



---

EL Εστίες  
LV Plīts

---

Οδηγίες Χρήσης  
Lietošanas instrukcija

2  
40

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 3  |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....     | 5  |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....                  | 8  |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....          | 9  |
| 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....     | 12 |
| 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....             | 15 |
| 7. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....     | 24 |
| 8. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....       | 32 |
| 9. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....     | 32 |
| 10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....      | 37 |
| 11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....          | 38 |

## ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια συσκευή της Electrolux. Έχετε επιλέξει ένα προϊόν το οποίο συνοδεύεται από δεκαετίες επαγγελματικής εμπειρίας και καινοτομίας. Εύχρηστο και κομψό, έχει σχεδιαστεί με γνώμονα τις ανάγκες σας. Επομένως, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να αισθάνεστε ασφαλείς γνωρίζοντας ότι θα έχετε τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

**Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:**



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Καταχωρήσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Αγοράσετε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Παιδιά ηλικίας μεταξύ 3 και 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

## 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στη θερμή επιφάνεια των εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια γιατί μπορεί να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, προτού την τοποθετήσετε στην κατασκευή εντοιχισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια

για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή ένα κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης της συσκευής.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Η κάθε συσκευή διαθέτει ανεμιστήρες ψύξης στο κάτω μέρος.
- Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι:
  - Μην αποθηκεύετε μικρά αντικείμενα ή φύλλα χαρτιού που θα μπορούσαν να αναρροφηθούν από τη συσκευή, καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στους ανεμιστήρες ψύξης ή να καταστρέψουν το σύστημα ψύξης.
  - Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 2 cm ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και στα αντικείμενα που αποθηκεύονται στο συρτάρι.
- Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο τουλάπι κάτω από τη συσκευή.

## 2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην επιτρέψετε στο καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από την ηλεκτροπληξία.
- Στερεώστε το καλώδιο με σφικτήρα ανακούφισης τάσης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής στην πρίζα ρεύματος.
- Μη χρησιμοποιείτε πολυπρίζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατό η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.

- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση), πριν από την πρώτη χρήση.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από κάθε χρήση.
- Μη βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορούν να θερμομανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν βάζετε φαγητό σε καυτό λάδι, μπορεί να πισιλιώσει.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να που περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μη τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μη τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μη τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μη αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.

- Μη ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μη τοποθετείτε αλουμινοχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν την γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει πάντα να ανασηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

## 2.4 Αισθ. Φαγητού

- Χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού για τη χρήση που προορίζεται. Μη τον χρησιμοποιείτε για να ανοίξετε ή να σηκώσετε οτιδήποτε.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον συνιστώμενο Αισθ. Φαγητού για τις εστιές, έναν κάθε φορά.
- Μη χρησιμοποιείτε αν παρουσιάσει δυσλειτουργία ή αν φθαρεί.
- Μη χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού στον φούρνο ή τον φούρνο μικροκυμάτων.
- Ο Αισθ. Φαγητού μπορεί να διαβάσει θερμοκρασίες έως και 120 °C.
- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού βρίσκεται πάντα τοποθετημένος εντός του φαγητού ή του υγρού μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους.
- Καθαρίστε τον Αισθ. Φαγητού πριν από την πρώτη χρήση. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα. Μη πλένετε τον Αισθ. Φαγητού στο πλυντήριο πιάτων. Η λαβή από σιλικόνη μπορεί να αποχρωματιστεί, πράγμα το οποίο δεν επηρεάζει τον τρόπο λειτουργίας του Αισθ. Φαγητού.
- Χρησιμοποιείτε την αρχική συσκευασία για την αποθήκευση του Αισθ. Φαγητού.
- Αν αντικαταστήσετε τον Αισθ. Φαγητού, αποθηκεύστε τον παλιό σε

απόσταση μεγαλύτερη από 3 m. Ο παλιός Αισθ. Φαγητού μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του καινούριου.

## 2.5 Φροντίδα και καθάρισμα

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει, πριν την καθαρίσετε.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή πριν από τη συντήρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό ή ατμό για το καθάρισμα της συσκευής.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

## 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 3.1 Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος των εστιών.

Αριθμός  
σειράς .....

### 3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

### 3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.

## 2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## 2.7 Απόρριψη

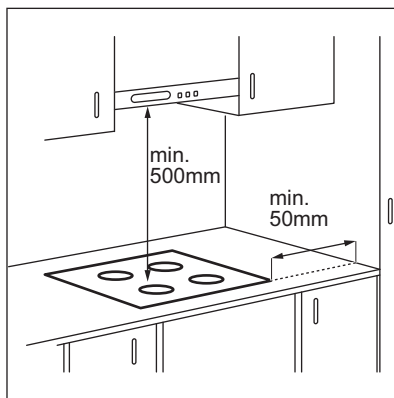


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

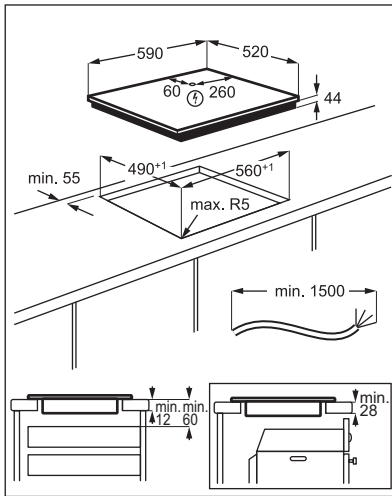
- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

- Για αντικατάσταση καλωδίου ρεύματος που έχει φθαρεί χρησιμοποιήστε τύπο καλωδίου: H05V2V2-F το οποίο είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Επικοινωνήστε με το τοπικό Κέντρο Σέρβις.

## 3.4 Συναρμολόγηση



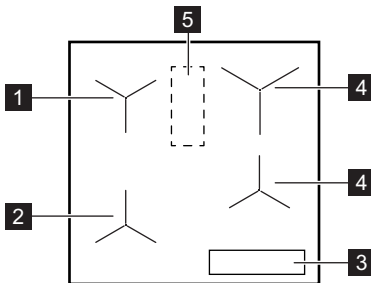




Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι, ο εξαερισμός των εστιών μπορεί να θερμάνει τα αποθηκευμένα αντικείμενα στο συρτάρι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος

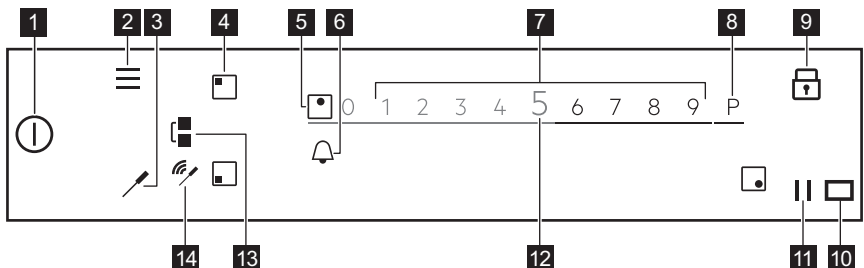


- 1 Επαγωγική ζώνη με Μαγείρεμα με βοήθεια
- 2 Επαγωγική ζώνη με Μαγείρεμα με βοήθεια και Στο Τηγάρι
- 3 Πίνακας χειριστηρίων
- 4 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 5 Περιοχή με κεραία



**ΠΡΟΣΟΧΗ!**  
Μην τοποθετείτε τίποτα στις εστίες σε αυτή την περιοχή.

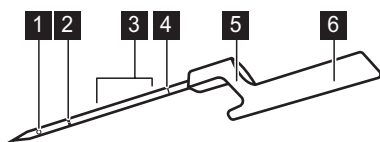
### 4.2 Διάταξη χειριστηρίου



Για να δείτε τις διαθέσιμες ρυθμίσεις, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο.

| Σύμβολο         | Σχόλιο                        |   |
|-----------------|-------------------------------|---|
| <b>1</b> ①      | ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.   |
| <b>2</b> ≡      | Μενού                         | Για άνοιγμα και κλείσιμο του Μενού.   |
| <b>3</b> ✎      | Αισθ. Φαγητού                 | Για άνοιγμα του μενού του Αισθ. Φαγητού.  |
| <b>4</b> □      | Επιλογή ζώνης                 | Για άνοιγμα του διακόπτη ολίσθησης για την επιλεγμένη ζώνη.   |
| <b>5</b> -      | Ένδειξη ζώνης                 | Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία είναι ενεργός ο διακόπτης ολίσθησης.   |
| <b>6</b> 🔔      | -                             | Για ρύθμιση των λειτουργιών του χρονοδιακόπτη.  |
| <b>7</b> -      | Διακόπτης ολίσθησης           | Για ρύθμιση της σκάλας μαγειρέματος.  |
| <b>8</b> P      | PowerBoost                    | Για ενεργοποίηση της λειτουργίας.   |
| <b>9</b> 🔒      | Κλειδωμα                      | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.  |
| <b>10</b> □     | -                             | Το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob <sup>2</sup> Hood. Μην το σκεπάζετε.                           |
| <b>11</b>       | Παύση                         | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.  |
| <b>12</b> 0 - 9 | -                             | Για εμφάνιση της τρέχουσας σκάλας μαγειρέματος.   |
| <b>13</b> [■]   | Bridge                        | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.  |
| <b>14</b> ✎ / ↓ | Signal indicators             | Πλήρης σύνδεση / Χωρίς σήμα. Για εμφάνιση της ισχύος σήματος της σύνδεσης μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και της κεραίας. |

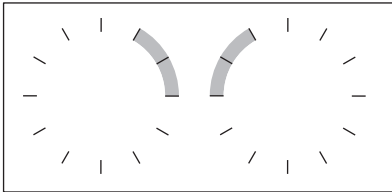
### 4.3 Αισθ. Φαγητού





- 1** Σημείο μέτρησης
- 2** Σημάδι ελάχιστου βάθους
- 3** Συνιστώμενο εύρος βύθισης (για υγρά)
- 4** Κωδικός βαθμονόμησης
- 5** Άγκιστρο για την τοποθέτηση του Αισθ. Φαγητού στο χείλος
- 6** Λαβή με κεραία στο εσωτερικό

Ο Αισθ. Φαγητού είναι ένα ασύρματο θερμόμετρο που λειτουργεί χωρίς μπαταρία και παραδίδεται σε συσκευασία μαζί με τις εστίες. Στο εσωτερικό της λαβής του υπάρχει μια κεραία. Άλλη μια κεραία βρίσκεται κάτω από την επιφάνεια των εστιών, στην περιοχή ανάμεσα στις δύο πίσω ζώνες μαγειρέματος. Για τη διασφάλιση της σωστής επικοινωνίας ανάμεσα στον Αισθ. Φαγητού και τις εστίες, μην τοποθετείτε τίποτα σε αυτή την περιοχή των εστιών.

Το σημείο μέτρησης βρίσκεται ανάμεσα στην άκρη και στο σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού μέσα στο φαγητό, τουλάχιστον μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους. Για τα υγρά, για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα μαγειρέματος, βυθίστε τον Αισθ. Φαγητού στο υγρό 2-5 cm πάνω από το σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χέιλος της κατασάrolας ή του τηγανιού από το άγκιστρο, κοντά στην περιοχή με την κεραία, στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 1-3 η ώρα (για την αριστερή πλευρά των εστιών) ή στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 9-11 η ώρα (για τη δεξιά πλευρά των εστιών).



Οι ακόλουθες ενδείξεις υποδεικνύουν την ισχύ της σύνδεσης μεταξύ των εστιών και του Αισθ. Φαγητού στην οθόνη: . Αν οι εστίες δεν μπορούν να πραγματοποιήσουν τη σύνδεση, εμφανίζεται η ένδειξη . Μπορείτε να μετακινήσετε τον Αισθ. Φαγητού πάνω στο χέιλος του σκεύους για να πραγματοποιήσετε ή να ενισχύσετε μια σύνδεση. Οι εστίες ανανεώνουν την κατάσταση σύνδεσης κάθε 3 δευτερόλεπτα.




Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές για τον Αισθ. Φαγητού».


#### 4.4 Βασικά χαρακτηριστικά των εστιών σας

Οι καινούριες σας εστίες **SensePro®** σας καθοδηγούν με ακρίβεια καθ' όλη τη διαδικασία μαγειρέματος. Ανατρέξτε στις παρακάτω πληροφορίες για να ανακαλύψετε πολλά από τα καλύτερα τους χαρακτηριστικά.


Ανάλογα με το είδος φαγητού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια με ή χωρίς τον Αισθ. Φαγητού. Για διαφορετικά φαγητά έχετε διαφορετικά σεντ λειτουργιών.

**Αισθ. Φαγητού**  - μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο τρόπους. Μετρά τη θερμοκρασία σε λειτουργίες όπως το Θερμόμετρο και το Στο Τηγάνι, ενώ επίσης σας βοηθά να διατηρείτε σταθερή τη θερμοκρασία για διαφορετικούς τύπους φαγητού κατά το μαγείρεμα με Sous-vide ή με τη χρήση λειτουργιών όπως το Ποσάρισμα, Σιγοβράσιμο ή Ξαναζέσταμα.

**Μαγείρεμα με βοήθεια** - διευκολύνει το μαγείρεμα παρέχοντάς σας έτοιμες συνταγές για διάφορα φαγητά, με προκαθορισμένες παραμέτρους και οδηγίες βήμα προς βήμα. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε με τον Αισθ. Φαγητού, π.χ. για να μαγειρέψετε μπριζόλες, ή χωρίς αυτόν, π.χ. για να φτιάξετε τηγανίτες. Οι διαθέσιμες επιλογές εξαρτώνται από το είδος φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε. Σε αυτή τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λειτουργίες όπως Sous-vide, Στο Τηγάνι, Σιγοβράσιμο, Ξαναζέσταμα και πολλές ακόμα. Αναδυόμενα παράθυρα και ήχοι σας ενημερώνουν πότε έχει επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία. Μπορείτε να μεταβείτε στη λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια από το Μενού.


**Sous-vide**  - μια μέθοδος μαγειρέματος φαγητού σε σκαούλες κενού αέρος σε χαμηλή θερμοκρασία, για παρατεταμένη

χρονική περίοδο, που βοηθά στη διατήρηση των βιταμινών και της γεύσης. Οι εστίες σας παρέχουν σαφείς ρυθμίσεις και οδηγίες για να τις ακολουθήσετε. Αφού επιλέξετε τη λειτουργία μέσω της επιλογής Μαγείρεμα με βοήθεια, οι θερμοκρασίες είναι καθορισμένες για διαφορετικούς τύπους φαγητών. Μπορείτε επίσης να επιλέξετε τις δικές σας θερμοκρασίες αν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία μέσω του Sous-vide στο Μενού.


**Στο Τηγάνι**  - μια μέθοδος τηγανίσματος με αυτόματα ελεγχόμενα επίπεδα θερμότητας, εξειδικευμένη σε διάφορους τύπους φαγητών. Σας βοηθά να αποφύγετε την υπερβολική θέρμανση του φαγητού ή του λαδιού. Μπορείτε να την ενεργοποιήσετε επιλέγοντας την λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια από το Μενού.

**Θερμόμετρο** - με αυτή τη λειτουργία ο Αισθ. Φαγητού μετρά τη θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα. Δεν μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε όταν εκτελείται η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια.

**Άλλα χρήσιμα χαρακτηριστικά των εστιών σας:**

**Λιώσιμο**  - αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για λιώσιμο σοκολάτας ή βουτύρου.


**PowerBoost P** - αυτή η λειτουργία βράζει γρήγορα μεγάλες ποσότητες νερού.

**Παύση**  - αυτή η λειτουργία χαμηλώνει τη σκάλα μαγειρέματος στο 1 σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος, προσφέροντάς σας τη δυνατότητα να διατηρείτε ζεστό το φαγητό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

**Bridge**  - αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να συνδυάσετε και τις δύο

αριστερές ζώνες και να χρησιμοποιήσετε μεγαλύτερα μαγειρικά σκεύη. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε με τη λειτουργία Στο Τηγάνι.

**Hob<sup>3</sup>Hood** - αυτή η λειτουργία συνδέει τις εστίες με έναν ειδικό απορροφητήρα και προσαρμόζει ανάλογα την ταχύτητα του ανεμιστήρα.

**Κλείδωμα**  - αυτή η λειτουργία απενεργοποιεί προσωρινά το χειριστήριο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

**Κλείδ. ασφ. για παιδ.** - αυτή η λειτουργία απενεργοποιεί το χειριστήριο όταν οι εστίες δεν λειτουργούν αποτρέποντας την ακούσια χρήση.

**Χρονόμετρο, Χρονοδιακόπτης Αντίστροφης Μέτρησης και Χρονομετρητής** - αυτές είναι τρεις λειτουργίες που μπορείτε να επιλέξετε ώστε να παρακολουθείτε τον χρόνο μαγειρέματος.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση».

## 4.5 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

**III / II / I** Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα. Η ένδειξη υποδεικνύει το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας.

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία μαγειρέματος απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Η υαλοκεραμική επιφάνεια θερμαίνεται από τη θερμότητα του μαγειρικού σκεύους.

## 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!





Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Χρήση της οθόνης



- Μόνο τα σύμβολα με οπισθοφωτισμό μπορούν να χρησιμοποιηθούν.

- Για να ενεργοποιήσετε μια επιλογή, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο στην οθόνη.
- Η επιλεγμένη λειτουργία ενεργοποιείται όταν απομακρύνετε το δάκτυλο από την οθόνη.
- Για να πραγματοποιήσετε κύλιση στις διαθέσιμες επιλογές, κάντε μια γρήγορη κίνηση ή σύρετε το δάκτυλό σας κατά μήκος της οθόνης. Η ταχύτητα της κίνησης προσδιορίζει πόσο γρήγορα κινείται η οθόνη.
- Η κύλιση μπορεί να σταματήσει μόνη της ή μπορείτε να την σταματήσετε αμέσως αν αγγίξετε την οθόνη.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις περισσότερες παραμέτρους που εμφανίζονται στην οθόνη αγγίζοντας τα αντίστοιχα σύμβολα.
- Για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία ή τον χρόνο, μπορείτε να πραγματοποιήσετε κύλιση στη λίστα ή/και να αγγίξετε την επιλογή που θέλετε να επιλέξετε.
- Όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και κάποια από τα σύμβολα εξαφανίζονται από την οθόνη, αγγίξτε την πάλι. Όλα τα σύμβολα επανεμφανίζονται.
- Για συγκεκριμένες λειτουργίες, όταν τις ξεκινάτε, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο με πρόσθετες πληροφορίες. Για να απενεργοποιήσετε το αναδυόμενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το  προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Πρώτα επιλέξτε μια ζώνη για να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες χρονοδιακόπτη.

#### Χρήσιμα σύμβολα για την πλοήγηση στην οθόνη

|   |  |
|---|--|
|  | Για επιβεβαίωση της επιλογής ή της ρύθμισης.           |
|  | Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω / εμπρός στο Μενού. |
|  | Για κύλιση προς τα πάνω / κάτω των οδηγιών στην οθόνη. |
|  | Για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση των επιλογών.        |

#### Χρήσιμα σύμβολα για την πλοήγηση στην οθόνη

|   |   |
|---|---|
|  | Για κλείσιμο του αναδυόμενου παραθύρου. |
|  | Για την ακύρωση μιας ρύθμισης.          |

### 5.2 Σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή για πρώτη φορά

Όταν συνδέετε τις εστίες στο ρεύμα, πρέπει να ρυθμίσετε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις στο Μενού > Ρυθμίσεις > Ρύθμιση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».

### 5.3 Βαθμονόμηση του Αισθ. Φαγητού

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού πρέπει να τον βαθμονομήσετε, ώστε να εξασφαλίσετε ότι οι μετρήσεις θερμοκρασίας είναι σωστές.


Αφού ο Αισθ. Φαγητού βαθμονομηθεί σωστά, μετρά τη θερμοκρασία στο σημείο βρασμού με εύρος σφάλματος + / - 2 °C.

Ακολουθήστε τη διαδικασία όταν:

- κάνετε εγκατάσταση των εστιών για πρώτη φορά,
- μετακινήσετε τις εστίες σε διαφορετική θέση (αλλαγή υψόμετρου),
- αντικαταστήσετε τον Αισθ. Φαγητού.



Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος με διάμετρο βάσης 180 mm και γεμίστε το με 1 - 1,5 l νερό.

1. Για να βαθμονομήσετε ή να βαθμονομήσετε εκ νέου τη λειτουργία, τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος ενός σκεύους. Γεμίστε το σκεύος με κρύο νερό, τουλάχιστον μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους και τοποθετήστε το στην εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το 

Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Αισθ. Φαγητού > Βαθμονόμηση από τη λίστα.


Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

3. Αγγίξτε το Start δίπλα από τη ζώνη μαγειρέματος.

Εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο πληροφοριών όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία.




Μην προσθέσετε αλάτι στο νερό καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει τη διαδικασία.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.

## 5.4 Σύζευξη του Αισθ. Φαγητού

Αρχικά, οι εστίες σας είναι συζευγμένες με τον Αισθ. Φαγητού κατά την παράδοση.

Αν αντικαταστήσετε τον Αισθ. Φαγητού με έναν καινούριο, πρέπει να πραγματοποιήσετε σύζευξη με τις εστίες σας.


1. Αγγίξτε το .  
Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Αισθ. Φαγητού > Σύζευξη από τη λίστα.
2. Αγγίξτε το Αποσύνδεση για να αποσυνδέσετε τον προηγούμενο Αισθ. Φαγητού.

3. Αγγίξτε το Σύζευξη δίπλα από τη ζώνη μαγειρέματος.


Εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο.


4. Εισαγάγετε τον πενταψήφιο κωδικό που είναι χαραγμένος στον καινούριο σας Αισθ. Φαγητού, χρησιμοποιώντας το αριθμητικό πληκτρολόγιο.

5. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση. Ο Αισθ. Φαγητού έχει πλέον συζευχθεί με τις εστίες.  
Να κάνετε πάντα βαθμονόμηση του Αισθ. Φαγητού μετά τη σύζευξη.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.

## 5.5 Μενού δομή

Αγγίξτε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις των εστιών ή για να ενεργοποιήσετε ορισμένες λειτουργίες.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Ο πίνακας εμφανίζει τη βασική δομή του Μενού.

|                      |  |
|----------------------|--|
| Μαγείρεμα με βοήθεια | Ανατρέξτε στην ενότητα Μαγείρεμα με βοήθεια στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Λειτουργίες Εστιών   | Sous-vide  |
|                      | Θερμόμετρο   |
|                      | Λιώσιμο  |

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Ρυθμίσεις             | Κλειδ. ασφ. για παιδ.   |
|                       | Χρονόμετρο  |
| Hob <sup>2</sup> Hood | Ανατρέξτε στην ενότητα Hob <sup>2</sup> Hood στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Αισθ. Φαγητού         | Σύνδεση   |
|                       | Βαθμονόμηση   |
|                       | Σύζευξη   |
| Ρύθμιση               | Μαγείρεμα με βοήθεια  |
|                       | Γλώσσα  |
|                       | Ήχοι Πλήκτρων   |
|                       | Ένταση Βομβητή  |
|                       | Φωτεινότητα Οθόνης  |
| Σέρβις                | Λειτουργία Demo   |
|                       | Άδεια   |
|                       | Εμφάνιση Έκδ. Λογισμικού  |
|                       | Ιστορικό Συναγερμών   |
|                       | Επαν. όλων των ρυθμ.  |


## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το  για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

### 6.2 Αυτόματη Απενεργοποίηση

**Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:**

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα

(ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.).

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε τον πίνακα χειριστηρίων.

- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος σε κάποια ζώνη. Αναβοσβήνει το λευκό σύμβολο ζώνης μαγειρέματος και η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, εμφανίζεται ένα

μήνυμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.

**Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:**

| Σκάλα μαγειρέματος | Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1 - 2              | 6 ώρες                               |
| 3 - 5              | 5 ώρες                               |
| 6                  | 4 ώρες                               |
| 7 - 9              | 1,5 ώρα                              |



Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Στο Τηγάνι, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 1,5 ώρα. Για το Sous-vide, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 4 ώρες.

### 6.3 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος. Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στις διαστάσεις της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

Αφού τοποθετήσετε ένα σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, οι εστίες το ανιχνεύουν αυτόματα και ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη. Ο διακόπτης ολίσθησης είναι ορατός για 8 δευτερόλεπτα, έπειτα η οθόνη επιστρέφει στην κύρια προβολή. Για να κλείσετε τον διακόπτη ολίσθησης γρηγορότερα, πατήστε στην οθόνη έξω από την περιοχή του διακόπτη ολίσθησης.

Όταν είναι ενεργές άλλες ζώνες, η σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη που θέλετε να χρησιμοποιήσετε μπορεί να είναι περιορισμένη. Ανατρέξτε στην ενότητα «Διαχείριση ισχύος».

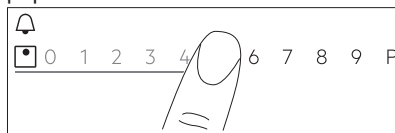


Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους τύπους μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές». Ελέγξτε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους στην ενότητα «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

### 6.4 Σκάλα μαγειρέματος

1. Ενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Τοποθετήστε το σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος. Ο διακόπτης ολίσθησης για την ενεργή ζώνη μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη και είναι ενεργή για 8 δευτερόλεπτα.
3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε την επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει.



Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης στην κύρια οθόνη του χειριστηρίου και μετακινήστε το δάχτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά (για να μειώσετε ή να αυξήσετε τη σκάλα μαγειρέματος).


### 6.5 Λειτουργία Bridge

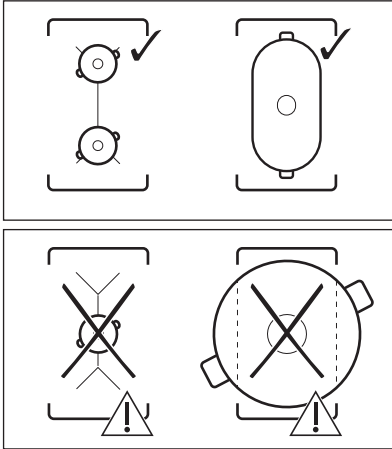
Αυτή η λειτουργία συνδέει δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία με την ίδια σκάλα μαγειρέματος.


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία με μεγάλα μαγειρικά σκεύη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών.



2. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιησετε τη λειτουργία. Το σύμβολο της ζώνης αλλάζει.
3. Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών αλλά να μην υπερβαίνει την περιοχή με τη σήμανση.



Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το . Οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ανεξάρτητα.

## 6.6 PowerBoost

Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί περισσότερη ισχύ για την κατάλληλη επαγωγική ζώνη μαγειρέματος. Εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα.

1. Αγγίξτε πρώτα το σύμβολο της επιθυμητής ζώνης.
2. Αγγίξτε το **P** ή σύρετε το δάκτυλό σας προς τα δεξιά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

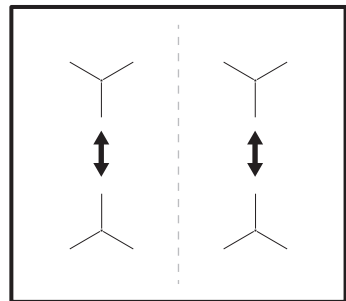
Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει. Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία χειροκίνητα, επιλέξτε τη ζώνη και αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος.



Για τιμές μέγιστης διάρκειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

## 6.7 Διαχείριση ισχύος

- Οι ζώνες μαγειρέματος είναι ομαδοποιημένες σύμφωνα με την τοποθεσία και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Δείτε την εικόνα.
- Η κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3.680 W.
- Η λειτουργία διαιρεί την ισχύ ανάμεσα στις ζώνες μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση.
- Η λειτουργία ενεργοποιείται όταν η συνολική ηλεκτρική ισχύς των ζωνών μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες σε μία φάση υπερβαίνει τα 3.680 W.
- Η λειτουργία μειώνει την ισχύ στις άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση, γεγονός που επηρεάζει τη διαθέσιμη σκάλα μαγειρέματος.
- Η μέγιστη σκάλα μαγειρέματος είναι ορατή στον διακόπτη ολίσθησης. Μόνα τα λευκά ψηφία είναι ενεργά.
- Αν δεν είναι διαθέσιμη μια υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος, μειώστε την πρώτα για τις άλλες ζώνες μαγειρέματος.



## 6.8 Μαγείρεμα με βοήθεια

Αυτή η λειτουργία προσαρμόζει τις παραμέτρους σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και τις διατηρεί για ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος.

Με τη λειτουργία μπορείτε να μαγειρέψετε μια ευρεία ποικιλία φαγητών όπως Κρέας, Ψάρι και Θαλασσινά, Λαχανικά,

Σούπες, Σάλτσες, Ζυμαρικά ή Γάλα. Διαφορετικές μέθοδοι μαγειρέματος είναι διαθέσιμες για διαφορετικούς τύπους φαγητού, π.χ. για κοτόπουλο μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε Στο Τηγάρι, Sous-vide ή Ποσάρισμα.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία μόνο στην αριστερή πλευρά των εστιών. Το Μαγείρεμα με βοήθεια με τη λειτουργία Sous-vide μπορεί να ενεργοποιηθεί για την εμπρός ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Στο Τηγάρι, μπορεί να ενεργοποιηθεί για την εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος ή και για τις δύο ζώνες μαγειρέματος όταν γεφυρωθούν.

Αν η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια εκτελείται στην εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τις ζώνες στα δεξιά για μαγείρεμα χωρίς τη λειτουργία.

Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο πάτου μεγαλύτερη από 200 mm στην πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος όταν εκτελείται η λειτουργία στην εμπρός αριστερή. Μπορεί να επηρεάσει τη σύνδεση μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και της κεραίας που βρίσκεται κάτω από την επιφάνεια των εστιών.





Μην προθερμαίνετε τα μαγειρικά σκεύη πριν το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης ή υγρά, ανάλογα την περίπτωση. Ξαναζεσταίνετε μόνο κρύα φαγητά.





Για τη λειτουργία Στο Τηγάρι ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Προσθέστε λάδι όταν το σκεύος είναι ζεστό.




Με τη λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια η λειτουργία χρονοδιακόπτη λειτουργεί ως Χρονομετρητής. Δεν διακόπτει τη λειτουργία όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί.

1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  ή το  και επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια.
2. Επιλέξτε τον τύπο φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε από τη λίστα. Για κάθε τύπο φαγητού υπάρχουν μερικές διαθέσιμες επιλογές. Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.
  - Μπορείτε να αγγίξετε το OK στο πάνω μέρος του αναδύομένου παραθύρου για να χρησιμοποιήσετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.
  - Για τη λειτουργία Στο Τηγάρι, μπορείτε να αλλάξετε το προκαθορισμένο επίπεδο θερμότητας. Για μερικά φαγητά μπορείτε να ελέγξετε τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού αν χρησιμοποιήσετε τον Αισθ. Φαγητού.
  - Για τις περισσότερες επιλογές, π.χ. Sous-vide και Ποσάρισμα, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
  - Μπορείτε να αλλάξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο ή να ρυθμίσετε τον δικό σας. Μόνο για τη λειτουργία Sous-vide, ο ελάχιστος χρόνος είναι προκαθορισμένος.



Επιπλέον οδηγίες με λεπτομερείς πληροφορίες είναι διαθέσιμες στην οθόνη. Μπορείτε να κάνετε κύλιση σε αυτές με τα  και .

3. Αγγίξτε το OK. Ακολουθήστε τις οδηγίες στα αναδύομενα παράθυρα. Κάποιες από τις επιλογές ξεκινούν με προθέρμανση. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την πρόοδο στην μπάρα χειριστήριων.
4. Αν εμφανιστεί ένα αναδύομενο παράθυρο με οδηγίες, αγγίξτε το OK και κατόπιν το Start για να συνεχίσετε.

Η λειτουργία εκτελείται με τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις. Για να απενεργοποιήσετε το αναδύομενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το  προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

5. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδύομενο

παράθυρο. Για να κλείσετε το παράθυρο, αγγίξτε το OK.

Η λειτουργία δεν σταματά αυτόματα. Για τη λειτουργία Sous-vide, οι εστίες θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από τέσσερις ώρες κατά το μέγιστο. Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  ή το  ή το σύμβολο της ενεργής ζώνης και επιλέξτε το Stop. Για επιβεβαίωση, αγγίξτε το Ναι στο αναδυόμενο παράθυρο.

## 6.9 Sous-vide

Για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριού ή λαχανικών με τη χρήση της λειτουργίας χρειάζεστε κατάλληλες σακούλες που σφραγίζουν ή πλαστικές σακούλες και συσκευή σφράγισης κενού αέρος. Τοποθετήστε το φαγητό με τα καρυκεύματα σε σακούλες, αφαιρέστε τον αέρα και σφραγίστε τις. Μπορείτε επίσης να αγοράσετε έτοιμες μερίδες φαγητού για να τις μαγειρέψετε με αυτόν τον τρόπο.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!





Βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις αρχές ασφαλείας τροφίμων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές».


Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία (μεταξύ 35 και 85 °C), ώστε να είναι κατάλληλος για το είδος φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε. Χρησιμοποιήστε 4 λίτρα νερό κατά το μέγιστο, καλύψτε το σκεύος με καπάκι. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις παραμέτρους μαγειρέματος, ανατρέξτε στον πίνακα του Οδηγού μαγειρέματος στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές». Ξεπαγώστε τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.

Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για την εμπρός αριστερή ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος. Αν εκτελείται η λειτουργία Sous-vide, χρησιμοποιήστε τις ζώνες στα δεξιά για μαγείρεμα χωρίς τη λειτουργία.



Με τη λειτουργία Sous-vide η λειτουργία χρονοδιακόπτη λειτουργεί ως Χρονομετρητής. Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα μόνο μετά από τέσσερις ώρες κατά το μέγιστο.





1. Μαγειρέψτε τις μερίδες φαγητού σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.
2. Τοποθετήστε το σκεύος με κρύο νερό στην εμπρός ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος.
3. Αγγίξτε το  > Sous-vide. Μπορείτε επίσης να αγγίξετε το  > Λειτουργίες Εστίων > Sous-vide.
4. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία. Ρυθμίστε τον χρόνο (προαιρετικά). Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τον πάχος και τον τύπο του φαγητού.
5. Αγγίξτε το OK για να συνεχίσετε.
6. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χέιλος του σκεύους.
7. Αγγίξτε το OK για να κλείσετε το αναδυόμενο παράθυρο.
8. Αγγίξτε το Start για να ενεργοποιήσετε την προθέρμανση. Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση.
9. Τοποθετήστε τις μερίδες φαγητού σε σακούλες κάθετα μέσα στο σκεύος (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια σχάρα Sous-vide). Αγγίξτε το Start. Αν ρυθμίσετε το Χρονομετρητής, ξεκινά να εκτελείται μαζί με τη λειτουργία.
10. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Για να σταματήσετε το σήμα, αγγίξτε το .


Για να διακόψετε ή να προσαρμόσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  ή το σύμβολο της ενεργής ζώνης και κατόπιν το Stop. Για επιβεβαίωση, αγγίξτε το Ναι στο αναδυόμενο παράθυρο.

## KeepTemperature

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Sous-vide για μαγείρεμα ενώ ο Αισθ. Φαγητού ελέγχει με ακρίβεια και διατηρεί τη θερμοκρασία (με ακρίβεια + / - 1 °C). Μπορείτε να μαγειρέψετε μια ευρεία ποικιλία φαγητών όπως μαρινάδες με καρυκεύματα ή σάλτσες (π.χ. διάφορα είδη κάρυ ή ψαρόσουπες). Μπορείτε να ορίσετε τις δικές σας παραμέτρους ή να ανατρέξετε στον πίνακα του Οδηγού μαγειρέματος στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές».

Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για την εμπρός αριστερή ή πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος.

1. Αγγίξτε το  > Λειτουργίες Εστιών > Sous-vide ή μεταβείτε στη λειτουργία αγγίζοντας το  > Sous-vide.
2. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία.  
Ρυθμίστε τον χρόνο (προαιρετικά).
3. Αγγίξτε το OK για να συνεχίσετε.
4. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χείλος του σκεύους ή τοποθετήστε τον μέσα στο φαγητό.
5. Αγγίξτε το Start για να ενεργοποιήσετε την προθέρμανση. Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο.
6. Αγγίξτε το OK για να κλείσετε το αναδυόμενο παράθυρο.
7. Αγγίξτε το Start.  
Αν ρυθμίσετε το Χρονομετρητής, ξεκινά να εκτελείται μαζί με τη λειτουργία.
8. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Για να σταματήσετε το σήμα, αγγίξτε το .




Για να διακόψετε ή να προσαρμόσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  ή το σύμβολο της ενεργής ζώνης και κατόπιν το Stop. Για επιβεβαίωση, αγγίξτε το Ναι στο αναδυόμενο παράθυρο.

## 6.10 Θερμόμετρο

Με αυτή τη λειτουργία ο Αισθ. Φαγητού λειτουργεί ως θερμόμετρο και σας βοηθά να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία του φαγητού ή του υγρού κατά το μαγείρεμα. Για παράδειγμα, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να ζεστάνετε γάλα ή να ελέγξετε τη θερμοκρασία της βρεφικής τροφής.


Πρέπει να είναι ενεργή τουλάχιστον μία ζώνη μαγειρέματος για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για όλες τις ζώνες μαγειρέματος αλλά μόνο για μία ζώνη μαγειρέματος τη φορά.


1. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού μέσα στο φαγητό ή στο υγρό μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους.
2. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το μενού του Αισθ. Φαγητού και επιλέξτε το Θερμόμετρο. Μπορείτε επίσης να αγγίξετε το  > Λειτουργίες Εστιών > Θερμόμετρο.
3. Αγγίξτε το Start.  
Η μέτρηση ξεκινά στην ενεργή ζώνη μαγειρέματος.  
Αν καμία από τις ζώνες μαγειρέματος δεν είναι ενεργή, εμφανίζεται ένα ενημερωτικό αναδυόμενο παράθυρο. Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε τα ψηφία που υποδεικνύουν τη θερμοκρασία ή το  και επιλέξτε Stop.

## 6.11 Λιώσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να λιώσετε διάφορα προϊόντα, π.χ. σοκολάτα ή βούτυρο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μόνο για μία ζώνη μαγειρέματος τη φορά.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Λειτουργίες Εστιών > Λιώσιμο από τη λίστα.
3. Αγγίξτε το Start.  
Πρέπει να επιλέξετε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.  
Αν η ζώνη μαγειρέματος είναι ήδη ενεργή, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο

παράθυρο. Ακυρώστε την προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.



Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης και κατόπιν αγγίξτε το Stop.


## 6.12 || Παύση



Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται σε λειτουργία στη χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος.


Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία όταν εκτελείται η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια ή Sous-vide.

Όταν η λειτουργία είναι ενεργή, μόνο τα σύμβολα  και  μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Όλα τα άλλα σύμβολα στο χειριστήριο είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Ανάβει η ένδειξη . Η σκάλα μαγειρέματος έχει μειωθεί στη θέση 1. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το .

Η λειτουργία σταματά το PowerBoost. Η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος ενεργοποιείται ξανά όταν αγγίξτε πάλι το .

## 6.13 Χρονοδιακόπτης

### Χρονοδιακόπτης Αντίστροφης Μέτρησης

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να καθορίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.


Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία για κάθε ζώνη μαγειρέματος ξεχωριστά.



1. Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για την κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν ρυθμίστε τη λειτουργία.

2. Αγγίξτε το σύμβολο ζώνης.

3. Αγγίξτε το .


Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.


4. Επιλέξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.


Τα σύμβολα αλλάζουν σε  .



5. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες ή/και λεπτά).

6. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το  για να ακυρώσετε την επιλογή σας.

Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη .

Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος στη θέση 0. Εναλλακτικά, αγγίξτε το  στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το  δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

### Χρονομετρητής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες αλλά οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν.

Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.



1. Επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.


Ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη.

2. Αγγίξτε το .

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.


3. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες και λεπτά).
4. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το **X** για να ακυρώσετε την επιλογή σας. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.


Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **X** δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.


### Χρονόμετρο

Η λειτουργία ξεκινά να μετρά αυτόματα αμέσως αφού ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας.

1. Αγγίξτε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση στο Μενού.
2. Κάντε κύλιση στο Μενού για να επιλέξετε το Ρυθμίσεις > Χρονόμετρο.
3. Αγγίξτε τον διακόπτη για να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Η λειτουργία δεν σταματά όταν σηκώνετε το σκεύος. Για να κάνετε επαναφορά στη λειτουργία και να την ξεκινήσετε πάλι

χειροκίνητα, αγγίξτε το  και επιλέξτε το Επαναφορά από το αναδυόμενο παράθυρο. Η λειτουργία ξεκινά να μετρά από το 0. Για να κάνετε Πάυση της λειτουργίας για μια περίοδο


μαγειρέματος, αγγίξτε το  και επιλέξτε το Πάυση από το αναδυόμενο παράθυρο. Επιλέξτε το Start για να συνεχίσει η μέτρηση.


### 6.14 Κλείδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι εστίες λειτουργούν. Αυτό

αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της σκάλας μαγειρέματος.

Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.


Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  για 3 δευτερόλεπτα.






Όταν απενεργοποιήσετε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.


### 6.15 Κλειδ. ασφ. για παιδ.


Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.


1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Κλειδ. ασφ. για παιδ. από τη λίστα.
3. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη και αγγίξτε τα γράμματα A-O-X με αλφαβητική σειρά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τον διακόπτη.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το  ή το .

### 6.16 Γλώσσα

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Γλώσσα από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα.


Αν επιλέξετε τη λάθος γλώσσα, αγγίξτε το . Εμφανίζεται μια λίστα. Διαλέξτε την τρίτη επιλογή από πάνω και έπειτα την προτελευταία επιλογή. Στη συνέχεια, διαλέξτε τη δεύτερη επιλογή. Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να επιλέξετε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα. Τέλος, επιλέξτε την επιλογή στα δεξιά.


Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το

αναδύομένο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

## 6.17 Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή

Μπορείτε να επιλέξετε τον τύπο του ήχου που επιθυμείτε να εκπέμπουν οι εστίες σας ή να απενεργοποιήσετε πλήρως τους ήχους. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του «κλικ» (προεπιλογή) και του «μπιπ».


1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη επιλογή.


Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδύομένο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

## 6.18 Φωτεινότητα Οθόνης

Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπάρχουν 4 επίπεδα φωτεινότητας, 1 είναι το πιο χαμηλό και 4 το πιο υψηλό.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Φωτεινότητα Οθόνης από τη λίστα.
3. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδύομένο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

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

Είναι μια εξελιγμένη αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες σε έναν ειδικό απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται αυτόματα με βάση τη ρύθμιση της λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμότερου μαγειρικού σκεύους στις εστίες.

Για τους περισσότερους απορροφητήρες, το σύστημα τηλεχειρισμού είναι απενεργοποιημένο αρχικά. Ενεργοποιήστε το προτού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματα, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη θέση H1 - H6. Οι εστίες είναι αρχικά ρυθμισμένες στη θέση H5. Ο απορροφητήρας αντιδρά όποτε χρησιμοποιείτε τις εστίες. Οι εστίες αναγνωρίζουν τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους αυτόματα και ρυθμίζουν την ταχύτητα του ανεμιστήρα. Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες να ενεργοποιούν μόνο τον φωτισμό επιλέγοντας το H1.



Αν αλλάξετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα στον απορροφητήρα, η προεπιλεγμένη σύνδεση με τις εστίες απενεργοποιείται. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε και τις δύο συσκευές και ενεργοποιήστε τις ξανά.

| Λειτουργία       | Αυτόματος φωτισμός | Βράσιμο <sup>1)</sup> | Τηγάνισμα <sup>2)</sup> |
|------------------|--------------------|-----------------------|-------------------------|
| H0               | OFF                | OFF                   | OFF                     |
| H1               | ON                 | OFF                   | OFF                     |
| H2 <sup>3)</sup> | ON                 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1   |
| H3               | ON                 | OFF                   | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1   |
| H4               | ON                 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1   |

| Λειτουργία | Αυτόματος φωτισμός | Βράσιμο <sup>1)</sup> | Τηγάνισμα <sup>2)</sup> |
|------------|--------------------|-----------------------|-------------------------|
| H5         | ON                 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 2   |
| H6         | ON                 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 2 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 3   |

1) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία βρασμού και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

2) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία τηγανίσματος και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

3) Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και τον φωτισμό και δεν εξαρτάται από τη θερμοκρασία.

## Αλλαγή λειτουργιών


Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με το επίπεδο θορύβου / την ταχύτητα

ανεμιστήρα, μπορείτε να αλλάξετε τις λειτουργίες χειροκίνητα.

1. Αγγίξτε το .

Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Hob<sup>2</sup>Hood από τη λίστα.

2. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.

Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και απενεργοποιήσετε τις εστίες, ο ανεμιστήρας του απορροφητήρα ενδέχεται να συνεχίσει να λειτουργεί για ορισμένο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το σύστημα απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα αυτόματα και σας αποτρέπει από ακούσια ενεργοποίηση του για τα επόμενα 30 δευτερόλεπτα.

Ο φωτισμός του απορροφητήρα απενεργοποιείται 2 λεπτά μετά την απενεργοποίηση των εστιών.

## 7. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Μαγειρικό σκεύος



Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα δυνατό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί πολύ γρήγορα τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος.



Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

χάλυβας, πολυστρωματικός πυθμένας (σημασμένος ως κατάλληλος από τον κατασκευαστή).

- **ακατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

**Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για επαγωγική εστία, εάν:**

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε μια ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκει τη βάση του μαγειρικού σκεύους.

### Υλικό μαγειρικών σκευών

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος



- i** Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη. Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.

### Διαστάσεις μαγειρικών σκευών

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

Η απόδοση της ζώνης μαγειρέματος εξαρτάται από τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Ένα μαγειρικό σκεύος με μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη λαμβάνει μόνο ένα μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.

- i** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

## 7.2 Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

### Εάν ακούτε:

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).

- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή, το σκεύος ανιχνεύεται αφού το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
- συριγμό, βόμβο: λειτουργεί ο ανεμιστήρας.

**Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία.**

## 7.3 Όκο Timer (Χρονοδιακόπτης Εξοικονόμησης Ενέργειας)

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης μαγειρέματος απενεργοποιείται πριν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης. Η διαφορά στο χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

## 7.4 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος μιας ζώνης και της κατανάλωσής της σε ενέργεια δεν είναι γραμμική. Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της κατανάλωσης ενέργειας. Αυτό σημαίνει ότι μια ζώνη μαγειρέματος με ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργειά της.

- i** Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

| Σκάλα μαγειρέματος | Χρήση:   | Χρόνος (min)   | Συμβουλές                                    |
|--------------------|--|----------------|--|
| 1                  | Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών.           | όσο απαιτείται | Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος. |
| 1 - 2              | Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα. | 5 - 25         | Ανακατεύετε ανά διαστήματα.                  |
| 1 - 2              | Χτύπημα: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά.                  | 10 - 40        | Μαγειρεύετε με το καπάκι.                    |



| Σκάλα μαγει-<br>ρέματος | Χρήση:  | Χρό-<br>νος<br>(min) | Συμβουλές   |
|-------------------------|---|----------------------|---|
| 2 - 3                   | Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.   | 25 - 50              | Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε στο ενδιάμεσο τις συνταγές που περιέχουν γάλα. |
| 3 - 4                   | Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.   | 20 - 45              | Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.  |
| 4 - 5                   | Πατάτες στον ατμό.  | 20 - 60              | Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.  |
| 4 - 5                   | Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσότητων τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.   | 60 - 150             | Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.  |
| 6 - 7                   | Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κourκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς. | όσος απαιτείται      | Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.  |
| 7 - 8                   | Δυνατό τηγάνισμα, παταοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.   | 5 - 15               | Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.  |
| 9                       | Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.                         |                      |   |
| <b>P</b>                | Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. Ενεργοποιείται η λειτουργία PowerBoost.  |                      |   |

## 7.5 Υποδείξεις και Συμβουλές για τον Αισθ. Φαγητού

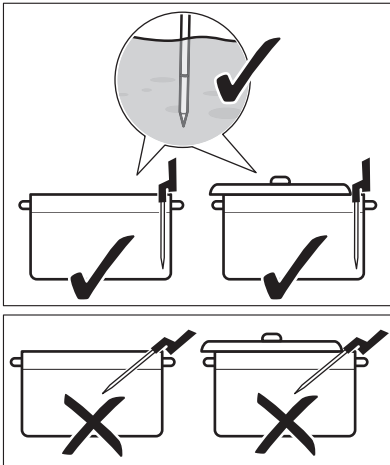


Για λειτουργίες όπως Μαγείρεμα με βοήθεια και Sous-vide, μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού στην αριστερή πλευρά των εστιών μόνο. Με τη λειτουργία Θερμόμετρο, μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον Αισθ. Φαγητού και στη δεξιά πλευρά των εστιών.

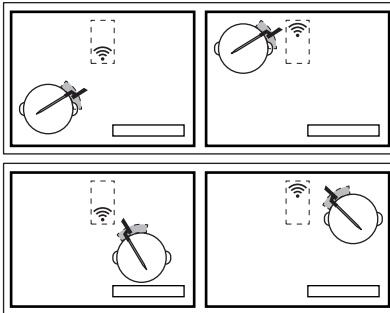
- Βυθίστε τον Αισθ. Φαγητού στο υγρό, εντός του προτεινόμενου εύρους βύθισης. Το σημάδι ελάχιστου βάθους πρέπει να καλύπτεται.
- Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο χέλιος του σκεύους. Αν είναι εφικτό, διατηρήστε τον σε κάθετη θέση. Βεβαιωθείτε ότι η άκρη του έρχεται σε επαφή με τον πάτο του σκεύους. Η λαβή του Αισθ. Φαγητού πρέπει να βρίσκεται πάντα έξω από το σκεύος.

Για τη διασφάλιση ισχυρής σύνδεσης (  ,  ) μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και των εστιών:

**Για υγρά**

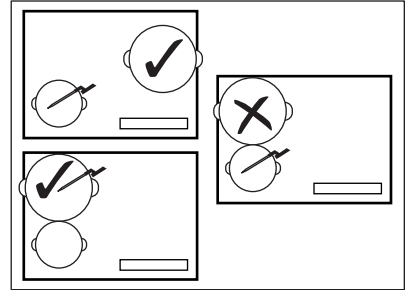


- Αν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε τον Αισθ. Φαγητού στην αριστερή πλευρά των εστιών, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται κοντά στο κέντρο της εστίας, στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 1-3 η ώρα. Αν επιθυμείτε να τον χρησιμοποιήσετε στη δεξιά πλευρά (με τη λειτουργία Θερμόμετρο), φροντίστε να είναι τοποθετημένος στη θέση του δείκτη ενός ρολογιού που δείχνει 9 - 11 η ώρα. Ανατρέξτε στις παρακάτω εικόνες.



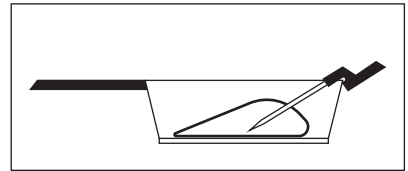
- Μπορείτε να μετακινήσετε τον Αισθ. Φαγητού πάνω στο χείλος του σκεύους αν η σύνδεση δεν επιτευχθεί.
- Μπορείτε να σκεπάστε μερικώς το σκεύος με ένα καπάκι.
- Αν χρησιμοποιήσετε την εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος, μην τοποθετείτε μεγάλα σκεύη στην πίσω αριστερή. Τα μεγάλα σκεύη στην πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος μπορεί να εμποδίσουν το σήμα. Μετακινήστε

το μεγάλο σκεύος στην πίσω δεξιά ζώνη μαγειρέματος.

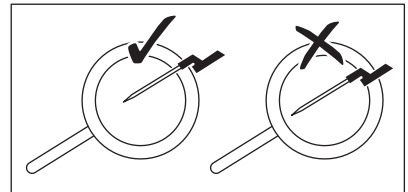


### Για στερεά φαγητά (μέτρηση θερμοκρασίας πυρήνα)

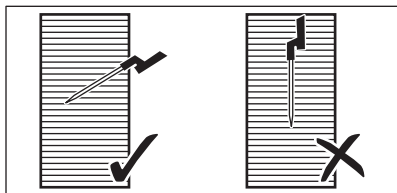
- Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο πιο παχύ μέρος του φαγητού, μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους. Το σημείο μέτρησης πρέπει να είναι στο κεντρικό μέρος της μερίδας.



- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού έχει τοποθετηθεί καλά στο φαγητό. Τα μεταλλικά μέρη του Αισθ. Φαγητού δεν πρέπει να ακουμπάνε τα τοιχώματα του σκεύους. Το άγκιστρο της λαβής πρέπει να είναι στραμμένο προς τα κάτω.



- Για κρέας / ψάρι με πάχος 2 - 3 cm, η άκρη του Αισθ. Φαγητού πρέπει να φτάνει στον πάτο του σκεύους.
- Αφαιρέστε τον Αισθ. Φαγητού προτού γυρίσετε το φαγητό.
- Όταν χρησιμοποιείτε την πλάκα γκριλ plancha, βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού παραμένει στη δεξιά πλευρά, έξω από την επιφάνειά της. Ανατρέξτε στις παρακάτω εικόνες.



## 7.6 Μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες - Αρχές ασφάλειας τροφίμων

Βεβαιωθείτε ότι συμμορφώνεστε με τις ακόλουθες οδηγίες όταν μαγειρεύετε σε χαμηλές θερμοκρασίες, π.χ. Sous-vide.

- Πλένετε / απολυμαίνετε τα χέρια σας προτού προετοιμάσετε το φαγητό. Χρησιμοποιείτε γάντια μίας χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα υψηλής ποιότητας, αποθηκευμένα σε κατάλληλες συνθήκες.
- Πάντα πλένετε σχολαστικά και ξεφλουδίζετε τα φρούτα και τα λαχανικά.
- Διατηρείτε τους πάγκους σας και τις σανίδες κοπής καθαρούς. Χρησιμοποιείτε διαφορετικές σανίδες κοπής για διαφορετικούς τύπους τροφίμων.
- Προσέχετε ιδιαίτερα στην υγιεινή των τροφίμων όταν μαγειρεύετε πουλερικά, αβγά και ψάρι. Τα πουλερικά πρέπει πάντα να μαγειρεύονται σε θερμοκρασία τουλάχιστον 65 °C και για 50 λεπτά τουλάχιστον.
- Φροντίζετε ώστε το ψάρι που θέλετε να μαγειρέψετε με τη χρήση της λειτουργίας Sous-vide να είναι

ποιότητας sashimi, δηλαδή να είναι εξαιρετικά φρέσκο.

- Αποθηκεύετε το μαγειρεμένο φαγητό στο ψυγείο για 24 ώρες κατά το μέγιστο.
- Για άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα ή χρόνιες παθήσεις συνιστάται η παστερίωση του φαγητού πριν από την κατανάλωση. Παστεριώστε το φαγητό στους 60 °C για τουλάχιστον μία ώρα.

## 7.7 Οδηγός μαγειρέματος

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει παραδείγματα τύπων φαγητών και σας δίνει τις ιδανικές θερμοκρασίες και τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος. Οι παράμετροι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη θερμοκρασία, την ποιότητα, τη σύνθεση και την ποσότητα του φαγητού.

Η διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος εξαρτάται περισσότερο από το πάχος του φαγητού παρά από το βάρος του. Για παράδειγμα, για τις μπριζόλες, όσο πιο χοντρό είναι το κομμάτι τόσο πιο πολύς χρόνος απαιτείται ώστε ο πυρήνας του να φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία. Μια μπριζόλα πάχους 2 cm χρειάζεται περίπου μία ώρα για να φτάσει στους 58 °C, ενώ μια πάχους 5 cm χρειάζεται περίπου τέσσερις ώρες.

Παρακολουθήστε την πρώτη διαδικασία μαγειρέματος για να εξασφαλίσετε ότι οι παρακάτω παράμετροι ταιριάζουν στις μαγειρικές σας συνήθειες και τα μαγειρικά σας σκεύη. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις παραμέτρους ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

| Τύπος φαγητού                | Τρόπος μαγειρέματος | Επίπεδο μαγειρέματος | Πάχος / ποσότητα φαγητού | Θερμ. πυρήνα / θερμ. μαγειρέματος (°C) | Χρόνος μαγειρέματος (min) |
|------------------------------|---------------------|----------------------|--------------------------|--|---------------------------|
| Βοδινό - μπριζόλα            | Sous-vide           | λίγο ψημένη          | 2 cm                     | 50 - 54                                | 45 - 90                   |
|                              |                     |                      | 4 cm                     |  | 100 - 150                 |
|                              |                     |                      | 6 cm                     |  | 180 - 250                 |
|                              | μέτρια ψημένη       | 2 cm                 | 55 - 60                  | 45 - 90                                |                           |
|                              |                     | 4 cm                 |                          | 100 - 150                              |                           |
|                              |                     | 6 cm                 |                          | 180 - 250                              |                           |
|                              | καλοψημένη          | 2 cm                 | 61 - 68                  | 45 - 90                                |                           |
|                              |                     | 4 cm                 |                          | 100 - 150                              |                           |
|                              |                     | 6 cm                 |                          | 180 - 250                              |                           |
| Κοτόπουλο - στήθος           | Sous-vide           | καλοψημένο           | 200 - 300 g              | 64 - 72                                | 45 - 60                   |
|                              | Ποσάρισμα           | καλοψημένο           |                          | 68 - 74                                | 35 - 45                   |
| Κοτόπουλο - μπούτι           | Ποσάρισμα           | καλοψημένο           | 200 - 300 g              | 78 - 85                                | 30 - 60                   |
| Χοιρινό - μπριζόλα           | Sous-vide           | καλοψημένο           | 2 cm                     | 60 - 66                                | 35 - 60                   |
| Χοιρινό - φιλέτο             | Sous-vide           | καλοψημένο           | 4 - 5 cm                 | 62 - 66                                | 60 - 120                  |
| Φιλέτο αρνιού                | Sous-vide           | μέτρια ψημένο        | 2 cm                     | 56 - 60                                | 35 - 60                   |
|                              |                     | καλοψημένο           |                          | 64 - 68                                | 40 - 65                   |
| Σπάλα αρνιού (χωρίς κόκκαλα) | Sous-vide           | μέτρια ψημένο        | 200 - 300 g              | 56 - 60                                | 60 - 120                  |
|                              |                     | καλοψημένο           |                          | 64 - 68                                | 65 - 120                  |
| Σολομός                      | Sous-vide           | διάφανο              | 2 cm                     | 46 - 52                                | 20 - 45                   |
|                              |                     |                      | 3 cm                     |  | 35 - 50                   |
|                              | Ποσάρισμα           | διάφανο              | 2 cm                     | 55 - 68                                | 20 - 35                   |
|                              |                     |                      | 3 cm                     |  | 25 - 45                   |
| Τόνος                        | Sous-vide           | διάφανο              | 2 cm                     | 45 - 50                                | 35 - 50                   |
| Γαρίδες                      | Sous-vide           | διάφανο              | 1 - 2 cm                 | 50 - 56                                | 25 - 45                   |

| Τύπος φαγητού     | Τρόπος μαγειρέματος | Επίπεδο μαγειρέματος | Πάχος / ποσότητα φαγητού | Θερμ. πυρήνα / θερμ. μαγειρέματος (°C) | Χρόνος μαγειρέματος (min) |
|-------------------|---------------------|----------------------|--------------------------|--|---------------------------|
| Αβγά              | Sous-vide           | μεγάλο <sup>1)</sup> | Μεσαίο μέγεθος           | 63 - 64                                | 45 - 70 <sup>2)</sup>     |
|                   |                     | μέτριο <sup>1)</sup> |                          | 65 - 67                                | 45 - 70 <sup>2)</sup>     |
|                   |                     | σφιχτό <sup>1)</sup> |                          | 68 - 70                                | 45 - 70 <sup>2)</sup>     |
|                   | Βράσιμο             | μεγάλο               | βράσιμο                  | 4                                      |                           |
|                   |                     | μέτριο               | βράσιμο                  | 7                                      |                           |
|                   |                     | σφιχτό               | βράσιμο                  | 10                                     |                           |
| Ρύζι              | Απορρόφηση          | μαγειρεμένο          | -                        | -                                      | 10 - 30                   |
| Πατάτες           | Βράσιμο             | μαγειρεμένο          | -                        | -                                      | 15 - 30                   |
| Λαχανικά (φρέσκα) | Sous-vide           | μαγειρεμένα          | -                        | 85                                     | 30 - 40                   |
| Σπαράγγια         | Sous-vide           | μαγειρεμένα          | -                        | 85                                     | 30 - 40                   |

1) Το ασπράδι παραμένει υγρό.

2) Οι χρόνοι είναι για αβγά μεσαίου μεγέθους. Για μεγάλα αβγά και για αβγά από το ψυγείο προσθέστε ένα λεπτό στον χρόνο μαγειρέματος.

### Πρόσθετες συμβουλές για το Μαγείρεμα με βοήθεια:

- Γεμίστε το σκεύος με κατάλληλη ποσότητα υγρού (π.χ. μεταξύ 1 - 3 λίτρα) πριν το μαγείρεμα. Προσπαθήστε να αποφύγετε την προσθήκη επιπλέον υγρού κατά το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιείτε καπάκι για εξοικονόμηση ενέργειας και για να επιτυγχάνεται ταχύτερα η θερμοκρασία (ισχύει και για την προθέρμανση νερού).
- Ανακατεύετε το φαγητό συχνά καθ' όλη τη διάρκεια μαγειρέματος για να διασφαλίσετε ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας.
- Προσθέστε αλάτι στην αρχή του μαγειρέματος.
- Ξεπαγώστε τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Προσθέστε λαχανικά (π.χ. μπρόκολο, κουνουπίδι, φασολάκια, λαχανάκια Βρυξελλών) όταν το νερό φτάσει στην

επιθυμητή θερμοκρασία και εμφανιστεί το αναδυόμενο παράθυρο.

- Προσθέστε πατάτες ή ρύζι σε κρύο νερό προτού ξεκινήσετε τη λειτουργία.
- Για βραστά, σάλτσες, σουπές, κάρυ, ραγού, γκούλας και ζωμούς μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες Ξαναζέσταμα ή Σιγοβράσιμο. Πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία Σιγοβράσιμο, τηγανίστε τα υλικά (χωρίς τον Αισθ. Φαγητού) και προσθέστε κρύο υγρό, κατόπιν ενεργοποιήστε τη λειτουργία από το Μαγείρεμα με βοήθεια.
- Για μικρά θαλασσινά, π.χ. φέτες / πόδια χταποδιού ή οστρακοειδή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Στο Τηγάνι.

### Πρόσθετες συμβουλές για το Στο Τηγάνι:



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση.



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε τηγάνια με επίστρωση μόνο στη χαμηλή σκάλα μαγειρέματος για την αποφυγή πρόκλησης ζημιών και υπερθέρμανσης των μαγειρικών σκευών.

- Ξεκινήστε τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι κρύες (δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση).
- Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι με χοντρό πάτο.
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με ανάγλυφη διακόσμηση στο κέντρο του πάτου.
- Διαφορετικά μεγέθη τηγανιών μπορεί να χρειαστούν διαφορετικούς χρόνους θέρμανσης. Τα βαριά τηγάνια αποθηκεύουν περισσότερη θερμότητα από τα ελαφριά αλλά χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να θερμανθούν.
- Γυρίστε το φαγητό όταν φτάσει στα μισά της επιθυμητής θερμοκρασίας. Οι πολύ χοντρές μερίδες φαγητού πρέπει να γυρίζονται πιο συχνά (π.χ. κάθε δύο λεπτά). Συνιστάται η χρήση της μεθόδου Sous-vide πρώτα, για καλύτερα αποτελέσματα. Για να προσθέσετε μια τελική πινελιά, τοποθετήστε τις προετοιμασμένες μερίδες σε ένα προθερμασμένο τηγάνι και ψήστε τις γρήγορα και από τις δύο πλευρές.
- Αφαιρείτε πάντα τον Αισθ. Φαγητού προτού γυρίσετε το φαγητό.

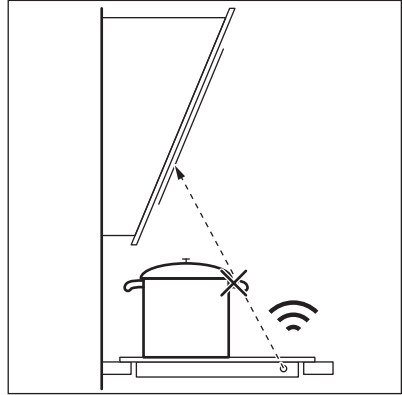
## 7.8 Υποδείξεις και Συμβουλές για Hob<sup>2</sup>Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε το πλαίσιο του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην κατευθύνετε φωτισμό από λαμπτήρα αλογόνου στο πλαίσιο του απορροφητήρα.

- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μη διακόπτετε το σήμα ανάμεσα στις εστίες και τον απορροφητήρα (π.χ. με το χέρι, κάποια χειρολαβή μαγειρικού σκεύους ή με κάποια ψηλή κατασρόλα). Δείτε την εικόνα.

**Ο απορροφητήρας στην εικόνα είναι μόνο για παράδειγμα.**




Διατηρείτε χωρίς εμπόδια το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob<sup>2</sup>Hood.



Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ λειτουργεί το Hob<sup>2</sup>Hood.

### Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob<sup>2</sup>Hood

Για να ανακαλύψετε την πλήρη γκάμα απορροφητήρων που είναι συμβατοί με αυτή τη λειτουργία επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας για τους καταναλωτές. Οι απορροφητήρες Electrolux που είναι συμβατοί με αυτή τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο .

## 8. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

### 8.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα.

Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυσώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.
- Η επιφάνεια των εστιών έχει οριζόντιες αυλακώσεις. Καθαρίστε τις εστίες με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό με απαλές κινήσεις από τα αριστερά προς τα δεξιά. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί από τα αριστερά προς τα δεξιά.

## 9. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 9.1 Τι να κάνετε αν...



| Πρόβλημα  | Πιθανή αιτία   | Αντιμετώπιση   |
|---|--|--|
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες. | Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες. | Ελέγξτε αν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα σύνδεσης.                                       |
|   | Έχει καεί η ασφάλεια.  | Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο. |





| Πρόβλημα  | Πιθανή αιτία  | Αντιμετώπιση   |
|---|---|--|
|   | Μη ρυθμίσετε σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα.  | Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα.  |
|   | Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.   | Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.   |
|   | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση.   | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».   |
| Η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στο άγγιγμα.   | Μέρος της οθόνης είναι καλυμμένο ή τα σκεύη είναι τοποθετημένα πολύ κοντά στην οθόνη.<br>Υπάρχει κάποιο υγρό ή ένα αντικείμενο στην οθόνη.                            | Αφαιρέστε τα αντικείμενα. Μετακινήστε τα σκεύη μακριά από την οθόνη. Καθαρίστε την οθόνη και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες. |
| Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.<br>Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα όταν απενεργοποιούνται οι εστίες. | Καλύψατε ένα ή περισσότερα πεδία αφής με κάποιο αντικείμενο.  | Αφαιρέστε το αντικείμενο από τα πεδία αφής.  |
| Οι εστίες απενεργοποιούνται.  | Τοποθετήσατε ένα αντικείμενο επάνω στο πεδίο αφής ①.  | Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.  |
| Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.  | Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή ο αισθητήρας κάτω από την επιφάνεια των εστιών έχει υποστεί ζημιά.                      | Αν η ζώνη λειτούργησε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.  |
| Αφού ενεργοποιήσετε το Μαγείρεμα με βοήθεια, οι εστίες αρχίζουν να θερμαίνονται, σταματούν και κατόπιν αρχίζουν ξανά.       | Αυτός είναι ένας έλεγχος ασφαλείας για να διασφαλιστεί ότι ο Αισθ. Φαγητού βρίσκεται σε ένα σκεύος για το οποίο έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια. | Είναι μια φυσιολογική διαδικασία και δεν υποδεικνύει καμία δυσλειτουργία.  |
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.  | Μια άλλη ζώνη είναι ήδη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.   | Πρώτα μειώστε την ισχύ της άλλης ζώνης.  |

| Πρόβλημα   | Πιθανή αιτία   | Αντιμετώπιση   |
|--|--|--|
| Τα πεδία αφής έχουν θερμομανθεί.   | Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε τοποθετήσει πολύ κοντά στα χειριστήρια.   | Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.   |
| Η οθόνη υποδεικνύει ότι ο Αισθ. Φαγητού δεν βρέθηκε.   | Η θέση του Αισθ. Φαγητού είναι λανθασμένη. Κάτι εμποδίζει το σήμα του (π.χ. μαγειρικά εργαλεία, μια λαβή σκεύους ή κάποιιο άλλο σκεύος). | Τοποθετήστε σωστά τον Αισθ. Φαγητού. Ανατρέξτε στις εικόνες στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές».<br>Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά αντικείμενα ή άλλα αντικείμενα που μπορεί να εμποδίζουν το σήμα. |
| Η οθόνη δείχνει ότι η θερμοκρασία του νερού είναι υψηλότερη από 100°C.                         | Δεν έχετε βαθμονομήσει τον Αισθ. Φαγητού ή τον βαθμονομήσατε λανθασμένα.<br>Μετακινήσατε τις εστίες σε διαφορετική θέση.                 | Βαθμονομήστε ξανά τον Αισθ. Φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Βαθμονόμηση».<br>Μπορεί να χρειαστεί να ελέγξετε αν ο κωδικός βαθμονόμησης είναι σωστός.<br>Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Σύζευξη».         |
|  | Βάλατε πολύ αλάτι στο νερό.  | Μην προσθέτετε αλάτι σε βραστό νερό.   |
| Η θερμοκρασία δεν είναι ορατή στην οθόνη. Στην οθόνη εμφανίζεται ένα εικονίδιο προειδοποίησης. | Ο Αισθ. Φαγητού δεν συνδέθηκε με τις εστίες επειδή η ισχύς του σήματος είναι πολύ χαμηλή.  | Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού κοντά στην κεραία πάνω στην επιφάνεια των εστιών, προς το κέντρο των εστιών. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».                                      |
|  | Κάτι καλύπτει τον Αισθ. Φαγητού ή την κεραία στην επιφάνεια των εστιών, π.χ. ένα μεταλλικό μαχαίρι ή πιρούνι.                            | Αφαιρέστε οτιδήποτε καλύπτει την κεραία. Φροντίστε να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».                         |
|  | Η σύνδεση μεταξύ του Αισθ. Φαγητού και της κεραίας χάθηκε.   | Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν καλύπτει το σήμα. Μετακινήστε τον Αισθ. Φαγητού πάνω στο χέλιος του σκεύους για να προσαρμόσετε τη θέση του. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».         |

| Πρόβλημα  | Πιθανή αιτία  | Αντιμετώπιση   |
|---|---|--|
|   | Άλλες συσκευές λειτουργούν στην ίδια συχνότητα και διακόπτουν τη σύνδεση.   | Αφαιρέστε τυχόν συσκευές που μπορεί να διακόπτουν τη σύνδεση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά Χαρακτηριστικά».                                 |
| Η θερμοκρασία του φαγητού είναι διαφορετική από την αναμενόμενη.                        | Ο Αισθ. Φαγητού έχει τοποθετηθεί λανθασμένα.  | Βεβαιωθείτε ότι το σημείο μέτρησης βρίσκεται στο πιο παχύ μέρος του φαγητού. Ανατρέξτε στις εικόνες στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές».   |
| Οι εστίες ανιχνεύουν σημαντικές διαφορές στη θερμοκρασία.                               | Προσθέσατε λίγο νερό ή αλλάξατε το σκεύος κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.  | Αποφεύγετε την προσθήκη νερού ή την αλλαγή σκεύους αφού ξεκινήσει η λειτουργία.  |
|   | Η θερμότητα στο σκεύος δεν διανεμήθηκε ομοιόμορφα, ειδικά για τα πηχτά υγρά.  | Ανακατεύετε συχνά το φαγητό.   |
| Το σκεύος θερμαίνεται πολύ ή το φαγητό μαγειρεύεται πολύ και γρήγορα.                   | Χρησιμοποιήσατε ένα σκεύος που είναι πολύ μικρό.  | Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων τα μεγέθη είναι κατάλληλα για την εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά». |
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.  | Εκτελείται μια άλλη λειτουργία στην ίδια ζώνη μαγειρέματος και αυτό αποτρέπει την ενεργοποίηση.   | Διακόψτε τη λειτουργία προτού ενεργοποιήσετε μια άλλη.   |
| Η λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια ή Sous-vide σταματά.                                  | Στην αρχή μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η θερμοκρασία του υγρού εντός του σκεύους είναι υψηλότερη από 40 °C.<br>Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείται είναι ζεστό. | Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα υγρά.<br>Μην προθερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος.   |
| Η επιλογή Hob <sup>2</sup> Hood δεν λειτουργεί.   | Έχετε καλύψει το χειριστήριο.   | Αφαιρέστε το αντικείμενο από το χειριστήριο.   |
| Η επιλογή Hob <sup>2</sup> Hood λειτουργεί, αλλά μόνο ο φωτισμός είναι ενεργοποιημένος. | Έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία H1.   | Αλλάξτε τη λειτουργία σε H2 - H6 ή περιμένετε μέχρι να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία.  |

| Πρόβλημα  | Πιθανή αιτία   | Αντιμετώπιση   |
|---|--|--|
| Οι λειτουργίες H1 - H6 της επιλογής Hob <sup>2</sup> Hood λειτουργούν, αλλά ο φωτισμός είναι απενεργοποιημένος.                     | Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα με τον λαμπτήρα.                                | Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.  |
| Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.  | Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι.   | Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».   |
| Έχει επιλεγεί λάθος γλώσσα.   | Αλλάξατε κατά λάθος τη γλώσσα.   | Κάντε επαναφορά όλων των λειτουργιών στις εργοστασιακές ρυθμίσεις. Επιλέξτε Επαν. όλων των ρυθμ. από το Μενού. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Ρυθμίστε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή. |
| Μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα που λέει ότι η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί. | Η λειτουργία Αυτόματη Απενεργοποίηση απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.   | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά.  |
| Ανάβει η ένδειξη  και εμφανίζεται ένα μήνυμα.      | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδώμα.                                   | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».   |
| Εμφανίζεται η ένδειξη O - X - A.  | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ..                      | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».   |
| Η ένδειξη  αναβοσβήνει.                          | Δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.                            | Τοποθετήστε ένα μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.   |
|   | Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.                                      | Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».  |
|   | Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη. | Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με σωστές διαστάσεις. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».  |

| Πρόβλημα  | Πιθανή αιτία                          | Αντιμετώπιση  |
|---|---------------------------------------|---|
| Ανάβει η ένδειξη  μαζί με έναν αριθμό. | Παρουσιάστηκε σφάλμα στις εστίες.     | Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη  εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Ακούγεται ένας συνεχόμενος ήχος μπιπ.   | Η ηλεκτρική σύνδεση είναι λανθασμένη. | Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει την εγκατάσταση.   |

## 9.2 Αν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά τις

εστίες. Στην περίπτωση εσφαλμένων χειρισμών, η επιδιόρθωση από τον τεχνικό ή τον αντιπρόσωπο θα χρεώνεται κανονικά ακόμη και όταν δεν έχει λήξει η περίοδος εγγύησης. Οι οδηγίες σχετικά με το Κέντρο Σέρβις και οι όροι της εγγύησης βρίσκονται στο βιβλιάρκι της εγγύησης.

# 10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

## 10.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο EIS6648  
 Τύπος 62 B4A 01 CA  
 Επαγωγή 7.35 kW  
 Αρ.Σειρ. ....  
 ELECTROLUX

Κωδικός προϊόντος PNC 949 596 891 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Κατασκευάστηκε στη Γερμανία  
 7.35 kW



## 10.2 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό που περιλαμβάνεται στις εστίες περιέχει λογισμικό που προστατεύεται από πνευματικά δικαιώματα και παρέχεται κατόπιν άδειας της BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 και άλλων.

Δείτε ένα πλήρες αντίγραφο της άδειας στο: Μενού > Ρυθμίσεις > Σέρβις > Άδεια.

Μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη του πηγαίου κώδικα του λογισμικού ανοικτού κώδικα ακολουθώντας τον σύνδεσμο που υπάρχει στην ιστοσελίδα του προϊόντος.

### 10.3 Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος

| Ζώνη μαγειρέματος | Ονομαστική ισχύς (μέγιστη σκάλα μαγειρέματος) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost μέγιστη διάρκεια [min] | Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm] |
|-------------------|---|----------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Εμπρός αριστερά   | 2300  | 3200           | 10                                | 125 - 210                         |
| Πίσω αριστερά     | 2300  | 3200           | 10                                | 125 - 210                         |
| Εμπρός δεξιά      | 1400  | 2500           | 4                                 | 125 - 145                         |
| Πίσω δεξιά        | 1800  | 2800           | 10                                | 145 - 180                         |

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Μεταβάλλεται ανάλογα με το υλικό και τις διαστάσεις των μαγειρικών σκευών.

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα.

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| Συχνότητα λειτουργίας  | 433,05 - 434,73 MHz |
| Μέγιστη ισχύς εκπομπής | 5 dBm               |
| Εύρος θερμοκρασίας     | 0 - 120°C           |
| Κύκλος μέτρησης        | 3 δευτερόλεπτα      |

### 10.4 Αισθ. Φαγητού Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Ο Αισθ. Φαγητού είναι εγκεκριμένος για χρήση σε επαφή με τρόφιμα.

## 11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΌΔΟΣΗ

### 11.1 Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό EU 66/2014 που ισχύει μόνο για την αγορά της ΕΕ

|   |  |  |
|---|--|--|
| Αναγνωριστικό μοντέλου                    | EIS6648  |  |
| Τύπος εστιών                              | Εντοιχιζόμενες εστίες  |  |
| Πλήθος ζωνών μαγειρέματος                 | 4  |  |
| Τεχνολογία θέρμανσης                      | Επαγωγή  |  |
| Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø) | Εμπρός αριστερά<br>Πίσω αριστερά<br>Εμπρός δεξιά<br>Πίσω δεξιά | 21,0 cm<br>21,0 cm<br>14,5 cm<br>18,0 cm |

|  |                 |               |
|--|-----------------|---------------|
| Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking) | Εμπρός αριστερά | 189,1 Wh / kg |
|  | Πίσω αριστερά   | 189,1 Wh / kg |
|  | Εμπρός δεξιά    | 180,2 Wh / kg |
|  | Πίσω δεξιά      | 178,3 Wh / kg |
| Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)             |                 | 184,2 Wh / kg |

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης

Οι μετρήσεις ενέργειας που αναφέρονται στην περιοχή μαγειρέματος αναγνωρίζονται από τις ενδείξεις των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος.


### 11.2 Εξοικονόμηση ενέργειας


Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.

- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

## 12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.

Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

## SATURS

|  |    |
|--|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....           | 40 |
| 2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU.....        | 42 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA.....                    | 45 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....          | 46 |
| 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... | 49 |
| 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....            | 51 |
| 7. PADOMI UN IETEIKUMI.....            | 59 |
| 8. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....            | 66 |
| 9. PROBLĒMRISINĀŠANA.....              | 66 |
| 10. TEHNISKIE DATI.....                | 71 |
| 11. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....            | 72 |

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus. Laipni lūdzam Electrolux!

### Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.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

ℹ 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, taimerī, vai pievienot sistēmai, kas tiek regulāri ieslēgta un izslēgta ar ar utilitārogrammu.

- 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.
- Neuzstādi 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.
- Neuzstādi 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 atvilktnē 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 samezģlošanos.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.
- 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 kontaktlīgzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīgzda ir valīga, 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 atstarpei 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 darbvirsma vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir iekaisējusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektroīkla. Tas jādara, lai novērstu elektrošoku.

- Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.
- Kad ievietojat ēdianu karstā eļļā, tā var šļakstēt.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkaršēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām 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 izvārties 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 plīti 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 tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.
- Atvienojiet ierīci no elektroķīla 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.

## 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 .....

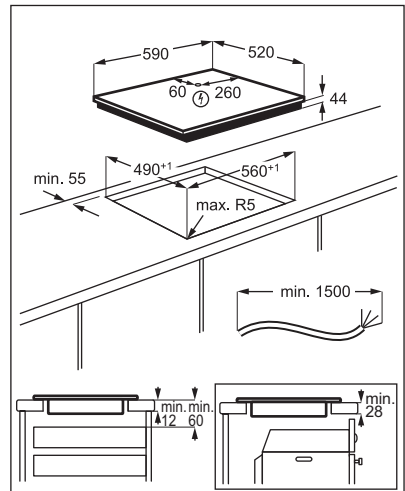
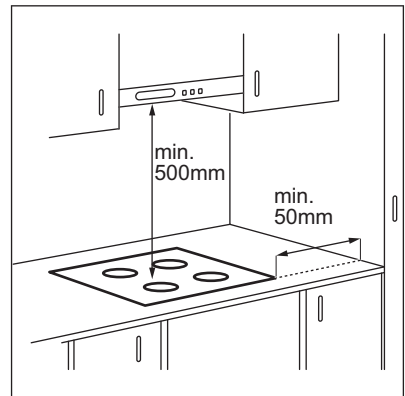
### 3.2 Iebūvējamās plītis

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

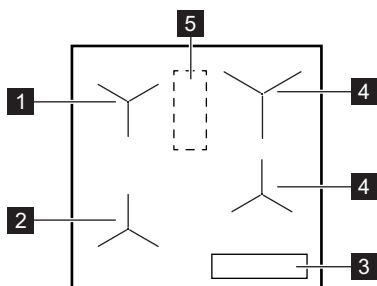




Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt lietas, kas tiek glabātas atvilktnē.

## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



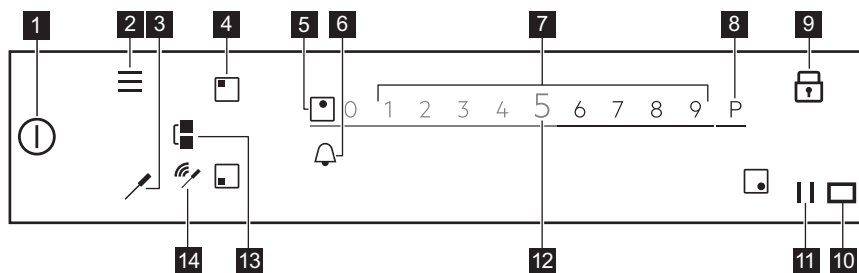
- 1** Indukcijas zona ar Gatavošanas palīgs
- 2** Indukcijas zona ar Gatavošanas palīgs un Pannā cepts
- 3** Vadības panelis
- 4** Indukcijas gatavošanas zona
- 5** Zona ar antenu



#### **UZMANĪBU!**

Nelieciet neko uz plīts virsmas šajā zonā.

### 4.2 Vadības paneļa izkārtojums

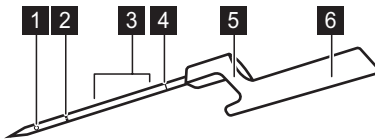


Lai aplūkotu pieejamos iestatījumus, pieskarieties pie atbilstošā simbola.

|          | Simbols | Komentāri           |  |
|----------|---------|---------------------|--|
| <b>1</b> |         | IESLĒGT/<br>IZSLĒGT | Plīts virsmas ieslēgšanai vai izslēgšanai. |
| <b>2</b> |         | Izvēlne             | Lai atvērtu un atvērtu Izvēlne.            |
| <b>3</b> |         | Termozonde          | Lai atvērtu izvēlni Termozonde.            |
| <b>4</b> |         | Zonas izvēle        | Lai atvērtu izvēlētās zonas slīdni.        |
| <b>5</b> | -       | Zonas indikators    | Rāda, kurai zonai aktivizēts slīdnis.      |

|    | Simbols | Komentāri         |  |
|----|---------|-------------------|--|
| 6  |         | -                 | Taimera funkcijas iestatīšanai.  |
| 7  | -       | Slīdnis           | Sildīšanas pakāpes regulēšanai.  |
| 8  |         | PowerBoost        | Funkcijas ieslēgšanai.   |
| 9  |         | Bloķēšana         | Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.  |
| 10 |         | -                 | Hob²Hood Infrasarkanā signāla komunicēšanas 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

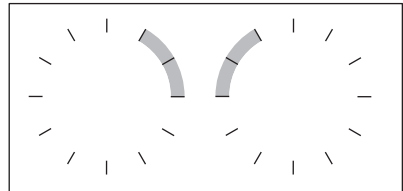


- 1 Mērījumu punkts
- 2 Minimālā līmeņa atzīme
- 3 Ieteiktais iegremdēšanas diapazons (šķidrumiem)
- 4 Kalibrēšanas kods
- 5 Āķis Termozonde novietošanai uz malas
- 6 Rokturis ar iekšējo antenu

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 produktos 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 tādas 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 tādas funkcijas kā Sous-vide, Pannā cepts, Vārīt uz lēnas uguns, Uzkarstēt un daudzās 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;

**Bērn 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.



Sīkāk 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 aizmušgurgaismojumu.
- 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 iestatītu 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 <sup>2</sup> Hood   | Skatiet Hob <sup>2</sup> 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 Iest.   |

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties 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 kļūvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārījies 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                  |
| 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, pieskarieties pie ekrāna ārpus slīdņa zonas.

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

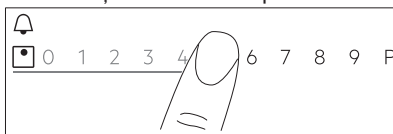
- i** Pārbaudiet, vai katls ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīti. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". Pārbaudiet katla izmēru sadaļā "Tehniskie dati".

### 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. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu vēlamo sildīšanas pakāpi. Simbols kļūst sarkans un palielinās.




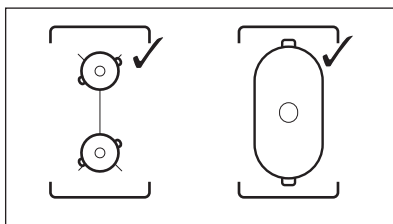
Sildīšanas pakāpi var mainīt arī gatavošanas laikā. Pieskarieties zonas izvēles simbolam vadības panela galvenajā skatījumā un parvietojiet pirkstu pa kreisi vai pa labi (lai pazeminātu vai paaugstinātu sildīšanas pakāpi).

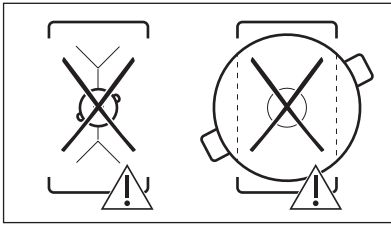
### 6.5 Bridge funkcija


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. Pieskarieties 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 deaktivētu 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.

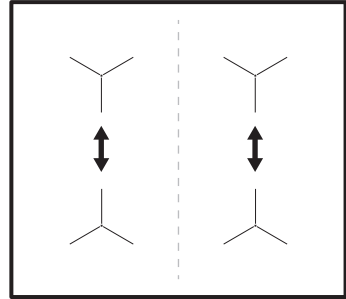


Lai aplūkotu maksimālās ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

## 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. Šķidrumam lietojiet tikai aukstu krāna ūdeni, ja tas nepieciešams. Atkārtoti sasildiet tikai aukstus ēdienus.

 Lai izmantotu Pannā cepts, ievērojiet displejā redzamās norādes. Pieļaujiet 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 Termozone.
  - 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 dārzeņus, 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.

**i** 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 maisiņos 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 bujabēze). 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. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Termozonde izvēli, un atlasiet Termometrs. Varat pieskarties arī  > Plīts funkcijas > Termometrs.
3. Pieskarieties Start. Mēģināšana sākas aktīvajā gatavošanas zonā.  
Ja neviena no gatavošanas zonām nav aktīva, parādās uznirstošais lodziņš.

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


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

Lai apturētu funkciju, pieskarieties pie zonas izvēles simbola un tad pieskarieties 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  || simbolus. Visi pārējie simboli uz vadības panela ir bloķēti.

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Pieskarieties pie ||, lai ieslēgtu funkciju.

|| iedegas. Sildīšanas pakāpe ir samazināta līdz 1.

Lai deaktivizētu funkciju pieskarieties pie ||.





Funkcija izslēdz PowerBoost. Augstāko sildīšanas pakāpe 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. Pieskarieties zonas simbolam.
3. Pieskarieties .  
Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.
4. Atzīmējiet , lai ieslēgtu funkciju.  
Simboli mainās uz  .
5. Bīdīet pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un/vai minūtes).
6. Pieskarieties pie Labi, lai apstiprinātu savu izvēli.

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






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


## Laika atgādinājums

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

Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.


1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu. Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.
2. Pieskarieties pie . Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.
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.

## Bloķēšana

Vadības paneli var nobloķēt plīts virsmas darbības laikā. Tas nepieļaus nejaušu 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 nejaušu 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 pīkstieni.


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 Hob<sup>2</sup>Hood

Uzlabota automātiskā funkcija, kas savieno plīts virsmu un īpašu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkana signāla komunikācijas 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-<br>žīm<br>s  | Auto-<br>māti-<br>skais<br>vie-<br>glais<br>re-<br>žīms | Vārīšana <sup>1)</sup>     | Cepšana <sup>2)</sup>      |
|------------------|---|----------------------------|----------------------------|
| H0               | Licen-<br>ce  | Licence                    | Licence                    |
| H1               | le-<br>slēgt  | Licence                    | Licence                    |
| H2 <sup>3)</sup> | le-<br>slēgt  | 1. ventilato-<br>ra ātrums | 1. ventilato-<br>ra ātrums |
| H3               | le-<br>slēgt  | Licence                    | 1. ventilato-<br>ra ātrums |
| H4               | le-<br>slēgt  | 1. ventilato-<br>ra ātrums | 1. ventilato-<br>ra ātrums |
| H5               | le-<br>slēgt  | 1. ventilato-<br>ra ātrums | 2. ventilato-<br>ra ātrums |

| Re-<br>žīm<br>s | Auto-<br>māti-<br>skais<br>vie-<br>glais<br>re-<br>žīms | Vārišana <sup>1)</sup>     | Cepšana <sup>2)</sup>      |
|-----------------|---|----------------------------|----------------------------|
| H6              | le-<br>slēgt  | 2. ventilato-<br>ra ātrums | 3. ventilato-<br>ra ātrums |


1) Plīts virsma konstatē vārišanas procesus un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Plīts virsma konstatē cepšanas procesus 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 lestatījumi > Hob<sup>2</sup>Hood 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 apakšpusēs.



Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biežākai un plakanākai.

Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.

#### Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmāi 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 | Lietojumus:   | Laiks (min.)        | Ieteikumi   |
|-------------------|---|---------------------|---|
| 1                 | Uzturēt pagatavotus 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             | Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uz-sildīt pusfabrikātus. | 25 - 50             | Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena 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             | Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.                           | 60 - 150            | Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.   |

| Karsēšanas pakāpe | Lietojums:   | Laiks (min.)        | Ieteikumi                  |
|-------------------|--|---------------------|----------------------------|
| 6 - 7             | Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtulu cepšana. | pēc nepieciešamības | Cepšanas laikā apgrieziet. |
| 7 - 8             | Kārtīgi apcept ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.   | 5 - 15              | Cepšanas laikā apgrieziet. |
| 9                 | Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepti), cept kartupeļus frī eļļā.               |                     |                            |
| P                 | Vārīt lielu ūdens daudzumu. Aktivizēta PowerBoost funkcija.  |                     |                            |

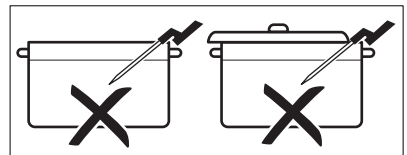
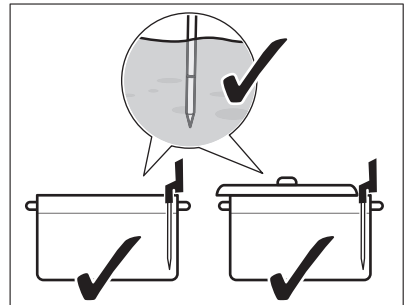
## 7.5 Padomi un ieteikumi Termozonde

- 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.

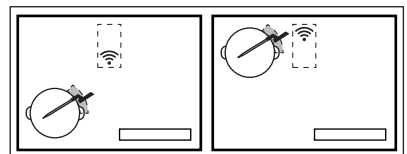
Lai nodrošinātu labu savienojumu (☞, ☞) starp Termozonde un plīts virsmu:

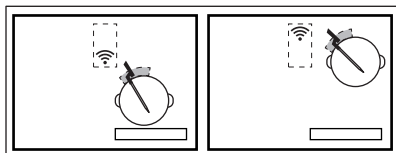
### Šķidrumiem

- 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.



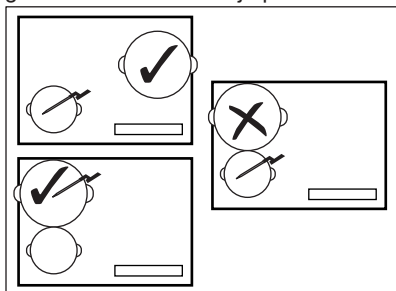
- Ja vēlaties lietot Termozonde plīts virsmas kreisajā pusē, gādāriet, lai tas atrastos plīts virsmas centra tuvumā - pozīcijā, kas atbilst plkst. 1:00 līdz 3:00 pulksteņa ciparnīcā. Ja vēlaties to izmantot labajā pusē (ar Termometrs funkciju), gādāriet, lai tas atrastos pozīcijā, kas atbilst plkst.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





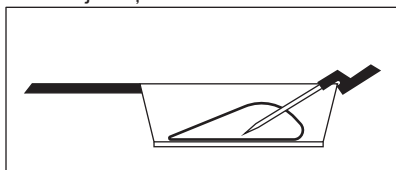
Ja savienojums neizveidojas, Termozonde var pārvietot tālāk gar katla malu.

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

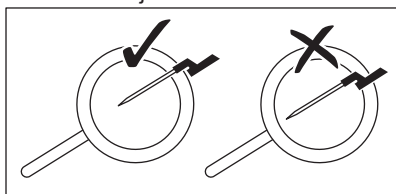


### Cietiem produktiem (produkta iekšējās temperatūras mērījums)

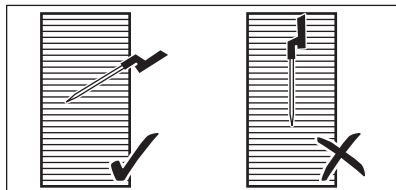
- Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā līdz minimālā līmeņa atzīmei. Mērījumus jāveic porcijas centrālajā daļā.



- Pārliecinieties, ka Termozonde ir cieši ievietots ēdienā. Termozonde metāla detaļās 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 apgriežat ēdienu otrādi.
- Izmantojot planča 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 pasterizēt. Pasterizējiet 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 biežāks 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 pārliecinātos, 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                 |         |

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

<sup>1)</sup> Olas baltums paliek šķidr.

<sup>2)</sup> 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 šķidruma 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 sasildīšanai).



- Maisiet ēdienu 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 Uzksasēt vai Vārit uz lēnas uguns. Pirms Vārit uz lēnas uguns funkcijas aktivizēšanas, apcepjiet 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 sasilšanas laikus. Smagas pannas uztur vairāk karstuma nekā vieglas pannas, taču sasilst ilgāk.

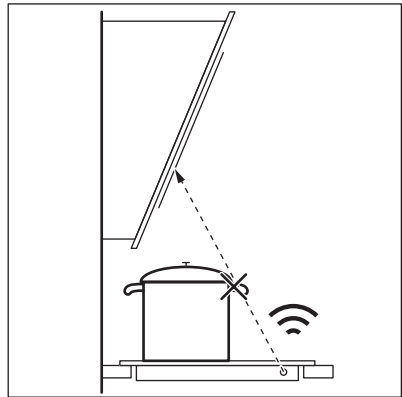
- Apgrieziet produktus uz otru pusi, kad tie sasnieguši pusi no nepieciešamās temperatūras. Ļoti biezi ēdiena gabali jāapgriež biežāk (piem., reizi divās minūtēs). Mēs iesakām vispirms izmantot Sous-vide metodi, lai gūtu labākos rezultātus. Lai pabeigtu ēdiena gatavošanu, uzlieciet sagatavotās porcijas uz iepriekš sasildītās pannas un apcepjiet ātri no abām pusēm.
- Vienmēr izņemiet Termozonde, pirms apgriezāt ēdienu otrādi.

## 7.8 Padomi un ieteikumi Hob<sup>2</sup>Hood

Darbinot plīts virsmu ar funkciju:

- aizsargājiet tvaika nosūcēja paneli no tiešiem saules stariem;
- nenovietojiet halogēna gaismas uz tvaika nosūcēja vadības paneli;
- 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 Hob<sup>2</sup>Hood infrasarkanā signāla komunikācijas ierīces lodziņu tīru.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob<sup>2</sup>Hood.

## Plīts tvaiku nosūcējs ar Hob<sup>2</sup>Hood funkciju

Lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju, skatiet mūsu

interneta vietni. Ar šo funkciju aprīkots Electrolux plīts tvaiku 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 ēdienu 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:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus 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 elektro-klam vai nav pieslēgta padevei. | Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas padevei. Skatiet savienojuma diagrammu.  |
|                                  | Izdedzis drošinātājs.                                       | Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi. |

| <b>Problēma</b>  | <b>Iespējamie iemesli</b>   | <b>Risinājums</b>  |
|--|---|--|
|  | Jūs neiestatāt sildīšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.  | Ieslēdziet plīti vēlreiz un 60 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.  |
|  | Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.   | Pieskarti tikai vienam sensora laukam.   |
|  | Pauze darbojas.   | Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.  |
| Displejs nereaģē uz pieskārienu.   | Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam.<br>Uz displeja ir šķidrums vai kāds priekšmets.      | Noņemiet priekšmetus. Novietojiet katlus tālāk no displeja.<br>Notīriet displeju un nogaidiet, līdz ierīce atdziest. Atvienojiet plīti no strāvas.<br>Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. |
| 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.   |

| Problēma  | Iespējamie iemesli   | Risinājums   |
|---|--|--|
| Displejs uzrāda, ka Termozondenav atrasts.                            | Termozonde pozīcija ir nepareiza.<br>Kaut kas bloķē signālu (piem., virtuves piederumi, pannas rokturis vai cits katls). | Novietojiet Termozonde pareizi. Skatiet ilustrācijas sadaļā "Padomi un ieteikumi".<br>Noņemiet visus metāl priekšmetus vai citus priekšmetus, kas var bloķēt signālu.        |
| Displejs rāda, ka ūdens temperatūra ir augstāka par 100 °C.           | Termozonde nav nokalibrēta vai ir nokalibrēta nepareizi.<br>Plīts virsma ir pārvietota uz citu vietu.                    | Nokalibrējiet Termozonde vēlreiz. Skatiet sadaļu "Kalibrēšana".<br>Jums, iespējams, būs arī jāpārbauda, vai kalibrēšanas kods ir pareizs. Skatiet sadaļu "Savienošana pāri". |
|   | Ūdenim pievienots pārāk daudz sāls.  | Nesāliet vārošu ūdeni.   |
| Displejā nav redzama temperatūra.<br>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".  |
|   | 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 nenosēgtu 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".  |

| <b>Problēma</b>  | <b>Iespējamie iemesli</b>   | <b>Risinājums</b>  |
|--|---|--|
| Plīts virsma nosaka ievērojamas 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.<br>Izmantotais ēdiena gatavošanas trauks ir karsts. | Izmantojiet tikai aukstus šķidrumus.<br>Iepriekš neuzsildiet ēdiena gatavošanas traukus.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood nedarbojas.                                    | Vadības panelis ir nosegts.   | Noņemiet priekšmetu no vadības paneļa.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.        | Ir aktivizēts H1 režīms.  | Pārslēdziet režīmu uz H2-H6 vai sagaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood režīmi H1-H6 darbojas, bet gaisma ir ieslēgta. | 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 Iest. no Izvēlne.<br>Atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. Iestatiet Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums. |

| Problēma   | Iespējamie iemesli   | Risinājums  |
|--|--|---|
| Gatavošanas zona tiek izslēgta. Parādās brīdinājums ar to, ka gatavošanas zona izslēgsies.             | 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.   | Bērn 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".   |
| Parādās  un skaitlis. | 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 atkarojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |
| Jūs dzirdāt nepārtrauktus skaņas signālus.   | Nepareizs elektrības pieslēgums.                                       | Atvienojiet plīti no strāvas. Lūdziet kvalificētam elektrīķim 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. Pārliedzinieties, ka izmantojāt plīti 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 EIS6648  
 Veids 62 B4A 01 CA  
 Indukcija 7.35 kW  
 Sēr.Nr. ....  
 ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. 949 596 891 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 labā     | 1400   | 2500           | 4  | 125 - 145                               |
| Aizmugurējā labā   | 1800   | 2800           | 10   | 145 - 180                               |

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.

### 10.4 Termozonde Tehniskie dati

Termozonde apstiprināts lietošanai saskarsmē ar pārtiku.

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

## 11. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

|   |                         |               |
|---|-------------------------|---------------|
| Modeļa identifikācija   | EIS6648                 |               |
| 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 labā          | 14,5 cm       |
|   | Aizmugurējā labā        | 18,0 cm       |
| Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking) | Priekšējā kreisā        | 189,1 Wh / kg |
|   | Aizmugurējā kreisā      | 189,1 Wh / kg |
|   | Priekšējā labā          | 180,2 Wh / kg |
|   | Aizmugurējā labā        | 178,3 Wh / kg |
| Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)                    | 184,2 Wh / kg           |               |

EN 60350-2 - Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā - 2. daļa: Plīts - 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.









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



867350365-B-132019

