

USER MANUAL



SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU.....	4
3. UZSTĀDĪŠANA.....	7
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	11
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	13
7. PADOMI UN IETEIKUMI.....	21
8. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	27
9. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	28
10. TEHNISKIE DATI.....	32
11. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	33

LABĀKIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG produktu. Esam to izveidojuši, lai ilgstoši nodrošinātu nevainojamu veiktspēju, izmantojot novatoriskas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi, – iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes, lai izlasītu šo tekstu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



Atrodiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:

www.aeg.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registreaeg.com



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā.

Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez pastāvīgas uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās daļas var sakarst lietošanas laikā.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- **BRĪDINĀJUMS!** gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **NEMĒĢINIET** dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- **UZMANĪBU!** Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeru, vai pievienot sistēmai, kas tiek regulāri ieslēgta un izslēgta ar ar utilitāprogrammu.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.

- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no elektriskās strāvas avota. Gadījumā, ja ierīce ir pievienota strāvas avotam tieši, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas avota. Abos gadījumos sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Uzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:

- Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
- Starp ierīces apakšdaļu un atvilktņē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla parametriem.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezglošanos.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslodotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas

beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpe starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes, iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektroīkla. Tas jā dara, lai novērstu elektrošoku.
- Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.
- Kad ievietojat ēdianu karstā eļļā, tā var šakstēt.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarseti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielēm un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, ja uz tām novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

2.4 Termozonde

- Lietojiet Termozonde saskaņā ar paredzēto lietojumu. Nelietojiet to, lai kaut ko atvērtu vai paceltu.

- Lietojiet tikai plīts virsmai paredzēto Termozonde, katru reizi pa vienam.
- Neizmantojiet to, ja tam ir darbības traucējumi vai bojājumi.
- Nelietojiet Termozonde cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī.
- Termozonde var nolasīt temperatūru līdz 120 °C.
- Gādājiet, lai Termozonde vienmēr atrastos produktos vai šķidrumā līdz minimālā līmeņa atzīmei.
- Izfīriet Termozonde pirms pirmās lietošanas reizes. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus. Nemazgājiet Termozonde trauku mazgājamajā mašīnā. Silikona rokturis var zaudēt krāsu, taču tas neietekmē Termozonde darbību.
- Glabājot Termozonde, izmantojiet oriģinālo iepakojumu.
- Ja nomaināt Termozonde, glabājiet veco vismaz 3 m attālumā. Vecais Termozonde var ietekmēt jaunās ierīces funkcijas.

2.5 Aprūpe un tīrīšana

- Regulāri fīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.
- Atvienojiet ierīci no elektrofikla pirms apkopes veikšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

2.6 Servisa izvēle

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

2.7 Ierīces utilizācija**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.

- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas
numurs

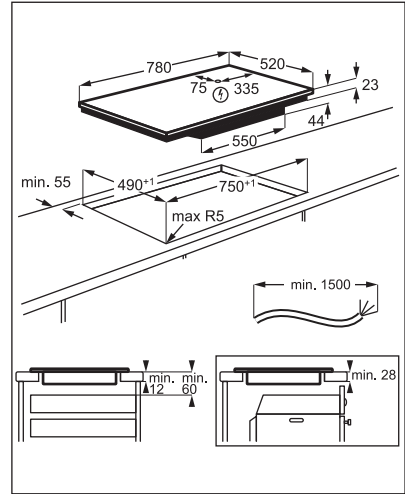
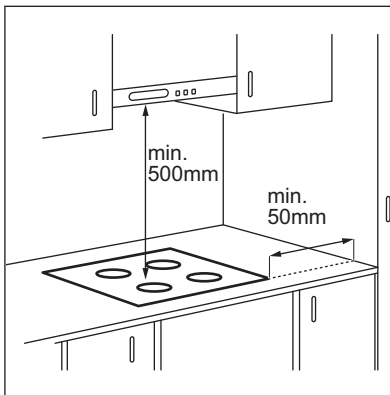
3.2 Iebūvējamās plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Savienojuma kabelis

- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kas spēj izturēt 90 °C un augstāku temperatūru. Sazinieties ar vietējo klientu atbalsta centru.

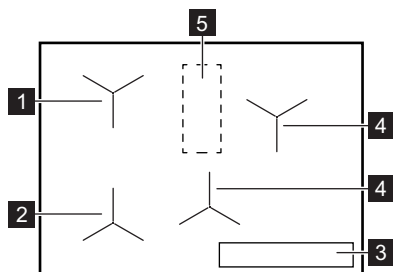
3.4 Montāža



Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt lietas, kas tiek glabātas atvilktnē.

4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



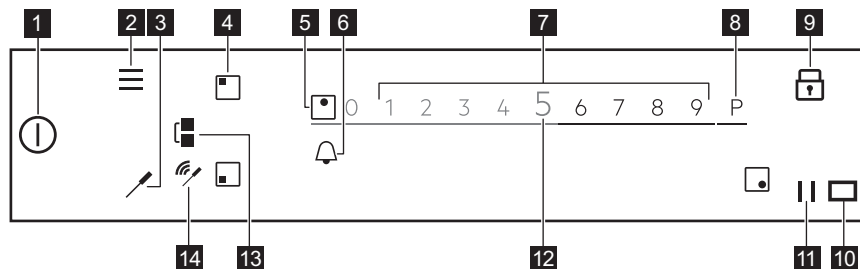
- 1** Indukcijas zona ar Gatavošanas palīgs
- 2** Indukcijas zona ar Gatavošanas palīgs un Pannā cepts
- 3** Vadības panelis
- 4** Indukcijas gatavošanas zona
- 5** Zona ar antenu



UZMANĪBU!





Nelieciet neko uz plīts virsmas šajā zonā.

4.2 Vadības paneļa izkārtojums

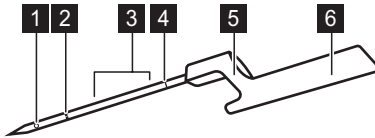


Lai aplūkotu pieejamos iestatījumus, pieskarieties pie atbilstošā simbola.

	Simbols	Komentāri	
1	ⓘ	IESLĒGT/ IZSLĒGT	Plīts virsmas ieslēgšanai vai izslēgšanai.
2	≡	Izvēlne	Lai atvērtu un atvērtu Izvēlne.
3	🔪	Termozonde	Lai atvērtu izvēlni Termozonde.
4	◻	Zonas izvēle	Lai atvērtu izvēlētās zonas slīdni.
5	-	Zonas indikators	Rāda, kurai zonai aktivizēts slīdnis.
6	🔔	-	Taimera funkcijas iestatīšanai.
7	-	Slīdnis	Sildīšanas pakāpes regulēšanai.
8	P	PowerBoost	Funkcijas ieslēgšanai.

	Simbols	Komentāri	
9		Bloķēšana	Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
10		-	Hob²Hood Infrasarkanā signāla komunikēšanas ierīces lodziņš. Neaizsedziet to.
11		Pauze	Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
12	0 - 9	-	Rāda pašreizējo sildīšanas pakāpi.
13		Bridge	Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
14		Signal indicators	Pilns savienojums / Nav signāla Lai attēlotu savienojuma signāla kvalitāti starp Termozonde un antenu.

4.3 Termozonde

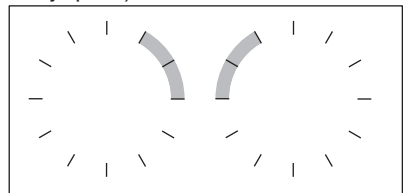


- 1 Mērījumu punkts
- 2 Minimālā līmeņa atzīme
- 3 Ieteiktais iegremdēšanas diapazons (šķidrums)
- 4 Kalibrēšanas kods
- 5 Āķis Termozonde novietošanai uz malas
- 6 Rokturis ar iekšējo antenu



Termozonde Ir bezvadu temperatūras sensors, kas darbojas bez baterijas un tiek piegādāts iepakojumā ar plīts virsmu. Roktura iekšpusē atrodas antena. Otrā antena atrodas zem plīts virsmas starp divām aizmugurējām gatavošanas zonām. Lai nodrošinātu pareizu komunikāciju Termozonde un plīts virsmas starpā, nenovietojiet neko uz plīts šajā vietā.

Mērījumu punkts atrodas pa vidu starp galiņu un minimālā līmeņa atzīmi. Ievietojiet Termozonde produkts vismaz līdz minimālā līmeņa atzīmei. Lai gūtu labākos rezultātus, gatavojot šķidrumu, iegremdējiet Termozonde šķidrumā 2-5 cm virs minimālā līmeņa atzīmes. Novietojiet Termozonde uz katla vai pannas malas, izmantojot āķi; tuvāk zonai, kur atrodas antena, pozīcijā, kas apzīmē plkst. 1 - 3 (plīts virsmas kreisajā pusē) vai plkst. 9 - 11 (plīts virsmas

labajā pusē).



Šie indikatori attēlo savienojuma signāla kvalitāti starp plīts virsmu un

Termozonde displejā: . Ja plīts virsmai neizdodas izveidot savienojumu, izgaismojas . Termozonde Var pārvietot tālāk gar katla malu, lai izveidotu vai uzlabotu savienojumu. Plīts virsma atjaunina savienojuma statusu ik pēc 3 sekundēm.




Sīkāk skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi Termozonde".


4.4 Jūsu plīts galvenās funkcijas


Jūsu jaunā **SensePro®** plīts prasmīgi sniedz jums norādījumus visa gatavošanas procesa laikā. Skatiet informāciju tālāk, lai atklātu dažas no šīs ierīces labākajām funkcijām.

Atkarībā no ēdiena veida jūs varat izmantot Gatavošanas palīgs ar vai bez Termozonde. Dažādiem ēdieniem paredzēti dažādu funkciju kopumi.

Termozonde  - var izmantot divos veidos. Tā izmēra temperatūru funkcijās, tādās kā Termometrs un Pannā cepts, kā arī palīdz jums precīzi uzturēt temperatūru dažādu veidu produktiem, gatavojot ar Sous-vide vai izmantojot tādās funkcijas kā Vārīt gandrīz verdošā ūdenī, Vārīt uz lēnas uguns vai Uzkarstēt.


Gatavošanas palīgs - atvieglo gatavošanu, piedāvājot jums jau gatavas receptes dažādiem ēdieniem, iepriekš noteiktus gatavošanas parametrus un pakāpeniskus norādījumus. Jūs varat to izmantot ar Termozonde, piemēram, lai pagatavotu steiku, vai bez tā, piemēram, lai uzceptu pankūkas. Pieejamās iespējas atkarīgas no ēdiena, kuru vēlaties pagatavot, veida. Šajā režīmā jūs varat izmantot tādās funkcijas kā Sous-vide, Pannā cepts, Vārīt uz lēnas uguns, Uzkarstēt un daudzas citas. Uznirstošais lodziņš un skaņas informē, kad sasniegta iepriekš noteiktā temperatūra. Gatavošanas palīgs funkcijai var piekļūt no Izvēlne.

Sous-vide  - gatavošanas metode, kuras ietvaros vakuumā iepakoti produkti tiek gatavoti pie zemas temperatūras un ilgstošu laiku, kas palīdz jums saglabāt vitamīnus un uzturēt ēdiena garšu. Jūsu plīts virsma sniedz jums skaidro saprotamus iestatījumus un norādījumus, kas jums jāizpilda. Kad ar Gatavošanas palīgs palīdzību izvēlaties funkciju, temperatūra ir noteikta dažādu veidu produktiem. Jūs varat arī pats izvēlēties temperatūru, ja aktivizējat funkciju, izmantojot Sous-vide, kas atrodas Izvēlne.


Pannā cepts  - cepšanas metode, kurā tiek automātiski uzraudzīta karstuma pakāpe; tā paredzēta dažādiem ēdienu veidiem. Tas palīdz izvairīties no ēdiena vai eļļas pārkarsēšanas. To var aktivizēt, atlasot Gatavošanas palīgs no Izvēlne.


Termometrs - izmantojot šo funkciju, Termozonde mēra temperatūru gatavošanas laikā. To nevar izmantot, kad darbojas Gatavošanas palīgs funkcija.

Citas jūsu plīts noderīgās funkcijas:


Kušana  - šī funkcija ideāli piemērota šokolādes vai sviesta kausēšanai;

PowerBoost P - šī funkcija ātri uzvāra lielu ūdens daudzumu;

Pauze  - šī funkcija pazemina sildīšanas pakāpi līdz 1 visām gatavošanas zonām, ļaujot jums ilgstoši uzturēt ēdienu siltu;

Bridge  - šī funkcija ļauj jums apvienot abas kreisās puses zonas un izmantot lielākus ēdiena gatavošanas traukus. To var izmantot ar Pannā cepts;

Hob²Hood - šī funkcija savieno plīts virsmu ar īpašu tvaika nosūcēju un atbilstoši noregulē ventilatora ātrumu;

Bloķēšana  - šī funkcija īslaicīgi atspējo vadības paneli gatavošanas laikā;

Bērnu drošības funkcija - šī funkcija atspējo vadības paneli, kad plīts netiek izmantota, neļaujot to nejauši ieslēgt.

Hronometrs, Laika atskaites taimeris, un Laika atgādinājums - trīs funkcijas, no kurām varat izvēlēties vienu, lai labāk kontrolētu un uzraudzītu gatavošanas laiku.

Stikā skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".

4.5 OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

III / II / I Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ. Indikators uzrāda atlikušā siltuma līmeni.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta, izmantojot ēdiena gatavošanas trauku siltumu.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Displeja lietošana

- Var izmantot tikai simbolus ar aizmugurgaismojumu.
- Lai aktivizētu konkrētu iespēju, pieskarieties pie attiecīgā simbola displejā.
- Izvēlētā funkcija aktivizējas, kad jūs noņemat pirkstu no displeja.
- Lai ritinātu pieejamās iespējas, lietojiet ātru žestu vai velciet pirkstu pa displeju. Žesta stiprums nosaka, cik ātri ekrāns kustas.
- Ritināšana var apstāties pati par sevi, vai arī jūs varat to apstādināt nekavējoties, pieskaroties displejam.
- Jūs varat mainīt lielāko daļu no displejā redzamajiem parametriem, kad pieskaraties atbilstošajiem simboliem.
- Lai iestaģtū nepieciešamo funkciju vai laiku, jūs varat ritināt sarakstu vai pieskarties iespējai, kuru gribat izvēlēties.
- Kad plīts virsma ir aktivizēta un daži simboli pazūd no displeja, pieskarieties displejam atkārtoti. Visi simboli atkal ir redzami.
- Kad iedarbināt atsevišķas funkcijas, parādīsies uznirstošais lodziņš ar papildu informāciju. Lai pastāvīgi deaktivizētu uznirstošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet .
- Lai aktivizētu taimera funkcijas, vispirms izvēlieties zonu.

Displeja navigācijai noderīgi simboli	
OK	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.
◁ ▷	Lai dotos atpakaļ/ uz priekšu izvēlnē Izvēlne.
∧ ∨	Lai ritinātu uz augšu / uz leju displejā redzamās norādes.
☰	Lai aktivizētu / deaktivizētu iespējas.
✗	Lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
✕	Lai atceltu iestatījumu.

5.2 Pieslēdzot ierīci elektrotīklam pirmo reizi

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jums jāiestata Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums.

Iestatījumu var mainīt Izvēlne > Iestatījumi > Uzstādīšana. Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.

5.3 Termozonde kalibrēšana

Pirms sākat izmanto Termozonde, to nepieciešams kalibrēt, lai pārliecinātos, ka temperatūras mērījumi ir pareizi.

Kad Termozonde ir pareizi kalibrēts, tas nosaka vārīšanās punkta temperatūru ar pielaišanas diapazonu + / - 2 °C.

Rīkojieties saskaņā ar norādīto, kad:

- uzstādāt plīts virsmu pirmo reizi;

- ja plīts virsma ir pārvietota uz citu vietu (augstuma maiņa);
- ja nomaināt Termozonde.



Izmantojiet katlu ar 180 mm dibena diametru un ielejiet tajā 1-1,5 l ūdens.

1. Lai kalibrētu vai atkārtoti kalibrētu funkciju, novietojiet Termozonde uz katla malas. Uzpildiet katlu ar aukstu ūdeni vismaz līdz minimālā līmeņa atzīmei un uzlieciet uz kreisās puses priekšējās gatavošanas zonas.

2. Pieskarities .


Atlasiet Iestatījumi > Termozonde > Kalibrēšana no saraksta. Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

3. Pieskarities pie Start blakus gatavošanas zonai.

Kad darbības ir pabeigtas parādās informatīvais uznirstošais lodziņš.



Neberiet ūdenī sāli, jo tas var ietekmēt procedūru.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarities pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

5.4 Termozonde sapārošana

Sākotnēji jūsu plīts virsma tika savienota pārī ar Termozonde pēc piegādes.

Ja nomaināt Termozonde ar jaunu, to nepieciešams savienot pārī ar jūsu plīts virsmu.

1. Pieskarities .

Atlasiet Iestatījumi > Termozonde > Sapārošana no saraksta.


2. Pieskarities pie Atvienojiet, lai atvienotu iepriekšējo Termozonde.
3. Pieskarities pie Pāris blakus gatavošanas zonai.

Parādās uznirstošais lodziņš.


4. Ievadiet piecciparu kodu, kas iegravēts uz jūsu jaunā Termozonde, izmantojot ciparu tastatūru.
5. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarities Labi.


Jūsu Termozonde tagad ir savienots pārī ar plīts virsmu.

Vienmēr kalibrējiet Termozonde pēc savienošanas pārī.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarities pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

5.5 Izvēlne struktūra

Pieskarities pie , lai atvērtu un mainītu plīts virsmas Iestatījumus vai aktivizētu dažas funkcijas.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarities pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga. Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

Tabulā redzama pamata Izvēlne struktūra.

Gatavošanas palīgs	Skatiet Gatavošanas palīgs iedaļu sadaļā "Izmantošana ikdienā".
Plīts funkcijas	Sous-vide
	Termometrs
	Kušana

Iestatījumi	Bērnu drošības funkcija		
	Hronometrs		
	Hob ² Hood	Skatiet Hob ² Hood iedaļu sadaļā "Izmantošana ikdienā".	
	Termozonde	Savienojums	
		Kalibrēšana	
		Sapārošana	
	Uzstādīšana	Gatavošanas palīgs	
		Valoda	
		Taustiņu skaņa	
		Skaņas signāla skaļums	
		Displeja spilgtums	
	Servisa izvēlne	Demonstrācijas režīms	
		Licence	
		Parādīt SW versijas	
		Trauksmes vēsture	
		Atiestatīt lest.	

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarities pie ① vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;

- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārijies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. Baltais gatavošanas zonas simbols mirgo un indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
3 - 5	5 stundām
6	4 stundām
7 - 9	1,5 stundām

- i** Lietojot Pannā cepts, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundām. Ar Sous-vide plīts virsmas izslēdzes pēc 4 stundām.

6.3 Gatavošanas zonu lietošana

Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās gatavošanas zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Kad katls ir novietots uz izvēlētās gatavošanas zonas, plīts virsma automātiski to nosaka, un displejā parādās attiecīgais slīdnis. Slīdnis ir redzams 8 sekundes, un pēc tam displejs atgriežas pie galvenā rādījuma. Lai aizvērtu slīdni ātrāk, pieskarities pie ekrāna ārpus slīdņa zonas.

Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, sildīšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet "Jaudas pārvaldība".

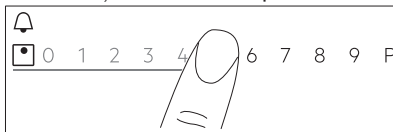
- i** Pārbaudiet, vai katls ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīti. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". Pārbaudiet katla izmēru sadaļā "Tehniskie dati".

6.4 Karsēšanas pakāpe

1. Ieslēdziet plīti.
2. Uzlieciet katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas.

Displejā parādās aktīvās gatavošanas zonas slīdnis, kas ir aktīvs 8 sekundes.

3. Pieskarities vai velciet ar pirkstu, lai iestaītu vēlamo sildīšanas pakāpi. Simbols kļūst sarkans un palielinās.




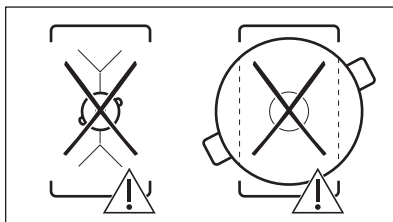
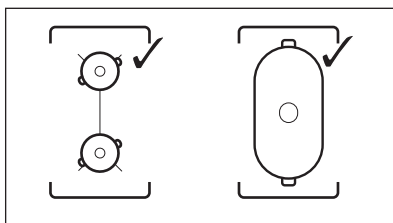
Sildīšanas pakāpi var mainīt arī gatavošanas laikā. Pieskarities zonas izvēles simbolam vadības paneļa galvenajā skatījumā un parvietojiet pirkstu pa kreisi vai pa labi (lai pazeminātu vai paaugstinātu sildīšanas pakāpi).


6.5 Bridge funkcija

Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena ar to pašu sildīšanas pakāpi.

Funkciju var izmantot ar lielākiem ēdiena gatavošanas traukiem.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz divām gatavošanas zonām. Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri.
2. Pieskarities pie , lai ieslēgtu funkciju. Zonas simbols mainās.
3. Iestatiet sildīšanas pakāpi. Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, bet ne pāri zonas apzīmējumam.



Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Gatavošanas zonas pārstāj darboties kopā.

6.6 PowerBoost

Šī funkcija aktivizē vairāk jaudas attiecīgajai indukcijas gatavošanas zonai; tā ir atkarīga no ēdiena gatavošanas trauku izmēra. Šo funkciju var aktivizēt tikai uz īsu laiku.

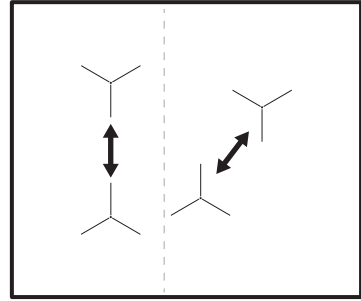
1. Vispirms pieskarieties pie nepieciešamās zonas simbola.
2. Pieskarieties pie **P** vai velciet pirkstu pa labi, lai aktivizētu funkciju izvēlētajai gatavošanas zonai. Simbols kļūst sarkans un palielinās. Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas pakāpi.



Lai aplūkotu maksimālās ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

6.7 Jaudas pārvaldība

- Gatavošanas zonas tiek sagrupētas atbilstoši atrašanās vietai un fāžu skaitam uz plīts. Skatīt attēlu.
- Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3680 W.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas pieslēgtas tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze pārsniedz 3680 W.
- Funkcija samazina jaudu citām gatavošanas zonām, kas pieslēgtas pie tās pašas fāzes, kura ietekmē pieejamās sildīšanas pakāpes.
- Maksimālā sildīšanas pakāpe ir redzama uz slīdņa. Aktīvi ir tikai baltie cipari.
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, samaziniet to vispirms citām gatavošanas zonām.



6.8 Gatavošanas palīgs


Šī funkcija regulē parametrus dažādiem ēdienu veidiem un uztur tos gatavošanas laikā.


Izmantojot šo funkciju, jūs varat pagatavot plašu ēdienu klāstu, tādu kā Gaļa, Zivs un jūras veltes, dārzeņi, Zupas, Mērces, Makaroni vai Piens. Pieejamas dažādas ēdiena gatavošanas metodes dažādu veidu produktiem, piem., vistai jūs varat izvēlēties Pannā cepts, Sous-vide vai Vārīt gandrīz verdošā ūdenī.


Jūs varat aktivēt funkciju tikai plīts virsmas kreisajā pusē. Gatavošanas palīgs ar Sous-vide funkciju var aktivēt kreisajai priekšējai vai aizmugurējai gatavošanas zonai. Ja vēlaties izmantot Pannā cepts, to var aktivizēt kreisās puses priekšējai gatavošanas zonai vai abām gatavošanas zonām, ja tās ir apvienotas ar tilta funkciju.



Ja Gatavošanas palīgs darbojas kreisās puses priekšējā gatavošanas zonā, lai gatavotu bez funkcijas izmantošanas, lietojiet zonas pa labi.

Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru dibena diametrs pārsniedz 200 mm, uz kreisās puses aizmugurējās gatavošanas zonas, kad funkcija darbojas uz kreisās puses priekšējās gatavošanas zonas. Tas var ietekmēt savienojumu starp Termozonde un antenu, kas atrodas zem plīts virsmas.

 Nesasildiet ēdiena gatavošanas traukus pirms ēdiena gatavošanas. Šķidrums lietojiet tikai aukstu krāna ūdeni, ja tas nepieciešams. Atkārtoti sasildiet tikai aukstus ēdienus.



 Lai izmantotu Pannā cepts, ievērojiet displejā redzamās norādes. Pielejiet eļļu, kad panna ir karsta.

 Izmantojot Gatavošanas palīgs, taimera funkcija darbojas kā Laika atgādinājums. Kad iestatītais laiks iztek, funkcija neapstājas.

1. lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie  vai  un atlasiet Gatavošanas palīgs.

2. Izvēlieties ēdiena, kuru vēlaties pagatavot, veidu. Katram ēdiena veidam ir pieejamas vairākas iespējas. Ievērojiet displejā redzamās norādes.

- Jūs varat pieskarties Labi uznirstošā loga augšā, lai izmantotu noklusējuma iestatījumus.
- Lai izmantotu Pannā cepts, jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi. Dažiem ēdieniem iekšējo temperatūru var pārbaudīt, izmantojot Termozonde.
- Lielākajai daļai iespēju, piem., Sous-vide un Vārīt gandrīz verdošā ūdenī, noklusējuma temperatūru iespējams mainīt.
- Jūs varat mainīt noklusējuma laiku vai iestatīt savu laiku. Minimālais laiks ir iepriekš noteikts tikai Sous-vide.


Papildu norādījumi ar detalizētu informāciju pieejami ekrānā. Tos varat rītināt ar  un .

3. Pieskarieties Labi. Ievērojiet uznirstošajā lodziņā redzamās norādes.

Dažas no iespējām sākas ar iepriekšēju sasildīšanu. Jūs varat izsekot progresam uz vadības joslas.



4. Ja parādās uznirstošais lodziņš ar norādījumiem, pieskarieties pie Labi un tad Start, lai turpinātu.

Funkcija darbojas ar iepriekš noteiktiem iestatījumiem.

Lai pastāvīgi deaktivizētu uznirstošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet .

5. Kad iestatītais laiks ir iztecējis, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai aizvērtu logu, pieskarieties pie Labi.

Funkcija neizslēdzas automātiski. Plīts virsma automātiski izslēgsies pēc ne vairāk kā četrām stundām Sous-vide funkcijai.

Lai apstiprinātu funkciju, pieskarieties pie  vai , vai aktivās zonas simbolam un atlasiet Stop. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties pie Jā uznirstošajā lodziņā.

6.9 Sous-vide

Lai pagatavotu gaļu, zivis vai dārzenus, izmantojot šo funkciju, jums nepieciešami piemēroti maisiņi ar zip-lock aizdari vai polietilēna maisiņi un vakuuma iepakotājs. Ievietojiet ar garšvielām apstrādāto ēdienu maisiņos un noslēdziet tos ar vakuumu. Jūs varat arī iegādāties ēdiena porcijas, kas jau ir gatavas gatavošanai ar šo metodi.



BRĪDINĀJUMS!

Noteikti ievērojiet pārtikas drošības principus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

Izmantojot šo funkciju, jūs varat izvēlēties savu laiku un temperatūru (robežās no 35 līdz 85 °C), kas piemēroti ēdiena veidam, kuru vēlaties gatavot. Izmantojiet ne vairāk kā 4 litrus ūdens; nosedziet katlu ar vāku. Sīkāk par gatavošanas parametriem var uzzināt, aplūkojot gatavošanas tabulas sadaļā "Padomi un ieteikumi". Atkausējiet produktus pirms gatavošanas.

Funkciju var aktivizēt tikai kreisās puses priekšējai gatavošanas zonai. Ja Sous-

vide darbojas, lai gatavotu bez funkcijas izmantošanas, lietojiet zonas pa Labi.



Izmantojot Sous-vide, taimera funkcija darbojas kā Laika atgādinājums. Funkcija automātiski izslēdzas tikai pēc ne vairāk kā četrām stundām.

1. Sagatavojiet ēdiena porcijas saskaņā ar augstāk sniegtajiem norādījumiem.
2. Ar aukstu ūdeni piepildīto katlu novietojiet uz kreisās puses priekšējās vai aizmugurējās gatavošanas zonas.
3. Pieskarities pie > Sous-vide. Varat pieskarties arī > Plīts funkcijas > Sous-vide.
4. Izvēlieties pareizo temperatūru. Iestatiet laiku (izvēles iespēja). Gatavošanas procesa laiks atkarīgs no ēdiena biezuma un veida.
5. Pieskarities pie Labi, lai turpinātu.
6. Novietojiet Termozonde uz katla malas.
7. Pieskarities pie Labi, lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
8. Pieskarities pie Start, lai aktivizētu iepriekšējo sasildīšanu.

Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarities Labi.

9. Ievietojiet ēdiena porcijas maisīnos vertikāli katlā (jūs varat izmantot Sous-vide restes). Pieskarities Start.

Ja jūs iestatāt Laika atgādinājums, tas sāks darboties līdz ar funkciju.

10. Kad iestatītais laiks pagājis, atskan skaņas signāls un mirgo . Lai izslēgtu signālu, pieskarities . Lai apturētu vai noregulētu funkciju, pieskarities pie vai aktīvās zonas simbola un tad Stop. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarities pie Jā uznirstošajā lodziņā.

KeepTemperature

Jūs varat izmantot Sous-vide funkciju gatavošanai, kamēr Termozonde precīzi

kontrolē un uztur temperatūru (ar + / - 1 °C precizitāti). Jūs varat pagatavot plašu ēdienu klāstu, tādus kā pikanti ēdieni vai mērces (piem., dažādu veidu karija ēdieni vai bubabēze). Jūs varat iestatīt savus parametrus vai aplūkot gatavošanas tabulas sadaļā "Padomi un ieteikumi".

Funkciju var aktivizēt tikai kreisās puses priekšējai gatavošanas zonai.

1. Pieskarities pie > Plīts funkcijas > Sous-vide vai atveriet funkciju, pieskaroties pie > Sous-vide.
2. Izvēlieties pareizo temperatūru. Iestatiet laiku (izvēles iespēja).
3. Pieskarities pie Labi, lai turpinātu.
4. Novietojiet Termozonde uz katla malas vai ievietojiet pārtikā.
5. Pieskarities pie Start, lai aktivizētu iepriekšējo sasildīšanu.

Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs.

6. Pieskarities pie Labi, lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
 7. Pieskarities Start.
- Ja jūs iestatāt Laika atgādinājums, tas sāks darboties līdz ar funkciju.

8. Kad iestatītais laiks pagājis, atskan skaņas signāls un mirgo . Lai izslēgtu signālu, pieskarities . Lai apturētu vai noregulētu funkciju, pieskarities pie vai aktīvās zonas simbola un tad Stop. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarities pie Jā uznirstošajā lodziņā.




6.10 Termometrs

Izmantojot šo funkciju, Termozonde darbojas kā termometrs, kas palīdz jums uzraudzīt ēdiena vai šķidruma temperatūru gatavošanas laikā.

Piemēram, jūs varat paļauties uz to, lai sasildītu pienu vai pārbaudītu zidaiņu pārtikas temperatūru.


Lai izmantotu šo funkciju, nepieciešams aktivizēt vismaz vienu gatavošanas zonu.


Jūs varat aktivizēt šo funkciju visām gatavošanas zonām, taču to vienlaikus var aktivizēt tikai vienai zonai.

1. Ievietojiet Termozonde produktos vai šķidrumā līdz minimālā līmeņa atzīmei.
2. Pieskarities pie  displejā, lai atvērtu Termozonde izvēli, un atlasiet Termometrs. Varat pieskarties arī  > Plīts funkcijas > Termometrs.
3. Pieskarities Start. Mēģināšana sākas aktīvajā gatavošanas zonā. Ja neviena no gatavošanas zonām nav aktīva, parādās uznirstošais lodziņš. Lai apstādinātu funkciju, pieskarities pie cipariem, kas norāda temperatūru, vai  un atlasiet Stop.

6.11 Kušana

Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu. Jūs varat izmantot šo funkciju tikai vienai gatavošanas zonai vienlaikus.

1. Pieskarities pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Plīts funkcijas > Kušana no saraksta.
3. Pieskarities Start. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu. Ja gatavošanas zona jau ir aktīva, parādās uznirstošais lodziņš. Atceliet iepriekšējo sildīšanas pakāpi, lai aktivētu funkciju.



Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarities pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga. Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

Lai apturētu funkciju, pieskarities pie zonas izvēles simbola un tad pieskarities pie Stop.

6.12 || Pauze


Šī funkcija iestata zemāko sildīšanas pakāpi visās ieslēgtajās gatavošanas zonās.


Funkciju nevar aktivizēt, kad darbojas Gatavošanas palīgs vai Sous-vide.


Kad šī funkcija ir ieslēgta, var izmantot tikai  un  simbolus. Visi pārējie simboli uz vadības paneļa ir bloķēti.

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Pieskarities pie , lai ieslēgtu funkciju.

 iedegas. Sildīšanas pakāpe ir samazināta līdz 1.

Lai deaktivizētu funkciju pieskarities pie .




Funkcija izslēdz PowerBoost. Augstāko sildīšanas pakāpi atkārtoti aktivizējas, kad jūs atkal pieskaraties pie .




6.13 Taimeris



Laika atskaites taimeris

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
2. Pieskarities zonas simbolam.
3. Pieskarities . Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.
4. Atzīmējiet , lai ieslēgtu funkciju. Simboli mainās uz .
5. Bīdiēt pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un/vai minūtes).
6. Pieskarities pie Labi, lai apstiprinātu savu izvēli.


Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar . Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Pieskarities pie , lai izslēgtu signālu.

Lai deaktivizētu funkciju, iestatiet sildīšanas pakāpi uz 0. Alternatīvi pieskarities pie  pa kreisi no taimera vērtības, pieskarities pie  tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

Laika atgādinājums



Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas neestrādā.

Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.


1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu. Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.
2. Pieskarieties pie .
3. Bīdiēt pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un minūtes).
4. Pieskarieties pie Labi, lai apstiprinātu savu izvēli.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**.

Kad laiks beidzies, atskan skaņas

signāls un sāk mirgot . Pieskarieties pie , lai izslēgtu signālu.


Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties pie



 pa kreisi no taimera vērtības,

pieskarieties pie **X** tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādā uznirstošais logs.

Hronometrs

Funkcija automātiski sāk skaitīt uzreiz pēc gatavošanas zonas aktivizēšanas. Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi tā darbojas.



1. Pieskarieties pie , lai atvērtu Izvēlne.
2. Ritiniet Izvēlne, lai atlasītu Iestatījumi > Hronometrs.
3. Pieskarieties pie slēdža, lai izslēgtu/izslēgtu funkciju.

Funkcija nepārtrauc darbību, kad jūs paceļat katlu. Lai atiestatītu funkciju un atkal ieslēgtu to manuāli, pieskarieties pie , atlasiet Atiestatīt no uznirstošā loga. Funkcija sāk skaitīt no 0. Lai Pauze funkciju uz vienu gatavošanas sesiju, pieskarieties pie  un atlasiet Pauze no uznirstošā loga. Atlasiet Start, lai turpinātu skaitīšanu.

6.14 Bloķēšana

Vadības paneli var nobloķēt plīts virsmas darbības laikā. Tas nepieļaus nejaūšu sakarsēšanas iestatījumu maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.


Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju. Lai deaktivizētu funkciju, turiet nospiestu  3 sekundes.




Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.


6.15 Bērnu drošības funkcija


Šī funkcija nepieļauj nejaūšu plīts ieslēgšanu un lietošanu.


1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Bērnu drošības funkcija no saraksta.
3. Pagrieziet slēdži pozīcijā ieslēgt un pieskarieties pie burtiem A-O-X alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju. Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdži pozīcijā izslēgt.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga. Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

6.16 Valoda


1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Valoda no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošo valodu no saraksta.


Ja izvēlaties nepareizo valodu, pieskarieties pie . Parādās saraksts. Izvēlieties trešo iespēju no augšas un pēc tam pirmspēdējo iespēju. Tālāk izvēlieties otro iespēju. Ritiniet uz leju, lai izvēlētos atbilstošo valodu no saraksta. Visbeidzot, izvēlieties iespēju pa labi.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga. Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

6.17 Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņa atskan no plīts virsmas, vai izslēgt to pavisam. Jūs varat izvēlēties klikšķi (noklusējuma režīms) vai pikstienu.


1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet iestatījumi > Uzstādīšana > Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošu iespēju.


Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga. Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

6.18 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 4 spilgtuma līmeņi; 1 ir vizuālākais, un 4 ir visaugstākais.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet iestatījumi > Uzstādīšana > Displeja spilgtums no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga. Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

6.19 Hob²Hood

Uzlabota automātiskā funkcija, kas savieno plīts virsmu un īpašu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkana signāla komunicēšanas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu ņemot režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā katla temperatūru.

Lielākajā daļā tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Pirms funkcijas lietošanas aktivizējiet to. Lai saņemtu sīkāku informāciju, skatiet tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatu.

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē katru reizi, kad jūs

darbināt plīti. Plīts automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu. Varat iestatīt plīts virsmu tā, lai būtu aktivizēta tikai gaisma, izvēloties H1.



Mainot ventilatora ātrumu uz plīts virsmas, noklusējuma savienojums ar plīts virsmu tiek deaktivizēts. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, izslēdziet un ieslēdziet abas ierīces.

Re- žīms	Auto- māti- skais vie- glais re- žīms	Vārīšana ¹⁾	Cepšana ²⁾
H0	Licen- ce	Licence	Licence
H1	le- slēgt	Licence	Licence
H2 ³⁾	le- slēgt	1. ventilato- ra ātrums	1. ventilatora ātrums
H3	le- slēgt	Licence	1. ventilatora ātrums
H4	le- slēgt	1. ventilato- ra ātrums	1. ventilatora ātrums
H5	le- slēgt	1. ventilato- ra ātrums	2. ventilatora ātrums
H6	le- slēgt	2. ventilato- ra ātrums	3. ventilatora ātrums


¹⁾ Plīts virsma konstatē vārīšanas procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.


²⁾ Plīts virsma konstatē cepšanas procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

³⁾ Šis režīms aktivizē ventilatoru un gaismu un tā darbības pamatā nav temperatūra.

Režīmu maiņa

Ja jūs neapmierina trokšņa līmenis/ventilatora ātrums, varat pārslēgt režīmus manuāli.

1. Pieskarieties pie 
Atlasiet iestatījumi > Hob²Hood no saraksta.
2. Izvēlieties atbilstošu režīmu.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie 
vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Kad gatavošana ir pabeigta un plīts virsma ir izslēgta, tvaika nosūcēja ventilators vēl kādu laiku var darboties. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši to aktivizēt nākamo 30 sekunžu laikā.

Tvaika nosūcēja gaisma izslēdzas 2 minūtes pēc plīts virsmas deaktivizēšanas.

7. PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonās spēcīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzkaršē ēdiena gatavošanas trauku.



Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem virtuves traukiem.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ko ražotājs norādījis par pareizu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīts augstākais siltuma iestatījums;
- magnēts pielīp pie ēdiena gatavošanas trauku apakšpuses.



Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai. Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas līdž zināmā robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

7.2 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots katls;

- šņākšana, dūkoņa: darbojas ventilators.

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.

7.3 Ēko Timer (Ekonomijas taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

7.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1	Uzturēt pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2	Holandiešu mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2	Iebiezināt: mīksta omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2 - 3	Vāriņi rīsus un gatavot pienu ēdienus uz mazas uguns, uz-sildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz pienu bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cisiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apcept ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vāriņi ūdeni, vāriņi makaronus, aprūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		
P	Vāriņi lielu ūdens daudzumu. Aktivizēta PowerBoost funkcija.		

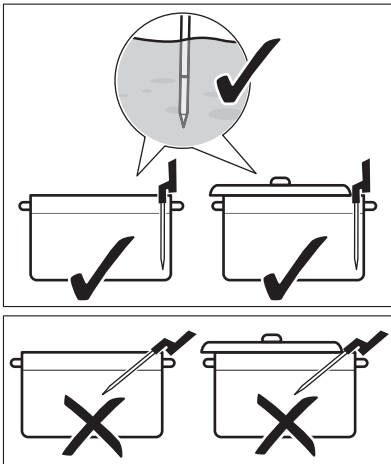
7.5 Padomi un ieteikumi Termozonde

- i** Tādām funkcijām kā Gatavošanas palīgs un Sous-vide jūs varat izmantot Termozonde tikai plīts virsmas kreisajā pusē. Izmantojot Termometrs funkciju, jūs varat lietot Termozonde arī plīts virsmas labajā pusē.

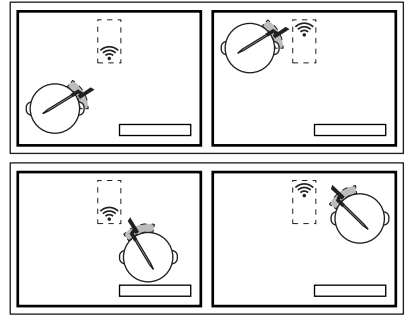
Lai nodrošinātu labu savienojumu (🔌, 🔌) starp Termozonde un plīts virsmu:

Šķidrumiem

- Iegremdējiet Termozonde šķidrumā ieteiktajā dziļumā. Minimālā līmeņa atzīme ir jānosedz.
- Novietojiet Termozonde uz katla malas. Ja iespējams, turiet to vertikālā stāvoklī. Pārliecinieties, ka tā galiņš saskaras ar katla dibenu. Termozonde rokturim vienmēr jāatrodas ārpus katla vai pannas.

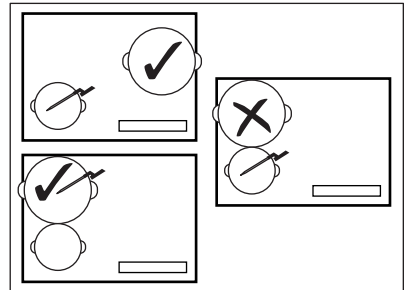


- Ja vēlaties lietot Termozonde plīts virsmas kreisajā pusē, gādāji, lai tas atrastos plīts virsmas centra tuvumā - pozīcijā, kas atbilst plkst. 1:00 līdz 3:00 pulksteņa ciparnīcā. Ja vēlaties to izmantot labajā pusē (ar Termometrs funkciju), gādāji, lai tas atrastos pozīcijā, kas atbilst plkst. 9:00 līdz 11:00 pulksteņa ciparnīcā. Skatiet attēlu tālāk.



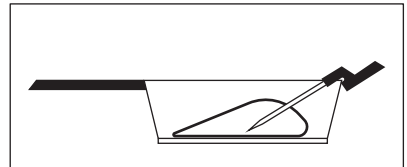
Ja savienojums neizveidojas, Termozonde var pārvietot tālāk gar katla malu.

- Katlu var daļēji nosegt ar vāku.
- Ja lietojat kreiso gatavošanas zonu, nelieciet lielus katlus uz aizmugurējās gatavošanas kreisajā pusē. Lieli katli uz aizmugurējās gatavošanas zonas kreisajā pusē var nobloķēt signālu. Pārvietojiet lielo katlu uz aizmugurējās gatavošanas zonu labajā pusē.

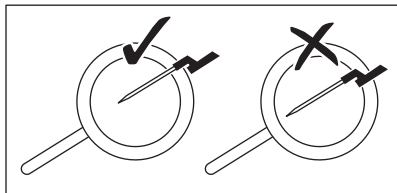


Cietiem produktiem (produkta iekšējās temperatūras mērījums)

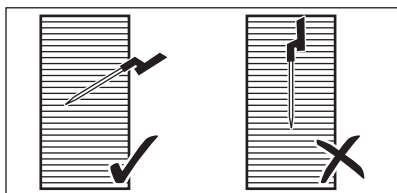
- Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā līdz minimālā līmeņa atzīmei. Mērījumus jāveic porcijas centrālajā daļā.



- Pārliecinieties, ka Termozonde ir cieši ievietots ēdienā. Termozonde metāla detaļas nedrīkst pieskarties katla/pannas sienām. Roktura āķim jābūt vērstam uz leju.



- Gatavojot gaļu/zivis, kas ir 2–3 cm bieza, Termozonde galiņam vajadzētu sasniegt pannas apakšu.
- Izņemiet Termozonde, pirms apgriezāt ēdiena otrādi.
- Izmantojot plancha ierīci, gādājiet, lai Termozonde rokturis paliktu labajā pusē, ārpus tā virsmas. Skatiet attēlu tālāk.



7.6 Gatavošana pie zemas temperatūras — pārtikas drošības principi

Gatavojot pie zemas temperatūras, piem., Sous-vide, noteikti ievērojiet šādus norādījumus.

- Mazgājiet/dezinficējiet rokas pirms ēdiena gatavošanas. Izmantojiet vienreizējās lietošanas cimdus.
- Izmantojiet tikai augstas kvalitātes svaigus produktus, kas glabāti atbilstošos apstākļos.
- Vienmēr rūpīgi mazgājiet un mizojiet augļus un dārzeņus.
- Uzturiet darbvirsmu un virtuves dēlīšus tīrus. Dažādiem produktu veidiem izmantojiet dažādus virtuves dēlīšus.

- Pievērsiet īpašu uzmanību higiēnai, sagatavojot putnu gaļu, olas un zivis. Putnu gaļa vienmēr jāgatavo vismaz 65 °C temperatūrā ne mazāk kā 50 minūtes.
- Gādājiet, lai zivīm, kuras vēlaties pagatavot, izmantojot Sous-vide, būtu sašīmi cienīga kvalitāte, t.i. tās būtu īpaši svaigas.
- Glabājiet sagatavoto ēdienu ledusskapī ne ilgāk kā 24 stundas.
- Cilvēkiem ar novājinātu imūnsistēmu vai hroniskām saslimšanām ieteicams ēdienu pirms ēšanas pastērēt. Pastērējiet ēdienu 60 °C temperatūrā ne mazāk kā stundu.

7.7 Gatavošanas ceļvedis

Tabulā zemāk redzami produktu veidu piemēri un norādītas optimālās temperatūras, kā arī ierosināts gatavošanas laiks. Parametri var atšķirties atkarībā no pārtikas temperatūras, kvalitātes, konsistences un daudzuma.

Gatavošanas laika ilgums atkarīgs vairāk no ēdiena biezuma nekā svara.

Piemēram, steika gadījumā, jo biezāks ir gaļas gabals, jo ilgāks laiks nepieciešams, lai tā centrs sasniegtu iepriekš noteikti temperatūru. 2 cm biežam steikam būs nepieciešama viena stunda, lai sasniegtu 58 °C, savukārt 5 cm biežam steikam būs nepieciešamas aptuveni četras stundas.

Uzraugiet pirmo gatavošanas reizi, lai pārlicinātos, ka zemāk sniegtie parametri atbilst jūsu ēdiena gatavošanas paradumiem un ēdiena gatavošanas traukiem. Šos parametrus iespējams mainīt pēc vēlmes.

Pārtikas veids	Plīts lietošanas veids	Sagatavošanas pakāpe	Ēdiena biezums / daudzums	Ēdiena iekšējā temperatūra / gatavošanas temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Liellopu gaļa — steiks	Sous-vide	pusjēls	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	vidēji izcepts		2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	Labi izcepts		2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Vista — krūtiņa	Sous-vide	labi izcepta	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Vārīt gandrīz verdošā ūdenī	labi izcepta		68 - 74	35 - 45
Vista — kājiņa	Vārīt gandrīz verdošā ūdenī	labi izcepta	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Cūkgaļa — steiks	Sous-vide	labi izcepts	2 cm	60 - 66	35 - 60
Cūkgaļa — fileja	Sous-vide	labi izcepta	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Jēra gaļas fileja	Sous-vide	vidēji izcepta	2 cm	56 - 60	35 - 60
		labi izcepta		64 - 68	40 - 65
Jēra mugura (bez kauliem)	Sous-vide	vidēji izcepta	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		labi izcepta		64 - 68	65 - 120
Lasis	Sous-vide	caurspīdīgs	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Vārīt gandrīz verdošā ūdenī	caurspīdīgs	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuncis	Sous-vide	caurspīdīgs	2 cm	45 - 50	35 - 50

Pārtikas veids	Plīts lietošanas veids	Sagatavošanas pakāpe	Ēdiena biežums / daudzums	Ēdiena iekšējā temperatūra / gatavošanas temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Garneles	Sous-vide	caurspīdīgas	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Olas	Sous-vide	mīkstas ¹⁾	M - izmērs	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		vidēji cietas ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		cietas ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Vārīšana	mīkstas		vārīšanās	4
		vidējas		vārīšanās	7
		cietas		vārīšanās	10
Rīsi	Uzbrīst	pagatavoti	-	-	10 - 30
Kartupeļi	Vārīšana	pagatavoti	-	-	15 - 30
Dārzeņi (svaigi)	Sous-vide	pagatavoti	-	85	30 - 40
Sparģeļi	Sous-vide	pagatavoti	-	85	30 - 40

¹⁾ Olas baltums paliek šķidr.

²⁾ Laiks norādīts vidēja lieluma olām. Lielām olām un olām, kas izņemtas no ledusskapja, pievienojiet vienu minūti gatavošanas laikam.

Papildu ieteikumi par Gatavošanas palīgs:

- Pirms gatavošanas ielejiet katlā atbilstošu šķidrums daudzumu (t.i. 1 - 3 litri). Centieties nepieliet vairāk ūdens gatavošanas laikā.
- Izmantojiet vāku, lai ietaupītu enerģiju un sasniegtu vajadzīgo temperatūru ātrāk (kā arī ūdens sasilšanai).
- Maisiet ēdiena regulāri visa gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu vienmērīgu temperatūras izplatību.
- Pievienojiet sāli pašā gatavošanas procesa sākumā.
- Atkausējiet produktus pirms gatavošanas.
- Pievienojiet dārzeņus (piem., brokoļus, ziedkāpostus, zaļās pupiņas, Briseles kāpostus), kad ūdens sasniedz vajadzīgo

temperatūru un parādās uznirstošais lodziņš.

- Ielieciet kartupeļus vai rīsus aukstā ūdenī pirms funkcijas aktivizēšanas.
- Sautējumiem, mērcēm, zupām, karija ēdieniem, ragū, gulašam un buljonam var izmantot Uzkaršēt vai Vārīt uz lēnas uguns. Pirms Vārīt uz lēnas uguns funkcijas aktivizēšanas, apcepiet produktus (bez Termozonde) un pielejiet aukstu šķidrumu; tad aktivizējiet funkciju no Gatavošanas palīgs.
- Mazām jūras veltēm, piemēram, astoņkāja šķēlēm / taustekļiem vai vēžveidīgajiem jūs varat izmantot Pannā cepts.

Papildu ieteikumi par Pannā cepts:



BRĪDINĀJUMS!

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.



UZMANĪBU!

Izmantojiet laminētas pannas tikai uz zema sildīšanas pakāpes līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.

- Ieslēdziet funkciju, kad plīts ir auksta (nav nepieciešams uzsildīt iepriekš).
- Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus no nerūsējošā tērauda ar dubultu dibenu.
- Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar iespiedumiem dibena centrā.
- Dažādi pannu izmēri var prasīt dažādus sasildīšanas laikus. Smagas pannas uztur vairāk karstuma nekā vieglas pannas, taču sasilst ilgāk.
- Apgrieziet produktus uz otru pusi, kad tie sasnieguši pusi no nepieciešamās temperatūras.

Ļoti bieži ēdiena gabali jāapgriež biežāk (piem., reizi divās minūtēs). Mēs iesakām vispirms izmantot Sous-vide metodi, lai gūtu labākos rezultātus. Lai pabeigtu ēdiena gatavošanu, uzlieciet sagatavotās porcijas uz iepriekš sasildītas pannas un apcepiet ātri no abām pusēm.

- Vienmēr izņemiet Termozonde, pirms apgriežat ēdienu otrādi.

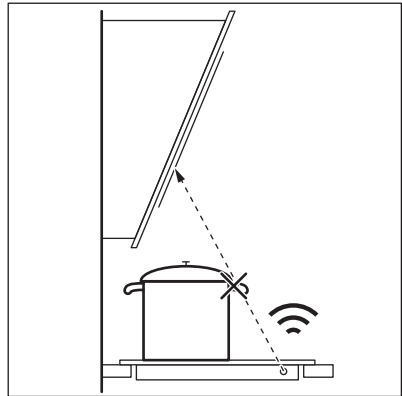
7.8 Padomi un ieteikumi Hob²Hood

Darbinot plīts virsmu ar funkciju:

- aizsargājiet tvaika nosūcēja paneli no tiešiem saules stariem;
- nenovietojiet halogēna gaismas uz tvaika nosūcēja vadības paneļa;

- Nenosedziet plīts vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu katlu). Skatiet attēlu.

Tvaiku nosūcējs attēlots kā paraugs.




Uzturiet Hob²Hood infrasarkanā signāla komunikācijas ierīces lodziņu tīru.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Plīts tvaika nosūcējs ar Hob²Hood funkciju

Lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju, skatiet mūsu interneta vietni. Ar šo funkciju aprīkots AEG plīts tvaika nosūcējs tiek attēlots ar simbolu .

8. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.

- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

8.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kalņakmens un ūdens traipus, taukvielu šķakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.
- Plīts virsmai ir horizontālas gropes. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli ar vieglu kustību no kreisās puses uz labo. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu no kreisās uz labo pusi.

9. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!



Skatiet sadaļu "Drošība".



9.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Plīti nevar ieslēgt vai izslēgt.	Plīts nav pieslēgta elektroīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas padevei. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliedzinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatāt sildīšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Ieslēdziet plīti vēlreiz un 60 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarties tikai vienam sensora laukam.
	Pauze darbojas.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir šķidrums vai kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetus. Novietojiet katlus tālāk no displeja. Notīriet displeju un nogaidiet, līdz ierīce atdziest. Atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot plīti, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Plīts deaktivizējas.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①.	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors zem plīts virsmas ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Pēc Gatavošanas palīgs aktivizēšanas plīts virsma atsāk sildīšanu, pārtrauc to un tad atkal atsāk.	Tā ir drošības pārbaude, lai pārliecinātos, ka Termozonde atrodas katlā, kuram tika aktivizēta Gatavošanas palīga funkcija.	Tā ir normāla parādība un nav saistīta ar darbības traucējumiem.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vispirms samaziniet šīs zonas jaudu.
Sensoru lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.
Displejs uzrāda, ka Termozondenav atrasts.	Termozonde pozīcija ir nepareiza. Kaut kas bloķē signālu (piem., virtuves piederumi, pannas rokturis vai cits katls).	Novietojiet Termozonde pareizi. Skatiet ilustrācijas sadaļā "Padomi un ieteikumi". Noņemiet visus metāl priekšmetus vai citus priekšmetus, kas var bloķēt signālu.
Displejs rāda, ka ūdens temperatūra ir augstāka par 100 °C.	Termozonde nav nokalibrēts vai ir nokalibrēts nepareizi. Plīts virsma ir pārvietota uz citu vietu.	Nokalibrējiet Termozonde vēlreiz. Skatiet sadaļu "Kalibrēšana". Jums, iespējams, būs arī jāpārbauda, vai kalibrēšanas kods ir pareizs. Skatiet sadaļu "Savienošana pārī".
	Ūdenim pievienots pārāk daudz sāls.	Nesāliet vārošu ūdeni.
Displejā nav redzama temperatūra. Displejs rāda brīdinājuma ikonu.	Termozonde neizveidoja savienojumu ar plīts virsmu, jo signāls ir par vāju.	Novietojiet Termozonde tuvāk antenai uz plīts virsmas, plīts virsmas centra tuvumā. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
	Kaut kas aizsedz Termozonde vai antenu uz plīts virsmas, piemēram, metāla galda piederums.	Noņemiet priekšmetus, kas aizsedz antenu. Pārlicinieties, ka ēdiena gatavošanas trauks ir novietots gatavošanas zonas vidū. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Savienojums starp Termozonde un antenu ir zudis.	Parūpējieties, lai nekas nenosegtu signālu. Pārvietojiet Termozonde gar katla malu, lai noregulētu tā pozīciju. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Tajā pašā frekvencē darbojas citas ierīces, kas traucē savienojumu.	Aizvāciet visas ierīces, kas var traucēt savienojumu. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Ēdiena temperatūra nav tāda, kāda tika sagaidīta.	Termozonde ir ievietots nepareizi.	Gādājiet, lai mērīšanas punkts atrastos produkta biezākajā daļā. Skatiet ilustrācijas sadaļā "Padomi un ieteikumi".
Plīts virsma nosaka ievērojamu temperatūras svārstības.	Jūs pielējāt ūdeni vai mainījāt katla pozīciju gatavošanas laikā.	Centieties nepieliet ūdeni un nemainīt katla pozīciju pēc funkcijas sākuma.
	Karstums katlā neizplatījās vienmērīgi, it īpaši biezu šķidrumu gadījumā.	Maisiet ēdienu bieži.
Katls sakarsts par daudz vai ēdiens ir pārvārīts par ātri.	Jūs izmantojāt pārāk mazu katliņu.	Lietojiet katlus, kuru izmērs atbilst konkrētajai gatavošanas zonai. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Jūs nevarat aktivizēt funkciju.	Tajā pašā gatavošanas zonā darbojas cita funkcija, kas neļauj aktivizēt funkciju.	Izslēdziet funkciju, pirms aktivizējat citu.
Gatavošanas palīgs vai Sous-vide apstājas.	Gatavošanas procesa sākumā šķidruma temperatūra katlā ir augstāk par 40 °C. Izmantotais ēdiena gatavošanas trauks ir karsts.	Izmantojiet tikai aukstus šķidrumus. Iepriekš neuzsildiet ēdiena gatavošanas traukus.
Hob ² Hood nedarbojas.	Vadības panelis ir nosegts.	Noņemiet priekšmetu no vadības paneļa.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Hob*Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Ir aktivizēts H1 režīms.	Pārslēdziet režīmu uz H2-H6 vai sagaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Hob*Hood režīmi H1-H6 darbojas, bet gaisma ir izslēgta.	Var būt radusies problēma ar spuldzi.	Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav skaņas signāla.	Skaņas signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejauši.	Atjaunojiet visus funkciju rūpnīcas iestatījumus. Izvēlieties Atiestatīt lest. no Izvēlne. Atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīti virsmu strāvas padevei. Iestatiet Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums.
Gatavošanas zona tiek izslēgta. Parādās brīdinājums ar to, ka gatavošanas zona izslēgta.	Automātiskā izslēgšanās deaktivizē gatavošanas zonu.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”. Deaktivizējiet plīti un atkal aktivizējiet to.
Parādās  un ziņojums.	Bloķēšana darbojas.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
Parādās O - X - A.	Bērnu drošības funkcija darbojas.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
Mirgo  .	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Parādās  un skaitleis.	Plīts darbībā radies traucējums.	Izslēdziet plīts virsmu un atkal aktivizējiet to pēc 30 sekundēm. Ja  atkal parādās, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Jūs dzirdāt nepārtrauktus skaņas signālus.	Nepareizs elektrības pieslēgums.	Atvienojiet plīti no strāvas. Lūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.

9.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvaroto servisa centru. Norādiet datu plāksnītē atrodamos datus. Pārliecinieties, ka izmantojāt plīts virsmu pareizi. Ja lietojāt

ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

10. TEHNISKIE DATI

10.1 Datu plāksnīte

Modelis IAE84881FB
Veids 62 D4A 01 CA
Indukcija 7.35 kW
Sēr.Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. 949 597 485 00
220 - 240 V / 400 V 2 N 50 - 60 Hz
Ražots Vācijā
7.35 kW



10.2 Programmatūras licences

Programmatūra, kas iekļauta komplektācijā ar šo plīts virsmu, ietver programmatūru, kuras autortiesības ir aizsargātas saskaņā ar BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 u.c.

Pārbaudiet pilnu licences kopiju: Izvēlne > Iestatījumi > Servisa izvēlne > Licence.

Atklātās pirmkoda programmatūras pirmkodu var lejupielādēt, izmantot hipersaiti pašreizējā izstrādājuma mājas lapā.

10.3 Gatavošanas zonu specifikācijas

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min.]	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm]
Priekšējā kreisā	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā kreisā	2300	3200	10	125 - 210
Priekšējā vidējā	1400	2500	4	125 - 145
Aizmugurējā labā	2300	3600	10	205 - 240

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

Darba frekvence	433,05 - 434,73 MHz
Maksimālā raidīšanas jauda	5 dBm
Temperatūras diapazons	0 - 120 °C
Mērījumu cikls	3 sekundes

10.4 Termozonde Tehniskie dati

Termozonde apstiprināts lietošanai saskarsmē ar pārtiku.

11. ENERGOEFEKTIVITĀTE

11.1 Produkta informācija atbilstoši EU 66/2014 ir spēkā tikai ES tirgum

Modeļa identifikācija	IAE84881FB	
Plīts veids	Iebūvējama plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Sildīšanas tehnoloģija	Indukcija	
Riņķa gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā	21,0 cm
	Aizmugurējā kreisā	21,0 cm
	Priekšējā vidējā	14,5 cm
	Aizmugurējā labā	24,0 cm

Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Priekšējā kreisā	179,6 Wh/kg
	Aizmugurējā kreisā	189,1 Wh/kg
	Priekšējā vidējā	180,2 Wh/kg
	Aizmugurējā labā	185,2 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		183,5 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā - 2. daļa: Plītis - Snieguma novērtēšanas metodes

Gatavošanas vietai atbilstošie enerģijas mērījumi tiek noteikti pēc atzīmēm uz atbilstošām gatavošanas zonām.


11.2 Enerģijas taupīšana


Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.

- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	35
2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	38
3. INSTALAÇÃO.....	41
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	42
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	45
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	47
7. SUGESTÕES E DICAS.....	55
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	62
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	62
10. DADOS TÉCNICOS.....	66
11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	67

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

www.aeg.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos

resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.

- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encastre.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.



AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Cada aparelho possui ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde folhas de papel ou objetos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a

eficiência do sistema de arrefecimento.

- Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objetos que forem guardados na gaveta.
- Remova os painéis de separação que estiverem instalados no armário por baixo do aparelho.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.

- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não confie apenas no detetor de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isso evitará choques elétricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.

**AVISO!**

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

**AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.

2.3 Utilização

**AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.

- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

2.4 Sonda térmica

- Utilize a Sonda térmica apenas para a finalidade a que se destina. Não a utilize para abrir ou elevar algum objeto.
- Utilize apenas a Sonda térmica recomendada para a placa e apenas uma de cada vez.
- Não a utilize se estiver avariada ou danificada.
- Não utilize a Sonda térmica no forno ou no micro-ondas.
- A Sonda térmica consegue ler temperaturas até 120 °C.
- Certifique-se de que a Sonda térmica está sempre dentro do alimento ou líquido até à marca de nível mínimo.
- Limpe a Sonda térmica antes da primeira utilização. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos. Não lave a Sonda térmica na máquina de lavar loiça. A pega de silicone pode desbotar, mas isso não

afeta o funcionamento da Sonda térmica.

- Utilize a embalagem original para guardar a Sonda térmica.
- Se substituir a Sonda térmica, guarde a antiga a 3 metros ou mais de distância. A Sonda térmica antiga pode afetar o funcionamento da nova.

2.5 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada elétrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.6 Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

2.7 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfíxia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de série

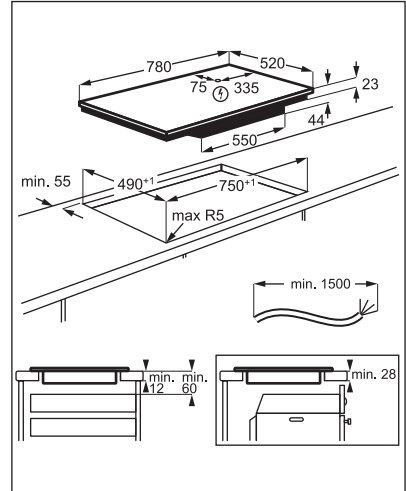
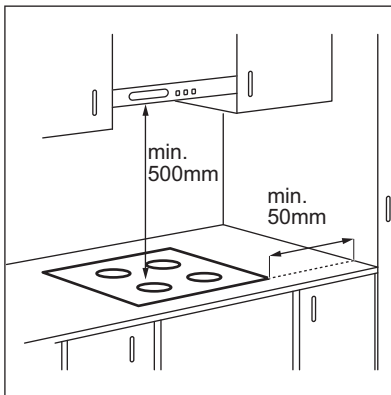
3.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

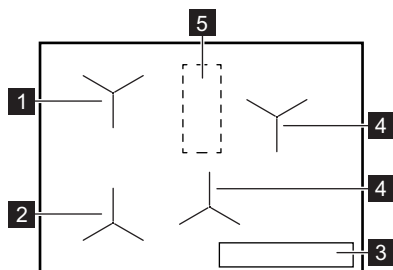
3.4 Montagem



Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta, a ventilação da placa durante o funcionamento pode aquecer os produtos que estiverem guardados na gaveta.

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da placa



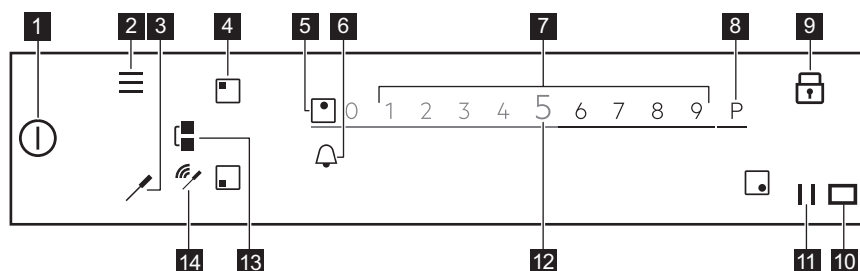
- 1 Zona de indução com Cozedura assistida
- 2 Zona de indução com Cozedura assistida e Fritar
- 3 Painel de comandos
- 4 Zona de aquecimento de indução
- 5 Área da antena



CUIDADO!





Não coloque qualquer objeto nesta área da placa.

4.2 Disposição do painel de comandos

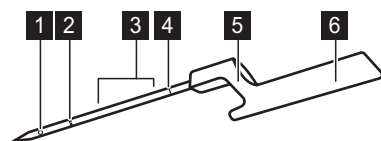


Para ver as definições disponíveis, toque no símbolo correspondente.

Símbolo	Comentário
1	ON/OFF Para ativar e desativar a placa.
2	Menu Para abrir e fechar o Menu.
3	Sonda térmica Para abrir o menu Sonda térmica.
4	Seleção de zona Para abrir o comando da zona selecionada.
5 -	Indicador de zona Para indicar qual é a zona que tem o comando ativo.
6	- Para regular as funções do temporizador.
7 -	Comando de deslizamento Para selecionar o nível de calor.

Símbolo	Comentário
8 P	PowerBoost Para ativar a função.
9 	Bloqueio de funções Para ativar e desativar a função.
10 	- Janela do sistema de comunicação por sinal de infravermelhos do Hob ² Hood. Não tape esta janela.
11	Pausa Para ativar e desativar a função.
12 0 - 9	- Para indicar o nível de calor atual.
13 	Bridge Para ativar e desativar a função.
14 	Signal indicators Ligação total / Sem sinal. Para mostrar a força do sinal de ligação entre a Sonda térmica e a antena.

4.3 Sonda térmica

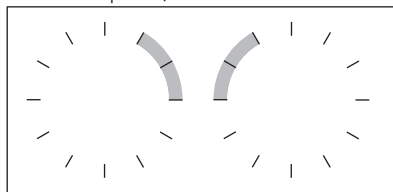






- 1 Ponto de medição
- 2 Marca de nível mínimo
- 3 Gama de imersão recomendada (para líquidos)
- 4 Código de calibração
- 5 Gancho para colocar a Sonda térmica na borda do tacho
- 6 Pega com antena no interior

A Sonda térmica é uma sonda de temperatura sem fios que funciona sem pilha e vem numa embalagem própria juntamente com a placa. Existe uma antena na pega. Existe outra antena debaixo da superfície da placa, na área entre as duas zonas de aquecimento traseiras. Para garantir uma comunicação correta entre a Sonda térmica e a placa, não coloque qualquer objeto nesta área da placa.

O ponto de medição encontra-se no meio entre a ponta e a marca de nível mínimo. Introduza a Sonda térmica no alimento pelo menos até à marca de nível mínimo. No caso de líquidos, mergulhe a Sonda térmica no líquido até 2-5 cm acima da marca de nível mínimo para obter os melhores resultados. Coloque a Sonda térmica na borda do tacho ou da panela com o gancho e

aproxime-a da área da antena: uma posição entre a 1 e as 3 horas (para o lado esquerdo da placa) ou uma posição entre as 9 e as 11 horas (para o lado direito da placa).



Os indicadores seguintes mostram a força da ligação entre a placa e a Sonda térmica no visor: , , . Se a placa não conseguir estabelecer a ligação, o indicador  fica aceso. Pode mover a Sonda térmica ao longo da borda do tacho para estabelecer ou reforçar a

ligação. A placa atualiza o estado da ligação a cada 3 segundos.



Para saber mais, consulte "Sugestões e dicas para a Sonda térmica".

4.4 Principais funcionalidades da placa

A sua nova placa **SensePro®** oferece-lhe orientações precisas durante toda a sessão de confeção. Leia as informações abaixo para descobrir algumas das melhores funcionalidades.

Dependendo do tipo de alimento, pode utilizar a Cozedura assistida com ou sem a Sonda térmica. Existem conjuntos diferentes de funções para vários tipos de receita.

Sonda térmica - pode ser utilizada de duas formas. Mede a temperatura em funções como Termómetro e Fritar e ajuda a manter a temperatura certa para diferentes tipos de alimento com as funções Vácuo, Escalfar, Reduzir ou Reaquecer.

Cozedura assistida - torna a confeção mais fácil ao oferecer soluções prontas para vários pratos, parâmetros de cozedura predefinidos e instruções passo a passo. Pode utilizar esta função com a Sonda térmica para, por exemplo, confeccionar um bife, ou sem esta para, por exemplo, confeccionar panquecas. As opções disponíveis dependem do tipo de prato que pretender confeccionar. Neste modo, pode utilizar funções como Vácuo, Fritar, Reduzir, Reaquecer e muitas outras. As janelas pop-up e os sons avisam quando a temperatura predefinida for atingida. Pode aceder à Cozedura assistida no Menu.

Vácuo - método para cozinhar alimentos selados em vácuo a baixa temperatura, durante um longo período de tempo, que ajuda a preservar as vitaminas e os sabores. A placa oferece regulações claras e instruções para seguir. Após selecionar a função através da Cozedura assistida, a temperatura é definida consoante o tipo de alimento. Pode escolher a temperatura que

desejar se ativar a função através de Vácuo no Menu.

Fritar - método de fritar com níveis de calor controlados automaticamente consoante o tipo de alimento. Ajuda a evitar o sobreaquecimento do alimento ou do óleo. Pode ativar esta função selecionando Cozedura assistida no Menu.

Termómetro - com esta função, a Sonda térmica mede a temperatura durante a cozedura. Não pode ser utilizada quando a função Cozedura assistida está a funcionar.

Outras funcionalidades úteis da placa:

Derreter - esta função é perfeita para derreter chocolate ou manteiga.

PowerBoost P - esta função coloca rapidamente grandes quantidades de água em ebulição.

Pausa - esta função reduz o nível de calor para 1 em todas as zonas de aquecimento, o que permite manter os alimentos quentes durante um longo período de tempo.

Bridge - esta função permite combinar ambas as zonas do lado esquerdo para utilizar recipientes grandes. Pode utilizá-la com a função Fritar.

Hob²Hood - esta função liga a placa a um exaustor compatível e ajusta a velocidade da ventoinha consoante os cozinhados.

Bloqueio de funções - esta função desativa temporariamente o painel de comandos durante uma sessão de confeção.

Bloqueio para crianças - esta função desativa o painel de comandos para evitar ativações acidentais quando a placa não está a ser utilizada.

Temporizador, Temporizador da contagem decrescente e Conta-Minutos - são três funções disponíveis para monitorizar o tempo de cozedura. Para saber mais, consulte "Utilização diária".

4.5 OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis)



AVISO!

III / II / I O calor residual pode provocar queimaduras. O indicador mostra o nível de calor residual.

As zonas de aquecimento de indução criam o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos recipientes.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Utilizar o visor

- Apenas os símbolos que estiverem iluminados podem ser utilizados.
- Para ativar uma determinada opção, toque no símbolo correspondente no visor.
- A função que selecionar é ativada assim que retirar o dedo do visor.
- Para percorrer as opções disponíveis, utilize um gesto rápido ou arraste o dedo sobre o visor. A rapidez do gesto determina a rapidez de deslocação dos itens no ecrã.
- Pode esperar que a deslocação pare por si ou pará-la imediatamente tocando no visor.
- Pode alterar a maior parte dos parâmetros indicados no visor se tocar nos símbolos correspondentes.
- Para selecionar a função ou o tempo que pretender, pode percorrer a lista e/ou tocar na opção que pretender.
- Quando a placa estiver ativa e alguns símbolos desaparecerem do visor, toque em qualquer ponto do visor. Todos os símbolos voltarão a aparecer.
- Com algumas funções, aparece uma janela de contexto com informação adicional quando são iniciadas. Para desativar a janela pop-up permanentemente, assinale antes de ativar a função.
- Para ativar as funções de temporizador, selecione primeiro uma zona.

Símbolos úteis para navegar pelo visor	
OK	Para confirmar a seleção ou definição.
⟨⟩	Para retroceder / avançar um nível no Menu.
∧ ∨	Para deslocar as instruções para cima / baixo no visor.
☰	Para ativar / desativar as opções.
X	Para fechar a janela pop-up.
⊗	Para cancelar uma definição.

5.2 Primeira ligação à alimentação elétrica

Quando ligar a placa à alimentação elétrica, terá de definir Idioma, Brilho do Visor e Volume do Alarme.

Pode alterar a definição em Menu > Definições > Configuração. Consulte "Utilização diária".

5.3 Calibração da Sonda térmica

Antes de começar a utilizar a Sonda térmica, é necessário calibrá-la para garantir que as leituras de temperatura são corretas.

Após a calibração correta da Sonda térmica, esta mede a temperatura no ponto de ebulição com uma tolerância de +/-2 °C.

Execute o procedimento quando:

- instalar a placa pela primeira vez;
- mover a placa para outra localização (mudança de altitude);
- substituir a Sonda térmica.

i Utilize um tacho com base de 180 mm de diâmetro e encha-o com 1 - 1,5 l de água.

1. Para calibrar ou recalibrar a função, coloque a Sonda térmica na borda do tacho. Encha o tacho com água fria, pelo menos até à marca de nível mínimo, e coloque o tacho na zona de aquecimento dianteira esquerda.


2. Toque em . Selecione Definições > Sonda térmica > Calibrar na lista.

Siga as instruções no ecrã.

3. Toque em Start ao lado da zona de aquecimento.

Aparece uma janela pop-up com informações quando o procedimento terminar.


i Não coloque sal na água porque isso pode afetar o procedimento.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up.

5.4 Emparelhar a Sonda térmica

A placa é fornecida já emparelhada com a Sonda térmica.

Se substituir a Sonda térmica por uma nova, terá de emparelhar a nova com a placa.

1. Toque em . Selecione Definições > Sonda térmica > Emparelhar na lista.

2. Toque em Desligar para desligar a Sonda térmica anterior.

3. Toque em Emparelhar ao lado da zona de aquecimento.


Aparece uma janela pop-up.

4. Com o teclado numérico, introduza o código de cinco dígitos que se encontra gravado na Sonda térmica.


5. Toque em Ok para confirmar.


A sua Sonda térmica está emparelhada com a placa.

Calibre sempre a Sonda térmica após o emparelhamento.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up.

5.5 Menu - estrutura

Toque em  para ver e alterar definições da placa ou ativar algumas funções.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

A tabela apresenta a estrutura básica do Menu.

Cozedura assistida	Consulte a secção Cozedura assistida em "Utilização diária".
Funções da placa	Vácuo
	Termómetro
	Derreter

Definições	Bloqueio para crianças	
	Temporizador	
	Hob ² Hood	Consulte a secção Hob ² Hood em “Utilização diária”.
	Sonda térmica	Ligação
		Calibrar
		Emparelhar
	Configuração	Cozedura assistida
		Idioma
		Sons teclado
		Volume do Alarme
		Brilho do Visor
	Assistência Técnica	Modo Demo
		Licença
		Mostrar versão software
		Histórico de alarmes
		Redef. configurações

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Ativar e desativar

Toque em ① durante 1 segundo para ativar ou desativar a placa.

6.2 Desativação automática

A função desativa automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de aquecimento estão desativadas.
- Quando não é definido qualquer nível de calor após a ativação da placa.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objeto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a

placa desativa-se. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.

- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de aquecimento arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando o tacho não é compatível ou não existe qualquer tacho numa determinada zona. O símbolo da zona de aquecimento pisca a branco e a zona de aquecimento de indução desativa-se automaticamente após 2 minutos.
- Quando não desativa uma zona de aquecimento nem altera o nível de calor. Após algum tempo, aparece uma mensagem e a placa desativa-se.

Relação entre o nível de calor e o tempo ao fim do qual a placa se desativa:

Nível de calor	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas
7 - 9	1,5 horas

i Quando utilizar a função Fritar, a placa desativa-se após 1,5 horas. Com a função Vácuo, a placa desativa-se após 4 horas.

6.3 Utilizar as zonas de aquecimento

Coloque o tacho no centro da zona de aquecimento selecionada. As zonas de aquecimento de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

Assim que colocar um tacho na zona de aquecimento selecionada, a placa deteta-o automaticamente e o comando correspondente aparece no visor. O comando fica visível durante 8 segundos. Após esse tempo, o visor regressa à vista principal. Para fechar o comando antes do fim do tempo, toque no visor fora da área do comando.

Quando tiver outras zonas ativas, o nível de calor da zona que pretende utilizar pode estar limitado. Consulte "Gestão de potência".

i Certifique-se de que o tacho é adequado para placas de indução. Para obter mais informações sobre os tipos de tacho, consulte "Sugestões e dicas". Verifique os tamanhos de tachos no capítulo "Dados técnicos".

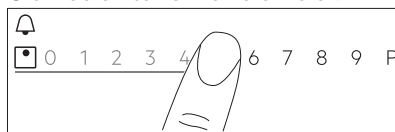
6.4 Nível de calor

1. Ative a placa.
2. Coloque o tacho na zona de aquecimento selecionada.

O comando da zona de aquecimento ativa aparece no visor e fica ativo durante 8 segundos.

3. Toque ou deslize um dedo para selecionar o nível de calor que pretender.

O símbolo fica vermelho e maior.



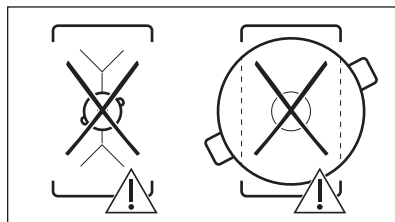
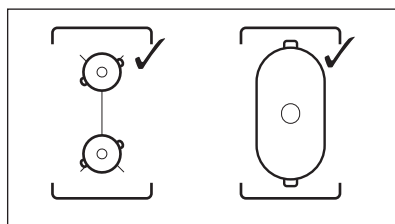
Também para alterar o nível de calor durante a cozedura. Toque no símbolo de seleção da zona, na área principal do painel de comandos, e desloque o dedo para a esquerda ou direita (para diminuir ou aumentar o nível de calor).

6.5 Função Bridge

Esta função liga as duas zonas de aquecimento de forma a funcionarem com o mesmo nível de calor.

Pode utilizar a função com tachos grandes.

1. Coloque o tacho sobre duas zonas de aquecimento. O tacho tem de cobrir os centros das duas zonas.
2. Toque em para ativar a função. O símbolo da zona muda.
3. Selecione o nível de calor. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas, mas não pode ultrapassar as marcas das áreas.



Para desativar a função, toque em . As zonas de aquecimento funcionam de forma independente.

6.6 PowerBoost

Esta função proporciona mais potência para a zona de aquecimento de indução em causa e depende do tamanho do tacho. A função pode ser ativada apenas por um período de tempo limitado.

1. Toque primeiro no símbolo da zona que pretender.
2. Toque em **P** ou deslize um dedo para a direita para ativar a função para a zona de aquecimento pretendida.

O símbolo fica vermelho e maior.

A função desativa-se automaticamente.

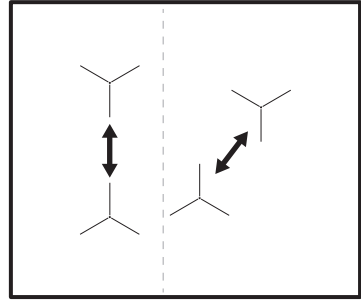
Para desativar a função manualmente, selecione a zona e altere o nível de calor.



Consulte os valores de duração máximos em "Dados técnicos".

6.7 Gestão de potência

- As zonas de aquecimento estão agrupadas de acordo com a posição e o número das fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3680 W.
- A função divide a potência entre as zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A função é ativada quando a carga elétrica total das zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase excede os 3680 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase e isso afeta o nível de calor disponível.
- O nível de calor máximo é indicado no comando. Apenas os dígitos brancos estão ativos.
- Se não estiver disponível um nível de calor superior, reduza primeiro o nível de calor das restantes zonas de aquecimento.



6.8 Cozedura assistida


Esta função ajusta os parâmetros para diversos tipos de alimentos e mantém-nos durante a cozedura.


Com esta função, pode confecionar diversos pratos, incluindo Carne e marisco, Legumes, Sopas, Molhos, Massa ou Leite. Existem métodos de cozedura diferentes para tipos de alimento diferentes. Por exemplo, para frango, pode escolher entre Fritar, Vácuo ou Escalfar.


Pode ativar a função apenas para o lado esquerdo da placa. A Cozedura assistida com a função Vácuo pode ser ativada para as zonas de aquecimento dianteira e traseira do lado esquerdo. Se pretender utilizar a função Fritar, pode ativá-la para a zona de aquecimento dianteira esquerda ou para ambas as zonas de aquecimento se estiverem interligadas.



Se a Cozedura assistida estiver a funcionar na zona de aquecimento dianteira esquerda, utilize as zonas do lado direito para cozinhar sem a função.



Não utilize um tacho com diâmetro superior a 200 mm na zona de aquecimento traseira esquerda quando a função estiver a funcionar na zona dianteira esquerda. Isso pode afetar a ligação entre a Sonda térmica e a antena que se encontra debaixo da superfície da placa.

 Não aqueça o tacho antes de começar a cozinhar. Utilize água fria da torneira ou líquidos frios, conforme aplicável. Para reaquecer alimentos, comece com eles frios.

 Para a função Fritar, siga as instruções apresentadas no visor. Coloque o óleo quando o tacho estiver quente.

 Com a função Cozedura assistida, a função de temporizador funciona como Conta-Minutos. O temporizador não termina a função quando o tempo termina.

1. Para ativar a função, toque em  ou  e selecione Cozedura assistida.
2. Escolha o tipo de alimento que pretende confeccionar na lista. Existem algumas opções disponíveis para cada tipo de alimento. Siga as instruções apresentadas no visor.
 - Pode tocar em Ok na parte superior da janela de contexto para utilizar as predefinições.
 - Para a função Fritar, pode alterar o nível de calor predefinido. Com alguns tipos de alimentos, pode verificar a temperatura de núcleo do alimento com a Sonda térmica.
 - Para a maior parte das opções, incluindo Vácuo e Escalfar, pode alterar a temperatura predefinida.
 - Pode alterar o tempo predefinido ou definir o seu. O tempo mínimo está predefinido apenas para a função Vácuo.

O ecrã apresenta mais instruções com informações detalhadas. Pode percorrê-las com  e .

3. Toque em Ok. Siga as instruções apresentadas nas janelas pop-up. Algumas das opções começam com um pré-aquecimento. Pode controlar o progresso na barra de comandos.

4. Se aparecer uma janela pop-up com instruções, toque em Ok e depois em Start para continuar.



A função utiliza as predefinições.

Para desativar a janela pop-up

permanentemente, assinale antes de ativar a função.

5. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e aparece uma janela pop-up. Para fechar a janela, toque em Ok.

A função não termina automaticamente. Com a função Vácuo, a placa é desativada automaticamente após um máximo de quatro horas.

Para parar a função, toque em  ou  ou no símbolo da zona ativa e selecione Stop. Para confirmar, toque em Sim na janela pop-up.

6.9 Vácuo

Para confeccionar carne, peixe ou legumes com esta função, precisa de sacos zip-lock ou outros sacos de plástico adequados e um dispositivo de selar em vácuo. Coloque os alimentos temperados nos sacos e sele-os em vácuo. Também pode comprar porções de alimentos já preparadas para utilizar com este método de cozedura.



AVISO!



Não se esqueça de respeitar os princípios de segurança alimentar. Consulte "Sugestões e dicas".

Com esta função, pode escolher o tempo e a temperatura (entre 35 e 85 °C) consoante o tipo de alimento que pretende confeccionar. Utilize 4 litros de água no máximo e tape o tacho com a tampa. Para saber mais sobre os parâmetros de cozedura, consulte a tabela Guia de Cozedura na secção "Sugestões e dicas". Descongele os alimentos antes de os cozinhar.

A função pode ser ativada apenas para as zonas de aquecimento dianteira e traseira do lado esquerdo. Quando estiver a utilizar a função Vácuo, utilize as zonas do lado direito para cozinhar sem a função.




Com a função Vácuo, a função de temporizador funciona como Conta-Minutos. A função desativa-se automaticamente após um número máximo de horas.



1. Confeccione as porções de alimentos de acordo com as instruções dadas acima.
2. Coloque um tacho com água fria na zona dianteira ou traseira do lado esquerdo.
3. Toque em  > Vácuo. Também pode tocar em  > Funções da placa > Vácuo.
4. Selecione a temperatura adequada. Selecione o tempo (opcional). O tempo da sessão de cozedura depende da espessura e do tipo de alimento.
5. Toque em Ok para continuar.
6. Coloque a Sonda térmica na borda do tacho.
7. Toque em Ok para fechar a janela pop-up.
8. Toque em Start para ativar o pré-aquecimento.

Quando o tacho atingir a temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro e aparece uma janela pop-up. Toque em Ok para confirmar.

9. Coloque os sacos com as porções de alimentos dentro do tacho, na vertical (pode utilizar um suporte para Vácuo). Toque em Start.

Se seleccionar Conta-Minutos, começa a funcionar juntamente com a função.

10. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro  pisca.



Para desligar o sinal, toque em . Para parar ou reajustar a função, toque em  ou no símbolo da zona ativa e depois em Stop. Para confirmar, toque em Sim na janela pop-up.

Manter a temperatura


Pode utilizar a função Vácuo para cozinhar enquanto a Sonda térmica controla e mantém a temperatura (com uma precisão de +/-1 °C). Pode



confeccionar uma grande variedade de pratos, como caldos ou molhos picantes (por exemplo, diversos tipos de caril ou bouillabaisse). Pode definir os seus parâmetros ou utilizar os da tabela Guia de Cozedura na secção “Sugestões e dicas”.

A função pode ser ativada apenas para as zonas de aquecimento dianteira e traseira do lado esquerdo.

1. Toque em  > Funções da placa > Vácuo ou aceda à função tocando em  > Vácuo.
2. Selecione a temperatura adequada. Selecione o tempo (opcional).
3. Toque em Ok para continuar.
4. Coloque a Sonda térmica na borda do tacho ou introduza-a no alimento.
5. Toque em Start para ativar o pré-aquecimento.

Quando o tacho atingir a temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro e aparece uma janela pop-up.

6. Toque em Ok para fechar a janela pop-up.
 7. Toque em Start.
- Se seleccionar Conta-Minutos, começa a funcionar juntamente com a função.
8. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro  pisca.



Para desligar o sinal, toque em . Para parar ou reajustar a função, toque em  ou no símbolo da zona ativa e depois em Stop. Para confirmar, toque em Sim na janela pop-up.


6.10 Termómetro

Com esta função, a Sonda térmica funciona como um termómetro e permite monitorizar a temperatura dos alimentos ou líquidos durante a cozedura. Por exemplo, é útil para controlar o aquecimento de leite ou verificar a temperatura de um alimento para bebé.

Para utilizar esta função, tem de ativar pelo menos uma zona de aquecimento.


Pode ativar a função para qualquer zona de aquecimento, mas apenas para uma de cada vez.


1. Introduza a Sonda térmica no alimento ou líquido, até à marca de nível mínimo.
2. Toque em  no visor para abrir o menu Sonda térmica e selecione Termómetro. Também pode tocar em  > Funções da placa > Termómetro.
3. Toque em Start.
A medição é iniciada para a zona de aquecimento ativa.
Se nenhuma zona de aquecimento estiver ativa, surge uma janela pop-up de aviso.

Para parar a função, toque nos dígitos indicadores da temperatura ou em  e selecione Stop.

6.11 Derreter

Pode utilizar esta função para derreter alimentos, por exemplo, chocolate ou manteiga. Pode utilizar esta função apenas com uma zona de aquecimento de cada vez.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Funções da placa > Derreter na lista.
3. Toque em Start.
Tem de selecionar a zona de aquecimento pretendida.
Se a zona de aquecimento já estiver ativa, surge uma janela pop-up de aviso. Cancele o nível de calor selecionado anteriormente para poder ativar a função.



Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

Para parar a função, toque no símbolo de seleção da zona e toque em Stop.

6.12 || Pausa

Esta função ativa todas as zonas de aquecimento com o nível de calor mais baixo.

Não pode ativar esta função quando a função Cozedura assistida ou Vácuo estiver a funcionar.


Quando a função está ativa, apenas os símbolos  e  podem ser utilizados. Todos os restantes símbolos do painel de comandos estão bloqueados.

A função não desativa as funções de temporizador.

Toque em  para ativar a função.

 acende. O nível de calor é reduzido para 1.

Para desativar a função, toque em .


A função termina PowerBoost. O nível de calor mais elevado será selecionado quando tocar novamente em .

6.13 Temporizador

Temporizador da contagem decrescente

Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura.

Pode selecionar a função para cada zona de aquecimento separadamente.


1. Selecione primeiro o nível de calor para a zona de aquecimento pretendida e depois selecione a função.
2. Toque no símbolo da zona.
3. Toque em .



O visor apresenta a janela do menu do temporizador.


4. Assinale  para ativar a função.

Os símbolos mudam para  .

5. Deslize um dedo para a esquerda ou direita ou selecione o tempo que pretender (por exemplo, horas e/ou minutos).
6. Toque em Ok para confirmar a seleção.

Também pode selecionar  para cancelar a seleção.


Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação  fica intermitente. Toque em  para parar o sinal.

Para desativar a função, selecione o nível de calor **0**. Alternativamente, toque em  à esquerda do valor do temporizador, toque em **X** ao lado e confirme a sua escolha quando surgir uma janela de contexto.



Conta-Minutos


Pode utilizar esta função quando a placa está ativada e as zonas de aquecimento estão desativadas.

Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

1. Selecione uma zona de aquecimento qualquer.
O comando correspondente aparece no visor.
2. Toque em .
O visor apresenta a janela do menu do temporizador.
3. Deslize um dedo para a esquerda ou direita ou selecione o tempo que pretender (por exemplo, horas e minutos).
4. Toque em Ok para confirmar a seleção.

Também pode selecionar **X** para cancelar a seleção.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação  fica intermitente. Toque em  para parar o sinal.

Para desativar a função, toque em  à esquerda do valor do temporizador, toque em **X** ao lado e confirme a sua escolha quando surgir uma janela de contexto.



Temporizador

A função inicia automaticamente a contagem assim que a zona de aquecimento for ativada. Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento.

1. Toque em  para aceder ao Menu.

2. Percorra o Menu para selecionar Definições > Temporizador.
3. Toque no símbolo para ativar/desativar a função.


A função não é desativada se o tacho for levantado. Para reiniciar a função


manualmente, toque em  e seleccione Reiniciar na janela de contexto. A função inicia a contagem a partir de **0**. Para ativar a Pausa na função para uma sessão de cozedura, toque em  e seleccione Pausa na janela de contexto. Seleccione Start para continuar a contagem.

6.14 Bloqueio de funções

Pode bloquear o painel de comandos com a placa a funcionar. Isto impede uma alteração acidental do nível de calor.

Comece por definir o nível de calor.

Toque em  para ativar a função.


Para desativar a função, toque em  durante 3 segundos.




Quando desativar a placa, também desativará esta função.

6.15 Bloqueio para crianças

Esta função evita o acionamento acidental da placa.


1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Bloqueio para crianças na lista.
3. Ligue o interruptor e toque nas letras A-O-X por ordem alfabética para ativar ou desativar a função. Para desativar a função, desligue o interruptor.


Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

6.16 Idioma

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.


2. Selecione Definições > Configuração > Idioma na lista.
3. Selecione o idioma que pretender na lista.


Se escolher um idioma que não pretende utilizar, toque em . Aparece uma lista. Selecione a terceira opção a contar de cima e depois a penúltima opção. Em seguida, selecione a segunda opção. Percorra a lista para escolher o idioma que pretender. Para terminar, escolha a opção à direita.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

6.17 Sons teclado / Volume do Alarme

Pode seleccionar o tipo de som que a placa emite ou desligar totalmente os sons. Pode escolher entre clique (predefinido) ou bip.


1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Sons teclado / Volume do Alarme na lista.
3. Escolha a opção adequada.


Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

6.18 Brilho do Visor

Pode alterar a luminosidade do visor.

Existem 4 níveis de luminosidade; 1 é o mais baixo e 4 é o mais elevado.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Brilho do Visor na lista.
3. Escolha nível adequado.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

6.19 Hob²Hood

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor especial. A placa e o exaustor possuem sistemas de comunicação por sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função do modo de funcionamento da placa e da temperatura do tacho mais quente.

A maior parte dos exaustores são fornecidos com o sistema de controlo remoto desativado. É necessário ativá-lo para utilizar a função. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

Para utilizar a função automaticamente, selecione um dos modos automáticos H1 - H6. A placa é fornecida com o modo H5 selecionado. O exaustor reage ao funcionamento da placa. A placa deteta a temperatura do tacho e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha. Pode configurar a placa para ligar apenas a luz se seleccionar H1.



Se alterar a velocidade da ventoinha do exaustor, a ligação predefinida à placa é desativada. Para ativar novamente a função, desligue e volte a ligar ambos os aparelhos.

Mo- do	Luz auto- máti- ca	Fervura ¹⁾	Fritura ²⁾
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 ³⁾	On	Velocidade 1 da ventoi- nha	Velocidade 1 da ventoi- nha
H3	On	Off	Velocidade 1 da ventoi- nha
H4	On	Velocidade 1 da ventoi- nha	Velocidade 1 da ventoi- nha

Mo- do	Luz auto- máti- ca	Fervura ¹⁾	Fritura ²⁾
H5	On	Velocidade 1 da ventoi- nha	Velocidade 2 da ventoi- nha
H6	On	Velocidade 2 da ventoi- nha	Velocidade 3 da ventoi- nha

1) A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

2) A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

3) Este modo ativa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.

Mudar de modo

Se o nível de ruído ou a velocidade da ventoinha lhe causar desconforto, pode mudar de modo manualmente.

7. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Tachos e painelas



Nas zonas de aquecimento de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um campo eletromagnético forte.



Utilize as zonas de aquecimento de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como adequado pelo fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

1. Toque em

Selecione Definições > Hob²Hood na lista.

2. Escolha o modo que pretender.

Para sair do Menu, toque em ou no lado direito do visor, fora da janela de contexto.

Quando acabar de cozinhar e desativar a placa, a ventoinha do exaustor pode continuar a funcionar durante algum tempo. Após esse tempo, o sistema desativa a ventoinha automaticamente e impede uma ativação acidental durante os 30 segundos seguintes.

A luz do exaustor é desligada 2 minutos após a desativação da placa.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de aquecimento regulada para o nível de calor mais elevado.
- a base do tacho atrai um íman.



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível. Certifique-se de que as bases dos tachos estão bem limpas e secas antes de colocar os tachos na placa.

Dimensões dos tachos

As zonas de aquecimento de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

A eficiência da zona de aquecimento está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe

apenas uma parte da potência gerada pela zona de aquecimento.



Consulte "Dados técnicos".

7.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamada).
- apito: está a utilizar a zona de aquecimento com um nível de potência elevado e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamada).
- zumbido: está a utilizar um nível de potência elevado.
- cliques: devem-se à comutação elétrica; o tacho é detetado assim que o colocar na placa.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

7.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de cozedura é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de cozedura definido e da duração da cozedura.

7.4 Exemplos de modos de cozinhar

A relação entre o nível de calor e o consumo de potência de uma zona não é linear. Quando o nível de calor aumenta, o aumento do consumo de potência não é diretamente proporcional. Isto significa que uma zona de aquecimento no nível de calor médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Nível de calor	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do tempo de cozedura.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione duas colheres de sopa de líquido.
4 - 5	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.

Nível de calor	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost ativada.		

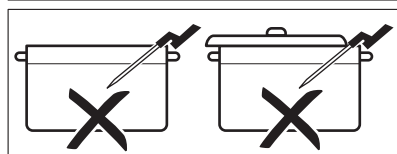
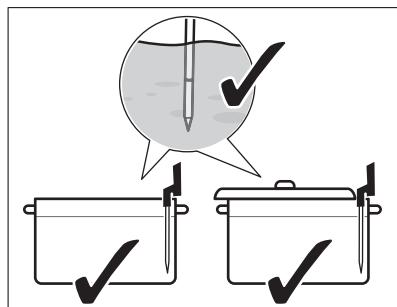
7.5 Dicas e conselhos para utilizar a Sonda térmica

i Para funções como Cozedura assistida e Vácuo, pode utilizar a Sonda térmica apenas no lado esquerdo da placa. Com a função Termómetro, pode utilizar a Sonda térmica também no lado direito da placa.

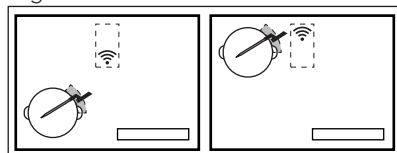
Para garantir uma ligação forte (🔌, 🔌) entre a Sonda térmica e a placa:

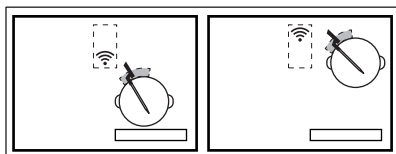
Para líquidos

- Mergulhe a Sonda térmica no líquido, dentro da gama de imersão recomendada. A marca de nível mínimo tem de ficar coberta.
- Coloque a Sonda térmica na borda do tacho. Mantenha-a na posição vertical. Certifique-se de que a ponta não toca no fundo do tacho. A pega da Sonda térmica deve ficar sempre fora do tacho ou da panela.



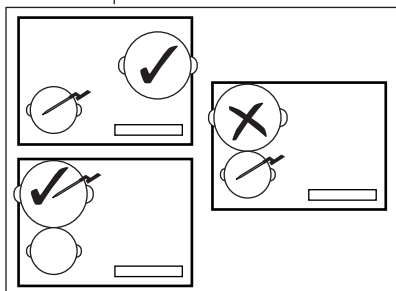
- Se pretender utilizar a Sonda térmica no lado esquerdo da placa, certifique-se de que fica perto do centro da placa, numa posição entre as 1 e as 3 horas. Se pretender utilizá-la no lado direito (com a função Termómetro), certifique-se de que fica colocada numa posição entre as 9 e as 11 horas. Observe as ilustrações seguintes.





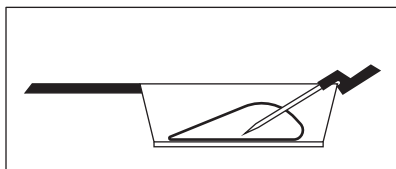
Pode mover a Sonda térmica ao longo da borda do tacho se a ligação não for estabelecida.

- Pode tapar o tacho parcialmente com a tampa.
- Se utilizar a zona de aquecimento dianteira esquerda, não coloque tachos grandes na zona traseira esquerda. Um tacho grande colocado na zona de aquecimento traseira esquerda pode ser uma obstrução ao sinal. Mova o tacho grande para a zona de aquecimento traseira direita.

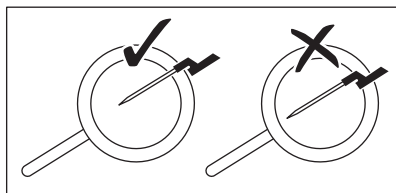


Para alimentos sólidos (medição da temperatura de núcleo)

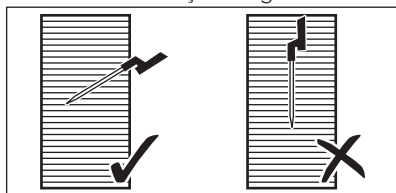
- Introduza a Sonda térmica na parte mais grossa do alimento, até à marca de nível mínimo. O ponto de medição deve ser o centro da porção de alimento.



- Certifique-se de que a Sonda térmica fica introduzida firmemente no alimento. A parte metálica da Sonda térmica não deve tocar no tacho ou na panela. O gancho da pega tem de ficar virado para baixo.



- Para carne/peixe com espessura de 2 - 3 cm, a ponta da Sonda térmica deve chegar ao fundo do tacho.
- Retire a Sonda térmica antes de virar o alimento.
- Quando utilizar uma chapa de grelhar, certifique-se de que a pega da Sonda térmica permanece no lado direito, fora da chapa de grelhar. Observe as ilustrações seguintes.



7.6 Cozinhar com temperaturas baixas - Princípios de segurança alimentar

Certifique-se de que cumpre as seguintes instruções quando cozinhar com temperaturas baixas, por exemplo Vácuo.

- Lave / desinfete as suas mãos antes de confeccionar alimentos. Utilize luvas descartáveis.
- Utilize apenas alimentos frescos de alta qualidade que tenham estado armazenados em condições adequadas.
- Lave bem e descasque sempre a fruta e os legumes.
- Mantenha o balcão da cozinha e as tábuas de corte limpos. Para alimentos diferentes, utilize tábuas de corte diferentes.
- Dê uma atenção especial à higiene dos alimentos quando preparar aves, ovos e peixe. As aves devem ser cozinhadas com uma temperatura de pelo menos 65 °C durante pelo menos 50 minutos.

- Quando pretender confeccionar peixe com a função Vácuo, certifique-se de que ele tem qualidade de sashimi, ou seja, é muito fresco.
- Se guardar alimentos já confeccionados no frigorífico, não os guarde durante mais de 24 horas.
- Para as pessoas que tenham o sistema imunitário enfraquecido ou sofram de alguma doença crónica, é recomendável pasteurizar os alimentos antes de os consumir. A pasteurização dos alimentos consegue-se a 60 °C durante pelo menos uma hora.

sugeridos. Os parâmetros dependem da temperatura, qualidade, consistência e quantidade dos alimentos.

O tempo de cozedura depende mais da espessura do alimento do que do seu peso. Por exemplo, no caso de um bife, quanto mais grosso for, mais tempo demora o núcleo a atingir a temperatura predefinida. Um bife com 2 cm de espessura precisa de uma hora para atingir os 58 °C, enquanto um bife com 5 cm de espessura precisa de aproximadamente quatro horas.

Monitorize a primeira sessão de cozedura para verificar se os parâmetros indicados abaixo são adequados para os seus hábitos culinários e para os seus tachos. Pode utilizar parâmetros diferentes consoante as suas preferências pessoais.

7.7 Guia de Cozedura

A tabela abaixo indica exemplos de tipos de alimentos, as respetivas temperaturas ótimas e os tempos de cozedura

Tipo de alimento	Processo de cozedura	Nível de confeção	Espessura / quantidade do alimento	Temp. de núcleo / temp. de cozedura (°C)	Tempo de cozedura (min.)
Vaca - bife	Vácuo	mal passado	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		médio	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		passado	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Frango - peito	Vácuo	bem passado	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Escalfar	bem passado		68 - 74	35 - 45
Frango - coxa	Escalfar	bem passado	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Porco - bife	Vácuo	bem passado	2 cm	60 - 66	35 - 60
Porco - lombo	Vácuo	bem passado	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120

Tipo de alimento	Processo de cozedura	Nível de confeção	Espessura / quantidade do alimento	Temp. de núcleo / temp. de cozedura (°C)	Tempo de cozedura (min.)
Filete de borrego	Vácuo	médio	2 cm	56 - 60	35 - 60
		bem passado		64 - 68	40 - 65
Lombo de borrego (sem ossos)	Vácuo	médio	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		bem passado		64 - 68	65 - 120
Salmão	Vácuo	translúcido	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Escalfar	translúcido	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Atum	Vácuo	translúcido	2 cm	45 - 50	35 - 50
Camarões	Vácuo	translúcido	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Ovos	Vácuo	mole ¹⁾	Tamanho M	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		médio ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		duro ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Fervura	mole	fervura	4	
		médio	fervura	7	
		duro	fervura	10	
Arroz	Volumoso	cozinhado	-	-	10 - 30
Batatas	Fervura	cozinhado	-	-	15 - 30
Legumes (frescos)	Vácuo	cozinhado	-	85	30 - 40
Espargos	Vácuo	cozinhado	-	85	30 - 40

1) A clara do ovo permanece líquida.

2) Os tempos aplicam-se a ovos de tamanho médio. Para ovos grandes ou ovos retirados do frigorífico, adicione um minuto ao tempo de cozedura.

Dicas adicionais para Cozedura assistida:

- Encha o tacho com a quantidade adequada de líquido (ou seja, entre 1 e 3 litros) antes de iniciar a cozedura. Evite adicionar mais durante a cozedura.
- Coloque uma tampa para poupar energia e atingir a temperatura pretendida mais depressa (também para pré-aquecer água).
- Mexa o conteúdo do tacho regularmente durante a cozedura para garantir uma distribuição uniforme da temperatura.

- Adicione o sal no início do processo de cozedura.
- Descongele os alimentos antes de os cozinhar.
- Coloque os legumes (por exemplo, brócolos, couve-flor, feijão verde, couves de Bruxelas) quando a água atingir a temperatura pretendida e surgir uma janela pop-up.
- Coloque as batatas ou o arroz na água fria antes de iniciar a função.
- Para um estufado, molho, sopa, caril, ragu, goulash ou caldo, pode utilizar a função Reaquecer ou Reduzir. Antes de iniciar a função Reduzir, frite os ingredientes (sem o Sonda térmica) e adicione o líquido frio. Em seguida, ative a função a partir da Cozedura assistida.
- Para marisco e moluscos, por exemplo, ameijoas ou fatias de tentáculos de polvo, pode utilizar a função Fritar.

Dicas adicionais para Fritar:



AVISO!

Utilize apenas tachos que tenham a base plana.



CUIDADO!

Utilize tachos laminados apenas com os níveis de calor baixos, para evitar danos por sobreaquecimento do tacho.

- Inicie a função com a placa fria (não é necessário pré-aquecer).
- Utilize tachos de aço inoxidável com fundo térmico.
- Não utilize tachos com reentrâncias no centro da base.
- Tachos de tamanhos diferentes podem ter tempos de aquecimento diferentes. Os tachos mais pesados armazenam mais calor do que os tachos mais leves, mas demoram mais tempo a aquecer.
- Vire os alimentos quando atingirem metade da temperatura pretendida. Os alimentos mais grossos devem ser virados mais do que uma vez (por exemplo, a cada dois minutos). Recomendamos que utilize o método Vácuo primeiro para obter os melhores resultados. Para dar um

toque final, coloque as peças confeccionadas num tacho pré-aquecido e grelhe-as rapidamente em ambos os lados.

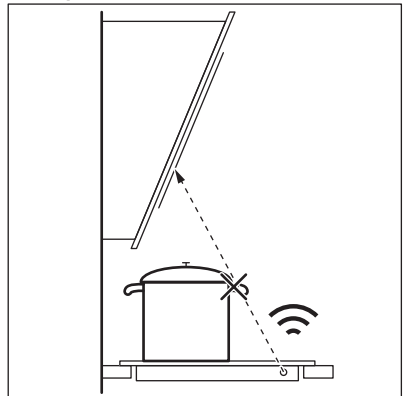
- Retire sempre o Sonda térmica antes de virar o alimento.

7.8 Dicas e conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:

- Proteja o painel do exaustor contra a luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halogéneo para o painel da exaustor.
- Não cubra o painel de comandos da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão, uma pega de tacho ou um tacho alto). Observe a figura.

O exaustor da figura é apenas um exemplo.




Mantenha a janela do sistema de comunicação por sinal de infravermelhos do Hob²Hood limpa.



Outros aparelhos controlados remotamente podem bloquear o sinal. Não utilize esses aparelhos perto da placa quando o sistema Hob²Hood estiver ativo.

Exaustores com a função Hob²Hood

Consulte o nosso website de produtos para saber quais são os exaustores que trabalham com esta função. Os

exaustores AEG que trabalham com esta função têm o símbolo .

8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize apenas tachos que tenham a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

8.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para

evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.
- A superfície da placa possui estrias horizontais. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente, em movimentos suaves da esquerda para a direita. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio da esquerda para a direita.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!


Consulte os capítulos relativos à segurança.




9.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à alimentação elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um eletricista qualificado.

Problema	Causa possível	Solução
	Não definiu o nível de calor em menos de 60 segundos.	Ative novamente a placa e defina o nível de calor em menos de 60 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos de sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo de sensor.
	A função Pausa está ativa.	Consulte “Utilização diária”.
O visor não reage ao toque.	Parte do visor está tapado ou os tachos estão demasiado perto do visor. Existe algum líquido ou objeto sobre o visor.	Remova os objetos. Afaste os tachos do visor. Limpe o visor e aguarde até que o aparelho fique frio. Desligue a placa da alimentação elétrica. Após 1 minuto, ligue novamente a placa.
É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desativada.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos de sensor.	Retire o objeto dos campos de sensor.
A placa desativa-se.	Colocou algum objeto sobre o campo de sensor ①.	Retire o objeto do campo de sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque funcionou durante pouco tempo ou o sensor que se encontra debaixo da placa está danificado.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Após ativar a Cozedura assistida, a placa começa a aquecer, interrompe e começa novamente.	Trata-se de uma verificação de segurança para garantir que a Sonda térmica está num tacho para o qual a função Cozedura Assistida foi ativada.	É um procedimento normal e não indica qualquer avaria.
Não consegue ativar o nível de calor máximo.	Outra zona já tem o nível de calor máximo selecionado.	Comece por reduzir a potência da outra zona.
Os campos de sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
O visor indica que a Sonda térmica não foi encontrada.	A posição da Sonda térmica é incorreta. Algum objeto está a obstruir o sinal (por exemplo, utensílio de cozinha, pega de tacho ou outro tacho).	Posicione a Sonda térmica corretamente. Consulte as ilustrações na secção “Sugestões e dicas”. Afaste todos os objetos metálicos e outros que possam estar a obstruir o sinal.

Problema	Causa possível	Solução
O visor indica que a temperatura da água é superior a 100 °C.	A Sonda térmica não foi calibrada ou foi calibrada incorretamente. O tacho foi deslocado para outra posição.	Calibre novamente a Sonda térmica. Consulte "Calibrar". É possível que também tenha de verificar se o código de calibração está correto. Consulte "Emparelhar".
	Colocou demasiado sal na água.	Não coloque sal em água que pretenda levar à fervura.
O visor não indica a temperatura. O visor apresenta um símbolo de aviso.	A Sonda térmica não estabeleceu a ligação à placa porque a intensidade do sinal é demasiado fraca.	Coloque a Sonda térmica perto da antena que se encontra no centro da superfície da placa. Consulte "Sugestões e dicas".
	Algum objeto está a tapar a Sonda térmica ou a antena da superfície da placa, por exemplo um utensílio metálico de cozinha.	Afaste qualquer objeto que possa estar a tapar a antena. Certifique-se de que o tacho está no centro da zona de aquecimento. Consulte "Sugestões e dicas".
	A ligação entre a Sonda térmica e a antena foi cortada.	Certifique-se de que o sinal não é obstruído por algum objeto. Desloque a Sonda térmica ao longo da borda do tacho para encontrar a melhor posição. Consulte "Sugestões e dicas".
	É possível que outro aparelho que funcione com a mesma frequência esteja a perturbar a ligação.	Afaste todos os aparelhos que possam estar a perturbar a ligação. Consulte "Dados técnicos".
A temperatura do alimento é diferente da que era esperada.	A Sonda térmica foi introduzida incorretamente.	Certifique-se de que o ponto de medição está na parte mais grossa do alimento. Consulte as ilustrações na secção "Sugestões e dicas".
A placa deteta variações súbitas de temperatura significativas.	Adicionou água fria ou mudou de tacho durante a cozedura.	Avite adicionar água ou mudar de tacho após o início da função.
	O calor não é distribuído uniformemente pelo conteúdo do tacho, especialmente com líquidos espessos.	Mexa os alimentos frequentemente.

Problema	Causa possível	Solução
O tacho fica demasiado quente ou o alimento fica excessivamente cozido demasiado depressa.	Utilizou um tacho demasiado pequeno.	Utilize tachos de tamanho adequado para a zona de aquecimento que utilizar. Consulte "Dados técnicos".
Não consegue ativar a função.	A mesma zona de aquecimento tem um função ativa que impede a ativação de outra.	Termine a função que está ativa antes de ativar outra.
A função Cozedura assistida ou Vácuo termina.	No início de uma sessão de cozedura, a temperatura do líquido no tacho é superior a 40 °C. O tacho utilizado está quente.	Utilize apenas líquidos frios. Não pré-aqueça o tacho.
O Hob ² Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
O Hob ² Hood funciona, mas apenas acende a luz.	Ativou o modo H1.	Mude para o modo H2 - H6 ou aguarde até o modo automático iniciar.
Os modos H1 - H6 do Hob ² Hood funcionam, mas a luz não acende.	É possível que a lâmpada tenha algum problema.	Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não ouve qualquer som quando toca nos campos de sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ative os sons. Consulte "Utilização diária".
Selecionou um idioma errado.	Alterou o idioma inadvertidamente.	Reponha as predefinições de fábrica em todas as funções. Selecione Redef. configurações no Menu. Desligue a placa da alimentação elétrica. Após 1 minuto, ligue novamente a placa. Selecione o Idioma, a Brilho do Visor e o Volume do Alarme.
A zona de aquecimento é desativada. Aparece uma mensagem de aviso a dizer que a zona de aquecimento vai ser desativada.	Desativação automática desativa a zona de aquecimento.	Consulte "Utilização diária". Desative a placa e ative-a novamente.
Aparece  e uma mensagem.	A função Bloqueio de funções está ativa.	Consulte "Utilização diária".

Problema	Causa possível	Solução
Aparece O - X - A.	A função Bloqueio para crianças está ativa.	Consulte "Utilização diária".
 está a piscar.	Não existe qualquer recipiente na zona.	Coloque um recipiente na zona.
	O recipiente não é adequado.	Utilize um recipiente adequado. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do recipiente é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um recipiente com as dimensões corretas. Consulte "Dados técnicos".
Aparece  e um número.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  voltar a aparecer, desligue a placa da alimentação elétrica. Após 30 segundos, ative novamente a placa. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Ouve-se um sinal sonoro constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue a placa da alimentação elétrica. Solicite a um electricista qualificado que verifique a instalação.

9.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso

contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

10. DADOS TÉCNICOS

10.1 Placa de características

Modelo IAE84881FB
 Tipo 62 D4A 01 CA
 Indução 7.35 kW
 N.º de série
 AEG

PNC 949 597 485 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Fabricado na Alemanha
 7.35 kW



10.2 Licenças do software

O software incluído na placa contém software protegido por direitos de autor e sujeito às licenças BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 e outras.

Pode consultar a versão completa da licença aqui: Menu > Definições > Assistência Técnica > Licença.

Pode fazer o download do código fonte do software de fonte aberta seguindo a ligação existente na página do produto na web.

10.3 Especificações das zonas de aquecimento

Zona de aquecimento	Potência nominal (nível de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do recipiente [mm]
Dianteira esquerda	2300	3200	10	125 - 210
Traseira esquerda	2300	3200	10	125 - 210
Dianteira central	1400	2500	4	125 - 145
Traseira direita	2300	3600	10	205 - 240

A potência das zonas de aquecimento pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do recipiente.

Para otimizar a cozedura, utilize um recipiente com dimensões não superiores às indicadas na tabela.

10.4 Especificações técnicas do Sonda térmica

O Sonda térmica está aprovado para utilização em contacto com alimentos.

Frequência de funcionamento	433,05 - 434,73 MHz
Potência de emissão máxima	5 dBm
Gama de temperatura	0 - 120 °C
Ciclo de medição	3 segundos

11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

11.1 Informação do produto de acordo com a diretiva EU 66/2014 (válida apenas para o mercado da UE)

Identificação do modelo	IAE84881FB
Tipo de placa	Placa de encastrar
Número de zonas de aquecimento	4

Tecnologia de aquecimento		Indução
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteira esquerda	21,0 cm
	Traseira esquerda	21,0 cm
	Dianteira central	14,5 cm
	Traseira direita	24,0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteira esquerda	179,6 Wh/kg
	Traseira esquerda	189,1 Wh/kg
	Dianteira central	180,2 Wh/kg
	Traseira direita	185,2 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		183,5 Wh/kg

EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho


As medições de energia referentes à área de aquecimento são identificadas pelas marcas das respetivas zonas de aquecimento.


11.2 Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adotar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o

símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

www.aeg.com/shop



867350224-B-122019



AEG