sensor (Kjöthitamælir) tengir helluborðið í gegnum Bluetooth og er endurhlaðanlegt. Samkvæmt staðli: EN 60335 Food sensor (Kjöthitamælir) ætti að vera hlaðið með hleðslustöðinni og spennubreytinum sem kemur í pakkanum. Ein mínúta af hleðslu veitir allt að 8 klukkustundir af virkni.

Litur ljóssins vísar til Food sensor (Kjöthitamælir) hegðunar:

- Rautt - hleðsla
- Rautt blikkar - viðvörðun / rafhlaða lág
- Grænt - fullhlaðin
- Blátt - tengist

Mælipunkturinn er staðstuttur mitt á milli oddsins og lágmarksmerkisins. Setjið Food sensor (Kjöthitamælir) í matinn að minnsta kosti upp að lágmarksmerkinu. Settu Food sensor (Kjöthitamælir) á brún pottarins eða pönnunnar með króknum. Aðeins málmhluti af kjöthitamælisins getur tengst mat og vökva. Ef hann dettur í vökva skal fjarlægja hann með viðeigandi tæki.

Ábendingar fyrir vökva

- Stingdu Food sensor (Kjöthitamælir) í vökvann 2-5 cm fyrir ofan lágmarksmerkið til að ná bestu eldun.
- Notaðu lok til að spara tíma og orku. Hakaðu í „Nota kassalokið“.

Ábendingar fyrir fastan mat

- Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum til að setja Food sensor (Kjöthitamælir) rétt í

matinn til að ná bestu eldunarniðurstöðunum.

- Settu Food sensor (Kjöthitamælir) í þykkasta hluta matarins.
- Gakktu úr skugga um að Food sensor (Kjöthitamælir) sé komið vel fyrir í matnum.
- Fyrir kjöt / fisk sem er 2 - 3 cm að þykkt ætti endinn á Food sensor (Kjöthitamælir) að ná til botns á pönnunni.
- Fjarlægðu Food sensor (Kjöthitamælir) áður en matnum er snúið við, ef nauðsynlegt er, settu hann síðan aftur inn.
- Þegar þú notar steikingarplötu skal ganga úr skugga um að handfangið á Food sensor (Kjöthitamælir), sé fyrir utan yfirborð hennar.

6.14 Eldað með: Food sensor (Kjöthitamælir)

Vertu viss um að Food sensor (Kjöthitamælir) sé tengt, kvarðað og hlaðið áður en þú byrjar að elda. Sjá „Fyrir fyrstu notkun“.

Þegar sjálfvirk kerfi eins og „FUNCTIONS (AÐGERÐIR)“ eða „Dishes (Réttir)“, eru notuð Food sensor (Kjöthitamælir) sem aukahjálp til að mæla, stilla og breyta markhitastigi eldunarhellunnar í samræmi við hvern rétt eða eldunaraðferð. Sjá „FUNCTIONS (AÐGERÐIR)“ og „Dishes (Réttir)“.

1. Veldu aðgerð eða sláðu inn mat úr valmyndinni.
2. Snertu  í efra hægra horni skjásins til að stilla eða breyta markhitastiginu.
 - Þú getur snert OK (í lagi) efst á sprettiglugganum til að nota sjálfgefnar stillingar. Til að afvirkja sprettigluggann varanlega skaltu haka við ☐ áður en þú virkjar aðgerðina.
 - Fyrir sumar aðgerðir eru sjálfbærni ábendingar í boði á skjánum.
 - Þú getur breytt sjálfgefnum hitastillingum fyrir Pan-frying (Pönnusteiking). Fyrir suma rétti getur þú athugað kjarnahitastig matarins ef þú notar Food sensor (Kjöthitamælir).
 - Sumir valmöguleikarnir byrja með forhitun. Þú getur rakið ferlið með stjórnstikunni.

- Fyrir flesta valkosti, t.d. SousVide (Sous vide) og Poach (Hleypa), getur þú breytt sjálfgefnu hitastigi.
- Þú getur breytt sjálfgefnum eldunartíma eða ákveðið eigin tíma. Lágmarkseldunartími er einungis fyrirfram skilgreindur fyrir SousVide (Sous vide).

3. Fylgdu leiðbeiningunum í sprettigluggunum.
4. Þegar stilltur tími er liðinn og / eða markhitastiginu hefur verið náð heyrst hljóð og tilkynning birtist. Til að loka glugganum, snertu OK (í lagi).

Hitamælir

Þegar þú eldar sjálfvirk, getur þú notað Food sensor (Kjöðhitamælir) sem hitamæli til að mæla hitastig réttis og fá tilkynningu um hvenær markhitastiginu hefur verið náð.

1. Opnaðu stjórnstikuna fyrir eldunarhelluna og stilltu hitastigið.
2. Snertu  í efra hægra horni skjásins. Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.
3. Settu markhitastig réttarins. Núverandi hitastig eins og mælt með Food sensor (Kjöðhitamælir) er nú sýnilegt í hægra horni skjásins. Yttu aftur til að breyta markhitastiginu ef þörf er á.
4. Þegar eldunarhellan nær markhitastiginu, heyrst hljóðmerki og tilkynning birtist.

6.15 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Pan-frying (Pönnusteiking)

Þessi aðgerð gerir þér kleift að stilla á viðeigandi hita til að steikja matinn þinn. Helluborðið stillir hitastigið fyrir mismunandi tegundir matvæla og viðheldur því í elduninni. Þegar hitastigið hefur verið stillt inn er engin þörf á handvirkri aðlögun á hitastiginu.



VARÚÐ!

Notaðu eingöngu köld eldunarílát. Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu pönnu án olíu / fitu á eina af eldunarhellunum vinstra megin. Þú getur sett saman fjögur svæði í tvær eldunarhellur af ólíkum stærðum eða í eitt eldunarsvæði með notkun Flex Bridge.

2. Veljið FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Pan-frying (Pönnusteiking).
3. Tengdu Food sensor (Kjöðhitamælir) ef þörf er á.

Snertu  til að stilla hitastigið.

4. Veldu steikingarstig. Forhitun hefst.

5. Stilltu á tímastilingu ef þörf krefur.

Tímastillirinn byrjar umsvifalaust.

Þegar pannan nær tilætluðu hitastigi mun hljóðmerki heyrast og sprettigluggi birtist. Þú getur sett olíu og matvæli á pönnuna núna. Til að loka glugganum og hefja steikingu snertið OK (í lagi). Til að stöðva aðgerðina skal snerta handvirk 0 á stjórnstikunni.

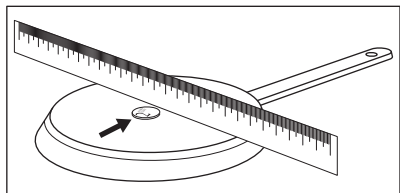
Ábendingar og ráð:

- Farðu eftir leiðbeiningunum á skjánum um hvenær á að snúa matnum við eða til að aðlaga hitastigið.
- Þú getur breytt sjálfgefnu hitastigi ef þörf krefur.
- Ef um þykka matarbita er að ræða eða hráar kartöflur, skaltu nota lok fyrstu 10 mínútur steikingarinnar.
- Þungar pönnur kunna að vera lengur að hitna.
- Notaðu lagskiptar pönnur á lágu hitastigi til að koma í veg fyrir ofhitnun og skemmdir á eldunarílátum.
- Ekki nota þunn eldunarílát með glerungi. Þau geta ofhitnað og orðið fyrir skemmdum.

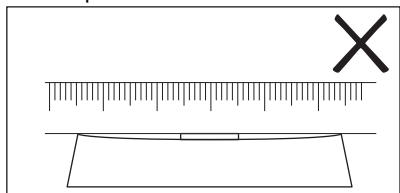
Réttar pönnur fyrir Pan-frying (Pönnusteiking) aðgerðina

Notaðu aðeins pönnur með flötum botni. Til að athuga hvort pannan sé rétt:

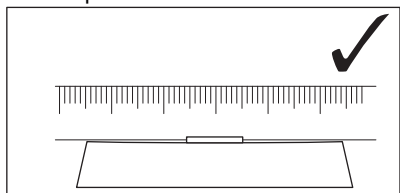
1. Settu pönnuna á hvolf.
2. Leggðu reglustiku að botninum á pönnunni.
3. Reyndu að setja 50 kr. pening (eða svipað þykkann pening) á milli reglustikunnar og botns pönnunnar.



- 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.



6.16 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Boiling (Suða)

Þessi aðgerð aðlagar sjálfkrafa hitastigið svo að vatnið sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.

Boiling (Suða) aðgerðin þarfnast Food sensor (Kjöthitamælir) til að virka.

VARÚÐ!

Ekki skal nota aðgerðina með tónum eldunarílátum. Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu pott fylltan vatni á eldunarhelluna. Vökvinn verður að fara að fullu yfir lágmarksmerkið á Food sensor (Kjöthitamælir).
2. Veljið FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Boiling (Suða).
3. Tengdu Food sensor (Kjöthitamælir).

Snertu  til að stilla hitastigið.

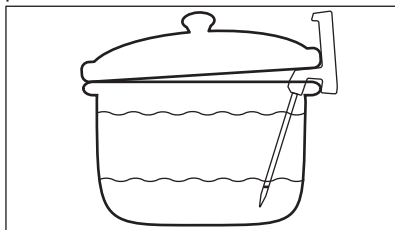
4. Stilltu á tímastillingu ef þörf krefur. Tímastillirinn byrjar umsvifalaust.

5. Til að stöðva aðgerðina handvirkrt skaltu snerta  í horninu efst vinstra megin á skjánum.

Þegar suðumarki er náð dregur helluborðið sjálfkrafa úr hitastiginu. Á þessum tímapunkti getur þú einnig stillt það handvirkrt eftir þörfum. Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.

Ábendingar og ráð:

- Aðgerðin hentar best til að sjóða vatn og elda kartöflur.
- Hladdu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir eldun.
- Kvarðaðu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir notkun til að ákvarða nákvæmlegan suðupunkt.
- Fylltu pottinn með köldu vatni eða vatni við stofuhita. Lágmarks vatnsstigið verður að vera yfir lágmarksmerkinu á Food sensor (Kjöthitamælir). Hámarks vatnsstigið skilur a.m.k. 4 cm af rými eftir fyrir neðan brún pottsins.



- Eftir því hvaða matvæategundir og eldunarílát eru notuð getur þú aðlagð hitann eftir að suðumarki hefur verið náð.
- Bættu við salti þegar suðumarki hefur verið náð ef þörf er á.
- Notaðu lok til að spara orku. Farðu varlega þegar það er fjarlægð.

6.17 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Melting (Að bræða)

Þú getur valið þessa aðgerð til að bræða vörur, t.d. súkkulaði eða smjör.

VARÚÐ!

Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu eldunarílatið á eldunarhelluna.

2. Veldu FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Melting (Að bræða).
3. Stiltu á tímastillingu ef þörf krefur.
4. Snertu OK (í lagi).

Til að stöðva aðgerðina handvirkir skaltu snerta  í horninu efst vinstra megin á skjánum.

6.18 Dishes (Réttir)

Þessi aðgerð hjálpar þér að matreiða mismunandi matvæli með forstilltum kerfum sem ætluð eru fyrir tiltekna matvælaflokk. Þau kerfi sem eru í boði velta á eldunarhellunni.

VARÚÐ!

Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu eldunarílatið á eldunarhelluna. Þú getur sett saman fjögur svæði í tvær eldunarhellur af ólíkum stærðum eða í eitt eldunarsvæði með notkun Flex Bridge.
2. Veldu Dishes (Réttir).
3. Veldu matartegundina.
4. Tengdu Food sensor (Kjöthitamælir) ef þörf er á.

Snertu  til að stilla hitastigið.

5. Stiltu á tímastilingu ef þörf krefur.
 6. Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.
- Eftir því hvaða matartegund er notuð og hvaða kerfi er valið getur þú stillt og breytt stillingum, t.d. hversu vel á að elda, hitastig við steikingu o.s.frv.

Ábendingar og ráð:

- Réttirnir sem oftast eru eldaðir bætast sjálfkrafa við listann yfir Most cooked (Mest eldað).
- Sumir réttir bera löng heiti sem er ekki hægt að birta að fullu á listanum. Til að sjá fullt heiti réttar skaltu snerta „...“.
- Þú getur bætt kerfum handvirkir við listann yfir Favourites (Uppáhalds) .
- Þú getur falið tiltekin kerfi með því að snerta . Til að endurheimta kerfin skaltu fara í Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Dishes (Réttir).

6.19 Language (Tungumál)

1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Language (Tungumál).
3. Veldu viðeigandi tungumál af listanum.

Til að vista valið skaltu snerta  eða . Veldu svo YES (JÁ) í sprettiglugganum.

Ef þú velur rangt tungumál skaltu snerta  >

. Listi birtist. Veldu fyrsta valkostinn sem er efst vinstra megin og svo annan valkostinn efst hægra megin. Skrunaðu niður til að velja rétt tungumál af listanum. Þegar sprettiglugginn birtist skaltu velja valkostinn hægra megin.

6.20 Key tones (Lykiltónar) / Volume (Hljóðstyrkur)

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.

Þú getur einnig valið magnstigið.

1. Snertu  á skjánum til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Key tones (Lykiltónar) / Volume (Hljóðstyrkur).
3. Veldu viðeigandi valkost. Stillingin er vistuð sjálfkrafa.

6.21 Brightness (Birta)

Þú getur breytt birtustigi skjásins.

5 birtustig eru í boði, 1 er lægst og 5 er hæst.

1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Brightness (Birta).
3. Veldu viðeigandi stig. Stillingin er vistuð sjálfkrafa.

6.22 Power management (Orkustýring)

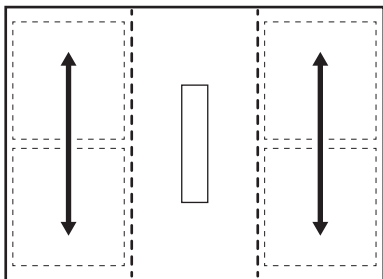
Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir aflgjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli allra eldunarsvæðanna (tengdar við sama fasa). Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda örygginn í húsinu.

- Eldunarsvæði eru flokkuð í samræmi við staðsetningu og fjölda fasa í helluborðinu.

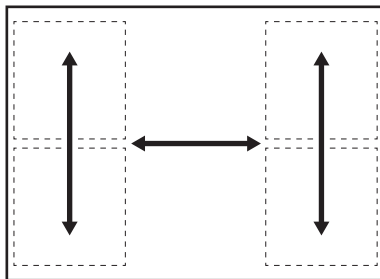
Hver fasi er með 3680 W hámarks rafmagnshleðslu. Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku innan eins fasa, minnkar orkan til eldunarsvæðanna sjálfkrafa.

- Hitastilling eldunarhellunnar sem valin er fyrst (eða eldunarhella þar sem FUNCTIONS (AÐGERÐIR) eða Dishes (Réttir) er notað) er alltaf í forgangi. Það afl sem eftir er deilist á milli annarra eldunarhellna í samræmi við þá röð sem þær eru valdar.
- Liturinn á stjórnstíkunni sýnir þær hitastillingar sem í boði eru:
 - rautt - núverandi hitastilling,
 - hvítt - hámarks hitastilling sem í boði er,
 - ljósgrátt - sú hitastilling sem ekki er í boði (Power management (Orkustýring) er í gangi).
- Ef hærri hitastilling er ekki tiltæk skaltu lækka hitann á öðrum eldunarsvæðum fyrst.

Skóðuðu myndina fyrir mögulegar samsetningar þar sem orkunni er dreift á milli eldunarsvæðanna.



Ef heildarafl helluborðsins er takmarkað (1500 W - 6000 W) mun aðgerðin dreifa því afli sem í boði er milli allra eldunarhellna. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“ > „FlexPower“.



6.23 Aðgerðir gufugleypis

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

Handvirkur hamur

Hægt er að nota gufugleypinn með helluborðinu við eldunarlotu sem og þegar slökkt er á helluborðinu.

1. Snertu  til að opna valmöguleika gufugleypis.
2. Snertu eða renndu fingrinum til að stilla hraða viftunnar.
3. Til að afvirkja gufugleypinn, veldu 0.

Auto (Sjálfvirk)

Aðgerðin stillir sjálfkrafa viftuhraðastigið út frá hitastigi eldunarsvæðisins. Aðgerðin er venjulega virkjuð sjálfgefið.

Auto (Sjálfvirk) hamurinn er með margar viftustillingar. Til að breyta uppsetningunni skal velja  >  > Auto fan (Sjálfvirk vifta).

Þú getur virkjað aðgerðina á meðan kveikt er á helluborðinu og engar eldunarhellur eru virkar, né nokkurn tímann í eldunarlotunni.

ⓘ

Ef þú virkjar aðgerðina á meðan slökkt er á helluborðinu virka engar eldunarhellur og enginn afgangshiti er sýnilegur á stjórnbörðinu. Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á sér eftir nokkrar sekúndur.

1. Ýttu og haltu inni  til að kveikja á helluborðinu.
2. Snertu .

3. Ef aðgerðin er ekki sjálfkrafa virk skaltu ýta á Auto (Sjálfvirk) til að virkja hana.
4. Settu eldunarílát á helluborðið og veldu hitastillingarstig. Auktu eða minnkaðu hitastillingarstig eins og þörf krefur.

Gufugleypirinn mun bregðast við hitastigi eldunarsvæðisins og hækkar eða lækkar viftuhraðastigið í samræmi við það.

Viftumerkið með tölu sem samsvarar viftuhraðanum birtist.

5. Snertu  á virkjuðu eldunarhellunni til að afvirkja eldunarhellu eða  til að virkja helluborðið.

Auto (Sjálfvirk) mun virkjust í ákveðinn tíma til að stilla haminn. Ef eftirstandandi hiti er lágur gæti Breeze (Andvari) einnig farið að virka.



Hægt er að stilla viftuhraðann handvirk meðan á eldun stendur með því að snerta  > Manual (Handvirk).

Til að slökkva á þessari aðgerð skal snerta  > .

Ef þú slekkur á helluborðinu á meðan Auto (Sjálfvirk) er í gangi verður aðgerðin vistuð fram að næstu eldunarlotu.

Tímastillir gufugleypis

Notaðu aðgerðina til að tilgreina hve lengi gufugleypirinn á að vera í gangi.

Ekki er hægt að stilla tímastilli gufugleypis á meðan slökkt er á gufugleypinum.

1. Snertu  > .
2. Stilltu tímann.
3. Yttu á OK (í lagi) til að ræsa tímastillinn.

Tímastillirinn fer að telja niður.

- Gufugleypirinn hættir að ganga þegar tímastillirinn hefur lokið niðurtalningu.
- Hægt er að stilla tímastilli gufugleypis á meðan kveikt er á Auto (Sjálfvirk). Ef Auto (Sjálfvirk) slekkur á gufugleypinum áður en innstilltur tími klárast þá endurstillist tímastillirinn.
- Ef tímastillirinn slekkur á gufugleypinum fyrir Auto (Sjálfvirk) þá slokknar á aðgerðinni.

- Í báðum tilvikum virkjust Auto (Sjálfvirk) næst þegar þú kveikir á helluborðinu.

Boost (Örva)

Þessi aðgerð kveikir á viftu gufugleypis við hámarkshraða hennar.

1. Snertu  til að opna valmöguleika gufugleypis.
2. Snertu eða renndu fingrinum á Boost (Örva) til að virkja aðgerðina. Hljóðmerki heyrir.

3. Snertu  til að opna valmöguleika gufugleypis, ef þörf er á.

Snertu eða renndu fingrinum á 0 stöðuna til að afvirkja aðgerðina ef þörf er á.

Þessi aðgerð getur verið virk í allt að 8 mínútur. Eftir það breytist viftuhraðinn sjálfkrafa í 3. Þú getur virkjað aðgerðina aftur ef þörf krefur.

Breeze (Andvari)

Aðgerðin stillir viftu gufugleypis við mjög lágan hraða. Viftan keyrir á lágmarks hávaðastigi strax eftir virkjun. Notaðu aðgerðina eftir eldun til að fjarlægja alla langvarandi lykt.

Til að virkja aðgerðina þegar helluborðið er slökkt og eftirstandandi hiti / /  er eftir:

1. Snertu  > Breeze (Andvari).
2. Snertu OK (í lagi) til að hefja aðgerðina. Hljóðmerki heyrir.  birtist á skjánum.
3. Til að stilla tímastilli, ef þörf er á, snertu  og síðan .
4. Stilltu tímann.

Upphaflega er hann stilltur á 60 mínútur.

Þegar tímastillinum er lokið, slokknar sjálfkrafa á helluborðinu.

Self-dry (Sjálfþurrkandi)

Aðgerðin stillir viftu gufugleypis sjálfvirk á stöðuga keyrslu eftir að þú lýkur eldun og slekkur á helluborðinu. Viftan gengur á lágmarkshraðastigi í 20 mínútur. Aðgerðin fjarlægir alla langvarandi lykt eftir eldun.

Þegar þú notar helluborðið í fyrsta sinn er aðgerðin sjálfkrafa virkjuð.

Þegar aðgerðin er virkjuð, birtist  táknið á svæðinu með yfirsýn yfir skjáinn. Eftirstandandi keyrslutími er sýnilegur á skjá tímastillis gufugleypis. Ekki er mögulegt að stilla innstillta tímann. Þegar hringrásinni er lokið slekkur viftan sjálfkrafa á sér.

Til að stöðva aðgerðina á meðan hún er í gangi:

1. Snertu .
2. Snertu .

Vifta gufugleypisins er afvirkjuð.

Til að gera aðgerðina fullkomlega óvirka:

1. Snertu  >  > Self-dry (Sjálfþurrkandi).
2. Snertu stjórnstikuna til að afvirkja aðgerðina.



Mælt er með að gera aðgerðina ekki óvirka og að láta hana ganga samfleytt meðan á hringrásinni stendur.

7. SVEIGJANLEGT SPANSUÐUSVÆÐI

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 / Flex Bridge

Sveigjanlega spansuðusvæðið samanstendur af fjórum hlutum. Hægt er að sameina hlutana í tvær eldunarhellur af mismunandi stærðum eða í eitt stórt eldunarsvæði. Þú getur valið ólíka samsetningu svæða með því að velja viðeigandi stillingu fyrir stærð eldunarílátsins sem þú vilt nota. Þrír hamir eru í boði: Staðall, stór brú, hámarks brú.

1. Settu eldunarílátið á tvær eldunarhellur.
2. Snertu  > Flex Bridge. Þú getur einnig notað flýttáknið  sem sést í yfirsýninni fyrir svæði.
3. Veldu ham sem hentar best fyrir stærð eldunarílát.
4. Veldu hitastillingu.

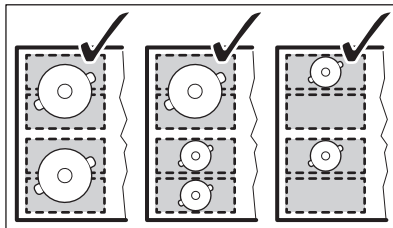


Þú getur valið ólíkar hitastillingar fyrir hvert svæði með viðeigandi ham.

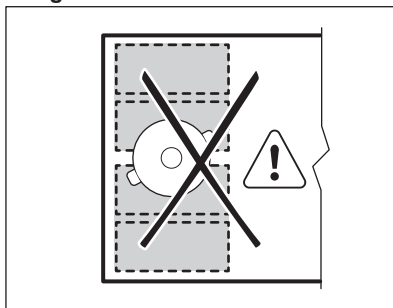
7.2 Flex Bridge stöðluð stilling

Þessi hamur sameinar svæðin í tvö eldunarsvæði af sömu stærð. Svæðin tvö virka sem sjálfstæð eldunarhella.

Rétt staða eldunaríláts:



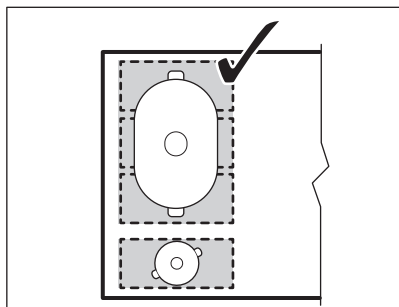
Röng staða eldunaríláts:



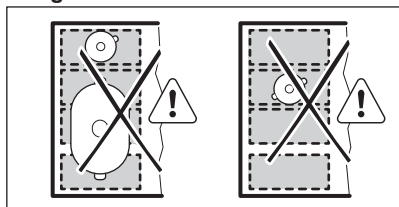
7.3 Flex Bridge Big Bridge-stilling

Þessi stilling sameinar þrjá aftari hluta í eitt eldunarsvæði. Staki fremri hlutinn virkar sem sjálfstæð eldunarhella.

Rétt staða eldunaráhalds:



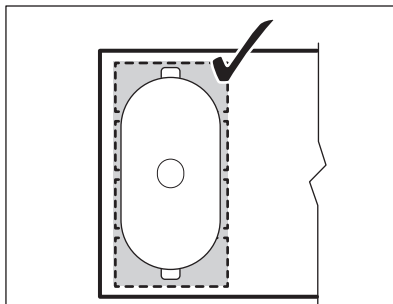
Röng staða eldunaríláts:



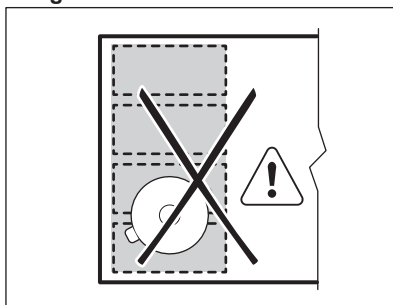
7.4 Flex Bridge Max Bridge stilling

Þessi hamur sameinar öll svæði og býr til stórt eldunarsvæði. Þú getur notað hann til að elda með stórrí pönnu.

Rétt staða eldunaráláts:



Röng staða eldunaríláts:



8. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

⚠ **ÁDVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Eldunarílát



Á spanhelluborðum búa sterk rafsegulsvið til hitann mjög hratt í eldunarílátum.

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

- Til að koma í veg fyrir ofhitnun og til að bæta afköst í eldunarhellunum verða eldunarílát að vera eins þykk og flöt og mögulegt er.
- Notaðu eingöngu pönnur með flötum botni fyrir Pan-frying (Pönnusteiking) aðgerðina.

- Gakktu úr skugga um að botnar á eldunarílátum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.
- Gættu þessu ávallt að renna ekki eða nudda eldunarílátum við hornin á glerinu þar sem kvarnast gæti úr glerinu eða yfirborð þess orðið fyrir skemmdum.

Efni eldunarílata

- **rétt:** steypujárn, glerhúðað stál, ryðfrítt stál, marglaga botn (með réttum merkingum frá framleiðanda).
- **ekki rétt:** ál, kopar, látún, gler, keramik, postulín.

Eldunarílát virka fyrir spanhelluborð ef:

- vatn sýður mjög fljóttlega á hellu sem stillt er á hæstu hitastillingu.
- segull togar í botninn á eldunarílátinu.

Mál eldunarílata

- Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna. Sjá

„Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“ fyrir rétta stærð eldunaráhalda. Settu eldunarílátin á miðju eldunarhellunnar sem valin var.

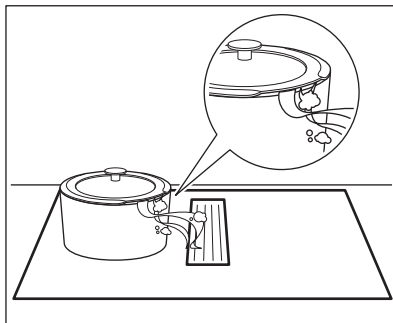
- Skilvirkni eldunarhellu er tengd þvermálum eldunarílátsins. Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).
 - Eldunarílát með þvermál sem er minna en uppgengið lágmark tiltekinna eldunarhellu fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar, sem leiðir til hægari upphitunar.
 - Af öryggisástæðum og til að ná fram ákjósanlegri útkomu eldunar skaltu ekki nota eldunarílát sem eru stærri en gefið er upp í „Upplýsingar um eldunarhellur“. Forðastu að hafa eldunarílát nálægt stjórnborðinu á meðan eldun stendur. Þetta gæti haft áhrif á virkni stjórnborðsins eða virkjað óvart aðgerðir í helluborðinu.



Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

Lok með gufufloftun

Til að fá enn betri útkomu úr elduninni getur þú notað sérstök lok með gufufloftun fyrir eldunarílátin þín samhliða gufugleypinum. Lokin eru hönnuð til að beina gufunni sem verður til inn í ílátinu beint að gufugleypinum sem dregur úr óæskilegri lykt frá eldun og miklum raka í eldhúsinu. Lokin er hægt að kaupa sérstaklega í nokkrum stærðum sem passa á flestar algengustu tegundir eldunarílátá. Fyrir frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsíðuna okkar.



8.2 Hljóðin við notkun



Hljóðin eru eðlileg og gefa ekki til kynna neina bilun. Hljóð frá eldunarílátum geta verið mismunandi eftir efni eldunarílátsins og aflinu.

Hávaði sem tengist eldunarílátum:

- brakandi hljóð: eldunarílát er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- flautandi hljóð: þú notar eldunarhellu með miklu afli og eldunarílátið er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- suð: notkun með miklu afli.

Hávaði sem tengist helluborðum:

- smellir: rafskipting fer fram, eldunarílátið eða pannan greinist eftir að þú setur það á helluborðið.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.
- taktfast hljóð: eldunarílát fannst.

8.3 Ábendingar og ráð fyrir gufubleypinn

- Þú getur sett potta á grindina á meðan gufugleypirinn er ekki í gangi. Það mun ekki valda neinum skemmdum.
- Á meðan Auto (Sjálfvirk) stillingin er í gangi ræstist viftan á lágum hraða í upphafi hverrar eldunar. Hraðinn eykst jafn og þétt. Þú getur einnig stillt hraða viftunnar handvirk ef þörf krefur.

9. UMHIRÐA OG HREINSUN

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldhúsáhöld með hreinum botni.
- Rísur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notaðu sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.
- Notaðu alltaf sköfu sem mælt er með fyrir helluborð með gleryfirborði. Notaðu sköfuna aðeins sem viðbót við hreinsun á glerinu eftir að hefðbundinni hreinsun er lokið.

⚠ AÐVÖRUN!

Ekki nota hnifa eða önnur beitt áhöld úr málm til að hreinsa gleryfirborðið.



Letur á aðlaganlega spanhellusvæðinu kann að verða óhreint eða breyta um lit af völdum hreyfingar á eldunarilátunum. Þú getur hreinsað svæðið á þann hátt sem lýst er.

9.2 Hreinsun á helluborðsins

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykur og sykraðan mat, því óhreinindi geta valdið skemmdum á helluborðinu. Gættu þess að forðast að brenna þig. Notaðu sérstaka sköfu fyrir helluborð á ská yfir glerflötinn og hreyfðu sköfuna yfir hann.
- **Fjarlægðu þegar helluborðið er nægilega kalt:** kalkhringi, vatnshringi, fitubletti, gljóa frá upplitun máлма. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki er svarfefni. Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
- **Skínandi upplitun á málmum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.

9.3 Gufugleypirinn hreinsaður

Grind

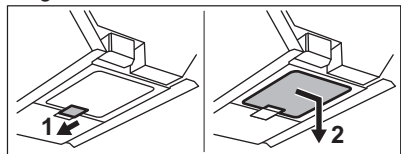
Grindin leiðir loftið inn í gufugleypinn. Að auki ver hún gufugleypinn og kemur í veg fyrir að aðskotahlutir fari inn fyrir slysi. Grindin sem hylur gufugleypinn er gerð úr . Þú getur hreinsað grindina í höndunum eða í uppþvottavél. Þurrkaðu grindina með mjúkum klút.

Affallsbakki

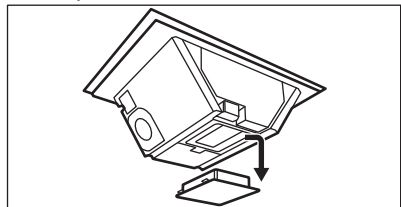
Affallsbakki er staðsettur undir gufugleypinum. Hann safnar raka í sig sem verður til í eldunarferlinu. Vatn kann að leka hvenær sem er úr gufugleypinum í affallsbakkann. Mundu að tæma bakkann reglulega. Affallsbakkinn er sýnilegur ofan frá þegar þú fjarlægir grindina og síuhúsið ásamt síunum.

Áður en þú fjarlægir affallsbakkann skaltu gæta þess að vernda innihald skúffunnar eða skápsins fyrir neðan helluborðið ef eitthvað skyldi sullast fyrir slysi.

1. Til að nálgast affallsbakkann skaltu fyrst opna krækjuna sem er staðsett að aftanverðu. Renndu krækjunni í öfuga átt. Haltu í affallsbakkann með báðum höndum og renndu honum varlega til hægri.



2. Færðu affallsbakkann lóðrétt niður á við. Gættu þess að vatnið sullist ekki.



3. Fargaðu vatninu og skolaðu affallsbakkann. Þú getur hreinsað bakkann handvirkt (með sápu og mjúkum

klút / svampi) eða í uppþvottavél (hefðbundið kerfi).

⚠ **ADVÖRUN!**

Gakktu úr skugga um að enginn vökvi berist inn í gufugleypinn.

Ef vatn eða annar vökvi sullast inn í gufugleypinum:

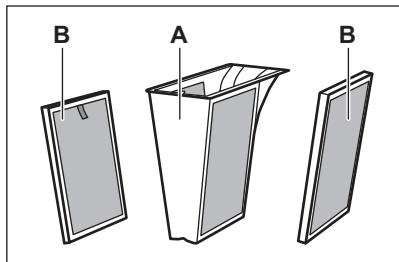
1. Slökktu á gufugleypinum.
2. Lyftu grindinni og hreinsaðu gufugleypissvæðið vandlega með volgu vatni, rökum klút eða svampi og mildu hreinsiefni.
3. Þurrkaðu burt allan umframvökva sem safnast hefur á botninum á holrými gufugleypisins með svampi eða þurrum klút.
4. Hreinsaðu síuna, ef þörf krefur (skoðaðu „Gufugleypissían hreinsuð“).
5. Tæmdu affallsbakkann ef þörf krefur.
6. Kveiktu svo á gufugleypinum, stilltu víftuhraðann á 2. stig eða hærra og láttu hann ganga í nokkurn tíma til að fjarlægja þann raka sem eftir er.

9.4 Hreinsun og endurglæðing á síum gufugleypisins

Síubúnaðurinn samanstendur af eftirfarandi íhlutum: fitusíur með fitusíuhólf **A** og fjarlægjanlegar langlífur kolefnissíur **B**.



Heimilistækið verður alltaf að nota með öllum síum sem fylgja með í afhendingu.



Fitusíurnar **A** sofa í sig fitu, olíu og matarleifar og koma í veg fyrir að þær komist inn í gufugleypinn. Langlífur

kolefnissíurnar **B** sem innihalda virka kolefnisfroðu, og drraga úr reykt og eldunarlykt.

Hrnsaðu síurnar reglulega og endurglæddu þær með reglulegu millibili:

- Hreinsaðu fitusíurnar **A** um leið og sjá má að fita er farin að safnast upp. Hversu oft þarf að hreinsa veltur á magni fitu og olíu sem notuð er við eldun. Mælt er með því að hreinsa síurnar einu sinni í mánuði eða oftar eftir þörfum.
- Hreinsaðu endingargóðu kolefnissíurnar **B** aðeins þegar uppsöfnuð fita sést.
- Endurglæddu langlífu kolefnissíurnar **B** aðeins þegar kveikt er á tilkynningunni. Tilkynning birtist á aðalásýnd skjásins sem gulur punktavísir. Hámarksfjöldi endurglæðingalota er 7. Að þeim tíma loknum verður að skipta síunum út fyrir nýjar.
- Að auki er helluborðið með innbyggðan teljara með tilkynningu sem minnir þig á að hreinsa fitusíurnar og endurglæða langlífu kolefnissíurnar. Teljarinn fyrir tilkynninguna byrjar sjálfkrafa þegar þú kveikir á gufugleypinum í fyrsta sinn. Eftir 140 klukkustunda notkun byrjar sprettluggi og punktur rétt við gufugleypinn birtist til að gefa til kynna að kominn sé tími á að hreinsa fitusíurnar **A** og endurglæða langlífu kolefnissíurnar **B**. Punkturinn birtist aðeins eftir að slökkt er á víftunni og verður áfram sjáanlegur þar til þú endurstillir tilkynninguna og skiptir síunni út.

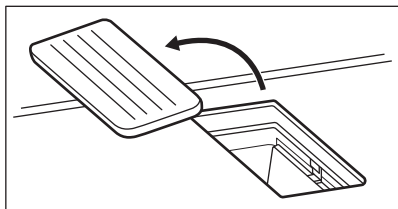
⚠ **ADVÖRUN!**

Ófmettaðar síur geta skapað eldhættu.

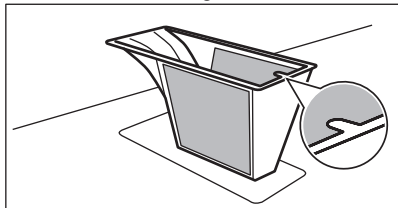
Síurnar teknar í sundur / settar saman

Fitusíurnar og síuhólf er staðsett rétt undir grindinni í miðju helluborðsins. Farðu varlega við að fjarlægja það þar sem það gæti verið sleipt vegna uppsöfnunar á feiti.

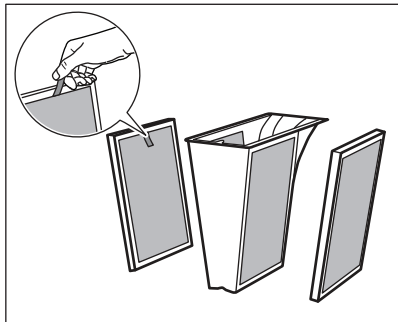
1. Fjarlægðu grindina.



2. Taktu út fitusíuhólf með því að taka í útstætt handfangið.



3. Taktu út langlífu kolefnisiúrnar með því að taka í handfangið.



4. Settu síubúnaðinn saman eftir hreinsun:
 - a. Renndu langlífu kolefnissíunum inn í gufugleypinn eftir innbyggðu rennum.
 - b. Settu fitusíuhólf aftur í.
 - c. Settu grindina aftur á.

Hreinsun á fitusíunum og fitusíuhólfinu

1. Þvoðu fitusíuhólf með fitusíunum varlega með volgu vatni og mildri sápu og skolaðu það síðan með volgu vatni. Þú getur notað mjúkan svamp, mjúkan klút eða burstu sem rispar ekki til að fjarlægja matarleifar ef þörf er á. Þú getur þvegið fitusíurnar og fitusíuhúsið í uppþvottavélinni á hefðbundnu kerfi með öðrum diskum í sama þvotti.



Eftir því hvaða tegund þvottaefnisins og fjölda uppþvottakerfa, þá gæti örlítil upplitun á möskvanum eðlilega átt sér stað. Þetta hefur ekki áhrif á afköst fitusíunnar.

Ekki er mælt með því að nota eldhúspappír við hreinsun / þurrkun á íhlutum síunnar.

2. Láttu það standa við stofuhita til að þorna.
3. Settu fitusíuhólf samt fitusíunum aftur í.
4. Veldu  >  > síuna. Veldu síu og snertu RESET (Endurstilla). Teljarinn endurstillist.

Hreinsun á langlífu kolefnissíunum

1. Þvoðu síurnar varlega með volgu vatni án hreinsiefna. Hreinsiefni geta eyðilagt kolefnissíuna. Þú getur notað mjúkan svamp, mjúkan klút eða burstu sem rispar ekki til að fjarlægja matarleifar ef þörf er á. Að öðrum kosti, eftir að grófustu óhreinindin hafa verið fjarlægð úr síunum, geturðu einnig þvegið síurnar í uppþvottavél við 65-70°C (notaðu kerfi sem varir lengur en 90 mín), án uppþvottaefnis og án þess að diskar séu í sömu hleðslu.
2. Láttu síurnar þorna í að minnsta kosti 24 klst við stofuhita. Síurnar þurfa að vera þornaðar að fullu áður en þær eru settar saman aftur.
3. Settu síubúnaðinn saman aftur og settu hann aftur í.

Endurglæðing á langlífu kolefnissíunum

1. Hreinsaðu síurnar fyrst eins og lýst er að ofan.
2. Settu síðurnar í ofn við 100 °C í 120 mín. Settu síurnar á miðju vírhilluna. Ekki nota blástursaðgerð.
3. Settu síubúnaðinn saman aftur og settu hann aftur í.
4. Veldu  >  > síuna. Veldu síu og snertu RESET (Endurstilla). Teljarinn endurstillist.

9.5 Hreinsa Food sensor (Kjöthitamælir)

- Þrífðu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir fyrstu notkun.
- Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni.
- Notaðu ekki neinar rispandi vörur, stálull, leysiefni eða málmhluti.

- Ekki þvo Food sensor (Kjöthitamælir) í uppþvottavél.
- Plasthandfangið getur upplitast, sem hefur engin áhrif á hvernig Food sensor (Kjöthitamælir) virkar.

10. BILANALEIT

 **AÐVÖRUN!**
Sjá kafla um Öryggismál.

10.1 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.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út ítrekað skal hafa samband við rafvirkjameistara.
	Þú stilltir ekki hitastillinguna 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.
	Pause (Hlé) gengur.	Sjá „Dagleg notkun“.
Skjáinn 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 heimilistækið er kalt. Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Eftir 1 mín. skaltu tengja helluborðið aftur.
Hljóðmerki heyrast og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrast þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjarafleti.	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjaraflið 	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
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.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Eftir að þú virkjar sjálfvirk kerfi (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)), byrjar helluborðið að hita sig upp, stoppar og byrjar svo aftur.	Þetta er öryggisathugun til að tryggja að Food sensor (Kjöthitamælir) sé í potti sem sjálfvirka aðgerðina (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)) var virkjuð 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. FlexPower stigið er of lágt.	Fyrst skaltu draga úr aflinu til hinnar hellunnar. Breyttu hámarksaflinu í Menu (Valmynd). Sjá „Fyrir fyrstu notkun“.
Skynjaraflöturinn verður heitur.	Eldunarílát eru of stór eða þú settir þau of nærri stýringunum.	Settu stór eldunarílát á aftari hellurnar ef hægt er.
Food sensor (Kjöthitamælir) svarar ekki eða skjárin sýnir að Food sensor (Kjöthitamælir) finnst ekki.	Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki hlaðið eða Bluetooth er ekki stillt.	Hladdu Food sensor (Kjöthitamælir). Tengdu Food sensor (Kjöthitamælir) við helluborðið með Bluetooth. Sjáðu „Food sensor (Kjöthitamælir) þörun og kvörðun“.
Skjárin sýnir að hitastig vatnsins er yfir 100 °C.	Þú kvarðaðir ekki Food sensor (Kjöthitamælir) eða gerðir það ekki rétt.	Kvarðaðu Food sensor (Kjöthitamælir) aftur. Sjá „Food sensor (Kjöthitamælir) þörun og kvörðun“.
	Þú settir of mikið salt í vatnið.	Ekki salta sjóðandi vatn.
	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.	Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki sett rétt í.	Gakktu úr skugga um að mælipunkturinn sé staðsettur í þykkasta hluta matarins. Sjá „dagleg notkun“.
Rauða ljósið á Food sensor (Kjöthitamælir) blikkar.	Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki hlaðið eða skemmt.	Hladdu Food sensor (Kjöthitamælir). Ef vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
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.
Sjálfvirk kerfi (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)) eða SousVide (Sous vide) stöðvast.	Í upphafi eldunar er hitastig vökvans í pottinum hærra en 40 °C. Eldunarílatið sem er í notkun er heitt.	Notaðu einungis kaldan vökva. Ekki forhita eldunarílatið.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjaraflétir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
Stíllt var á rangt tungumál.	Þú breyttir tungumálinu fyrir mistök.	Farðu eftir leiðbeiningum í „Dagleg notkun“, „Language (Tungumál)“ til að breyta ranga tungumálinu.
Sveigjanlega spanhellusvæðið hitar ekki eldunarílatin.	Eldunarílatið er á röngum stað á aðlaganlega spanhellusvæðinu.	Staðsettu eldunarílatin rétt á aðlaganlega spanhellusvæðinu. Staðsetning eldunarílata ræðst af þeirri aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
	Þvermál botnsins á eldunarílatunum er ekki rétt fyrir þá aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk.	Notaðu eldunarílat með þvermál sem á við þá aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk. Notaðu eldunarílat með þvermál sem er innan við 160 mm á einstökum hluta aðlaganlega spanhellusvæðisins. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
Eldunarhella afvirkjast.	Sjálfvirk slokknun afvirkjar eldunarhelluna.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur. Sjá „Dagleg notkun“.
 og skilaboð koma upp.	Lock (Lás) gengur.	Sjá „Dagleg notkun“.
E - U - O birtist.	Child lock (Barnalæsing) er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
Stíkan fyrir afstígt blikkar.	Það eru engin eldunarílat á svæðinu.	Láttu eldunarílat á svæðið.
	Eldunarílatið hentar ekki.	Notaðu hentugt eldunarílat. Sjá „góð ráð“.
	Þvermál botnsins á eldunarílatinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunarílat með rétt þvermál. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
	Flex Bridge er í gangi. Eldunarílatið nær ekki yfir einn eða fleiri hluta aðgerðarstillingarinnar sem er í gangi.	Leggðu eldunarílatið á réttan hlutfjölda í aðgerðastillingunni sem er í gangi eða breyttu um aðgerðastillingu. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
 kviknar.	Bíln er í rafmagnstengingu.	Aftengdu helluborðið frá rafmagni og athugaðu tenginguna. Sjá „Uppsetning“.
 kviknar.	Hitamælir eldunarhellu skynjar of hátt eða of lágt hitastig.	Láttu eldunarhelluna kólna eða hækkaðu umhverfishitann yfir 15°C. Ef vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
 kviknar.	Það er einhver fyrirstaða fyrir viftuna.	Gakktu úr skugga um að ekkert hindri viftuna. Ef engin hindrun er fyrir viftunni og vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Þú heyrir sífellt píp-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja til að fara yfir uppsetninguna.
Eldunarilát er lengur en 5 mín. að hitna.	Botninn á eldunarilátinu er ekki samræmanlegur við spanhelluborð.	Notaðu eldunarilát með viðegandi botni (flatur, segulmagnaður). Sjá „Ábendingar og ráð“.
Upphitun tekur langan tíma.	Eldunarilát er of lítið og fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar.	Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarilát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarilátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhelli“).
Helluborð nær ekki tengingu við þráðlaust netkerfi.	Netbeinirinn lokar fyrir nýja WLAN þátttakendur.	Gakktu úr skugga um að netbeinirinn heimili nýja þátttakendur. Endurræstu netbeininn ef þörf krefur.
	Þráðlaus nettengingin í helluborðinu er ekki virk.	Virkja WiFi (Wi-Fi). Sjá „Fyrir fyrstu notkun“, Þráðlaus / apptenging.
	Tíðnin á netbeininum er stillt á 5 GHz.	Breyttu stillingum netbeinisins í 2,4 GHz eða 2,4+5 GHz. Ef netbeinirinn styður aðeins 5 GHz tíðni getur helluborðið ekki tengst.
	Merkið frá þráðlausu netkerfinu er veikt.	Færðu netbeininn nær helluborðinu. Notaðu WiFi (Wi-Fi) magnara til að magna merkið, ef þörf krefur.
Þú finnur ekki helluborðið í WLAN netkerfislistanum í appstillingum.	Helluborðið er sennilega nú þegar tengt við netkerfið en er hugsanlega ekki sjáanlegt.	Aftengdu helluborðið frá netkerfinu. Sjá „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus / apptenging.
Stjórnstikan fyrir víftuna blikkar og víftan ræsisst ekki eða það slokknar á henni.	Víftan gæti slökkt á sér sjálf við ákveðnar aðstæður, t.d. þegar herbergið er illa loftræst.	Opnaðu gluggann. Þú gætir þurft að setja upp gluggarofann. Sjá „Samsetning“. Ef gluggarofinn er þegar til staðar skaltu ganga úr skugga um að hann hafi verið rétt uppsettur. Sjá uppsetningarbæklinginn. Ýttu á eitthvert tákn. Víftan fer aftur í gang.
Víftan virkar ekki sem skyldi þegar víftuaðgerðir eru virkjaðar.	Umhverfishitinn nálægt víftunni er of hár. Það er ekki nægilegt loftflæði innan í víftunni og umhverfis víftuna.	Slökktu á helluborðinu og taktu það úr sambandi við aðalinntak rafmagns. Bíddu í að minnsta kosti 10 sekúndur og settu það síðan aftur í samband. Aðrar tillögur: Reyndu að kæla niður hitastigið á nærliggjandi svæði. Taktu víftusíuna út og fjarlægðu allar rakaleifar innan úr víftunni. Sjá „Umhirða og hreinsun“. Láttu víftukerfið þorna í einn dag, virkjaðu síðan víftuna aftur.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Gufan sem myndast við eldun frásogast ekki nægilega mikið af gufuleypinum.	Lokin á eldunarílatínu eru ekki rétt sett á.	Ef eldunarílatín þín eru ekki með loftræstum lokum, vertu viss um að halla lokunum þannig að gufan sem losnar sé beint í átt að gufuleypinum. Sjá „Ábendingar og ráð“ til að fá upplýsingar um sérstök gufuloftlok sem mælt er með að nota með innbyggða gufuleypinum.
Gulur punktavísir birtist í aðalásýnd skjásins.	Viftusían er gegndrepa.	Hreinsaðu og endurnýjaðu gufuleypissíuna og endurstílltu tilkynninguna. Sjá „Umhirða og hreinsun“.
Hærrí hitastilling er ekki möguleg.	Power management (Orkustýring) er í gangi og lækkar hámarks orku.	Sjá „Dagleg notkun“, Power management (Orkustýring).
Boiling (Suða) aðgerðin fer ekki í gang.	Geislamerkið á Food sensor (Kjöthitamælir) lokinu er ekki að fullu ofan í vökvannum. Vatnið er of heitt. Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki hlaðið.	Bættu meira vatni í pottinn. Notaðu vatn við stofuhita. Hladdu Food sensor (Kjöthitamælir) áður en eldunarferlið er hafið.
Boiling (Suða) aðgerðin virkar ekki rétt.	Hitastigamælingin er ónákvæm af því að Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki kvarðað.	Kvarðaðu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir fyrstu eldun.
Upphitun með Pan-frying (Pönnust-eiking) aðgerðinni tekur langan tíma.	Eldunarílatið er of lítið, of þungt eða botninn á því er ójafn.	Sjá „Ábendingar og ráð“.

10.2 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 gjaldfrjáls, einnig á ábyrgðartímabilinu. Upplýsingar um ábyrgðartíma og viðurkenndar þjónustumistöðvar eru í ábyrgðarbæklingnum.

11. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

11.1 Merkiplötunni

Módel TU84CF43CB
Tegund 67 D4A 05 FD
Spanhella 7.35 kW
Raðnr.
AEG

PNC 949 598 446 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Framleitt í: Þýskaland
7.35 kW



11.2 WiFi (Wi-Fi) tenging

WiFi (Wi-Fi) tíðni	2400 - 2483,5 MHz
--------------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

11.3 Tæknilýsing fyrir eldunarhellur

Eldunarhella	Málafli (hámarks hitastilling) [W]	Boost (Örva) [W]	Boost (Örva) hámarkstímalengd [mín]	Þvermál eldunaríláts [mm]
Hægri framhlið	1400	2500	4	125 - 145
Hægri afturhlið	1800	2800	10	145 - 180
Sveigjanlegt span-suðusvæði	2300	3200	10	lágmark 105

Aflið í eldunarhellunum getur verið örlítið frábrugðið gögnum í töflunni. Það fer eftir efni og stærð eldunarílata.

Til að ná sem bestri hitadreifingu og eldunarárangri skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í töflunni). Notaðu eldunarílát sem eru ekki stærri en þvermál eldunarhellunnar.

11.4 Food sensor (Kjöthitamælir) tæknilegar upplýsingar

Food sensor (Kjöthitamælir) er viðurkennt til notkunar þar sem snerting verður við matvæli.

Rekstrartíðni	2400 - 2483,5 MHz
Hámarksflutningsorka	7 dBm
Hitasvið	0 - 200°C
Mælingarlota	2 sek

12. ORKUNÝTNI

12.1 Vöruupplýsingar í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun fyrir helluborð

Auðkenni tegundar	TU84CF43CB	
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð	
Fjöldi eldunarhella	2	
Fjöldi eldunarsvæða	1	
Hitunartækni	Span	
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Hægri framhlið Hægri afturhlið	14.5 cm 18.0 cm
Lengd (L) og breidd (B) eldunarsvæðisins	Vinstri	L 41.8 cm B 24.8 cm
Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking)	Hægri framhlið Hægri afturhlið	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg

Orkunotkun eldunarsvæðisins (EC electric cooking)	Vinstri	191.1 Wh/kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)		185.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 2. hluti: Helluborð - Aðferðir til að mæla afköst.

12.2 Helluborð - Orkusparandi

Þú getur sparað orku við daglega matreiðslu ef þú fylgir leiðbeiningunum hér að neðan.

- Þegar þú hitar upp vatn skal aðeins nota það magn sem þörf er á.
- Láttu alltaf lok á eldunarílát ef það er hægt.
- Láttu eldunarílátin beint á miðju hellunnar.
- Notaðu afgangshita til að halda matnum heitum eða bræða hann.

12.3 Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorku-ham

Rafmagnsnotkun í slökkt-ham	0.5 W
Rafmagnsnotkun í biðstöðu netkerfis	2.0 W
Hámarkstími sem þarf til að búaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	2 mín

Til að fá leiðbeiningar um hvernig eigi að kveikja og slökkva á þráðlausu nettengingunni, sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“.

12.4 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal fyrir lok

Vöruupplýsingaskjal í samræmi við reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 65/2014		
Heiti eða vörumerki birgja	AEG	
Auðkenni gerðar	TU84CF43CB	
Árleg orkunotkun - AEC-gufugleypir	32.7	kWh/a
Orkunýtingarflokkur	A+	
Straumaffræðinýtni - FDE-gufugleypir	32.0	
Straumaffræðinýtniflokkur	A	
Lýsingarnýtni - LE-gufugleypir	-	lúx/W
Lýsingarnýtniflokkur	-	
Fitusíunarnýtni - GFE-gufugleypir	85.1	%
Fitusíunarnýtniflokkur	B	
Lágmarksloftflæði við venjulega notkun	270.0	m³/klst
Hámarksloftflæði við venjulega notkun	550.0	m³/klst
Loftflæði við öfluga/boost stillingu	650.0	m³/klst
A-vegin hljóðútgjöf á öflugum eða lágmarkshraða	50	db(A) re 1 pW
A-vegin hljóðútgjöf á öflugum eða hámarkshraða	66	db(A) re 1 pW
A-vegin hljóðútgjöf á öflugum eða boost hraða	69	db(A) re 1 pW

Rafmagnsnotkun þegar slökkt er - Po	0.49	W
Rafmagnsnotkun í biðham - Ps	-	W
Viðbótarupplýsingar í samræmi við reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 66/2014		
Tímaaukningarstuðull - f	0.8	
Orkunýtingarflokkur - EEI-gufugleypir	42.6	
Lofthæði við besta nýtnistig - QBEP	286.7	m³/klst
Lofthæðingur við besta nýtnistig - PBEP	449	Pa
Hámarkslofthæði - Qmax	650.0	m³/klst
Rafmagnsinntak við besta nýtnistig - WBEP	111.9	W
Nafnafl ljósakerfis - WL	-	W
Meðallýsing frá ljósakerfi eldunarsvæðisins - Emiðja	-	lúx

Heimilistæki prófað í samræmi við: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Gufugleypir - Orkusparnaður

Þú getur sparað orku við daglega matreiðslu ef þú fylgir leiðbeiningunum hér að neðan.

- Þegar þú byrjar að elda, skal stilla gufugleypinn á lágan hraða. Þegar eldun klárast skal láta gufugleypinn ganga í nokkrar mínútur.

- Hækkið viftuhraðann til að losna við mikið magn af gufu eða reyk. Mælt er með að nota aðeins Boost (Örva) valmöguleikann sem neyðarúrræði.
- Hreinsið síu gufugleypisins með reglulegu millibili og skiptið honum út þegar nauðsyn er á til að viðhalda afkastagetunni.
- Notið hámarks þvermál loftstokks til að hámarka afköst og lágmarka hávaða.

13. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt tákninu . 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 tákninu  í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.aeg.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	118
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	121
3. МОНТАЖА.....	125
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	128
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	131
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	133
7. ФЛЕКСИБИЛНА ИНДУКТИВНА РИНГЛА.....	144
8. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	146
9. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	147
10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	151
11. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	157
12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	157
13. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	160

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со назначената апликација.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Чадот е показател за прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како

на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.

- **ВНИМАНИЕ!** Процесот на готвење мора да виде надгледуван (дури и функциите за автоматско готвење. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенцере.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Уверете се дека имате добро проветрување во собата каде што е монтиран апаратот за да избегнете враќање на гасови во собата од апарати што согоруваат гас или други горива, вклучувајќи и отворен оган.
- Проверете дали отворите за вентилација не се блокирани и воздухот што го собира апаратот не се пренесува во канал што се користи за издувување на чад и пареа од други апарати (системи за централно греење, термосифон, грејачи на вода итн.).
- Кога апаратот работи со други апарати, максималниот вакуум генериран во просторијата не смее да надмине 0,04 mbar.

- Редовно чистете го филтерот на аспираторот и отстранувајте ги наслагите од маснотии од апаратот за да ја спречите опасноста од пожар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Ако апаратот е директно поврзан со напојувањето, електричната инсталација мора да биде опремена со изолационен уред кој овозможува да го исклучите апаратот од електричната мрежа кај сите жички. Целосното исклучување мора да биде во согласност со условите наведени во категоријата за пренапојување III. Средствата за дисконектирање мора да бидат вградени во фиксните жици во согласност со прописите за врзување жици.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.

- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.

- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жешок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Не го инсталирајте на начин кој издувува воздух во сидна празнина, освен ако шуплината не е дизајнирана за таа намена.
- За инсталација без канали, излезот на вентилаторот мора да биде поставен директно на сидот или мора да се оддели со дополнителен сид на орманот, со цел да се спречи пристапот до сечилата на вентилаторот.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
 - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
 - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување на струја



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар според дијаграмот за поврзување или брошурата за инсталација.
- Во случај на инсталација на издувен систем и кога додатоците се присутни или задолжителни (сиден вентил, прекинувач на прозорецот и/или отворач на прозорецот) електричните врски треба да бидат направени од квалификуван електричар, во согласност со дијаграмот за поврзување или брошурата за инсталација.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контактирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови.

Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.

- Ако на екранот се појави шифрата Е3, веднаш исклучете ја плочата за готвење и проверете дали електричното поврзување и мрежниот напон се точни.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани. Вентилацијата мора периодично да ја проверува квалификувано лице.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсе.
- Никогаш не користете отворен пламен кога работи интегрираниот аспиратор.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.

- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пари. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча за да избегнете ризик од изгореници.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Никогаш не отстранувајте ја решетката или филтерот за аспираторот кога работи интегрираниот аспиратор или апаратот.
- Никогаш не користете го интегрираниот аспиратор без филтер.
- Не покривајте го влезот на интегрираниот аспиратор со садови за готвење.
- Не отворајте го долниот капак кога работи интегрираниот аспиратор или апаратот.

- Не ставајте мали или лесни предмети во близина на интегрираниот аспиратор за да не се заглават.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.

2.4 Сензор за храна



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда и изгореници.

- Користете го Сензор за храна според неговата цел. Не го користете за да отворите или да кренете нешто.
- Користете го само Сензор за храна кој е препорачан за површината за готвење, не повеќе од еден истовремено.
- Не го користете кога е во дефект или оштетен.
- Не употребувајте ја Сензор за храна во рерната или во микробрановата рерна.
- Проверете дали Сензор за храна е секогаш во храната или течноста до минимално обележеното ниво.
- Исклучете го Сензор за храна пред и по секоја употреба. Внимавајте, врвот на Сензор за храна е остар.
- Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети. Не мијте го Сензор за храна во машина за миење садови. Силиконската рачка може да изгуби боја, но тоа не влијае врз тоа како Сензор за храна работи.
- Користете го оригиналното пакување за да го чувате и полните Сензор за храна.
- Уверете се дека Сензор за храна е ладен, чист и сув пред да го ставите во полначот.
- Чувајте го Сензор за храна на безбедно и суво место, подалеку од дофат на деца.

2.5 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Чистете го апаратот со топла вода и влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

2.6 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

2.7 Отстранување



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите локлани органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Пред монтажата

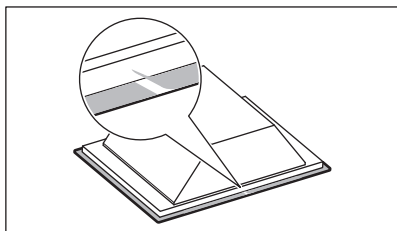
Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.)

3.2 Вградени плочи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

3.3 Прицврстување на заптивката



Горна монтажа

1. Исчистете ја работната плоча околу исечената површина.
2. Ставете ја доставената лента за запечатување 2x6 мм на долниот раб на плочата за готвење преку надворешниот раб на стакло-керамичката. Притоа, не растегнувајте ја. Уверете се дека краевите на лентата за заптивка се наоѓаат во средината на едната страна од плочата за готвење.
3. Додадете неколку мм должина кога ќе ја сечете лентата за запечатување.
4. Повлечете ги заедно двата краја на лентата за запечатување.

Интегрирана монтажа

1. Исчистете ги жлебовите на површината за готвење.
2. Исечете ја добиената лента 3x10 мм за запечатување на 4 ленти. Лентите мора да бидат со иста должина како жлебовите.
3. Исечете ги краевите на лентите под агол од 45°. Тие треба да влезат точно во аглиите на жлебовите.
4. Закачете ги лентите на жлебовите. Не ги истегнувајте лентите. Не ги спојувајте краевите на лентите една над друга.

Откако сте ја склопиле површината за готвење, затворете ја дупката којашто останала помеѓу стакло-керамичката и површината за готвење со силикон. Осигурете се силиконот да не влезе под стакло-керамичката.

3.4 Склопување

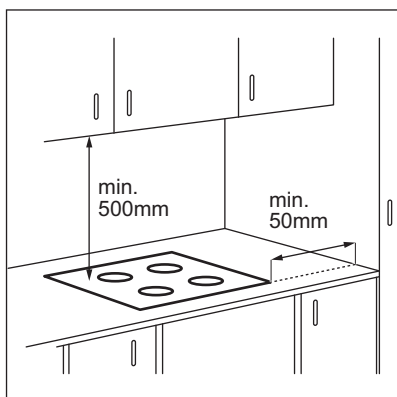
Погледнете ја брошурата за монтажа за детални информации за начинот на склопување на вашата плоча за готвење.

Следете го дијаграмот за поврзување на плочата за готвење и дијаграмот за поврзување (ако е применливо) на префрлачите прикажани во брошурата за монтажа и / или етикетите под плочата за готвење.



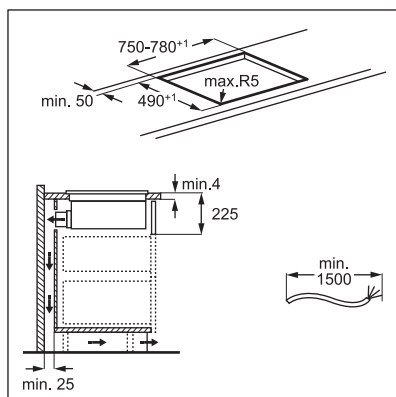
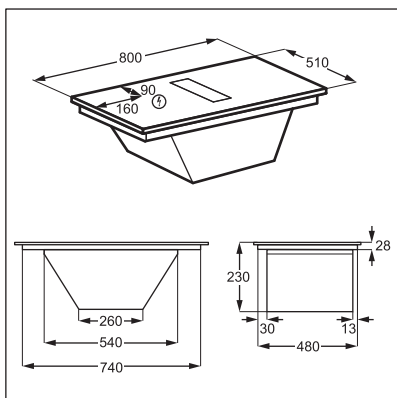
Замо за одредени земји

Во случај на инсталирање на издувните гасови, може да биде потребен прекинувач за прозорец (консултирајте се со овластен техничар). Треба да го купите одделно бидејќи не се испорачува со плочата за готвење. Прекинувачот за прозорец треба да го инсталира овластен техничар. Погледнете во упатството за монтирање.

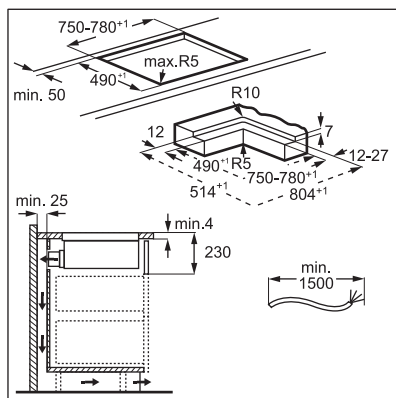
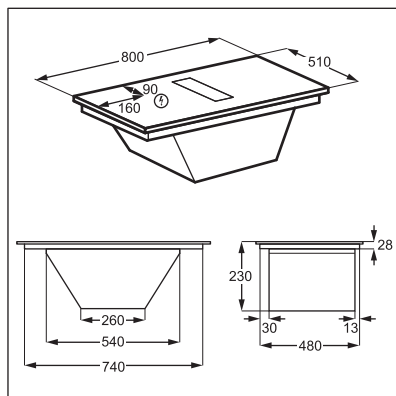


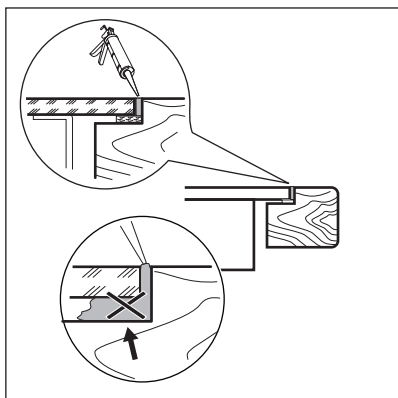
Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.

ГОРНА МОНТАЖА



ИНТЕГРИРАНА МОНТАЖА





Најдете го видеоупатството „Како да ја инсталирате вашата плоча за готвење со индукуиски аспиратор AEG Extractor“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.



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

How to install your AEG
induction extractor hob



Склопување на куќиштето на филтерот
 Апаратот мора да се користи постојано со сите филтри вклучени во опсегот на испорака.

Пред првата употреба, погрижете се да ги вметнете долготрајните јаглородни филтри во куќиштето со рачките свртени навнатре. Погледнете во „Чистење на филтрите на аспираторот“. По склопувањето на куќиштето на филтерот, ставете го во системот на аспираторот и ставете ја решетката на аспираторот.

3.5 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување и може да функционира само со А безбедносен приклучок со осигурувач.

- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел кој издржува температура од 125 °C или повисока.
- Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Немојте да ги дупчите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.

⚠ ВНИМАНИЕ!

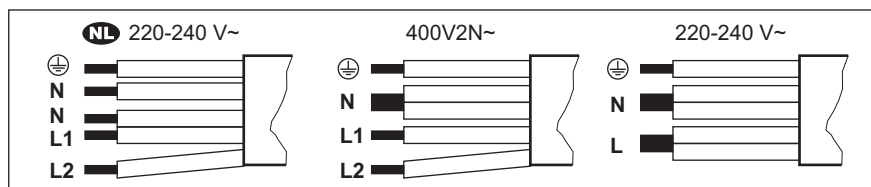
Не поврзувајте го кабелот без завршетокот.

Еднофазно поврзување

1. Извадете го завршетокот на кабелот од црната и кафеавата жица.
2. Извадете дел од изолацијата од краевите на црниот и кафеавиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на црните и кафените кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).

NL врска

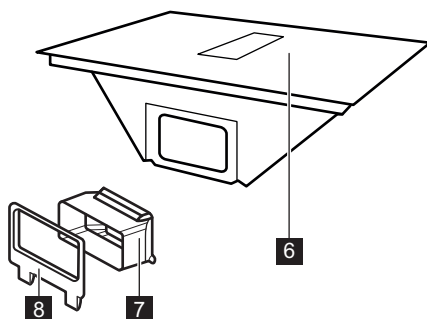
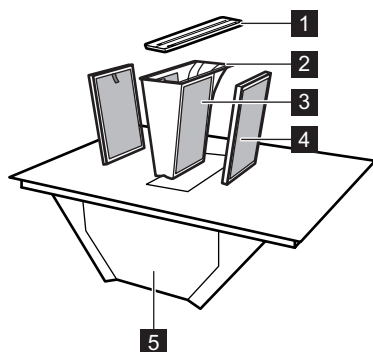
1. Извадете го завршетокот на кабелот од сината жица.
2. Отстранете дел од изолацијата на краевите од синиот кабел.
3. Ставете нов завршеток за жица на секој завршеток на кабелот (потребен е специјален алат).



NL 220 - 240 V~		Двофазно поврзување: 400 V2N~		Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~	
5x1,5 мм ²		5x1,5 мм ² или 4x2,5 мм ²		5x1,5 мм ² или 3x4 мм ²	
	Зелена - жолта		Зелена - жолта		Зелена - жолта
N	Сина и сина	N	Сина и сина	N	Сина и сина
L1	Црна	L1	Црна	L	Црна и кафеава
L2	Кафеава	L2	Кафеава		

4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

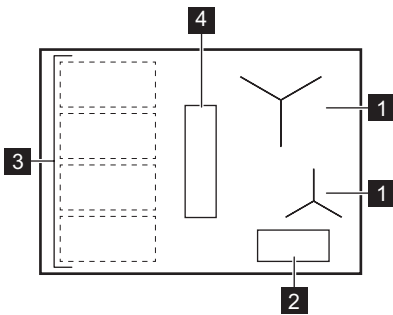
4.1 Преглед на производот



- 1 Решетка
- 2 Куќиште на филтерот за маснотии
- 3 Филтер за маснотии (не отстранлив)
- 4 Долготраен јаглороден филтер
- 5 Тава за собирање маснотии (под системот на аспираторот)

- 6 Плоча за готвење
- 7 Адаптер за воздушни канали
- 8 Монтирање на воздушни канали за задниот сид

4.2 Шема на површината за готвење



- 1

Индукциска рингла
- 2

Контролна плоча
- 3

Флексибилна индуктивна област која се состои од четири делови
- 4

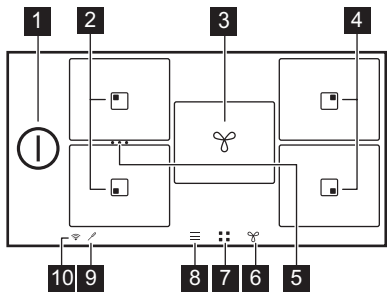
Аспиратор

i

За подетални информации за големината на риглите видете во „Технички податоци“.

4.3 Распоред на контролната плоча

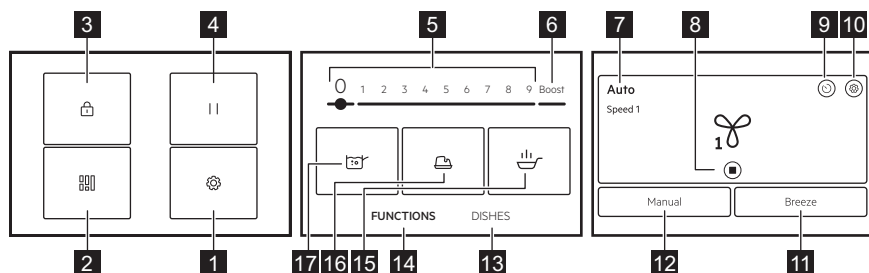
Главен преглед



Симбол	Опис
1 ①	За вклучување и исклучување на плочата за готвење.
2 ■	Рингла со Пржење и Варење функции.
3 ✂	За поставување на функциите на аспираторот.
4 ■	Рингла со Варење функција.
5 ...	Кратенка за Flex Bridge. За префрлање меѓу трите достапни режими: Стандарден / Голем мост / Максимален мост. Функцијата комбинира две рингли во сегменти.
6 ✂	Кратенка за функции на аспираторот.
7 □ □	За да го отворите прегледот на ринглите.
8 ≡	За да го отворите Мени.

Симбол	Опис
9 	Показателот Сензор за храна.
10 	Показателот WiFi.

Проширен преглед



Листата на функции може да се разликува во зависност од верзијата на софтверот.

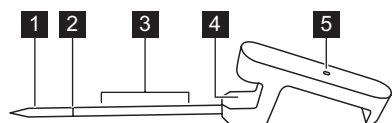
Симбол	Опис
1 	Поставки. За да ги отворите поставките на плочата за готвење.
2 	Flex Bridge. За префрлање меѓу трите достапни режими: Стандарден / Голем мост / Максимален мост. Функцијата комбинира две рингли во сегменти.
3 	Lock. За заклучување / отклучување на контролната плоча.
4 	Pause. За поставување на сите рингли што се во функција на најмала поставка за јачина на топлината.
5 1 - 9	За поставување на поставка за јачина на топлина.
6 Boost	За вклучување на максималната поставка за јачина на топлината.
7 	Упатство за употреба / Auto. За да се прикаже моменталната поставка на вентилаторот на аспираторот.
8 	За запирање / рестартирање на аспираторот.
9 	Тајмер за аспираторот. За да го поставите тајмерот за аспираторот.
10 	Поставки за аспираторот. За да ги отворите поставките за аспираторот.
11 Breeze	Вклучете ја функцијата Breeze.
12 	Упатство за употреба. За да ги отворите рачните поставки за аспираторот.
13 	Јадења. За да изберете претходно поставени автоматски програми за различни видови храна.

Симбол	Опис
14 	ФУНКЦИИ За да изберете автоматски програми за различни методи на готвење.
15 	Пржење. Да се пржи со автоматски контролирани нивоа на топлина, посветени на разни видови јадење.
16 	Топење. За топење различни видови производи, на пр. чоколадо или путер.
17 	Варење. Функцијата автоматски ја прилагодува температурата на водата за да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.

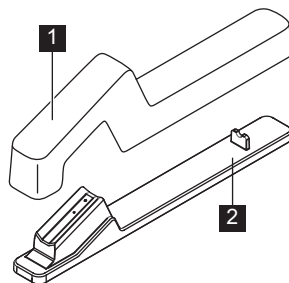
Навигација на екран

Симбол	Опис
OK	За потврда на изборот или поставката.
X	За да го затворите прозорецот кој се појавува.
	За да ги соберете / проширите упатствата на екранот.
	За да ги вклучите / исклучите опциите.
	За враќање назад / напред едно ниво во Мени.

4.4 Сензор за храна



- 1** Шилец за мерење
- 2** Минимум обележано ниво
- 3** Препорачан опсег за потопување (за течности)
- 4** Кука за ставање на Сензор за храна на работ
- 5** Контролно светло



- 1** Капак
- 2** Станица за полнење

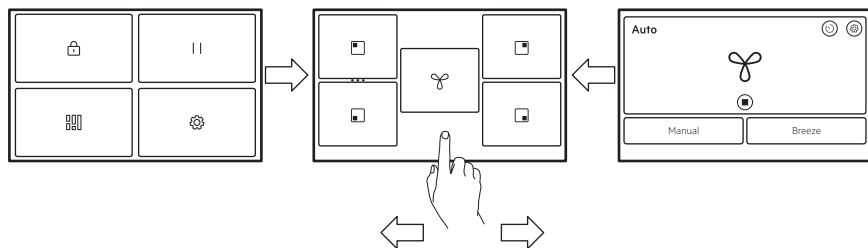
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Навигација на екранот



За да се движите меѓу екраните, допрете на симболите најдолу на екранот. Може и да повлечете налево за да управувате со поставките за плочата за готвење или надесно за да отидете на Мени.



Ако екранот не реагира веднаш, проверете дали ја допирате средината на избраниот симбол/опција или обидете се да го притиснете малку подолго.

5.2 Прво поврзување со приклучоците за струја

Кога ќе ја поврзете плочата за готвење со струја, ќе треба да ги поставите Јазик, Осветленост, Јачина на звук и Тоновни на копчињата.

Можете да ја смените поставката во Мени > Поставки > Поставка. Погледнете во „Секојдневна употреба“.

5.3 FlexPower

FlexPower дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигурувачите за инсталација на куќата.

На почеток апаратот работи на највисоко можно ниво на јачина. Можете да ја смените максималната моќност ако монтажата не ја поддржува целата моќност.



Ако нивото на јачина е пониско од 2.000 W, не може да активирате ниедна автоматска програма (Јадења или ФУНКЦИИ).

1. Вклучете ја плочата за готвење.
2. Проверете дали сите рингли се исклучени.

3. Допрете го на екранот за да се отвори Мени.
4. Одберете Поставки > Поставка > FlexPower и одберете го соодветното ниво на јачина.
5. Допрете го или . Следете ги упатствата на екранот за да го потврдите изборот.



ВНИМАНИЕ!

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

5.4 Безжично поврзување / Поврзување со апликацијата

За да ја користите апликацијата, плочата за готвење треба да биде поврзана на безжичната мрежа. WiFi е стандардно вклучена.

1. Допрете .
2. Изберете Поставки > Врски > WiFi.
3. Допрете го лизгачот за да активирате WiFi.

Плочата за готвење сега е подготвена за поврзување со безжичната мрежа и со апликацијата.

4. Допрете ПОВРЗИ.
5. Преземете ја апликацијата. Скенирајте го QR-кодот што се наоѓа на задната

корица на Упатството за употреба или преземете ја апликацијата директно од продавницата за апликации.

6. Отворете ја апликацијата и регистрирајте се за да добиете сметка.
7. Додајте нов апарат.
8. Следете ги упатствата во апликацијата за да го завршите процесот на поврзување.

Менување / деактивирање на мрежното поврзување

За да ја исклучите плочата за готвење од домашната мрежа:

1. Допрете .
2. Изберете Поставки > Врски > WiFi:
 - За да ја прекинете врската со вашата безжична мрежа, допрете ПРЕКИНИ.
 - За да ја деактивирате WiFi, допрете го лизгачот .

За да ја поврзете плочата за готвење со новата безжична мрежа, видете во „Безжично поврзување/поврзување со апликација“ погоре.

5.5 Спарување и калибрирање на Сензор за храна

Вашата плоча за готвење не е спарена со Сензор за храна при доставата. Спарете ја пред првата употреба или кога ќе го замените со нов.

За да обезбедите точни температури, секогаш калибрирајте го Сензор за храна по спарувањето.

1. Допрете .
2. Изберете Поставки > Врски > Bluetooth.
3. Допрете го лизгачот  за да активирате Bluetooth.

Плочата за готвење автоматски ги наоѓа достапните додатоци. Ако вашиот Сензор

за храна не се појавува во списокот, проверете дали е полн. Потоа протресете го или допрете го двапати додека светлото не почне да трепка.

4. Изберете го Сензор за храна од списокот и следете ги упатствата на екранот за да го завршите процесот на спарување.

По спарувањето, екранот автоматски го прикажува екранот за калибрација.

5. Допрете START и следете ги упатствата на екранот за да го завршите процесот на калибрација.

Ако не го калибрирате Сензор за храна во овој чекор, може да го направите тоа подоцна. Внесете ги поставките за Bluetooth повторно и изберете го вашиот Сензор за храна за да продолжите со поставувањето.

За да ги користите сите функции на Сензор за храна, прво калибрирајте го.

Ресетирање/отстранување на Сензор за храна

Во секој момент, може да го ресетирате Сензор за храна или да ја прекинете неговата врска со плочата за готвење.

1. Допрете .
2. Изберете Поставки > Врски > Bluetooth. Екранот го прикажува поврзаниот Сензор за храна.
3. Допрете Сензор за храна.
 - За да го калибрирате Сензор за храна, допрете РЕСЕТИРАЈ повторно.
 - За да го отстраните Сензор за храна од плочата за готвење, допрете .

За да го поврзете Сензор за храна повторно или да додадете нов, видете „Спарување и калибрирање на Сензор за храна“.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Активирање и деактивирање

Допрете го  1 секунда за да ја исклучите површината за готвење.

6.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени.
- не ја поставувајте јачината на топлината откако ќе ја активирате плочата за готвење.
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната плоча повеќе од 10 секунди (тавче, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или ја исчистете контролната плоча.
- плочата за готвење станува премногу жешка (на пр. кога врие празно тенџере). Оставете ја ринглата да се олади пред повторно да ја користите плочата за готвење.
- користите неправилен сад за готвење или нема сад за готвење на ринглата. Индукциската рингла автоматски се исклучува по 50 секунди.
- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По одредено време се појавува порака и површината за готвење се исклучува.

Односот помеѓу поставувањето на топлината и времето по кое се исклучува плочата за готвење:

Поставки за подгревање	Плочата за готвење се исклучува по
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 час



Кога го користите Пржење плочата за готвење се исклучува после 1,5 ч. За Топење, плочата за готвење се исклучува после 6 часа.

6.3 Откривање тенџере

Оваа функција открива дали се поставени тенџериња на ринглите и ги исклучува

ринглите ако садовите за готвење веќе не се откриваат.

- Ако прво ставите садови на ринглата, а потоа ја вклучите плочата за готвење, на прегледот на соодветната рингла се појавува сива лента.
- Лентата нема да се појави ако нема сад за готвење на ринглата или ако садот за готвење не може да се открие поради неговата неправилна поставеност или несоодветен материјал.
- Ако отстраните сад за готвење од вклучена рингла и привремено го ставите настрана, ќе почне да трепка соодветниот преглед на ринглата. Ако не го вратите садот за готвење на вклучената рингла во рок од 120 секунди, ринглата ќе се исклучи автоматски. За да продолжите со готвењето, погрижете се да ги вратите садовите за готвење на ринглите пред наведениот рок.

6.4 Користење на ринглите

Индукциските рингли се автоматски приспособуваат на димензиите на дното на садот.



За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“). Проверете дали садот за готвење е погоден за индукциски плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Напомени и корисни совети“.

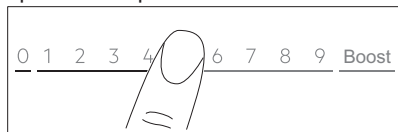
За да ја вклучите ринглата, ставете ги садовите во центарот на ринглата и допрете го симболот за соодветната рингла. Достапните програми се појавуваат на екранот. Поставете го нивото на топлина или изберете една од автоматските функции. За да се вратите на главниот преглед, допрете **X** во горниот десен агол.

Кога другите рингли се активни поставката за јачина на ринглата која сакате да ја користите може да е ограничена. Погледнете во „Управ. со енергијата“.

6.5 Поставки за подгревање

1. Вклучете ја плочата за готвење.
2. Ставете го тенџерето на избраната рингла и допрете го симболот за соодветната рингла.
3. Допрете или лизгајте со прст за да поставите поставка за јачина на топлина.

Иконите за нивото на јачина 1-9 стануваат поголеми и лентата подолу станува црвена за да ја означат моменталната поставка за јачина. Кога е избрано нивото на јачина, екранот се менува во проширен приказ на екранот.



Можете исто така да ја промените поставката за топлина на екранот за преглед на ринглата. За да отидете на екранот за преглед на ринглата, допрете го центарот на проширениот приказ на екранот. За да го промените нивото на топлина, допрете — или +. За да го отворите проширениот приказ на екранот, допрете го нивото на јачина.

6.6 Boost

Оваа функција овозможува поголема моќност на индукциските рингли. Функцијата може да се активира за ринглата само за ограничено време. По ова време, ринглата автоматски се враќа на највисоката јачина на топлина.

1. Изберете рингла.
2. Допрете го Boost за да ја вклучите функцијата.

Функцијата автоматски се исклучува. За да ја исклучите функцијата рачно одберете рингла и сменете ја нејзината поставка за јачина на 0.



Boost не работи кога:

- Flex Bridge работи,
- моќноста во една фаза е недоволна (видете „Управ. со енергијата“).



За максимални вредности на траењето, видете во „Технички податоци“.

6.7 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сè додека показателот **III / II / I** е вклучен, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

III - продолжи со готвење,

II - одржување на топлина,

I - преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

6.8 Режим за одржување на топлината

Оваа функција ја одржува храната топла со поставка за ниска температура.

Режим за одржување на топлината е достапна само кога ринглата е сè уште топла по завршениот процес на готвење (со видлива икона за преостаната топлина) и садот за готвење останува на ринглата. Функцијата не работи на ладна рингла.

1. Допрете  за да ја вклучите Режим за одржување на топлината.

Работи Режим за одржување на топлината додека не се исклучи.

2. За да ја запрете функцијата, допрете

 во горниот лев агол на екранот.

Можете да поставите тајмер, доколку е потребно. Погледнете во „Опции за тајмер“.

6.9 Опции на тајмерот

ECO Timer

Користете ја оваа функција за да одредите колку долго ќе работи една рингла за време на една сесија на готвење.

За да заштедите енергија, грејачот на ринглата се деактивира пред да се огласи ECO Timer. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставка на топлината и од должината на готвењето.

Можете да ја користите оваа функција кога ринглата е вклучена. Можете да поставите функција за секоја рингла одделно.

1. Прво поставете ја јачината на топлината за соодветната рингла а потоа поставете ја функцијата.
 2. допрете го симболот за рингла.
 3. Допрете .
- Менито со тајмерот се појавува на екранот.
4. Штиклирајте го Исклучи зонаполето за да ја активирате функцијата.
 5. Поставете го времето.
 6. Допрете го ОК за да потврдите.

Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.

Можете да ги промените ECO Timer поставките за време на готвењето:

допрете  за вредност на тајмерот, па допрете ИЗМЕНИ.

Кога тајмерот ќе истече, се огласува сигнал и скокачки прозорец. Допрете го ОК за да го запрете сигналот.

За да ја исклучите функцијата, сменете ја јачината на топлина на 0. Во друг случај, допрете на  на лево за вредност на тајмерот, допрете го **X** за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.

Timer

Оваа функција можете да ја користите кога е вклучена ринглата.

Функцијата нема ефект врз која било друга функција која работи истовремено.

1. Одберете било која рингла. Соодветниот лизгач се појавува на екранот.

2. Допрете .

Менито со тајмерот се појавува на екранот.

3. Отштиклирајте го Исклучи зона полето за да ја вклучите функцијата.
4. Поставете го времето.
5. Допрете го ОК за да потврдите.

Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.

Можете да ги промените Timer поставките за време на готвењето: допрете  за вредност на тајмерот, па допрете ИЗМЕНИ.

Кога тајмерот ќе истече, се огласува сигнал исе појавува. Допрете ОК за да го запрете сигналот.

За да ја исклучите функцијата допрете  за вредноста на тајмерот, допрете **X** и потврдете го вашиот избор кога ќе се појави прозорецот.

6.10 || Pause

Оваа функција сите рингли ги поставува да работат на најмала јачина.

Не може да ја активирате функцијата ако се извршува некоја автоматска програма (Јадења или ФУНКЦИИ).

Кога функцијата се извршува, може да се користат само симболите ① и ПРОДОЛЖИ. Сите други симболи на контролната плоча се затворени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот. Кога ќе заврши функцијата на тајмерот, допрете каде било на екранот за да го запрете звучниот сигнал.

1. Допрете го  за да се отвори Мени.
2. Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

Јачината на топлината е намалена на  (Режим за одржување на топлината). За да ја исклучите функцијата допрете го ПРОДОЛЖИ.

Претходните поставки за топлина ќе се вратат.

6.11 Lock

Можете да ја заклучите контролната плоча додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставката за топлина / поставката за брзина на вентилаторот.

1. Поставете ја поставката за подгревање.
2. Допрете го  за да се отвори Мени.
3. Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

За да ја деактивирате функцијата, притиснете и задржете ОТКЛУЧИ 4 секунди.



Кога ќе ја исклучите плочата за готвење, се исклучува и оваа функција.

6.12 Child Lock

Оваа функција го спречува случајното вклучување на плочата за готвење и аспираторот.

1. Допрете го  за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Опции > Child Lock.
3. Вклучете го прекинувачот и допрете ги буквите E-U-O по азбучен ред за да ја вклучите функцијата.

За да ја исклучите функцијата, исклучете го прекинувачот.

Може да треба време за да работи функцијата по вклучувањето.

6.13 Општи информации за Сензор за храна

Сензор за храна е безжична температурна сонда. Може да го користите за да ги приспособите параметрите за готвење на различни видови јадење и да ги одржувате во текот на процесот на готвење. Сензор за храна работи како термометар, што ви помага да ја следите температурата на јадењето или течноста додека се готви. Може да активирате Сензор за храна за Јадења и ФУНКЦИИ, како и за рачно готвење.

Сензор за храна ја поврзува плочата за готвење преку Bluetooth и може да се полни повторно. Според нормативот: EN 60335 Сензор за храна треба да се полни само со помош на станицата за полнење и адаптерот за напојување вклучени во пакувањето. Една минута полнење овозможува до 8 часа работа.

Бојата на светлото го означува однесувањето на Сензор за храна:

- Црвено – се полни
- Црвено трепка – аларм / слаба батерија
- Зелено – целосно наполнето
- Сино – се поврзува

Шилецот за мерење се наоѓа на половина пат помеѓу врвот и минималното означено ниво. Вметнете го Сензор за храна во храната најмалку до минимално означеното ниво. Поставете го Сензор за храна на работ на тенџерето или тавата со помош на куката. Само металниот дел од

сензорот за храна може да контактира со храна и течност. Ако падне во течност, внимателно отстранете го со помош на соодветна алатка.

Совети за течности

- Потопете го Сензор за храна во течноста 2 – 5 см над ознаката за минимално ниво за да добиете најдобри резултати од готвењето.
- Користете капак за да заштедите време и енергија. Штиклирајте го полето „Користи капак“.

Совети за тврди храни

- Следете ги упатствата на екранот за да го поставите Сензор за храна правилно во јадењето за најдобри резултати од готвењето.
- Вметнете го Сензор за храна во најгустниот дел од јадењето.
- Проверете дали Сензор за храна е убаво вметнат во јадењето.
- За месо/риба со дебелина од 2-3 см, врвот на Сензор за храна треба да достигне до дното од тавата.
- Отстранете го Сензор за храна пред да го превртите јадењето, ако е потребно, а потоа вратете го.
- Кога користите тава за скара, проверете дали рачката на Сензор за храна е надвор од нејзината површина.

6.14 Готвење со Сензор за храна

Уверете се дека Сензор за храна е поврзан, калибриран и наполнет пред да започнете да готвите. Видете во „Пред прва употреба“.

Кога користите автоматски програми како што се „ФУНКЦИИ“ или „Јадења“, користете го Сензор за храна како дополнителна помош за мерење, поставување и приспособување на посакуваната температура на ринглата одредена за секое јадење или процес на готвење. Видете ги „ФУНКЦИИ“ и „Јадења“.

1. Изберете ја функцијата или видот јадење од Менито.
2. Допрете  во горниот десен агол на екранот за да ја поставите или

приспособите посакуваната температура.

- Може да го допрете ОК на горниот дел од прозорецот којшто се појавува за да ги користите стандардните поставки. За да го исклучите прозорецот трајно проверете ја ☐ пред да ја вклучите функцијата.
 - За некои функции се појавуваат совети за одржливост на екранот.
 - За Пржење, може да го смените стандардното ниво на јачина на топлина. За некои јадења може да ја проверите температурата на внатрешноста на храната ако користите Сензор за храна.
 - Некои од опциите започнуваат со претходно загревање. Може да го следите прогресот на контролната плоча.
 - За повеќето опции, на пр. SousVide и Динстање, може да ја смените стандардната температура.
 - Може да го промените стандардното време на готвење или да поставите свое. Минималното време на готвење е однапред дефинирано само за SousVide.
3. Следете ги упатствата од прозорците кои се појавуваат.
 4. Откако ќе заврши поставеното време и/или ќе се постигне посакуваната температура, се огласува звучен сигнал и се појавува известување. За затворање на прозорецот, допрете го ОК.

Термометар

Кога готвите рачно, Сензор за храна може да го користите како термометар за да ја мери температурата на јадењето и да ве известува кога ќе се постигне посакуваната температура.

1. Отворете го лизгачот за ринглата и поставете ја јачината на топлината.
 2. Допрете  во горниот десен агол на екранот.
- Следете ги упатствата на екранот.
3. Поставете ја посакуваната температура на јадењето.

Тековната температура измерена од Сензор за храна сега е видлива во десниот агол на екранот. Допрете повторно за да ја приспособите посакуваната температура, ако е потребно.

4. Штом ринглата ќе ја достигне посакуваната температура, се огласува звучен сигнал и се појавува известување.

6.15 ФУНКЦИИ: Пржење

Оваа функција ви овозможува да поставите соодветно ниво на поставка за јачина на топлина за да ја пржите храната. Плочата за готвење ја приспособува температурата според различните видови храна и ја оддржува за време на готвењето. Откако ќе се постави нивото на поставка за јачина на топлината, не е потребно рачно прилагодување на температурата.

ВНИМАНИЕ!

Користете само ладни садови за готвење.
Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тава без масло / маснотии на една од ринглите на левата страна. Може да ги комбинирате четирите делови во две рингли со различни големини или во една голема област за готвење со помош на Flex Bridge.
2. Одберете ФУНКЦИИ > Пржење.
3. Поврзете го Сензор за храна, ако е потребно.

Допрете  за да ја приспособите температурата.

4. Изберете ниво на пржење. Започнува предзагревањето.
5. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.

Тајмерот започнува веднаш.

Откако тавата ќе ја достигне посакуваната температура се огласува звучен сигнал и се појавува прозорец. Сега можете да ставите масло и храна во тавата. За да го затворите прозорецот и да започнете со пржење, допрете ОК. За да ја прекинете функцијата рачно, допрете 0 на контролната лента.

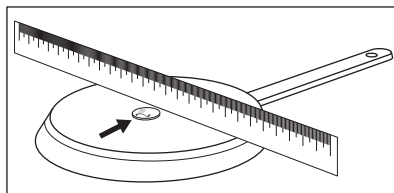
Напомени и корисни совети :

- Следете ги упатствата на екранот за тоа кога да ја превртите храната или да го прилагодите нивото на топлина.
- Може да го смените стандардното ниво на јачина на топлина, доколку е потребно.
- За дебели парчиња храна или сиров компир, користете капак во првите 10 минути од пржењето.
- На тешките тави може да им треба подолго време за да се загреат.
- Користете ламинирани тави со ниско ниво на јачина за да спречите оштетување и прегревање на садот за готвење.
- Не користете тенки емајлирани садови за готвење. Може да се прегрејат и оштетат.

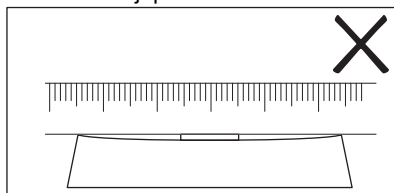
Правилни тави за функцијата Пржење

Користете само тавчиња со рамно дно. За да проверите дали тавата е исправна:

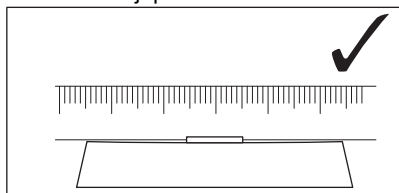
1. Ставете ја тавата наопаку.
2. Ставете линијар на дното на тавата.
3. Обидете се да ставите паричка од 1, 2 или 5 евроценти (или која било монета со слична дебелина, приближно 1,7 мм) помеѓу линијарот и дното на тавата.



- a. Тавата е неточна ако можете да ја ставите паричката помеѓу линијарот и тавата.



- b. Тавата е точна ако не можете да ја ставите паричката помеѓу линијарот и тавата.



6.16 ФУНКЦИИ: Варене

Функцијата автоматски го прилагодува нивото на поставка на топлина за водата да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.

Функцијата Варене бара Сензор за храна за да работи.

ВНИМАНИЕ!

Не користете ја функцијата со празни садови. Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тенџере наполнето со вода на ринглата. Течноста треба целосно да ја покрие ознаката за минимално ниво на Сензор за храна.
2. Одберете ФУНКЦИИ > Варене.
3. Поврзете го Сензор за храна.

Допрете  за да ја приспособите температурата.

4. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.

Тајмерот започнува веднаш.

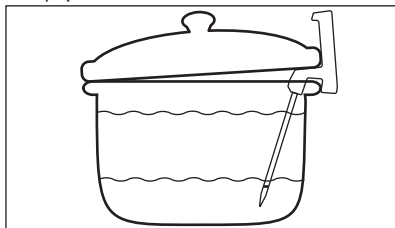
5. За да ја прекинете функцијата рачно допрете  во горниот лев агол на екранот.

Откако ќе се достигне точката на вриење, плочата за готвење автоматски го намалува нивото на поставка за топлината. Во овој момент можете да го прилагодите и рачно по потреба. Следете ги упатствата на екранот.

Напомени и корисни совети :

- Функцијата најдобро одговара за вриење на вода и готвење компири.

- Наполнете го Сензор за храна пред готвењето.
- Калибрирајте го Сензор за храна пред користењето за да ја утврдите точната точка на вриење.
- Наполнете го тенџерето со ладна вода или вода на собна температура. Минималното ниво на течност мора целосно да ја покрие ознаката за минимално ниво на Сензор за храна. Максималното ниво на течност остава најмалку 4 см простор под работ на тенџерето.



- Во зависност од видот јадење и садовите за готвење, можете да ја прилагодите поставката за топлина откако ќе се достигне точката на вриење.
- Додајте сол откако ќе се достигне точката на вриење, ако е потребно.
- Употребете го капакот за да заштедите енергија. Внимавајте кога ќе го отстранувате.

6.17 ФУНКЦИИ: Топење

Оваа функција може да ја користите за топење производи, на пр. чоколадо или путер.

ВНИМАНИЕ!

Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете го садот за готвење на ринглата.
 2. Изберете ФУНКЦИИ > Топење.
 3. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.
 4. Допрете го ОК.
- За да ја прекинете функцијата рачно допрете  во горниот лев агол на екранот.

6.18 Јадења

Оваа функција ви помага да подготвувате различни јадења користејќи претходно поставени програми посветени на одредени категории на храна. Достапноста на програмите зависи од ринглата.

ВНИМАНИЕ!

Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете го садот за готвење на ринглата. Може да ги комбинирате четирите делови во две рингли со различни големини или во една голема област за готвење со помош на Flex Bridge.
2. Изберете Јадења.
3. Изберете го видот на храна.
4. Поврзете го Сензор за храна, ако е потребно.

Допрете  за да ја приспособите температурата.

5. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.
6. Следете ги упатствата на екранот. Во зависност од видот на храната и избраната програма, можете да поставите и менувате детали, на пр. ниво на подготвеност, ниво на топлина за пржење итн.

Напомени и корисни совети :

- Најчесто готвените јадења автоматски се додаваат на списокот на Најмногу готвено.
- Некои јадења имаат долги имиња кои не можат целосно да се прикажат на списокот. За да го видите целото име на јадењето, допрете „...“.
- Можете рачно да додавате програми во списокот на Омилени .
- Можете да скриете одредени програми со допирање . За да ги вратите програмите, одете до Поставки > Поставка > Јадења.

6.19 Јазик

1. Допрете го  за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Јазик.
3. Одберете јазик од списокот.

За да го зачувате изборот, допрете  или . Потоа изберете ДА во прозорецот кој се појавува.

Ако изберете погрешен јазик, допрете  > . Се појавува список. Изберете ја првата опција од врвот лево, а потоа втората опција од врвот надесно. Вртете надолу за да го одберете точниот јазик од списокот. Кога ќе се појави прозорецот, изберете ја опцијата десно.

6.20 Тонови на копчињата / Јачина на звук

Може да изберете тип на звук или површина за готвење којашто емитура или исклучува звуци. Можете да изберете помеѓу клик (стандард) или бип.

Можете исто така да го изберете нивото на јачина на звук.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Тонови на копчињата / Јачина на звук.
3. Одберете ја соодветната опција. Поставката е автоматски зачувана.

6.21 Осветленост

Можете да ја смените светлината на екранот.

Има 5 нивоа на светлина, 1 е за најниско и 5 е за највисоко.

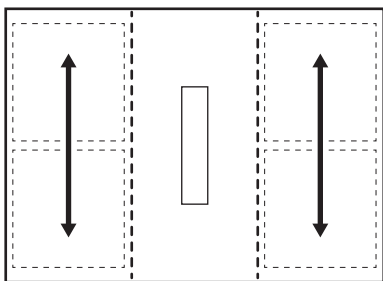
1. Допрете го  за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Осветленост.
3. Одберете го соодветното ниво. Поставката е автоматски зачувана.

6.22 Управ. со енергијата

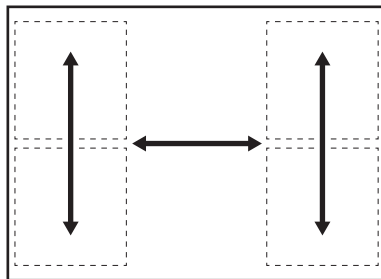
Ако повеќе рингли се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли (поврзани со истата фаза). Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има максимално електрично напојување од 3680W. Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана прва (или ринглата со користење ФУНКЦИИ или Јадења). Пре останатата јачина се дели меѓу другите рингли по редослед на избор.
- Бојата на контролната лента ги прикажува достапните опции за поставка за топлина:
 - црвена - моментална јачина на топлина,
 - бела - максимална достапна јачина на топлина
 - светло сива - недостапна јачина на топлина (Управ. со енергијата работи).
- Ако повисока поставка за јачина не е достапна намалете ја прво за другите рингли.

Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



Ако вкупната моќност на ринглата е ограничена (1500 W - 6000 W), функцијата ја распределува достапната моќност помеѓу сите рингли. Видете во поглавјето „Пред првата употреба“ > "FlexPower".



6.23 Функции на аспираторот



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

Мануелен режим

Аспираторот може да работи заедно со плочата за готвење за време на готвењето, како и додека плочата за готвење е исклучена.

1. Допрете  за да ги отворите опциите за аспираторот.
2. Допрете или лизгајте со прст за да го поставите нивото на брзина на вентилаторот.
3. За да го деактивирате аспираторот, допрете 0.

Auto

Функцијата автоматски го прилагодува нивото на брзината на вентилаторот врз основа на температурата на ринглата. Функцијата вообичаено се вклучува стандардно.

Режимот на Auto има неколку достапни режими на вентилатор. За да го промените поставувањето, изберете  >  > Автоматски вентилатор.

Може да ја вклучите функцијата додека е вклучена плочата за готвење, но не е вклучена ниту една рингла, или во секое време за време на готвењето.



Ако ја вклучите функцијата додека плочата за готвење е исклучена, не работи ниту една рингла и нема видлива преостаната топлина на контролната плоча, функцијата ќе се исклучи самата по неколку секунди.

1. Притиснете го и држете го ① за да ја исклучите плочата за готвење.
2. Допрете .
3. Ако функцијата не е стандардно вклучена, притиснете Auto за да ја активирате.
4. Ставете садови за готвење на плочата за готвење и изберете го нивото на поставката за топлината. Зголемете го или намалете го нивото на поставката за топлината според потребата.

Аспираторот ќе реагира на температурата на ринглата, соодветно зголемувајќи го или намалувајќи го нивото на брзината на вентилаторот. Се појавува иконата на вентилаторот со бројот што одговара на брзината на вентилаторот.

5. Допрете  на активирана рингла за да ја деактивирате или ① за да ја исклучите плочата за готвење.

Auto ќе работи некое време во зависност од поставениот режим. Ако преостанатата топлина е мала, и Breeze може да започне да работи.



Брзината на вентилаторот може рачно да се приспособува при готвењето со допирање  > Упатство за употреба.

За да ја деактивирате функцијата, допрете  > .

Ако ја исклучите плочата за готвење додека работи Auto, функцијата ќе биде запаметена за следното готвење.

Тајмер за аспираторот

Користете ја функцијата за да наведете колку долго треба да работи аспираторот.

Не може да се постави тајмерот на аспираторот додека аспираторот е вклучен.

1. Допрете  > .
2. Поставете го времето.
3. Допрете ОК за да го стартувате тајмерот.

Тајмерот започнува да одбројува.

- Откако тајмерот ќе заврши со одбројувањето, аспираторот прекинува да работи.
- Може да се постави тајмерот на аспираторот кога Auto е вклучен. Ако Auto го исклучи аспираторот пред истекување на поставеното време, тајмерот ќе се ресетира.
- Ако тајмерот го исклучи аспираторот пред Auto, функцијата ќе се исклучи.
- Во двата случаи, Auto ќе се вклучи при следното вклучување на плочата за готвење.

Boost

Оваа функција го активира вентилаторот на аспираторот на максималната брзина.

1. Допрете  за да ги отворите опциите за аспираторот.
2. Допрете или лизгајте со прстот на Boost за да ја активирате функцијата. Се огласува звучен сигнал.
3. Допрете  за да ги отворите опциите за аспираторот, ако е потребно.

Допрете или лизгајте го прстот до позицијата 0 за да ја деактивирате функцијата, ако е потребно.

Функцијата може да работи до 8 минути. После тоа, брзината на вентилаторот автоматски се менува на 3. Може да ја активирате функцијата повторно, ако е потребно.

Breeze

Функцијата го поставува вентилаторот на аспираторот на дополнително мала брзина. Вентилаторот работи со минимално ниво на бучава веднаш по активирањето. Користете ја оваа функција

по готвењето за да ги отстрани заостанатите миризби.

За да ја активирате функцијата кога плочата за готвење е исклучена и кога преостанатата топлина  е видлива:

1. Допрете  > Breeze.
2. Допрете OK за да ја стартувате функцијата.

Се огласува звучен сигнал.  се појавува на екранот.

3. За да го поставите тајмерот, ако е потребно, допрете , а потоа .

4. Поставете го времето.

Стандардното време е поставено на 60 минути.

Кога тајмерот ќе заврши, аспираторот автоматски се исклучува.

Самосушење

Функцијата автоматски го поставува вентилаторот на аспираторот да продолжи да работи откако ќе завршите со готвењето и ќе ја исклучите плочата за готвење. Вентилаторот работи со минимално ниво на брзина 20 минути. Функцијата отстранува заостанати мириси по готвењето.

Кога ја користите плочата за готвење првпат, функцијата се вклучува стандардно.

Кога функцијата работи, се појавува симболот  на екранот со преглед за ринглите. Преостанатото време на работа е видно на екранот на тајмерот на аспираторот. Не е можно да се прилагоди поставеното време. Откако ќе заврши циклусот, вентилаторот автоматски се исклучува.

За да ја запрете функцијата додека се извршува:

1. Допрете .

2. Допрете .

Аспираторот се исклучува.

За целосно да ја исклучите функцијата:

1. Допрете  >  > Самосушење.

2. Допрете го лизгачот за да ја исклучите функцијата.



Се препорачува да не ја оневозможувате функцијата и да ја оставите да работи непрекинато во текот на целиот циклус.

7. ФЛЕКСИБИЛНА ИНДУКТИВНА РИНГЛА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 / Flex Bridge

Флексибилната индуктивна област се состои од четири делови. Деловите може да се комбинираат во две рингли со различни големини или во една голема област на готвење. Одбирате комбинација од делови преку одбирање на начин соодветен на големината на садовите за готвење кои сакате да ги користите. Достапни се три режими: Стандарден, Голем мост и Максимален мост.

1. Ставете го садот за готвење на ринглите.

2. Допрете  > Flex Bridge. Може да ја употребите и кратенката  што е видлива во прегледот за ринглите.

3. Изберете го режимот што најдобро одговара на големината на вашиот сад за готвење.

4. Поставете јачина на топлината.

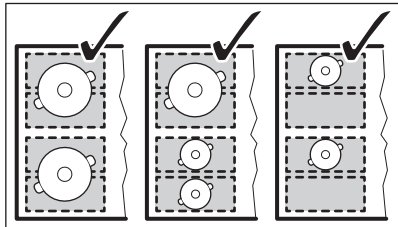


Може да поставите различни јачини на топлина за секоја посебна област создадена од даден режим.

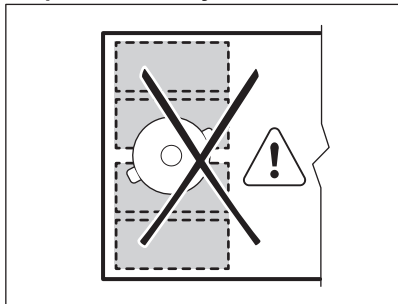
7.2 Flex Bridge стандарден режим

Овој режим ги комбинира деловите во две области за готвење со иста големина. Двете области функционираат како независни рингли.

Точна позиција на садот за готвење:



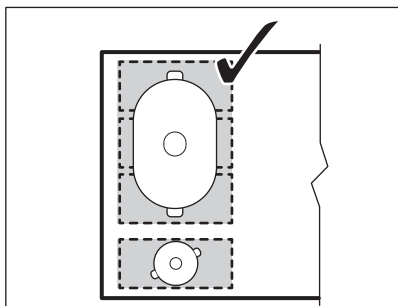
Погрешна позиција на садот за готвење:



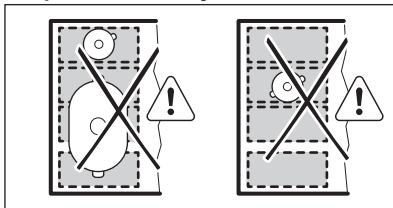
7.3 Flex Bridge Режим Голем мост

Овој режим ги поврзува трите задни делови во една област за готвење. Единечниот преден дел функционира како независна рингла.

Точна позиција на садот за готвење:



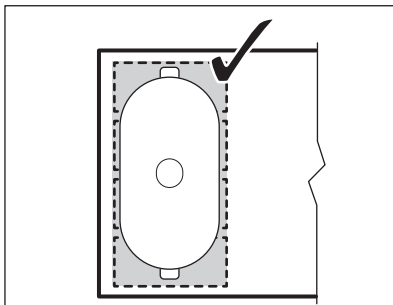
Погрешна позиција на садот за готвење:



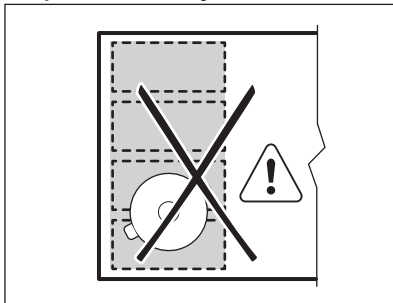
7.4 Flex Bridge Начин Максимален мост

Овој режим ги комбинира сите делови за да формира една голема област за готвење. Може да го користите за готвење со голема тава или тава за скара.

Точна позиција на садот за готвење:



Погрешна позиција на садот за готвење:



8. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Садови за готвење



За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- За да се спречи прегревање и да се подобри работата на ринглите, садовите за готвење мора да бидат што е можно подебели и рамни.
- За функција Пржење користете само тави со рамно дно.
- Осигурете се дека дното на садовите за готвење се чисти и суви пред да ги ставите на површината на плочата за готвење.
- Секогаш внимавајте да не го лизгате или триете садот за готвење на рабовите и аглите на стаклото бидејќи може да се скрши или оштети стаклената површина.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење. Видете во

„Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“ за правилни димензии на садовите за готвење. Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.

- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
- Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од големината на соодветната рингла добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата што резултира со побавно загревање.
- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.

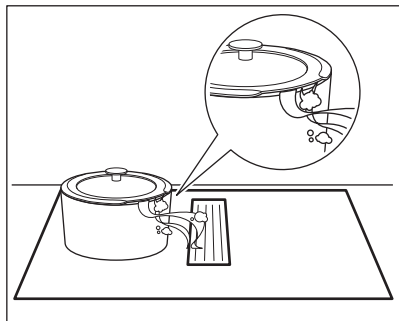


Видете во „Технички податоци“.

Капацы за испуштање пареа

За понатамошно оптимизирање на сесиите за готвење заедно со аспираторот, можете да ги користите специјалните капацы за испуштање пареа со вашиот сад за готвење. Капаците се дизајнирани да ја насочуваат пареата произведена во садот кон аспираторот, минимизирајќи ги несаканите мириси на готвење и прекумерната влажност во кујната. Капаците се купуваат одделно во неколку големина за да одговараат на најчестите

типови садови. За повеќе информации посетете ја нашата веб-страница.



8.2 Звуци за време на работата



Звуците се нормални и не се знак за неисправност. Звуците на садовите за готвење може да се разликуваат во зависност од материјалот на садовите за готвење и нивото на јачина.

Звуци поврзани со садовите за готвење:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).

- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунење: користите високо енергетско ниво.

Звуци поврзани со ринглата:

- кликање: се појавува електрично префрлување, садот за готвење е откриен откако сте го ставиле на плочата за готвење.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.
- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

8.3 Препораки и совети за аспираторот

- Може да ставате садови на решетката додека не работи аспираторот. Тоа нема да предизвика оштетување.
- Кога работи режимот Auto, вентилаторот започнува со мала брзина на почетокот при секое готвење. Брзината постепено се зголемува. Исто така, можете да ја прилагодите брзината рачно, доколку е потребно.

9. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површината на плочата за готвење.

- Секогаш користете стругалка препорачана за плочи за готвење со стаклена површина. Користете ја стругалката само како дополнителна алатка за чистење на стаклото по стандардната процедура за чистење.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.



Испечатениот дел на флексибилната индукциска рингла може да стане нечист или да ја промени бојата како ефект на поместување на садовите за готвење. Можете да ја исчистите областа на опишаниот начин.

9.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Отстранување светкави метални промени на бојата:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со крпа.

9.3 Чистење на аспираторот

Решетка

Решетката го води воздухот во аспираторот. Покрај тоа, го штити системот на аспираторот и спречува случајно паѓање на предмети. Решетката е изработена од . Можете да ја измиете решетката рачно или во машина за миене садови. Избришете ја решетката со мека крпа.

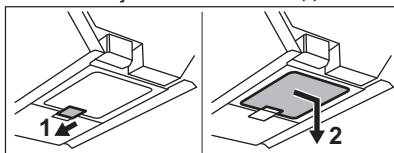
Тава за собирање маснотии

Има тава за собирање маснотии сместена под аспираторот. Ја собира кондензацијата создадена при секое готвење. Во секое време може да капе вода од системот на аспираторот во тавата за собирање маснотии. Не заборавајте редовно да ја празните тавата

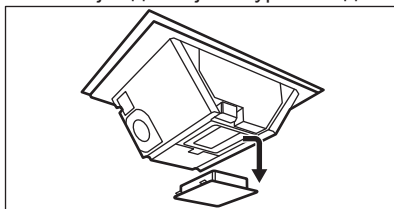
за собирање маснотии. Тавата за собирање маснотии е видлив одозгора откако ќе ја отстраните решетката и кукиштето на филтерот заедно со филтрите.

Пред да пристапите до тавата за собирање маснотии, проверете дали ја заштитивте содржината на фиоката или кабинетот под плочата за готвење од случајно истурање.

1. За да пристапите до тавата за собирање маснотии, прво отклучете ја централната бртва која се наоѓа на задната страна. Лизгајте ја бравата во спротивна насока. Фатете ја тавата за собирање маснотии со двете раце и повлечете ја внимателно наредно.



2. Поместете ја тавата за собирање маснотии вертикално надолу. Внимавајте да не ја истурите водата.



3. Фрлете ја водата и исплакнете ја тавата за собирање маснотии. Можете да ја измиете тавата рачно (со топла вода, сапун и мека крпа / сунѓер) или во машина за миене садови (стандарден циклус).



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Погрижете се да не влезе течност во аспираторот.

Ако во аспираторот се истури вода или други течности:

1. Исклучете го аспираторот.
2. Подигнете ја решетката и внимателно исчистете го аспираторот со топла вода, влажна крпа или сунѓер и благо средство за чистење.

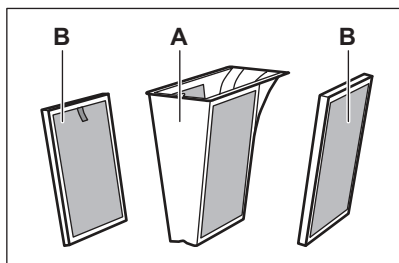
3. Избришете го вишокот течност собрана на дното на шуппината на аспираторот користејќи сунѓер или сува крпа.
4. Исклучете го филтерот, доколку е потребно (видете во „Чистење на филтерот на аспираторот“).
5. Испразнете ја тавата за собирање маснотии, доколку е потребно.
6. Вклучете го аспираторот, поставете го нивото на брзината на вентилаторот на 2 или поголема и оставете го да работи некое време за да ја отстрани преостанатата влага.

9.4 Чистење и обновување на филтрите на аспираторот

Единицата за филтрирање се состои од следниве елементи: филтри за маснотии во комбинација со кукиштето на филтерот за маснотии **A** и отстранливи долготрајни јаглородни филтри **B**.



Апаратот мора да се користи постојано со сите филтри вклучени во опсегот на испорака.



Филтрите за маснотии **A** собираат маснотии, масло и остатоци од храна и ги спречуваат да влезат во системот на аспираторот. Долготрајните јаглородни филтри **B**, кои содржат активна јаглородна пена, го неутрализираат чадот и мирисите од готвењето.

Редовно чистете ги филтрите и периодично обновувајте ги:

- Исклучете го филтерот за маснотии **A** веднаш штом ќе се види

насобраната маснотија. Фреквенцијата на чистење зависи од количината на маснотии и масло што се користат при готвењето. Се препорачува да се чистат филтрите еднаш месечно или почесто, доколку е потребно.

- Чистете ги долготрајните јаглородни филтри **B** само кога ќе се види насобраната маснотија.
- Обновете ги долготрајните јаглородни филтри **B** само кога известувањето е вклучено. Известувањето се појавува во главниот преглед на екранот во форма на показател со жолта точка. Максималниот број на циклуси на обновување е 7. По тоа време, филтрите треба да се заменат со нови.
- Дополнително, плочата за готвење има вграден бројач со известување што ве потсетува за чистење на филтрите за маснотии и обновување на долготрајните јаглородни филтри. Бројачот за известувањето стартира автоматски кога ќе го вклучите аспираторот првпат. По 140 часа употреба, се појавуваат скокачки прозорец и точка до симболот за аспираторот за да сигнализираат дека е време да се исчистат филтрите за маснотии **A** и да се обноват долготрајните јаглородни филтри **B**. Точката се појавува само кога вентилаторот е исклучен и останува видлива додека не го ресетираат известувањето или не го замените филтерот.



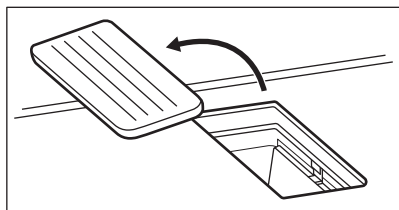
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Презаситените филтри може да претставуваат ризик од пожар.

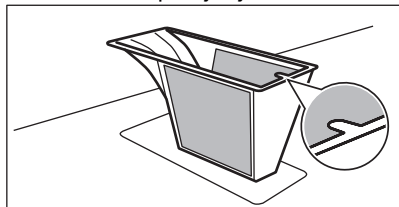
Расклопување / повторно склопување на филтрите

Филтрите и кукиштето на филтерот за маснотии се наоѓаат веднаш под решетката во центарот на плочата за готвење. Внимателно отстранете ги бидејќи може да се лизгаат поради насобраната маст.

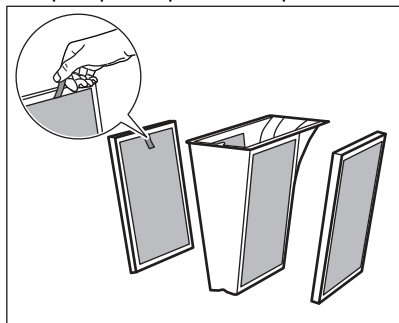
1. Отстранете ја решетката.



2. Извадете го куќиштето на филтерот за маснотии фаќајќи ја испакнатата рачка.



3. Извадете ги долготрајните јаглеродни филтри со фаќање за рачката.



4. Повторно склопете ја единицата за филтрирање по чистењето:
 - a. Лизгајте ги долготрајните јаглеродни филтри во системот на аспираторот по должината на вградените шипки.
 - b. Поставете го куќиштето на филтерот за маснотии повторно внатре.
 - c. Поставете ја решетката повторно.

Чистење на филтрите за маснотии и куќиштето на филтерот за маснотии

1. Внимателно измијте го куќиштето на филтерот за маснотии со филтрите за маснотии во топла вода користејќи благо средство за чистење, а потоа исплакнете го со топла вода. Ако е

потребно, можете да користите мек сунѓер, мека крпа или неабразивна четка за чистење за да ги отстраните остатоците од храна. Можете да ги миете филтрите за маснотии и куќиштето на филтерот за маснотии во машината за миене садови на стандарден циклус со други садови во истото полнење.



Во зависност од типот на детергентот и бројот на циклуси на машината за миене садови, природно може да дојде до мало обезбојување на решетката. Тоа не влијае на перформансите на филтерот за маснотии.

Не се препорачува употреба на хартиени крпи додека ги чистите/сушите компонентите за филтрирање.

2. Оставете го некое време да се исуши на собна температура.
3. Вратете го куќиштето на филтерот за маснотии со филтрите за маснотии назад внатре.
4. Изберете  >  > Филтри. Изберете го филтерот и допрете РЕСЕТИРАЈ. Бројачот рестартира.

Чистење на долготрајните јаглеродни филтри

1. Измијте ги филтрите внимателно во топла вода без никакви средства за чистење. Детергентите може да ја оштетат јаглеродната филтрација. Ако е потребно, можете да користите мек сунѓер, мека крпа или неабразивна четка за чистење за да ги отстраните остатоците од храна. Или, откако ќе ги отстраните крупните нечистотии од филтрите, можете исто така да ги миете филтрите и во машина за миене садови на температура од 65-70 °C (користејќи програма подолга од 90 мин), без детергенти и без садови во истото полнење.
2. Оставете ги филтрите да се исушат најмалку 24ч на собна температура.

Филтрите треба целосно да се исушат пред повторно да се склопат.

3. Повторно склопете ја единицата за филтрирање и вратете ја назад внатре.

Обновување на долготрајните јаглородни филтри

1. Прво исчистете ги филтрите, како што е опишано погоре.
2. Ставете ги филтрите во рерна поставена на 100 °C за 120 мин. Ставете ги филтрите на средната решетка. Користете функција на рерната без вентилатор.
3. Повторно склопете ја единицата за филтрирање и вратете ја назад внатре.

4. Изберете  >  > Филтри. Изберете го филтерот и допрете РЕСЕТИРАЈ. Бројачот рестартира.

9.5 Чистење на Сензор за храна

- Исчистете го Сензор за храна пред првата употреба.
- Користете само неутрални детергенти.
- Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Не мијте го Сензор за храна во машина за миење садови.
- Пластичната рачка може да ја изгуби бојата, но тоа не влијае врз тоа како Сензор за храна работи.

10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Погледнете го дијаграмот за врски.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не поставивте јачината за топлина за време од 60 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 60 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Pause е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.

Проблем	Можна причина	Решение
Екранот не реагира на допир.	Дел од екранот е покриен или се ставени тенџериња во близина на екранот. На екранот има течност или предмет.	Отстранете ги предметите. Тргнете ги тенџерињата од екранот. Исчистете го екранот, почекајте додека апаратот не се олади. Исключете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење.
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле ①.	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или оштетен е сензорот под површината за готвење.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Откако ќе ги активирате автоматските програми (Јадења или ФУНКЦИИ), плочата за готвење започнува да се загрева, запира и повторно стартува.	Тоа е сигурносна проверка за да се провери дали Сензор за храна е во тенџерето за кое се активирани автоматските програми (Јадења или ФУНКЦИИ).	Тоа е нормална процедура, не покажува дека има некој дефект.
Не можете да ја вклучете највисоката поставка на јачина.	Друга рингла веќе е поставена на највисока поставка на јачина. Нивото на FlexPower е премногу ниско.	Прво намалете ја јачината на другата рингла. Променете ја максималната јачина во Мени. Видете во „Пред прва употреба“.
Сензорското поле се вжештува.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролите.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
Сензор за храна не реагира или екранот покажува дека Сензор за храна не е најден.	Сензор за храна не е полн или Bluetooth не е поставен.	Наполнете го Сензор за храна. Поврзете го Сензор за храна со плочата за готвење преку Bluetooth. Видете во „Спарување и калибрирање на Сензор за храна“.
Екранот покажува дека температурата на водата е повисока од 100°C.	Не сте го калибрирале Сензор за храна или сте го направиле тоа неправилно. Сте ставиле многу сол во водата.	Калибрирајте ја повторно Сензор за храна. Видете во „Спарување и калибрирање на Сензор за храна“. Не ја посолувајте водата која врие.

Проблем	Можна причина	Решение
	Другите апарати работат на иста фреквенција и ја пореметуваат врската.	Тргнете ги апаратите кои може да ја пореметуваат врската. Видете во „Технички податоци“.
Температурата на храната е поинаква од онаа што сте очекувале.	Сензор за храна е правилно вметната.	Проверете дали шилецот за мерење е ставен во најтврдиот дел од храната. Видете во „Секојдневно користење“.
Црвеното светло на Сензор за храна трепка.	Сензор за храна не е полн или е оштетен.	Наполнете го Сензор за храна. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со Овластен сервисен центар.
Плочата за готвење детектира дека значителна температура отскокнува.	Сте ставиле многу вода или сте го смениле тенџерето за време на готвењето.	Не додавајте вода или не го менувајте тенџерето откако ќе започне некоја функција.
	Топлината во тенџерето не е рамномерно распределена, особено за густы течности.	Почесто мешајте ја храната.
Тенџерето се вжештува или храната многу бргу се препечува.	Сте користеле тенџере кое е многу мало.	Користете тенџериња чишто димензии се соодветни за дадена рингла. Видете во „Технички податоци“.
Не можете да ја вклучите функцијата:	Друга функција работи на истата рингла, што спречува истата да се активира.	Запрете ја функцијата пред да активирате друга.
Автоматските програми (Јадења или ФУНКЦИИ) или SousVide запира.	На почеток од готвењето температурата на течноста во тенџерето е повисока од 40 °C. Садот за готвење кој се користи е жежок.	Користете само ладни течности. Немојте да ја загревате печката претходно.
Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.	Звучите се исклучени.	Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“.
Поставен е погрешен јазик.	Го сменивте јазикот по грешка.	Следете ги упатствата во „Секојдневна употреба“, „Јазик“ за да го промените погрешниот јазик.
Флексибилната индуктивна рингла не го загрева садот за готвење.	Садот за готвење е поставен на погрешно место на флексибилната индуктивна рингла.	Ставете го садот за готвење на правилно место на флексибилната индуктивна рингла. Местото на садот за готвење зависи од вклучената функција или режим на работа. Видете во „Флексибилна индуктивна рингла“.

Проблем	Можна причина	Решение
	Дијаметарот на дното на садот за готвење е неправилен за вклучената функција или режим на работа.	Употребете сад за готвење со дијаметар којшто е соодветен за вклучената функција или режим на работа. Ставете сад за готвење со дијаметар помал од 160 мм на еден дел од флексибилната индуктивна зона за готвење. Видете во „Флексибилна индуктивна рингла“.
Ринглата се исклучува.	Автоматско исклучување ја деактивира ринглата.	Исклучете и повторно вклучете ја плочата за готвење. Видете во „Секојдневна употреба“.
 и се прикажува порака.	Lock е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Се појавува E - U - O.	Child Lock е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Лентата за нивото на јачина трепка.	Нема сад за готвење на ринглата.	Ставете сад за готвење на ринглата.
	Садот за готвење е несоодветен.	Користете соодветен сад за готвење. Видете во „Напомени и корисни совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.
	Flex Bridge е во функција. Еден или повеќе делови од режимот на работа кој е во функција не се покриени со садовите за готвење.	Ставете ги садовите за готвење на точниот број делови на режимот на работа кој е во функција или променете го режимот на работа. Видете во „Флексибилна индуктивна рингла“.
 се вклучува.	Електричното поврзување е неисправно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричната мрежа и проверете ја врската. Видете во „Монтажа“.
 се вклучува.	Сензорот за температура во ринглата открива previsoka или прениска температура.	Оставете ја ринглата да се излади или подигнете ја температурата на околината над 15°C. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со Овластен сервисен центар.
 се вклучува.	Вентилаторот за ладење е блокиран.	Погрижете се ништо да не го блокира вентилаторот. Ако вентилаторот не е блокиран од ништо и проблемот постои, контактирајте го овластениот сервисен центар.

Проблем	Можна причина	Решение
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Електричното поврзување е неправилно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
Садовите се загреваат подолго од 5 мин.	Дното на садот за готвење не е компатибилно со индукција.	Користете садови за готвење со соодветно дно (рамно, магнетно). Видете во „Напомени и корисни совети“.
Загревањето трае долго време.	Садовите за готвење се премали и добиваат само дел од енергијата што ја испушта ринглата.	За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
Плочата за готвење не може да се поврзе со безжична мрежа.	Рутерот блокира нови учесници на WLAN.	Погрижете се рутерот да дозволува нови учесници. Рестартирајте го рутерот ако треба.
	Безжичната врска во плочата за готвење не е активирана.	Активирајте WiFi. Видете во „Пред првата употреба“, Безжично поврзување/поврзување со апликација.
	Фреквенцијата на рутерот е поставена на 5 GHz.	Променете ги поставките на рутерот во 2,4 GHz или 2,4+5 GHz. Ако рутерот поддржува само фреквенција од 5 GHz, плочата за готвење не може да се поврзе.
	Јачината на сигналот на бежичната врска е слаб.	Поместете го рутерот поблиску до плочата за готвење. Користете WiFi повторувач за да го засилите сигналот, доколку е потребно.
Плочата за готвење не можете да ја најдете во списокот со WLAN-мрежи во поставките за апликацијата.	Плочата за готвење е веќе поврзана со мрежата, но можеби не е видлива.	Исклучете ја плочата за готвење од бежичната мрежа. Видете во „Пред првата употреба“, Безжично поврзување/поврзување со апликација.
Контролната лента за аспираторот трепка и аспираторот не започнува и не се исклучува.	Вентилаторот може да се исклучи сам по себе во одредени услови, на пр. кога просторијата не е правилно проветрена.	Отворете го прозорецот. Можеби ќе треба да го инсталирате прекинувачот за прозорец. Погледнете во „Склопување“. Ако прекинувачот за прозорецот е веќе присутен, проверете дали е правилно инсталиран. Погледнете во упатството за монтирање. Притиснете било кое копче. Аспираторот повторно работи.

Проблем	Можна причина	Решение
Вентилаторот на аспираторот не работи правилно кога се активираат функциите на аспираторот.	Температурата на околината околу аспираторот е previsoka. Има недоволна циркулација на воздухот внатре и околу аспираторот.	Исклучете ја плочата за готвење и исклучете ја од главното напојување. Почекајте најмалку 10 секунди, а потоа повторно вклучете ја. Други препораки: Обидете се да ја намалите температурата на околината. Извадете го филтерот на аспираторот и отстранете ја преостанатата влага од внатрешноста на аспираторот. Видете го поглавјето „Нега и чистење“. Оставете го аспираторот да се исуши еден ден, а потоа активирајте го повторно.
Пареата што се создава за време на готвењето не се апсорбира доволно од аспираторот.	Капаците на садовите за готвење не се правилно поставени.	Ако вашиот сад за готвење нема вентилирани капацы, погрижете се да ги навалите капаците така што испуштената пареа ќе се насочи кон аспираторот. Погледнете во „Напомени и корисни совети“ за информации за специјалните капацы со вентилација на пареа што се препорачуваат да се користат со интегрираниот аспиратор.
Во главниот преглед на екранот се појавува показател со жолта точка.	Филтерот на аспираторот е презаситен.	Исчистете го и регенерирајте го филтерот на аспираторот и ресетирајте го известувањето. Видете го поглавјето „Нега и чистење“.
Повисока јачина на топлина не е достапна.	Управ. со енергијата работи и ја намалува максималната јачина.	Видете во „Секојдневна употреба“ Управ. со енергијата.
Варење функцијата не почнува.	Ласерската ознака на врвот на Сензор за храна не е целосно потопена во течност. Водата е премногу топла. Сензор за храна не е полн.	Додајте уште вода во тенџерето. Користете вида на собна температура. Наполнете го Сензор за храна пред да започнете со процесот на готвење.
Варење работи неправилно.	Отчитувањето на температурата е неточно бидејќи Сензор за храна не е калибриран.	Калибрирајте го Сензор за храна пред првиот процес на готвење.
Загревањето со функцијата Пржење трае долго време.	Садовите за готвење се премногу мали, премногу тешки или дното е нерамно.	Видете во „Напомени и корисни совети“.

10.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Проверете дали правилно сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за

време на периодот на гаранција.
Информацијата за гарантниот период и

овластените сервисни центри се во
гаранциската книшка.

11. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

11.1 Плочка со спецификации

Модел TU84CF43CB:
Тип 67 D4A 05 FD
Индукција 7.35 kW
Сер.бр.
AEG

PNC 949 598 446 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено во: Германија
7.35 kW



11.2 WiFi врска

WiFi фреквенција	2400 - 2483,5 MHz
------------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

11.3 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	Boost [W]	Boost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
Десен преден	1400	2500	4	125 - 145
Десен заден	1800	2800	10	145 - 180
Флексибилна индуктивна рингла	2300	3200	10	минимум 105

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимален пренос на топлина и резултат од готвењето користете садови со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во табелата). Не користете садови за готвење поголеми од дијаметарот на ринглата.

11.4 Сензор за храна технички спецификации

Сензор за храна е одобрен за користење во контакт со храна.

Фреквенција на работа	2400 - 2483,5 MHz
Максимален пренос на енергија	7 dBm
Температурен опсег	0 - 200°C
Циклус на мерење	2 сек

12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

12.1 Информации за производ според Регулативата на ЕУ за екодизајн за плоча за готвење

Идентификација на модел		TU84CF43CB
Тип на плоча за готвење		Вградена плоча за готвење
Број на рингли		2
Број на области за готвење		1
Технологија на подгревање		Индукција
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Десен преден Десен заден	14.5 cm 18.0 cm
Должина (L) и ширина (W) на област за готвење	Лево	L 41.8 cm W 24.8 cm
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Десен преден Десен заден	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на област за готвење (EC electric cooking)	Лево	191.1 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		185.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите.

12.2 Плоча за готвење - Штеди енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на сатовите за готвење.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

12.3 Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за постигнување на применливиот режим со мала моќност

Потрошувачка на енергија со исклучен режим	0.5 W
Потрошувачка на енергија во режим на мирување	2.0 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	2 мин

За упатства како да ја вклучите и исклучите безжичната мрежна конекција, погледнете во поглавјето „Пред прва употреба“.

12.4 Лист со Информации за производ и информации за производ за аспиратор согласно регулативите на ЕУ за енергетски ознаки и екодизајн

Информативен лист со податоци за производи според (ЕУ) бр. 65/2014		
Име или трговска марка на добавувачот	AEG	
Идентификатор на модел	TU84CF43CB	
Годишна Потрошувачка на Енергија - AEC _{hood}	32.7	kWh/a
Класа на енергетска ефикасност	A+	
Течна динамична ефикасност - FDE _{hood}	32.0	
Класа на течна динамична ефикасност	A	
Ефикасност на светло - LE _{hood}	-	лукс/Вт
Класа на светлечка ефикасност	-	
Ефикасност на филтрирање на маснотиите - GFE _{hood}	85.1	%
Класа на ефикасност на филтрирање на маснотиите	B	
Минимален проток на воздух при нормална употреба	270.0	м3 /ч
Максимален проток на воздух при нормална употреба	550.0	м3 /ч
Проток на воздух при поставка за интензивно/засилено	650.0	м3 /ч
А-пондерирана емисија на јачина на звук при минимална брзина	50	дБ(А) за 1 пВ
А-пондерирана емисија на јачина на звук при максимална брзина	66	дБ(А) за 1 пВ
А-пондерирана емисија на јачина на звук при интензивна или зголемена брзина	69	дБ(А) за 1 пВ
Потрошувачка на енергија со исклучен режим - P _o	0.49	W
Потрошувачка на струја во режим на мирување - P _s	-	W
Дополнителни информации согласно (ЕУ) бр. 66/2014		
Фактор за зголемување на времето - f	0.8	
Индекс на енергетска ефикасност - EEI _{hood}	42.6	
Измерена брзина на проток на воздух во точка на најдобра ефикасност - QBEP	286.7	м3 /ч
Измерен воздушен притисок во точка на најдобра ефикасност - PBEP	449	Pa
Максимален проток на воздух - Q _{max}	650.0	м3 /ч
Измерен влез на електрична енергија во точка на најдобра ефикасност - WBEP	111.9	W
Номинална јачина на системот за осветлување - WL	-	W
Просечно осветлување на системот за осветлување на површината за готвење - E _{middle}	-	лукс

Апаратот е тестиран според: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Аспиратор - Штедење енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.

- Кога ќе почнете да готвите, поставете го вентилаторот на аспираторот на мала брзина. Откако ќе завршите со готвењето, оставете го аспираторот да работи неколку минути.
- Зголемете ја брзината на вентилаторот само за да се ослободите од големи

количини пареа или чад. Се препорачува да се користи функцијата Boost само во екстремни ситуации.

- Редовно чистете го филтерот на аспираторот и заменете го кога е потребно за да ја одржите неговата ефикасност.
- Користете го максималниот дијаметар на системот за канали за да ја оптимизирате ефикасноста и да го минимизирате шумот.

13. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот



Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.







