

USER MANUAL



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	11
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	13
7. TIPY A RADY.....	20
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	27
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	27
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	31
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	32

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.aeg.com/webselfservice



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registreaeg.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy

uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití mohou zahřát na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.

- **POZOR:** Tento spotřebič se nesmí napájet přes externí spínací zařízení, jako jsou časovače, nebo připojovat k okruhu, který je při používání pravidelně zapínán a vypínán.
- **POZOR:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
 - Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
 - Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
 - Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
 - Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
 - Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
 - Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
 - Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převrzení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
 - Každý spotřebič má vespuďu chladicí ventilátory.
 - Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
 - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
 - Mezi dnem spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
 - Odstraňte jakékoliv samostatné panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.
- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
 - Spotřebič musí být uzemněn.
 - Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
 - Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
 - Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
 - Použijte správný typ napájecího kabelu.
 - Elektrické kabely nesmí být zamotané.
 - Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
 - Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
 - Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
 - Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
 - Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
 - Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
 - Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
 - Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
 - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespolehejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s

tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.

- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Pečící sonda

- Pečící sonda používejte v souladu s účelem jejího použití. Nepoužívejte ji k otevírání nebo ke zdvihání čehokoliv.
- Používejte pouze jednu Pečící sonda doporučenou pro danou varnou desku.
- Nepoužívejte ji, když je poškozená nebo porouchaná.
- Nepoužívejte Pečící sonda v troubě nebo mikrovlnné troubě.
- Pečící sonda může snímat teploty až do 120 °C.

- Ujistěte se, že je Pečicí sonda uvnitř jídla či tekutiny až po minimální označenou úroveň.
- Před prvním použitím Pečicí sonda vyčistěte. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty. Pečicí sonda nemyjte v myčce nádobí. Silikonové držadlo se může zbarvit, což nemá žádný vliv na to, jak Pečicí sonda funguje.
- K uložení Pečicí sonda používejte původní obal.
- Pokud vyměníte Pečicí sonda, uložte starou sondu minimálně 3 m daleko od nové. Stará Pečicí sonda může ovlivňovat funkci nové sondy.

2.5 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před údržbou spotřebič odpojte od elektrické sítě.

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte síťový kabel typu:

- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

2.7 Likvidace



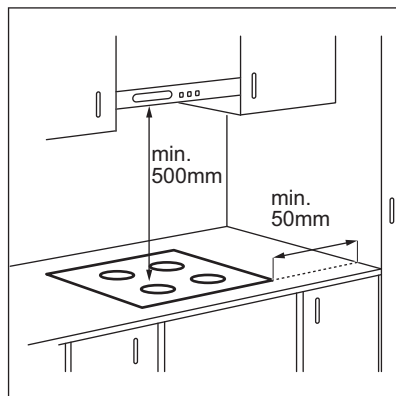
VAROVÁNÍ!

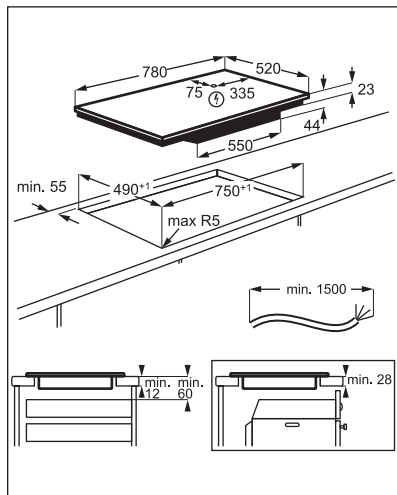
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

H05V2V2-F, který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Obrat'te se na místní servisní středisko.

3.4 Montáž

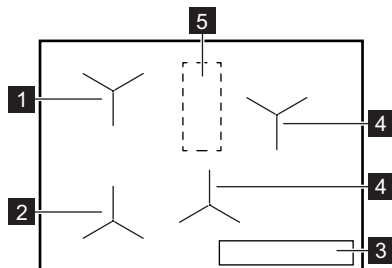




Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné desky



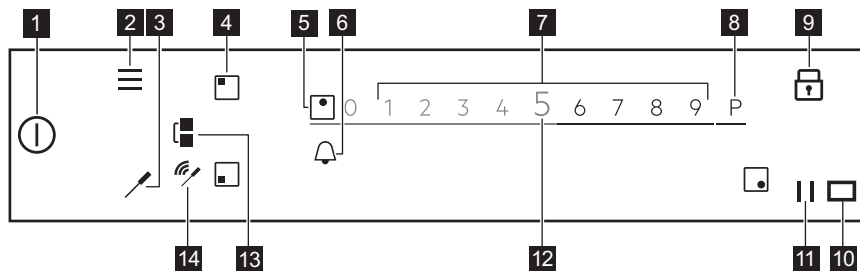
- 1 Indukční zóna s Podporované Vaření
- 2 Indukční zóna s Podporované Vaření a Smažit
- 3 Ovládací panel
- 4 Indukční varná zóna
- 5 Oblast s anténou














POZOR!

Na tuto oblast varné desky nic nepokládejte.

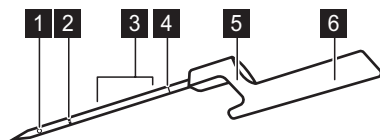
4.2 Uspořádání ovládacího panelu



K zobrazení dostupných nastavení stiskněte příslušný symbol.

Symbol	Poznámka
1 	ZAP/VYP Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2 	Nabídka Slouží k otevření a zavření Nabídka.
3 	Pečicí sonda K otevření nabídky Pečicí sonda.
4 	Volba zóny Slouží k otevření posuvníku pro zvolenou zónu.
5 -	Ukazatel zóny Slouží k zobrazení, pro kterou zónu je posuvník aktivní.
6 	- Slouží k nastavení funkcí časovače.
7 -	Posuvník Slouží k upravení tepelného výkonu.
8 	PowerBoost Slouží k zapnutí funkce.
9 	Zámek Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
10 	- Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood. Nezakrývejte ho.
11 	Pauza Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
12 0 - 9	- Slouží k zobrazení aktuálního nastavení teploty.
13 	Bridge Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
14 	Signal indicators Plné spojení / žádný signál. K zobrazení kvality signálu spojení mezi Pečicí sonda a anténou.

4.3 Pečicí sonda



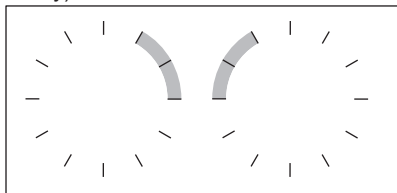
- 1** Bod měření
- 2** Značka minimální úrovně
- 3** Doporučený rozsah ponoření (u tekutin)
- 4** Kalibrační kód
- 5** Háček pro umístění Pečicí sonda na okraji
- 6** Držadlo s vnitřní anténou

Pečicí sonda je bezdrátová teplotní sonda, která funguje bez baterie a dodává se v balení spolu s varnou deskou. Uvnitř držadla se nachází anténa. Další anténa se nachází pod povrchem varné desky v oblasti mezi dvěma zadními varnými zónami. Pro

zajištění správné komunikace mezi Pečicí sonda a varnou deskou nepokládejte nic do této oblasti varné desky.

Bod měření se nachází v polovině mezi špičkou a značkou minimální úrovně.

Vložte Pečicí sonda do pokrmu alespoň po značku minimální úrovně. U tekutin dosáhnete nejlepších výsledků, když ponoříte Pečicí sonda do tekutiny 2-5 cm nad značkou minimální úrovně. Položte Pečicí sonda na okraj hrnce nebo pánve za háček; uzavřete oblast s anténou, v poloze jedné až třetí hodiny (pro levou stranu varné desky) nebo deváté až jedenácté hodiny (pro pravou stranu desky).



Tyto ukazatele signalizují kvalitu spojení mezi varnou deskou a Pečicí sonda na displeji: . Pokud varná deska nenaváže spojení, zobrazí se . Pečicí sonda můžete pohybovat podél okraje hrnce, abyste navázali nebo zkvalitnili spojení. Varná deska obnovuje stav spojení každé tři sekundy.



Více informací o Pečicí sonda naleznete v kapitole „Tipy a rady“.

4.4 Klíčové funkce vaší varné desky

Vaše nová **SensePro®** varná deska vás profesionálně provede celým průběhem vaření. Informace o několika jejích nejlepších funkcích naleznete níže.

V závislosti na druhu jídla můžete použít Podporované Vaření s nebo bez Pečicí sonda. Pro různé pokrmy máte k dispozici různé sady funkcí.

Pečicí sonda - lze použít dvěma způsoby. Měří teplotu funkcí, jako např. Teploměr a Smažit, stejně jako pomáhá přesně udržovat teplotu různých druhů jídel při vaření Sous-vide nebo pomocí funkce, jako jsou Poširovat, Zvolna vařit nebo Opakované ohřát.

Podporované Vaření - usnadňuje vaření tím, že vám nabízí předpřipravené recepty na různá jídla, předem

definované parametry vaření a pokyny krok za krokem. Můžete jej použít spolu s Pečicí sonda, např. k přípravě steaku, nebo bez např. k přípravě palačinek. Dostupné funkce závisí na druhu jídla, které chcete připravit. V tomto režimu můžete použít funkce, jako např. Sous-vide, Smažit, Zvolna vařit, Opakované ohřát a mnoho dalších. Vyskakovací okna a zvuky vás informují, když bylo dosaženo předdefinované teploty. Podporované Vaření můžete vyvolat z Nabídka.

Sous-vide - způsob přípravy vakuově balených pokrmů při nízké teplotě delší dobu, což pomáhá uchovat vitamíny a chuť. Vaše varná deska vám nabízí přehledná nastavení a pokyny, kterými se řídit. Jakmile jste zvolili funkci pomocí Podporované Vaření, teploty jsou nadefinovány pro různé druhy jídel. Také si můžete zvolit vlastní teploty, pokud funkci zapnete přes Sous-vide v rámci Nabídka.

Smažit - způsob smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla vyhrazený pro různé druhy jídel. Pomáhá vám vyvarovat se přehřátí jídla nebo oleje. Můžete jej zapnout volbou Podporované Vaření v rámci Nabídka.

Teploměr - pomocí této funkce měří Pečicí sonda teplotu během vaření. Nemůžete ji použít, když běží funkce Podporované Vaření.

Ostatní užitečné funkce a vlastnosti vaší varné desky:


Rozpouštění - tato funkce se skvěle hodí k rozpouštění čokolády nebo másla.

PowerBoost P - tato funkce rychle uvaří větší množství vody.

Paenza - tato funkce sníží tepelné nastavení na 1 u všech varných zón, čímž vám umožní udržet jídlo teplé dlouhou dobu.

Bridge - tato funkce vám umožňuje kombinovat obě levé zóny a použít větší varné nádoby. Můžete ji použít spolu s Smažit.

Hob²Hood - tato funkce propojí varnou desku se speciálním odsavačem par a upraví příslušně rychlost ventilátoru.

Zámek  - tato funkce dočasně vypne ovládací panel během vaření.

Dětská bezp. pojistka - tato funkce vypne ovládací panel, zatímco varná deska nepracuje, čímž brání náhodnému použití.

Stopky, Odpočítávání času a Minutka - jsou tři funkce, ze kterých si můžete zvolit pro sledování doby přípravy.

Více informací naleznete v kapitole „Denní používání“.

4.5 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



VAROVÁNÍ!

III / II / I Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatel zobrazuje úroveň zbytkového tepla.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.


5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!







Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Použití displeje

- Lze použít pouze podsvícené symboly.
- K zapnutí dané funkce stiskněte příslušný symbol na displeji.
- Zvolená funkce se zapne, když uvolníte prst z displeje.
- K procházení dostupných funkcí použijte rychlé gesto nebo přejeďte prstem přes displej. Rychlost gesta určuje rychlost pohybu obrazovky.
- Procházení se může samo zastavit nebo jej lze okamžitě přerušit dotykem displeje.
- Lze změnit většinu parametrů zobrazených na displeji, když stisknete příslušné symboly.
- Ke zvolení požadované funkce nebo času můžete procházet seznamem nebo se dotknout funkce, kterou chcete zvolit.
- Když je varná deska zapnutá a některé symboly se přestanou na displeji zobrazovat, opět se jej dotkněte. Všechny symboly se opět zobrazí.
- U některých funkcí se při jejich spuštění zobrazí vyskakovací okno s dodatečnými informacemi. Pro trvalé vypnutí vyskakovacího okna zkontrolujte , než funkci zapnete.

- Nejprve zvolte zónu při zapnutí funkcí časovače.

Symboly užitečné k navigaci na displeji

OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.
	Slouží k přechodu zpět / vpřed o jednu nabídku v rámci Nabídka.
 	Slouží k procházení nahoru / dolů pokyny na displeji.
	Slouží k zapnutí / vypnutí funkcí.
	Slouží k zavření vyskakovacího okna.
	Slouží ke zrušení nastavení.

5.2 První připojení k elektrické síti

Po zapojení varné desky do sítě musíte nastavit Jazyk, Displej jas a Hlasitost zv. signalizace.

Nastavení můžete změnit v Nabídka > Nastavení > konfigurovat. Viz „Denní používání“.

5.3 Kalibrace Pečicí sonda

Předtím, než začnete používat Pečicí sonda, ji musíte nakalibrovat, abyste zajistili, že je měření teploty správné.


Jakmile je Pečicí sonda správně nakalibrována, měří teplotu při bodu varu s tolerančním rozsahem +/- 2 °C.

Řiďte se postupem, když:

- při první instalaci varné desky;
- přesunutí varné desky na jiné místo (změna výšky);
- výměně Pečicí sonda.

i Použijte nádobu s průměrem dna 180 mm a nalijte do ní 1 - 1,5 l vody.


1. Chcete-li provést kalibraci nebo opětovnou kalibraci funkce, položte Pečicí sonda na okraj hrnce. Naplňte hrnec studenou vodou, alespoň po značku minimální hladiny, a položte jej na levou přední varnou zónu.

2. Stiskněte . Ze seznamu zvolte Nastavení > Pečicí sonda > Kalibrace.

Řiďte se pokyny na obrazovce.

3. Stiskněte Start vedle varné zóny. Po dokončení postupu se zobrazí informační vyskakovací okno.


i Nepřidávejte sůl do vody, jelikož to může postup ovlivnit.


K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna.

5.4 Spárování Pečicí sonda


Původně je vaše varná deska spárována s Pečicí sonda od dodání.


Pokud vyměníte Pečicí sonda za novou, musíte ji spárovat s vaší varnou deskou.

1. Stiskněte . Ze seznamu zvolte Nastavení > Pečicí sonda > Spárování.
2. Stisknutím Odpojit odpojte předchozí Pečicí sonda.
3. Stiskněte Spárovat vedle varné zóny. Zobrazí se vyskakovací okno.
4. Zadejte pětimístný číselný kód vyrytý na vaší nové Pečicí sonda pomocí číselníku.
5. Nastavení potvrďte stisknutím OK. Vaše Pečicí sonda je nyní spárována s varnou deskou. Pečicí sonda po spárování vždy nakalibruje.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna.

5.5 Nabídka struktura

Stisknutím  vyvoláte a změníte nastavení varné desky nebo zapnete některé funkce.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

Tabulka zobrazuje základní strukturu Nabídka.

Podporované Vaření	Viz část Podporované Vaření v kapitole „Denní používání“.
Funkce varné desky	Sous-vide
	Teploměr
	Rozpouštění

Nastavení	Dětská bezp. pojistka	
	Stopky	
	Hob ² Hood	Viz část Hob ² Hood v kapitole „Denní používání“.
	Pečicí sonda	Připojení
		Kalibrace
		Spárování
	konfigurovat	Podporované Vaření
		Jazyk
		Tóny tlačítek
		Hlasitost zv. signalizace
		Displej jas
	Obsluha	Režim demo
		Licence
		Zobrazit verze softwaru
		Historie výstrah
		Reset všech nastavení


6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.

- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- používáte nesprávný typ varné nádoby nebo se na dané zóně nenachází žádná varná nádoba. Bílý symbol varné zóny bliká a indukční varná zóna se automaticky vypne po dvou minutách.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se zobrazí hlášení a varná deska se vypne.

Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodině

i Při použití funkce Smažit se varná deska vypne po 1,5 hodině. Při použití funkce Sous-vide se varná deska vypne po 4 hodinách.

6.3 Použití varných zón

Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

Jakmile položíte nádobu zvolenou varnou zónu varná deska ji automaticky detekuje a na displeji se zobrazí příslušný posuvník. Tento posuvník je viditelný po osm sekund a poté se displej přejde zpět na hlavní zobrazení. Pro rychlejší uzavření posuvníku poklepejte na obrazovku vně oblast posuvníku.

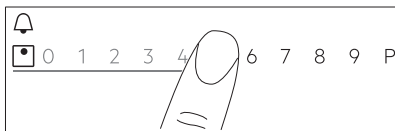
Když jsou ostatní zóny aktivní, nastavení výkonu pro zónu, kterou chcete používat, může být omezeno. Viz „Řízení výkonu“.

i Ujistěte se, že je nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“. Zkontrolujte velikost nádoby v části „Technické údaje“.

6.4 Nastavení teploty

1. Zapněte varnou desku.
2. Postavte nádobu na zvolenou varnou zónu.
Na displeji se zobrazí posuvník pro aktivní varnou zónu a bude aktivní po osm sekund.
3. Stiskněte nebo posuňte prstem k nastavení požadovaného tepelného výkonu.

Symbol zčervená a zvětší se.




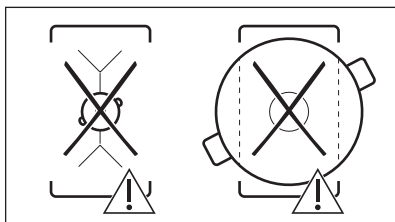
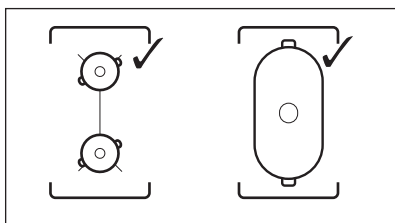
Nastavení tepelného výkonu můžete rovněž změnit během přípravy jídla. Stiskněte symbol volby zóny na hlavním zobrazení ovládacího panelu a posuňte prstem doleva nebo doprava (pro snížení nebo zvýšení tepelného výkonu).


6.5 Funkce Bridge

Tato funkce spojí dvě varné zóny, které pak fungují jako jedna se stejným nastavením tepelného výkonu.

Tuto funkci můžete použít s velkými varnými nádobami.

1. Položte varnou nádobu na dvě varné zóny. Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón.
2. Stisknutím  zapnete danou funkci. Symbol zóny se změní.
3. Nastavte tepelný výkon. Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón, ale nesmí přesahovat označenou oblast.



Tuto funkci vypnete stisknutím . Varné zóny fungují opět nezávisle.

6.6 PowerBoost

Tato funkce zapne více výkonu příslušné indukční varné zóny a závisí na velikosti varné nádoby. Tuto funkci lze zapnout pouze na omezenou dobu.

1. Stiskněte nejprve symbol požadované zóny.
2. Stiskněte **P** nebo posuňte prstem doprava k zapnutí funkce pro zvolenou varnou zónu.

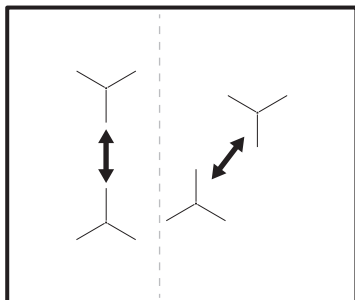
Symbol zčervená a zvětší se.

Tato funkce se vypne automaticky. K ručnímu vypnutí této funkce zvolte zónu a změňte její nastavení výkonu.

i Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

6.7 Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3680 W.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne 3680 W.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze, což má vliv na dostupné nastavení tepelného výkonu.
- Maximální nastavení tepelného výkonu je viditelné na posuvníku. Aktivní jsou pouze bílé číslice.
- Pokud není dostupné vyšší nastavení tepelného výkonu, nejprve jej snižte pro ostatní varné zóny.



6.8 Podporované Vaření

Tato funkce upravuje parametry pro různé druhy potravin a udržuje je během vaření.

S touto funkcí můžete připravovat širokou řadu pokrmů, jako např. Maso, Ryby a mořské plody, zeleninu, Polévky, Omáčky, Těstoviny nebo Mléko. Existují různé způsoby přípravy pro různé druhy potravin, např. pro kuřecí můžete zvolit mezi Smažit, Sous-vide nebo Pošívovat.

Funkci můžete zapnout pouze na levé straně varné desky. Podporované Vaření s funkcí Sous-vide lze aktivovat pro levou přední nebo zadní varnou zónou. Pokud chcete použít Smažit, lze ji aktivovat pro levou přední varnou zónu nebo obě varné zóny, jsou-li spojeny.



Pokud běží Podporované Vaření na levé přední varné zóně, použijte k vaření bez této funkce zónu napravo.

Nepoužívejte varné nádoby s průměrem dna větším než 200 mm na levé zadní varné zóně, když funkce běží na levé přední zóně. To může ovlivnit spojení mezi Pečicí sonda a anténou, která se nachází pod povrchem varné desky.

i Neohřívejte varné nádoby před vařením. Používejte pouze studenou vodu z kohoutku nebo studené tekutiny, dle možností. Ohřívejte opět pouze studené pokrmy.

i Ohledně Smažit se řiďte pokyny na displeji. Olej přidejte, jakmile je pánev horká.

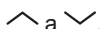
i S Podporované Vaření funkce časovače funguje jako Minutka. Nezastaví funkci, když časovač uplyne.

1. Tuto funkci zapnete stisknutím  nebo  a volbou Podporované Vaření.
2. Ze seznamu vyberte druh jídla, který byste chtěli připravit.

U každého druhu jídla je k dispozici několik možností. Řiďte se pokyny zobrazenými na displeji.


- Můžete stisknout OK na vrchu vyskakovacího okna, aby se použila výchozí nastavení.
- U Smažit můžete změnit výchozí úroveň tepelného výkonu. U některých jídel můžete kontrolovat teplotu středu jídla, pokud použijete Pečící sonda.
- U většiny funkcí, např. Sous-vide a Poširovat, můžete změnit výchozí teplotu.
- Můžete změnit výchozí čas nebo nastavit vlastní. Minimální délka je předdefinována pouze u Sous-vide.

Dodatečné pokyny s podrobnými informacemi jsou dostupné na obrazovce. Můžete je procházet pomocí





3. Stiskněte OK. Řiďte se pokyny ve vyskakovacích oknech. Některé funkce začínají s předehřátím. Postup můžete sledovat na ovládací liště.
4. Pokud se zobrazí vyskakovací okno s pokyny, pokračujte stisknutím OK a poté Start.

Tato funkce běží s předem definovanými nastaveními.

Pro trvalé vypnutí vyskakovacího okna zkontrolujte , než funkci zapnete.

5. Jakmile uplyne nastavená doba, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. Okno zavřete stisknutím OK.

Tato funkce se nevypne automaticky. U Sous-vide se varná deska automaticky vypne po maximálně čtyřech hodinách.

K zastavení funkce stiskněte  nebo  nebo symbol na aktivní zóně a zvolte Stop. Potvrdíte stisknutím Ano ve vyskakovacím oknu.

6.9 Sous-vide

K přípravě masa, ryb nebo zeleniny pomocí této funkce potřebujete vhodné těsně uzavíratelné sáčky nebo plastové sáčky a vakuový přístroj na zatavování. Vložte okořeněné potraviny do sáčků a vakuově je zatavte. Také můžete

zakoupit porce jídla připravené k vaření tímto způsobem.



VAROVÁNÍ!



Ujistěte se, že se řídíte zásadami bezpečné přípravy jídel. Viz část „Tipy a rady“.

S touto funkcí můžete libovolně zvolit vaši vlastní délku a teplotu přípravy (mezi 35 a 85 °C) vhodnou pro druh pokrmu, který chcete připravit. Použijte maximálně čtyři litry vody; zakryjte hrncem pokličkou. Více podrobností ohledně parametrů vaření naleznete v tabulce příručky k vaření v rámci „Tipů a rad“. Před přípravou jídlo potraviny rozmrazte.

Tuto funkci lze zapnout pouze pro levou přední nebo levou zadní varnou zónu. Pokud běží Sous-vide, používejte k vaření bez této funkce zóny napravo.



S Sous-vide funkce časovače funguje jako Minutka. Tato funkce se vypne automaticky pouze po max. čtyřech hodinách.

1. Připravte porce jídla podle výše uvedených pokynů.
2. Položte hrncem plný studené vody na levou přední nebo zadní varnou zónu.
3. Stiskněte  > Sous-vide. Také můžete stisknout  > Funkce varné desky > Sous-vide.
4. Zvolte správnou teplotu. Nastavte čas (volitelně). Délka vaření závisí na síle a druhu potravin.
5. Stisknutím OK pokračujte.
6. Položte Pečící sonda na okraj hrnce.
7. Stisknutím OK zavřete vyskakovací okno.
8. Stisknutím Start zapněte předehřívání.

Jakmile nádoba dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. Nastavení potvrďte stisknutím OK.

9. Vložte porce jídla v sáčcích svíse do hrnce (můžete použít stojan Sous-vide). Stiskněte Start.

Pokud nastavíte Minutka, začne pracovat spolu s touto funkcí.


10. Po uplynutí nastavené doby zazní

zvukový signál a bude blikat .

Zvukový signál vypnete stisknutím





K zastavení nebo úpravě funkce

stiskněte  nebo symbol na aktivní zóně, a poté Stop. Potvrdíte stisknutím Ano ve vyskakovacím oknu.

Udržení teploty

Funkci Sous-vide můžete použít při vaření, zatímco Pečicí sonda přesně kontroluje a udržuje teplotu (s přesností na +/- 1 °C). Můžete připravovat širokou řadu pokrmu, jako jsou kořeněné omáčky či polévky (např. různé druhy kari nebo bujabězy). Můžete nastavit své vlastní parametry nebo si prostudovat tabulku příručky k vaření v rámci „Tipů a rad“.

Tuto funkci lze zapnout pouze pro levou přední nebo levou zadní varnou zónu.

1. Stiskněte  > Funkce varné desky > Sous-vide nebo vyvolejte funkci stisknutím  > Sous-vide.
2. Zvolte správnou teplotu. Nastavte čas (volitelně).
3. Stisknutím OK pokračujte.
4. Položte Pečicí sonda na okraj hrnce nebo ji vložte do pokrmu.
5. Stisknutím Start zapnete předehřívání.

Jakmile nádoba dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno.


6. Stisknutím OK zavřete vyskakovací okno.
7. Stiskněte Start. Pokud nastavíte Minutka, začne pracovat spolu s touto funkcí.
8. Po uplynutí nastavené doby zazní

zvukový signál a bude blikat .

Zvukový signál vypnete stisknutím



K zastavení nebo úpravě funkce



stiskněte  nebo symbol na aktivní zóně, a poté Stop. Potvrdíte stisknutím Ano ve vyskakovacím oknu.


6.10 Teploměr

Pomocí této funkce Pečicí sonda funguje jako teploměr, který vám při vaření pomáhá monitorovat teplotu pokrmu nebo tekutin. Například, na tuto funkci se můžete spolehnout, když ohříváte mléko nebo kontrolujete teplotu dětské stravy.

Alespoň jedna varná zóna musí být aktivní, aby šla použít tato funkce.


Tuto funkce můžete zapnout pro všechny varné zóny, ale najednou pouze pro jedinou varnou zónu.




1. Vsuňte Pečicí sonda hlouběji do pokrmu nebo tekutiny až po značku minimální úrovně.
2. Stisknutím  na displeji otevřete nabídku Pečicí sonda a zvolte Teploměr. Také můžete stisknout  > Funkce varné desky > Teploměr.
3. Stiskněte Start. Měření začne po zapnutí varné zóny. Pokud není aktivní žádná varná zóna, zobrazí se informační vyskakovací okno.

Funkci zastavíte stisknutím číslic značících teplotu nebo  a volbou Stop.

6.11 Rozpouštění

Tuto funkci můžete použít k rozpouštění různých potravin, např. čokolády nebo másla. Tuto funkci můžete použít pouze pro jednu varnou zónu najednou.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Funkce varné desky > Rozpouštění.
3. Stiskněte Start. Musíte zvolit požadovanou varnou zónu. Pokud je varná zóna již zapnutá, zobrazí se vyskakovací okno. Funkci zapnete zrušením předchozího nastavení tepelného výkonu.



K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte  nebo .

K zastavení funkce stiskněte symbol volby zóny a poté stiskněte Stop.

6.12 || Pauza


Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší tepelný výkon.

Tuto funkci nelze zapnout, když běží Podporované Vaření nebo Sous-vide.


Když je funkce zapnutá, lze použít pouze symboly  a . Všechny ostatní symboly na ovládacím panelu jsou zablokované.

Tato funkce vypne funkce časovače.

Stisknutím  zapnete danou funkci.

Rozsvítí se . Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

Tuto funkci vypnete stisknutím .


Tato funkce zastaví PowerBoost. Nejvyšší nastavení tepelného výkonu se opět zapne, když opět stisknete .

6.13 Časovač

Odpočítávání času



Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Funkci lze nastavit u každé zóny zvlášť.


1. Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.
 2. Stiskněte symbol zóny.
 3. Stiskněte .
- Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
4. K zapnutí této funkce zaškrtněte .


Symboly se změní na  .

5. Posuňte prstem doleva nebo doprava pro volbu požadovaného času (např. hodin anebo minut).
6. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK.

Volbu lze také zrušit zvolením . Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat .

Zvukový signál vypnete stisknutím .


Funkci vypnete změnou nastavení tepelného výkonu na 0. Alternativně, stiskněte  nalevo od hodnoty



časovače, stiskněte  vedle a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.


Minutka



Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna.

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

1. Zvolte kteroukoliv varnou zónu. Na displeji se zobrazí příslušný posuvník.
 2. Stiskněte .
- Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
3. Posuňte prstem doleva nebo doprava pro volbu požadovaného času (např. hodin a minut).
 4. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK.


Volbu lze také zrušit zvolením . Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat .

Zvukový signál vypnete stisknutím .



K vypnutí funkce stiskněte  nalevo od hodnoty časovače, stiskněte  vedle a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.

Stopky

Funkce se automaticky spustí s okamžitým odpočítáváním po aktivaci varné zóny. Tato funkce slouží ke sledování doby jejího provozu.

1. Stisknutím  vyvoláte Nabídka.
2. Projděte Nabídka k volbě Nastavení > Stopky.
3. Stiskněte spínač k zapnutí/vypnutí funkce.

Tato funkce se nezastaví, když zdvihnete nádobu. K resetování této funkce a jejímu opětovnému spuštění ručně


stiskněte  a ve vyskakovacím okně zvolte Reset. Funkce začne počítat od 0. K pozastavení funkce pomocí Pauza pro jedno vaření stiskněte  a ve vyskakovacím okně zvolte Pauza. K pokračování počítání zvolte Start.

6.14 Zámek

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně tepelného výkonu.

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Stisknutím  zapnete danou funkci.


Tuto funkci vypnete stisknutím  na tři sekundy.




Funkci také vypnete vypnutím varné desky.


6.15 Dětská bezp. pojistka


Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.


1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Dětská bezp. pojistka.
3. Zapněte spínač a stiskněte písmena A-O-X v abecedním pořadí pro zapnutí této funkce. Funkci vypnete vypnutím spínače.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

6.16 Jazyk


1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > konfigurovat > Jazyk.
3. Ze seznamu zvolte vhodný jazyk.


Zvolíte-li nesprávný jazyk, stiskněte . Zobrazí se seznam. Zvolte třetí možnost odshora, poté předposlední možnost. Následně zvolte druhou možnost. Procházejte seznam a zvolte vhodný jazyk. Nakonec zvolte možnost vpravo.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

6.17 Tóny tlačítek / Hlasitost zv. signalizace

Můžete zvolit typ zvuku, který vaše varná deska vydává, nebo zvuku zcela vypnout. Můžete zvolit mezi kliknutím (výchozí) nebo pípnutím.


1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > konfigurovat > Tóny tlačítek / Hlasitost zv. signalizace.
3. Zvolte příslušnou možnost.


K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

6.18 Displej jas

Můžete změnit jas displeje.

Lze zvolit čtyři stupně jasu, 1 je nejnižší a 4 je nejvyšší.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > konfigurovat > Displej jas.
3. Zvolte příslušnou úroveň.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

6.19 Hob²Hood

Jedná se o pokročilou automatickou funkci, která spojí varnou desku se speciálním odsavačem par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí automaticky na základě nastavení režimu a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce.

U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládání původně vypnutý. Před použitím funkce jej proto zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1 – H6. Varná deska je původně nastavená na H5. Odsavač par zareaguje, kdykoliv

použijete varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru. Volbou nastavení H1 můžete varnou desku nastavit tak, aby se zapnulo pouze osvětlení.



Změníte-li rychlost ventilátoru na odsavači par, výchozí spojení s varnou deskou bude deaktivováno. Chcete-li funkci znovu aktivovat, oba spotřebiče VYPNĚTE a znovu ZAPNĚTE.

Režim	Automatické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smažení ²⁾
H0	Licence	Licence	Licence
H1	Zapnout	Licence	Licence
H2 ³⁾	Zapnout	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
H3	Zapnout	Licence	Rychlost ventilátoru 1
H4	Zapnout	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
H5	Zapnout	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 2

Režim	Automatické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smažení ²⁾
H6	Zapnout	Rychlost ventilátoru 2	Rychlost ventilátoru 3

1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Změna režimů

Pokud vám hladina hluku / otáčky ventilátoru nevyhovují, můžete mezi režimy přepínat ručně.

1. Stiskněte Ze seznamu zvolte Nastavení > Hob²Hood.

2. Zvolte požadovaný režim.

K opuštění Nabídka stiskněte nebo pravou stranu displeje, vñ vyskakovacího okna.

Když dokončíte přípravu jídel a vypnete varnou desku, může ventilátor odsavače par ještě určitou chvíli pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabrání v jeho náhodném spuštění.

Osvětlení odsavače par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

7. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami

Materiál varných nádob

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **nehodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

- voda na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- magnet přilne na dno nádoby.

i Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější. Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že její dno je čisté a suché.

Rozměry nádoby

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru různých nádob. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.

i Viz „Technické údaje“.

7.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z

různých materiálů (sendvičová konstrukce).

- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů, nádoba je detekována po jejím položení na varnou desku.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamají žádnou závadu.

7.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

7.4 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušené varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.

i Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.



Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
4 - 5	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových krotek, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
P	Vaření velkých množství vody. Je zapnutá funkce PowerBoost.		

7.5 Tipy a rady pro Pečicí sonda

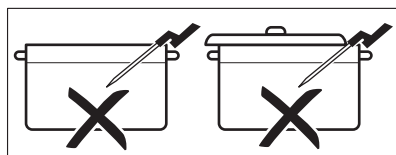
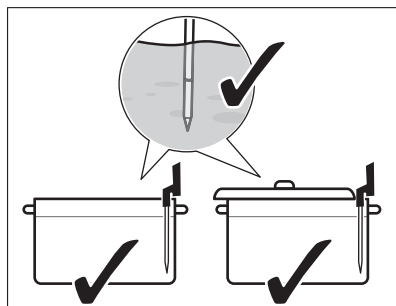


Pro funkce, jako je Podporované Vaření a Sous-vide, můžete použít pouze Pečicí sonda na levé straně varné desky. S funkcí Teploměr můžete Pečicí sonda použít také na pravé straně varné desky.

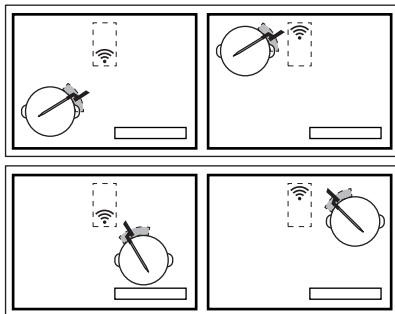
K zajištění kvalitního spojení (, ) mezi Pečicí sonda a varnou deskou:

Pro tekutiny

- Ponořte Pečicí sonda do tekutiny v rámci doporučeného rozsahu ponoření. Minimální označená úroveň musí být zakrytá.
- Položte Pečicí sonda na okraj hrnce. Je-li to možné držte ji ve svislé poloze. Ujistěte se, že špička se dotýká dna nádoby. Držadlo Pečicí sonda by vždy mělo být mimo hrnec nebo pánev.

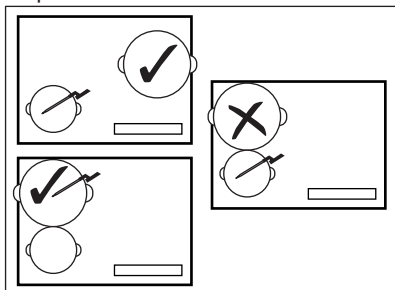


- Pokud chcete použít Pečicí sonda na levé straně varné desky, ujistěte se, že je poblíž středu varné desky v poloze 1. až 3. hodiny. Pokud ji chcete použít napravo (s funkcí Teploměr), ujistěte se, že je umístěna v poloze 9. až 11. hodiny. Řiďte se níže uvedenými obrázky.



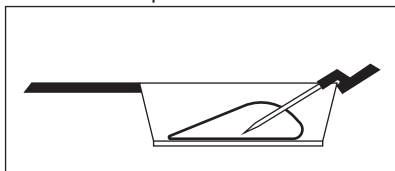
Pečicí sonda můžete pohybovat podél okraje hrnce, pokud se nepodaří navázat spojení.

- Hrnec můžete částečně zakrýt pokličkou.
- Pokud používáte levou přední varnou zónu, nepokládejte žádné velké hrnce na levou zadní zónu. Velké hrnce na levé zadní varné zóně mohou blokovat signál. Přesuňte velký hrnec na pravou zadní varnou zónu.

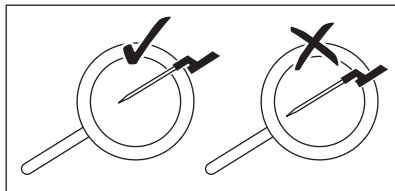


U tuhých jídel (měření teploty středu)

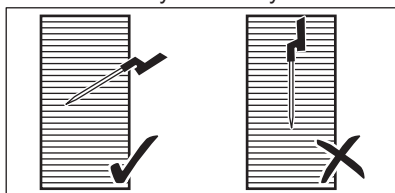
- Zasuňte Pečicí sonda do nejsilnější části jídla až po značku minimální úrovně. Bod měření by měl být ve středové části porce.



- Ujistěte se, že je Pečicí sonda pevně zasunutá do jídla. Kovové části Pečicí sonda by se neměly dotýkat stěn hrnce / pánve. Háček držadla musí směřovat dolů.



- U masa / ryb o tloušťce 2 - 3 cm by špička Pečicí sonda měla dosáhnout dna pánve.
- Před otočením jídla vyjměte Pečicí sonda.
- Při použití grilu plancha se ujistěte, že držadlo Pečicí sonda zůstane na pravé straně mimo jeho povrch. Řiďte se níže uvedenými obrázky.



7.6 Vaření při nízkých teplotách - zásady bezpečné přípravy jídel

Ujistěte se, že se řídíte následujícími pokyny, když vaříte při nízkých teplotách, např. Sous-vide.

- Před přípravou jídla si umyjte / dezinfikujte ruce. Používejte jednorázové rukavice.
- Používejte čerstvé potraviny vysoké kvality uchovávané ve vhodných podmínkách.
- Ovoce a zeleninu vždy důkladně omyjte a oloupejte.
- Udržujte pracovní plochu a prkénka čistá. Používejte různá prkénka na různé druhy potravin.
- Věnujte zvláštní pozornost hygieně při přípravě drůbeže, vajec a ryb. Drůbež by měla být vždy připravená při teplotě nejméně 65 °C po dobu alespoň 50 minut.
- Ujistěte se, že ryby, které chcete připravovat pomocí Sous-vide, jsou v kvalitě sashimi, např. jsou mimořádně čerstvé.
- Uchovávejte připravené potraviny v chladničce po dobu maximálně 24 hodin.

- U osob s oslabeným imunitním systémem nebo chronickými zdravotními potížemi se doporučuje potraviny před konzumací pasterizovat. Pasterizujte potraviny při 60 °C po dobu minimálně jedné hodiny.

7.7 Příručka k pečení

Níže uvedená tabulka zobrazuje příklady druhů jídla a nabízí vám optimální teploty a navrhované doby vaření. Parametry se mohou lišit v závislosti na teplotě, kvalitě, konzistenci a množství jídla.

Délka přípravy jídla závisí více na tloušťce potravin než na jejich hmotnosti. Např. u steaku platí, že čím silnější kus, tím déle trvá, než jeho střed dosáhne přednastavené teploty. 2 cm silný steak vyžaduje přibližně jednu hodinu, než dosáhne 58 °C, zatímco 5 cm silnému steaku to trvá asi čtyři hodiny.

Sleduje první vaření, abyste se ujistili, že níže uvedené parametry vyhovují vašim návykům při vaření a nádobí. Tyto parametry můžete měnit v závislosti na vašich osobních preferencích.

Druh potraviny	Způsob přípravy	Stupeň přípravy	Tloušťka / množství potravin	Teplota středu / teplota přípravy (°C)	Délka přípravy (minuty)
Hovězí - steak	Sous-vide	nepropečený	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	středně propečený	2 cm	55 - 60	45 - 90	
		4 cm		100 - 150	
		6 cm		180 - 250	
	propečený	2 cm	61 - 68	45 - 90	
		4 cm		100 - 150	
		6 cm		180 - 250	
Kuřecí - prsa	Sous-vide	propečená	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Pošírovat	propečená		68 - 74	35 - 45
Kuřecí - stehno	Pošírovat	propečené	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Vepřové - řízek	Sous-vide	propečený	2 cm	60 - 66	35 - 60
Vepřové - panenka	Sous-vide	propečená	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Jehněčí filet	Sous-vide	středně propečený	2 cm	56 - 60	35 - 60
		propečený		64 - 68	40 - 65

Druh potraviny	Způsob přípravy	Stupeň přípravy	Tloušťka / množství potravin	Teplota středu / teplota přípravy (°C)	Délka přípravy (minuty)
Jehněčí hřbet (bez kostí)	Sous-vide	středně propečený	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		propečený		64 - 68	65 - 120
Losos	Sous-vide	průsvitný	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pošírovat	průsvitný	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuňák	Sous-vide	průsvitný	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krevety	Sous-vide	průsvitné	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Vejce	Sous-vide	měkká ¹⁾	velikost M	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		střední ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		tvrdá ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Vařená	měkká		vařená	4
		střední		vařená	7
		tvrdá		vařená	10
Rýže	Nabobtnaná	vařená	-	-	10 - 30
Brambory	Vařené	vařené	-	-	15 - 30
Zelenina (čerstvá)	Sous-vide	vařená	-	85	30 - 40
Chřest	Sous-vide	vařený	-	85	30 - 40

1) Vaječný bílek zůstane tekutý.

2) Časy jsou uvedeny pro středně velká vejce. Pro velká vejce a vejce z chladničky přidejte jednu minutu doby přípravy.

Dodatečné tipy pro Podporované Vaření:

- Před vařením naplňte hrnec vhodným množstvím tekutiny (např. 1 – 3 litru). Pokuste se vyvarovat dalšímu dolévání během vaření.
- Použití pokličky šetří energii a zajistí rychlejší dosažení teploty (také k předebrání vody).
- Pokrm během vaření pravidelně míchejte, abyste zajistili jednotné rozložení teploty.
- Sůl přidejte na samém začátku vaření.
- Před přípravou jídlo potravinu rozmrazte.
- Zeleninu (např. brokolici, květák, zelené fazolky, růžičkovou kapustu) přidejte, když voda dosáhne

zamýšlené teploty a zobrazí se vyskakovací okno.

- Brambory a rýži přidejte do studené vody před spuštěním funkce.
- U dušených jídel, omáček, polévek, ragú, gulášů a vývarů můžete použít opakovaně ohřát nebo Zvolna vařit. Před spuštěním funkce Zvolna vařit osmahněte přísady (bez Pečící sonda) a přidejte studenou tekutinu; poté zapněte funkci v rámci Podporované Vaření.
- Na malé mořské plody, jako např. plátky / chapatla chobotnice nebo korýše, můžete použít Smažit.

Dotatečné tipy pro Smažit:



VAROVÁNÍ!

Používejte pouze pánve s rovným dnem.



POZOR!

Laminované pánve používejte pouze u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.

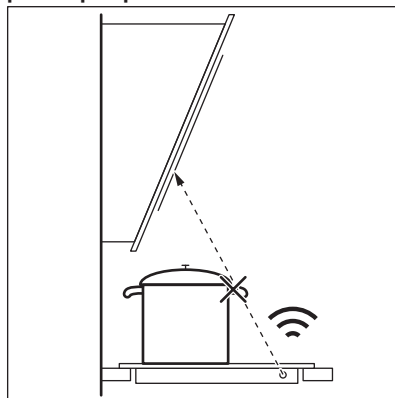
- Spust'te funkci, když je varná deska chladná (není zapotřebí žádné přehřívání).
- Používejte varné nádoby z nerezové oceli se sendvičovým dnem.
- Nepoužívejte varné nádoby s vlisem ve středu dna.
- Různé velikosti pánví mohou mít za následek různé doby ohřevu. Těžké pánve uchovávají více tepla než lehčí pánve, ale déle se zahřívají.
- Jídlo jednou otočte, jakmile dosáhne poloviny požadované teploty. Velmi silné porce jídla by se měly obracet častěji (např. jednou za dvě minuty). Doporučujeme nejprve použít způsob Sous-vide, abyste získali nejlepší výsledky. Pro dotvoření dojmu položte připravené porce na přehřátou pánev a rychle je na obou stranách opražte.
- Před otočením jídla vždy vyjměte Pečící sonda.

7.8 Rady a tipy pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiřte halogenové světlo na panel odsavače par.
- Nezakrývejte ovládací panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou, madlem nádoby nebo vysokým hrncem). Viz obrázek.

Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.




Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood udržujte čisté.



Ostatní dálkově ovládané spotřebiče mohou blokovat signál. Nepoužívejte v blízkosti varné desky žádné takové spotřebiče, dokud je funkce Hob²Hood zapnutá.

Odsavače par s funkcí Hob²Hood

Plnou řadu odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete na našich webových stránkách pro spotřebitele. Odsavače par AEG, které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem .

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení.

Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.
- Povrch varné desky je vybaven horizontálními drážkami. Varnou desku vyčistěte vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku jemnými tahy zleva doprava. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem zleva doprava.

9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!



Viz kapitoly o bezpečnosti.



9.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Tepelný výkon nenastavíte do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz „Denní používání“.
Displej nereaguje na dotek.	Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými příliš blízko displeje. Na displeji je nějaká tekutina nebo předmět.	Předměty odstraňte. Posuňte nádoby pryč od displeje. Displej očistěte a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko  .	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač pod povrchem varné desky.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Po zapnutí Podporované Vaření, se začne varná deska zahřívát, přestane a poté opět začne.	Jedná se o bezpečnostní kontrolu, která má zajistit, že je Pečicí sonda v hrnci, pro který byla zapnuta funkce podporovaného vaření.	Jedná se o běžný postup, který neznačí žádnou poruchu.
Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon.	Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna.	Nejprve snižte výkon druhé zóny.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Displej zobrazuje, že nebyla nalezena Pečicí sonda.	Poloha Pečicí sonda je nesprávná. Něco blokuje její signál (např. příbor, držadlo pánve nebo další hrnec).	Umístěte Pečicí sonda správně. Viz obrázky v kapitole „Tipy a rady“. Odstraňte veškeré kovové nebo jiné předměty, které mohou blokovat signál.
Na displeji se zobrazí údaj, že teplota vody je vyšší než 100 °C.	Neprovedli jste kalibraci Pečicí sonda nebo jste kalibraci provedli nesprávně. Varnou desku jste přemístili.	Znovu nakalibrujte Pečicí sonda. Viz „Kalibrace“. Může být také zapotřebí, abyste zkontrolovali, zda je kalibrační kód správný. Viz „Párování“.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Do vody jste dali příliš mnoho soli.	Vroucí vodu nesolte.
Na displeji se nezobrazuje teplota. Na displeji se zobrazuje varstražný symbol.	Pečicí sonda nenavázala spojení s varnou deskou, protože je síla signálu příliš nízká.	Umístěte Pečicí sonda do blízkosti antény na povrchu varné desky, poblíž jejího středu. Viz část „Tipy a rady“.
	Pečicí sonda nebo anténa na povrchu varné desky je něčím zakryta, např. kovovým přiborem.	Odstraňte předmět, který anténu zakrývá. Postavte nádobu přímo na střed varné zóny. Viz část „Tipy a rady“.
	Spojení mezi Pečicí sonda a anténou bylo ztraceno.	Ujistěte se, že nic nezakrývá signál. Posuňte Pečicí sonda podél okraje hrnce a upravte její polohu. Viz část „Tipy a rady“.
	Jiné spotřebiče pracují na stejné frekvenci a ruší připojení.	Odstraňte všechny spotřebiče, které mohou připojení rušit. Viz „Technické údaje“.
Teplota jídla se liší od očekávaní.	Pečicí sonda je vsunuta nesprávně.	Ujistěte se, že se bod měření nachází v nejsilnější části pokrmu. Viz obrázky v kapitole „Tipy a rady“.
Varná deska detekuje značné skoky v teplotě.	Během vaření jste přidali vodu nebo změnili hrnec.	Vyvarujte se přidávání vody nebo změny hrnce po spuštění této funkce.
	Teplu se v hrnci nešířilo rovnoměrně, obzvláště u hustých tekutin.	Pokrm pravidelně míchejte.
Hrnc je příliš horký nebo se pokrm příliš rychle převařil.	Použili jste příliš malý hrnec.	Používejte hrnce, jejichž velikost odpovídá dané varné zóně. Viz „Technické údaje“.
Funkci nelze zapnout.	Na stejné varné zóně již běží jiná funkce, která brání spuštění.	Zastavte tuto funkci, než zapnete jinou.
Podporované Vaření nebo Sous-vide přestane fungovat.	Na začátku vaření je teplota tekutiny uvnitř hrnce vyšší než 40 °C. Používaná varná nádoba je horká.	Používejte pouze chladné tekutiny. Varnou nádobu nepředehřívejte.

Problém	Možná příčina	Řešení
Funkce Hob ² Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
Funkce Hob ² Hood pracuje, ale pouze svítí osvětlení.	Zapnuli jste režim H1.	Změňte režim na H2 - H6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu.
Režimy H1 - H6 funkce Hob ² Hood fungují, ale osvětlení nesvítí.	Může být problém s žárovkou.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Je nastaven nesprávný jazyk.	Omylem jste změnili jazyk.	Resetujte všechny funkce na nastavení z výroby. V Nabídka zvolte funkci Reset všech nastavení. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte. Nastavte Jazyk, Displej jas a Hlasitost zv. signalizace.
Varná zóna se vypne. Zobrazí se výstražné hlášení, které říká, že se varná zóna vypne.	Automatické vypnutí vypne varnou zónu.	Viz „Denní používání“. Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Zobrazí se  a hlášení.	Je zapnutá funkce Zámek.	Viz „Denní používání“.
Zobrazí se O - X - A.	Je zapnutá funkce Dětská bezp. pojistka.	Viz „Denní používání“.
 bliká.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zobrazí se  a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

9.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správným způsobem. Pokud

ne, budete muset návštěvu technika z autorizovaného servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítek

Model IAE84881FB
 Typ 62 D4A 01 CA
 Indukce 7.35 kW
 Sér. č.
 AEG

PNC 949 597 485 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Vyrobeno v Německu
 7.35 kW



10.2 Softwarové licence

Software dodávaný spolu s touto varnou deskou obsahuje software chráněný autorským právem, který je licencován v rámci systémů BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 a dalších.

Kompletní kopii licence lze zobrazit zde: Nabídka > Nastavení > Obsluha > Licence.

Zdrojový kód open source softwaru můžete stáhnout pomocí hypertextového odkazu na webových stránkách výrobku.

10.3 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	PowerBoost [W]	Délka chodu funkce PowerBoost [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Uprostřed vpředu	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	2300	3600	10	205 - 240

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby, které nejsou větší než průměr uvedený v tabulce.

10.4 Pečicí sonda Technické parametry

Pečicí sonda je schválena pro použití v kontaktu s potravinami.

Pracovní frekvence	433,05 - 434,73 MHz
Maximální vysílací výkon	5 dBm
Teplotní rozsah	0 - 120 °C
Měřicí cyklus	3 sekundy

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

11.1 Produktové informace dle směrnice EU 66/2014 platí pouze trh v rámci EU

Označení modelu	IAE84881FB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Uprostřed vpředu Pravá zadní	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 24,0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Uprostřed vpředu Pravá zadní	179,6 Wh / kg 189,1 Wh / kg 180,2 Wh / kg 185,2 Wh / kg

Spotřeba energie varné
desky (EC electric hob)

183,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: varné desky - metody pro měření výkonu

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné zóně jsou označeny značkou.


11.2 Úspora energie


Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	34
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	37
3. INSTALACJA.....	40
4. OPIS URZĄDZENIA.....	41
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	44
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	46
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	54
8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	62
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	62
10. DANE TECHNICZNE.....	67
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	68

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie — nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia. Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.aeg.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registeraeg.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z

dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Urządzenia nie wolno zasiląć przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach

należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.



OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego

naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.

- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.

- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą, by go mechanicznie odciążyć.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu

zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.

- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.3 Użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól

grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.

- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczy i oleju nie wolno zbliżyć do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie stawiać gorących naczyń na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwac ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

2.4 Termosonda

- Używać Termosonda zgodnie z przeznaczeniem. Nie należy używać jej do otwierania ani podważania przedmiotów.
- Używać tylko jednej Termosonda, zalecanej do danego modelu płyty grzejnej.
- Nie używać jej, gdy jest niesprawna lub uszkodzona.
- Nie używać Termosonda w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej.
- Termosonda może odczytywać temperaturę do 120°C.
- Upewnić się, że Termosonda jest zagłębiona w potrawie lub zanurzona płynnie do oznaczenia minimalnej głębokości.
- Przed pierwszym użyciem wyczyścić Termosonda. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów. Nie myć Termosonda w zmywarce. Ewentualne odbarwienie uchwytu nie ma wpływu na działanie Termosonda.
- Przechowywać Termosonda w oryginalnym opakowaniu.
- W przypadku wymiany Termosonda na nową należy przechowywać starą w odległości co najmniej 3 m. Stara Termosonda może zakłócać działanie nowej.

2.5 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do

szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby dowiedzieć się, jak prawidłowo utylizować urządzenie, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

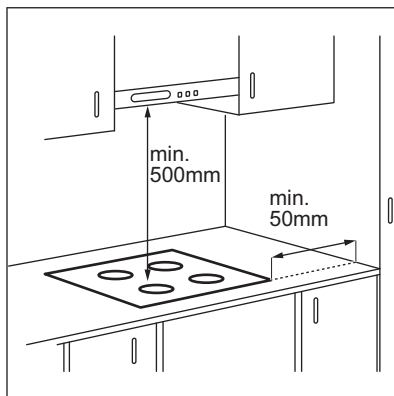
3.2 Płyty grzejne do zabudowy

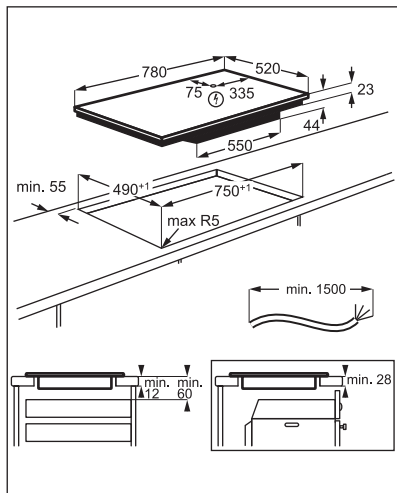
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

- W zestawie z płytą grzejną znajduje się przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. W tym celu należy skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

3.4 Montaż

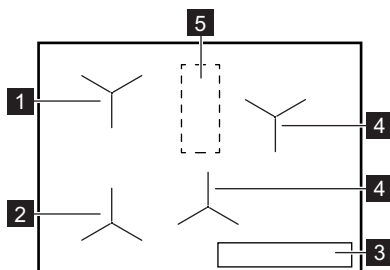




Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.

4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania

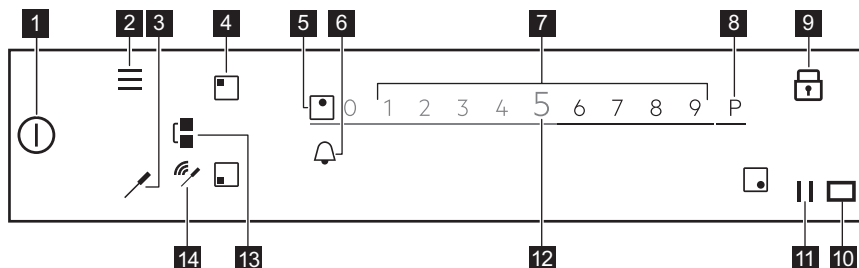


- 1 Indukcyjne pole grzejne z funkcją Gotowanie wspomagane
- 2 Indukcyjne pole grzejne z funkcją Gotowanie wspomagane i Smażenie
- 3 Panel sterowania
- 4 Indukcyjne pole grzejne
- 5 Obszar z anteną



UWAGA!
Nie umieszczać w tym obszarze płyty grzejnej żadnych przedmiotów.

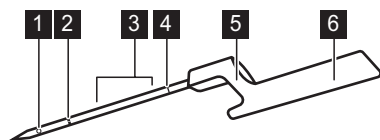
4.2 Układ panelu sterowania



Aby wyświetlić dostępne ustawienia, należy dotknąć odpowiedniego symbolu.

Symbol	Uwagi
1 Ⓛ	Wł./Wył. Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
2 ≡	Menu Otwieranie i zamykanie Menu.
3 🍷	Termosonda Otwieranie menu Termosonda.
4 ◻	Wybór pola grzejnego Wyświetlanie suwaka dla wybranego pola grzejnego.
5 -	Wskaźnik pola grzejnego Wskazanie pola grzejnego, dla którego włączony jest suwak.
6 🔔	- Ustawianie funkcji zegara.
7 -	Suwak Regulacja mocy grzania.
8 P	PowerBoost Włączanie funkcji.
9 🗑️	Blokada Włączanie i wyłączenie funkcji.
10 ◻	- Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob ² Hood. Nie należy go zakrywać.
11	Przerwa Włączanie i wyłączenie funkcji.
12 0 - 9	- Wyświetlanie aktualnego ustawienia mocy grzania.
13 🌉	Bridge Włączanie i wyłączenie funkcji.
14 📶 / 📶	Signal indicators Najmocniejszy sygnał/brak sygnału. Pokazuje siłę sygnału połączenia między Termosonda a anteną.

4.3 Termosonda

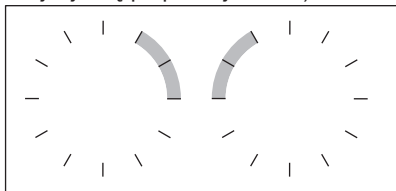




- 1** Punkt pomiarowy
- 2** Oznaczenie minimalnej głębokości
- 3** Zalecany zakres głębokości zanurzenia (w płynach)
- 4** Kod kalibracji
- 5** Zaczep do zawieszenia Termosonda na krawędzi naczynia
- 6** Uchwyt z wbudowaną anteną

Termosonda to bezprzewodowy czujnik temperatury bez zasilania bateryjnego, dołączony w komplecie do płyty grzejnej. W uchwycie znajduje się wbudowana antena. Druga antena jest umieszczona pod powierzchnią płyty grzejnej, między

dwoma tylnymi polami grzejnymi. Aby zapewnić prawidłową komunikację między Termosonda a płytą grzejną, nie należy umieszczać w tym obszarze płyty żadnych przedmiotów.

Punkt pomiarowy znajduje się w połowie odległości między końcem termosondy a oznaczeniem minimalnej głębokości. Zagłębić Termosonda w potrawie co najmniej do oznaczenia minimalnej głębokości. W przypadku płynów najlepsze efekty gotowania zapewnia zanurzenie Termosonda w płynie na 2-5 cm powyżej oznaczenia minimalnej głębokości. Korzystając z zaczepu, zawiesić Termosonda na krawędzi naczynia, jak najbliższej anteny: w położeniu między godziną 1 a 3 (jeśli znajduje się po lewej stronie płyty grzejnej) lub między godziną 9 a 11 (jeśli znajduje się po prawej stronie).



Jakość połączenia między płytą grzejną a Termosonda pokazują następujące wskaźniki na wyświetlaczu: . Jeśli płyta grzejna nie może nawiązać połączenia, wyświetla się . Aby nawiązać połączenie lub poprawić jego jakość, można przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia. Płyta grzejna odświeża informacje o stanie połączenia co 3 sekundy.




Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Wskazówki i porady dotyczące korzystania z Termosonda”.


4.4 Najważniejsze cechy płyty grzejnej


Płyta grzejna **SensePro®** udziela użytkownikowi pomocnych wskazówek podczas całego procesu gotowania. Poniżej opisano jej najważniejsze funkcje.

Zależnie od rodzaju potrawy, można korzystać z funkcji Gotowanie wspomagane z Termosonda lub bez niej. Z myślą o różnych potrawach dostępne są różne zestawy funkcji.

Termosonda  może być wykorzystywana na dwa sposoby. Mierzy ona temperaturę na potrzeby takich funkcji, jak Termometr i Smażenie, a także umożliwi utrzymywanie stałej temperatury potraw przyrządzanych metodą Sous-vide lub z wykorzystaniem funkcji Parzenie, Wolne gotowanie lub Odgrzewanie.

Funkcja **Gotowanie wspomagane** ułatwia gotowanie, zapewniając gotowe przepisy na różne potrawy, zaprogramowane parametry gotowania oraz wskazówki dotyczące kolejnych etapów przyrządzenia potrawy. Można korzystać z niej, używając Termosonda (np. aby przyrządzić stek), lub bez jej użycia (np. aby usmażyć naleśniki). Dostępność opcji zależy od rodzaju przyrządzanej potrawy. W tym trybie można korzystać z takich funkcji, jak Sous-vide, Smażenie, Wolne gotowanie, Odgrzewanie, oraz wielu innych. Wyskakujące okienka i sygnały dźwiękowe informują o osiągnięciu zaprogramowanej temperatury. Funkcja Gotowanie wspomagane jest dostępna w Menu.

Sous-vide  – metoda gotowania zapakowanych próżniowo potraw w niskiej temperaturze przez długi czas, która pozwala zachować witaminy i walory smakowe. Płyta grzejna zapewnia czytelne wskazówki dotyczące ustawień i procesu gotowania. Po wybraniu funkcji w menu Gotowanie wspomagane należy ustawić proponowaną temperaturę dla danego rodzaju potrawy. Można również ustawić własną temperaturę, jeśli uruchomiono funkcję poprzez wybór opcji Sous-vide w Menu.

Smażenie  – metoda smażenia z automatyczną regulacją temperatury, przeznaczona do przyrządzenia różnych rodzajów potraw. Pomaga uniknąć smażenia potrawy w zbyt wysokiej temperaturze lub nadmiernego rozgrzania oleju. W celu włączenia funkcji należy wybrać opcję Gotowanie wspomagane w Menu.


Termometr – włączenie tej funkcji umożliwia pomiar temperatury podczas gotowania za pomocą Termosonda. Nie


można jej użyć, gdy działa funkcja Gotowanie wspomagane.

Inne przydatne funkcje płyty grzejnej:


Roztapianie  – funkcja służąca do roztopienia czekolady lub masła.

PowerBoost P – umożliwia szybkie zagotowanie dużej ilości wody.

Przerwa  – wybór tej funkcji powoduje zmniejszenie mocy grzania wszystkich pól grzejnych do poziomu 1, co pozwala na długie utrzymywanie temperatury potraw.

Bridge  – umożliwia połączenie obu lewych pól grzejnych w celu gotowania w większym naczyniu. Można używać jej wraz z funkcją Smażenie.

Hob²Hood – umożliwia połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem w celu automatycznej regulacji siły wyciągu okapu.

Blokada  – umożliwia czasowe zablokowanie panelu sterowania podczas gotowania.

Blokada uruchomienia – umożliwia zablokowanie panelu sterowania, gdy płyta grzejna nie jest używana, aby zapobiec jej przypadkowemu włączeniu.

Stoper, Wyłącznik czasowy i Minutnik – trzy funkcje, które umożliwiają lepsze kontrolowanie i monitorowanie czasu gotowania.

Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.

4.5 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



OSTRZEŻENIE!

III / II / I Występuje zagrożenie poparzeniem przez ciepło resztkowe. Wskaźnik pokazuje poziom ciepła resztkowego.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Korzystanie z wyświetlacza

- Aktywne są tylko podświetlone symbole.
- Aby włączyć daną opcję, należy dotknąć odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu.
- Wybrana funkcja włączy się po zdjęciu palca z wyświetlacza.
- Aby przewinąć dostępne opcje, należy użyć szybkiego gestu lub przesunąć palcem po wyświetlaczu. Szybkość gestu wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może zatrzymać się samoistnie lub można je przerwać, dotykając wyświetlacza.
- Dotykając odpowiednich symboli, można zmienić większość

parametrów widocznych na wyświetlaczu.

- Aby wybrać żądaną funkcję lub czas, można przewinąć listę i/lub dotknąć wybranej opcji.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy ponownie go dotknąć. Wszystkie symbole zostaną ponownie wyświetlone.
- Przy uruchamianiu niektórych funkcji na wyświetlaczu pojawia się wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami. Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć przed włączeniem funkcji.
- Aby włączyć funkcję zegara, należy najpierw wybrać pole grzejne.

Symbole przydatne podczas korzystania z wyświetlacza	
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
⟨⟩	Przejdźcie do poprzedniego/następnego poziomu Menu.
∧ ∨	Przewijanie w górę/w dół instrukcji na wyświetlaczu.
🔌	Włączenie/wyłączenie opcji.
X	Zamknięcie wyskakującego okienka.
⊗	Anulowanie ustawienia.

5.2 Pierwsze podłączenie do sieci elektrycznej

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić następujące parametry: Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.

Ustawienia można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienna eksploatacja”.

5.3 Kalibracja Termosonda

Przed pierwszym użyciem Termosonda należy ją skalibrować, aby zapewnić prawidłowe odczyty temperatury.

Prawidłowo skalibrowana Termosonda mierzy temperaturę punktu wrzenia z dokładnością do +/-2°C.

Przeprowadzić poniższą procedurę:

- po zainstalowaniu płyty grzejnej po raz pierwszy;
- po przeniesieniu płyty grzejnej w inne miejsce (zmiana wysokości n.p.m.);
- po wymianie Termosonda.

i Użyć naczynia z dnem o średnicy 180 mm i napełnić je 1-1,5 l wody.

1. Aby skalibrować lub ponownie skalibrować funkcję, należy umieścić Termosonda na krawędzi naczynia. Napełnić naczynie zimną wodą, co

najmniej do oznaczenia minimalnego poziomu, i umieścić je na lewym przednim polu grzejnym.

2. Dotknąć .

Wybrać Ustawienia > Termosonda > Kalibracja z listy.


Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

3. Dotknąć Start obok pola grzejnego.

Po zakończeniu procedury pojawi się wyskakujące okienko z odpowiednią informacją.



Nie solić wody, ponieważ może to zakłócić przebieg procedury.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.

5.4 Parowanie Termosonda

Płyta grzejna jest sparowana fabrycznie z Termosonda.

W przypadku wymiany Termosonda na nową należy sparować ją w płytą grzejną.

1. Dotknąć .

Wybrać Ustawienia > Termosonda > Parowanie z listy.

2. Dotknąć Odłączyć, aby odłączyć dotychczasową Termosonda.


3. Dotknąć Paruj obok pola grzejnego. Pojawi się wyskakujące okienko.

4. Wprowadzić pięciocyfrowy kod wygrawerowany na nowej Termosonda, używając klawiatury numerycznej.


5. Dotknąć Ok, aby potwierdzić.


Termosonda jest teraz sparowana z płytą grzejną.

Po sparowaniu należy zawsze skalibrować Termosonda.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.

5.5 Menu – struktura

Dotknąć , aby uzyskać dostęp i zmienić ustawienia płyty grzejnej lub włączyć niektóre funkcje.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

W tabeli przedstawiono podstawową strukturę Menu.


Gotowanie wspomagane	Patrz punkt Gotowanie wspomagane w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.	
Funkcje płyty grzejnej	Sous-vide	
	Termometr	
	Roztapianie	
Ustawienia	Blokada uruchomienia	
	Stoper	
	Hob ² Hood	Patrz punkt Hob ² Hood w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.
	Termosonda	Połączenie
		Kalibracja
		Parowanie
	Konfiguracja	Gotowanie wspomagane
		Język
		Dźwięki przycisków
		Głośność sygnału
		Jasność wyświetlacza
	Serwis	Tryb demo
		Licencja
Wyświetl wer. progr.		
Historia alarmów		
Resetuj wszyst. ust.		

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

6.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim

przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.

- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Zaczyna migać biały symbol pola grzejnego i po upływie 2 minut indukcyjne pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłączy się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.

- i** Jeśli włączona jest funkcja Smażenie, płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz. W przypadku funkcji Sous-vide płyta wyłącza się samoczynnie po 4 godzinach.

6.3 Używanie pól grzejnych

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Po ustawieniu naczynia na polu grzejnym płyta grzejna automatycznie wykrywa jego obecność i na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni suwak. Jest on widoczny przez 8 sekund, po czym wyświetlacz powraca

do widoku głównego. Aby szybciej ukryć suwak, należy dotknąć ekranu poza obszarem suwaka.

Jeśli włączone są inne pola grzejne, zakres ustawień mocy kolejnego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.



Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”. Sprawdzić wielkość naczynia w rozdziale „Dane techniczne”.

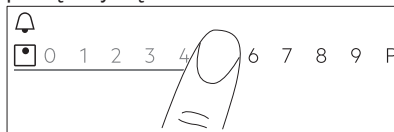
6.4 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Ustawić naczynie na wybranym polu grzejnym.

Na wyświetlaczu pojawi się suwak dla aktywnego pola grzejnego i pozostanie widoczny przez 8 sekund.

3. Dotknąć przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić żądaną moc grzania.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.




Ustawienie mocy grzania można zmienić również podczas gotowania. Dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego na głównym ekranie panelu sterowania i przesunąć palcem w lewą lub prawą stronę (aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania).

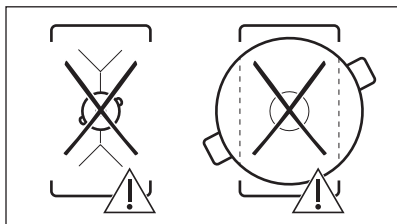
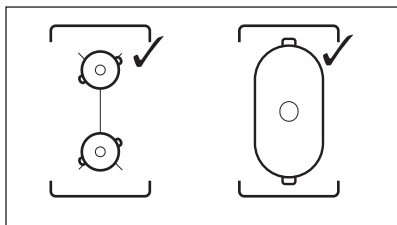
6.5 Funkcja Bridge


Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne z tym samym ustawieniem mocy grzania.

Umożliwia ona gotowanie w dużych naczyniach.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych.

- Dotknąć , aby włączyć funkcję. Symbol pola zmieni się.
- Ustawić moc grzania. Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego.



Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

6.6 PowerBoost

Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego w zależności od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

- Najpierw dotknąć symbolu wybranego pola grzejnego.
- Dotknąć **P** lub przesunąć palcem w prawo, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.

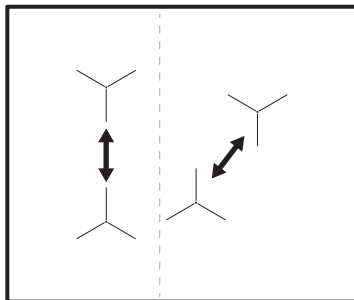
Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić ustawienie mocy grzania.



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.

6.7 Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3680 W.
- Funkcja powoduje zmniejszenie mocy innych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy, co ma wpływ na dostępne ustawienie mocy grzania.
- Maksymalna wartość mocy grzania jest widoczna na suwaku. Aktywne są tylko wartości wyświetlane na biało.
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.



6.8 Gotowanie wspomagane

Funkcja ta dostosowuje parametry do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją podczas gotowania.

Umożliwia on przyrządzanie wielu potraw, takich jak Mięso, Ryby i owoce morza, warzywa, Zupy, Sosy, Makaron czy Mleko. Dostępne są różne metody gotowania dla różnych rodzajów potraw – np. przyrządzenia kurczaka można wybrać funkcję Smażenie, Sous-vide lub Parzenie.

Funkcję można włączyć tylko po lewej stronie płyty grzejnej. Funkcję Gotowanie wspomagane wraz z funkcją Sous-vide można włączyć tylko dla lewego

przedniego lub tylnego pola grzejnego. Funkcję Smażenie można włączyć dla lewego przedniego pola grzejnego lub obu połączonych pól grzejnych.



Po włączeniu funkcji Gotowanie wspomaganie dla lewego przedniego pola grzejnego, należy korzystać z pól grzejnych po prawej stronie do tradycyjnego gotowania.

Gdy funkcja działa na lewym przednim polu grzejnym, nie należy używać na lewym tylnym polu grzejnym naczyń o średnicy dna przekraczającej 200 mm. W przeciwnym razie może dojść do zakłócenia połączenia między Termosonda a anteną umieszczoną pod powierzchnią płyty grzejnej.

i Nie nagrzewać naczyń przed rozpoczęciem gotowania. Używać tylko zimnej wody z kranu lub zimnych płynów (jeśli dotyczy). Odrzucać tylko zimne potrawy.

i W przypadku korzystania z funkcji Smażenie postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Wlewać olej na rozgrzaną patelnię.



i Przy włączonej funkcji Gotowanie wspomaganie funkcja zegara działa jako Minutnik. Zakończenie odliczania czasu nie powoduje wyłączenia funkcji.

1. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć  lub  i wybrać Gotowanie wspomaganie.
2. Wybrać z listy rodzaj potrawy, która będzie przyrządzana. Dla każdego rodzaju potrawy dostępnych jest kilka opcji. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
 - Aby użyć ustawień domyślnych, należy dotknąć Ok w górnej części wyskakującego okienka.
 - Funkcja Smażenie umożliwia zmianę domyślnego ustawienia mocy grzania. W przypadku niektórych potraw możliwe jest

kontrolowanie temperatury wewnętrznej za pomocą Termosonda.

- Większość funkcji, np. Sous-vide i Parzenie, umożliwia zmianę domyślnej temperatury.
- Można zmienić domyślny czas lub ustawić własny. Minimalny czas jest zaprogramowany tylko dla funkcji Sous-vide.

Dodatkowe wskazówki i szczegółowe informacje są dostępne na ekranie.

Można je przewijać za pomocą  i .



3. Dotknąć Ok. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w wyskakujących okienkach. Niektóre z opcji obejmują wstępne nagrzewanie. Postęp można śledzić na pasku regulacji.
4. Jeśli pojawi się wyskakujące okienko ze wskazówkami, należy dotknąć Ok, a następnie Start, aby kontynuować.

Funkcja będzie działać z zaprogramowanymi ustawieniami. Aby na stałe wyłączyć wyskakujące

okienko, należy zaznaczyć przed włączeniem funkcji.

5. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Aby zamknąć okienko, należy dotknąć Ok.

Funkcja nie wyłącza się automatycznie. Jeśli uruchomiono funkcję Sous-vide, płyta grzejna wyłączy się samoczynnie po upływie maksymalnie czterech godzin.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  lub  lub symbolu aktywnego pola grzejnego, a następnie wybrać Stop. W celu potwierdzenia dotknąć Tak w wyskakującym okienku.

6.9 Sous-vide

Aby przyrządzić z użyciem tej funkcji mięso, rybę lub warzywa, niezbędne są odpowiednie woreczki strunowe lub woreczki foliowe oraz pakowarka próżniowa. Umieścić przyprawione składniki w woreczkach i zapakować je próżniowo. W handlu dostępne są również gotowe porcje produktów

przygotowane do przyrządzenia tą metodą.



OSTRZEŻENIE!

Należy pamiętać o przestrzeganiu zasad dotyczących bezpieczeństwa żywności. Patrz „Wskazówki i porady”.

Funkcja umożliwia wybór czasu i temperatury (od 35°C do 85°C) odpowiednio do rodzaju przyrządzanej potrawy. Napełnić naczynie maksymalnie 4 litrami wody i przykryć pokrywką. Więcej informacji na temat parametrów gotowania znajduje się w tabeli „Przewodnik gotowania” w rozdziale „Wskazówki i porady”. Rozmrozić produkty przed przyrządzeniem.

Funkcję można włączyć tylko dla lewego przedniego lub lewego tylnego pola grzejnego. Gdy działa funkcja Sous-vide, należy korzystać z pól grzejnych po prawej stronie do tradycyjnego gotowania.



Przy włączonej funkcji Sous-vide funkcja zegara działa jako Minutnik. Funkcja wyłącza się samoczynnie po upływie maksymalnie czterech godzin.

1. Przygotować porcje potrawy zgodnie z podanymi wyżej wskazówkami.
2. Umieścić naczynie z zimną wodą na lewym przednim lub tylnym polu grzejnym.
3. Dotknąć > Sous-vide. Można również dotknąć > Funkcje płyty grzejnej > Sous-vide.
4. Wybrać odpowiednią temperaturę. Ustawić czas (opcjonalnie). Czas cyklu gotowania zależy od grubości i rodzaju potrawy.
5. Dotknąć Ok, aby kontynuować.
6. Umieścić Termosonda na krawędzi naczynia.
7. Dotknąć Ok, aby zamknąć wyskakujące okienko.
8. Dotknąć Start, aby włączyć wstępne nagrzewanie.

Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, rozlegnie się sygnał

dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Dotknąć Ok, aby potwierdzić.

9. Umieścić porcje potrawy w woreczkach pionowo w naczyniu (można użyć wkładki Sous-vide). Dotknąć Start.

Jeśli ustawiono Minutnik, uruchomi się on wraz z funkcją.

10. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaczną migać . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .

Aby wyłączyć funkcję lub zmienić jej ustawienia, należy dotknąć lub symbolu aktywnego pola grzejnego, a następnie Stop. W celu potwierdzenia dotknąć Tak w wyskakującym okienku.

Utrzymywanie temperatury

Podczas używania funkcji Sous-vide do gotowania Termosonda precyzyjnie kontroluje i utrzymuje temperaturę (z dokładnością do +/-1°C). Umożliwia to przyrządzanie wielu potraw, takich jak aromatyczne potrawy lub sosy (np. różne rodzaje curry, zupa bouillabaisse itp.). Można ustawić własne parametry lub skorzystać z tabeli „Przewodnik gotowania” w rozdziale „Wskazówki i porady”.



Funkcję można włączyć tylko dla lewego przedniego lub lewego tylnego pola grzejnego.


1. Dotknąć > Funkcje płyty grzejnej > Sous-vide lub uzyskać dostęp do funkcji, naciskając > Sous-vide.
2. Wybrać odpowiednią temperaturę. Ustawić czas (opcjonalnie).
3. Dotknąć Ok, aby kontynuować.
4. Umieścić Termosonda na krawędzi naczynia lub w potrawie.
5. Dotknąć Start, aby włączyć wstępne nagrzewanie.

Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko.

6. Dotknąć Ok, aby zamknąć wyskakujące okienko.
7. Dotknąć Start.

Jeśli ustawiono Minutnik, uruchomi się on wraz z funkcją.

8. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .



Aby wyłączyć funkcję lub zmienić jej ustawienia, należy dotknąć  lub symbolu aktywnego pola grzejjego, a następnie Stop. W celu potwierdzenia dotknąć Tak w wyskakującym okienku.


6.10 Termometr

Włączenie tej funkcji powoduje, że Termosonda działa termometr, co umożliwi monitorowanie temperatury potrawy lub płynu podczas gotowania. Jest to pomocne np. podczas gotowania mleka lub podgrzewania jedzenia dla niemowląt.

Aby możliwe było użycie tej funkcji, musi być włączone co najmniej jedno pole grzejne.


Funkcję można włączyć dla wszystkich pól grzejnych, ale tylko dla jednego w danym czasie.


1. Umieścić Termosonda w potrawie lub zanurzyć płynnie do oznaczenia minimalnej głębokości.
2. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć menu Termosonda, a następnie wybrać Termometr. Można również dotknąć  > Funkcje płyty grzejnej > Termometr.
3. Dotknąć Start. Rozpocznie się pomiar temperatury dla aktywnego pola grzejnego. Jeśli nie jest aktywne żadne pole grzejne, pojawi się wyskakujące okienko.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć cyfr wskazania temperatury lub  i wybrać Stop.

6.11 Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła. Funkcję można włączyć w danym czasie tylko dla jednego pola grzejnego.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Funkcje płyty grzejnej > Roztapianie z listy.
3. Dotknąć Start. Wybrać żądane pole grzejne. Jeśli pole grzejne jest już aktywne, pojawi się wyskakujące okienko. Anulować poprzednie ustawienie mocy grzania, aby włączyć funkcję.



Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego, a następnie dotknąć Stop.


6.12 || Przerwa


Funkcja ta służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.


Funkcji nie można włączyć, gdy działa funkcja Gotowanie wspomagane lub Sous-vide.


Gdy funkcja jest włączona, można używać tylko symboli  i . Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.

Wyświetli się . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć .





Funkcja powoduje wyłączenie funkcji PowerBoost. Przywrócenie najwyższej mocy grzania następuje po ponownym dotknięciu .

6.13 Minutnik



Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.


Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.

1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.
2. Dotknąć symbolu pola.
3. Dotknąć .
Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.
4. Zaznaczyć , aby włączyć funkcję.
Symbole zmieniają się na  .
5. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i/lub minuty).
6. Dotknąć Ok, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Można także wybrać **X**, aby anulować wybór.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby włączyć sygnał dźwiękowy.


Aby wyłączyć funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania na **0**.

Ewentualnie dotknąć  po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć **X** obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.



Minutnik


Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne.

Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.

1. Wybrać dowolne pole grzejne.
Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.
2. Dotknąć .
Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.
3. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i minuty).
4. Dotknąć Ok, aby potwierdzić wybrane ustawienie.


Można także wybrać **X**, aby anulować wybór.



Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć **X** obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

Stoper

Funkcja automatycznie rozpoczyna odliczanie czasu po włączeniu pola grzejnego. Umożliwia ona kontrolowanie czasu jego pracy.

1. Dotknąć , aby przejść do Menu.
2. Przewinąć Menu, aby wybrać Ustawienia > Stoper.
3. Dotknąć przełącznika, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.


Funkcja nie wyłącza się po zdjęciu naczyń z pola grzejnego. Aby ręcznie zresetować i ponownie uruchomić funkcję, należy dotknąć  i wybrać Resetuj w wyskakującym okienku. Funkcja rozpocznie odliczanie od **0**. Aby wybrać opcję Przerwa dla funkcji w ciągu jednego cyklu gotowania, należy dotknąć  i wybrać Przerwa w wyskakującym okienku. Wybrać Start, aby kontynuować odliczanie.


6.14 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.


Dotknąć , aby włączyć funkcję.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  i przytrzymać przez 3 sekundy.

 Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.


6.15 Blokada uruchomienia


Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Blokada uruchomienia z listy.
3. Ustawić przełącznik w położeniu włączenia i dotknąć liter A-O-X w kolejności alfabetycznej, aby włączyć lub funkcję. Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

6.16 Język


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język z listy.
3. Wybrać odpowiedni język z listy.


Jeśli wybrano niewłaściwy język, należy dotknąć . Wyświetli się lista. Wybrać trzecią opcję od góry, po czym przedostatnią opcję. Następnie wybrać drugą opcję. Przewinąć w dół, aby wybrać odpowiedni język z listy. Na koniec wybrać opcję po prawej stronie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

6.17 Dźwięki przycisków / Głośność sygnału

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność sygnału z listy.
3. Wybrać odpowiednią opcję.


Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

6.18 Jasność wyświetlacza

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są cztery jasności wyświetlacza – od najniższej 1 do najwyższej 4.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność wyświetlacza z listy.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

6.19 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwia połączenie płyty grzejnej ze współpracującym z nią okapem kuchennym. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej.

W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Przed użyciem funkcji należy go włączyć. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1 – H6. Domyślne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap kuchenny będzie reagował na każde włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać tryb H1.



Jeśli użytkownik zmieni prędkość pracy wentylatora okapu, nastąpi wyłączenie domyślnego połączenia z płytą grzejną. Aby ponownie włączyć funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.

Tryb	Auto- ma- tycz- ne oś- wietle- nie	Gotowa- nie ¹⁾	Smażenie ²⁾
H0	Licen- cja	Licencja	Licencja
H1	Włā- czone	Licencja	Licencja
H2 ³⁾	Włā- czone	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
H3	Włā- czone	Licencja	Prędkość wentylatora 1
H4	Włā- czone	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
H5	Włā- czone	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2

Tryb	Auto- ma- tycz- ne oś- wietle- nie	Gotowa- nie ¹⁾	Smażenie ²⁾
H6	Włā- czone	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3


¹⁾ Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.


²⁾ Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

³⁾ W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybów

Jeśli hałas jest zbyt duży lub prędkość wentylatora jest niezadowolająca, można przełączać tryby ręcznie.

1. Dotknąć 
Wybrać Ustawienia > Hob²Hood z listy.
2. Wybrać odpowiedni tryb.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć 
lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.

Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal pracować przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i uniemożliwia jego przypadkowe włączenie przez kolejne 30 sekund.

Oświetlenie okapu wyłącza się po upływie 2 minut od wyłączenia płyty grzejnej.

7. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Naczynia

i Silne pole elektromagnetyczne generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.

i Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń kuchennych

Material, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes przywiera do dna naczynia.

i Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie. Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się że jego spód jest czysty i suchy.

Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.

i Patrz „Dane techniczne”.

7.2 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słycać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych, płyta grzejna wykrywa ustawione na niej naczynie.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

7.3 Ōko Timer (zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

7.4 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.

i Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopów, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placzków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

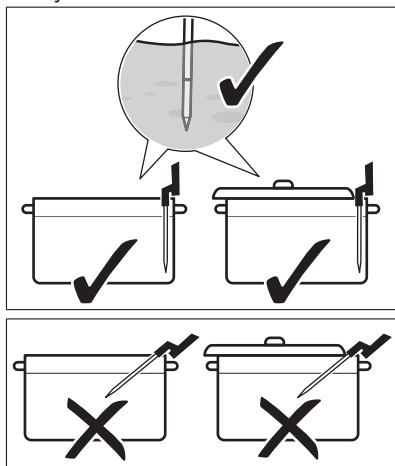
7.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z Termosonda

- i** Podczas korzystania z funkcji Gotowanie wspomagane i Sous-vide, można używać Termosonda tylko po prawej stronie płyty grzejnej. Podczas korzystania z funkcji Termometr, można używać Termosonda również po prawej stronie płyty grzejnej.

Aby zapewnić stabilne połączenie (🔌, 📶) między Termosonda a płytą grzejną:

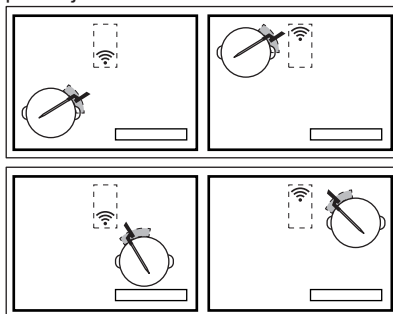
W przypadku płynów

- Zanurzyć Termosonda w płynie na zalecaną głębokość. Powinno być zakryte oznaczenie minimalnej głębokości.
- Umieścić Termosonda na krawędzi naczynia. Jeśli to możliwe, utrzymywać ją w pionowym położeniu. Upewnić się, że jej koniec dotyka dna naczynia. Uchwyt Termosonda powinien zawsze znajdować się poza naczyniem.



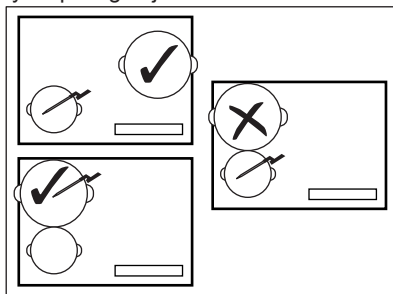
- W przypadku użycia Termosonda po lewej stronie płyty grzejnej należy umieścić ją w pobliżu środka płyty, tj. w położeniu między godziną 1 a 3. W przypadku użycia po prawej stronie płyty grzejnej (wraz z funkcją

Termometr) należy umieścić termosondę w położeniu między godziną 9 a 11. Patrz ilustracje poniżej.



Jeśli występują problemy z połączeniem, można przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia.

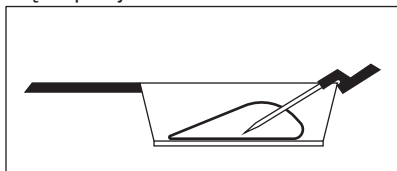
- Można częściowo przykryć naczynie pokrywką.
- W przypadku użycia lewego przedniego pola grzejnego nie należy stawiać dużych naczyń na lewym tylnym polu grzejnym. Duże naczynie stojące na lewym tylnym polu grzejnym może blokować sygnał. Przeniesienie duże naczynie na prawe tylne pole grzejne.



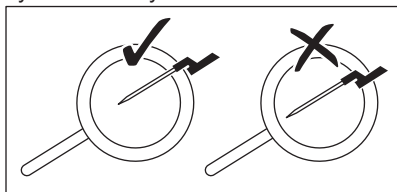
W przypadku potraw o stałej konsystencji (pomiar temperatury wewnątrz potrawy)

- Wsunąć Termosonda w najgrubszą część potrawy, do oznaczenia minimalnej głębokości. Punkt pomiaru powinien znajdować się w środkowej

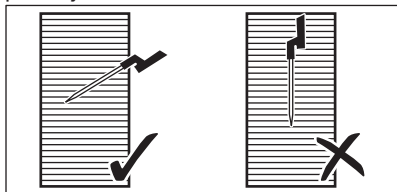
części porcji.



- Upewnić się, że Termosonda jest stabilnie umieszczona w potrawie. Metalowe części Termosonda nie powinny dotykać metalowych ścianek naczynia. Zaczep uchwytu powinien być skierowany w dół.



- Jeśli mięso lub ryba ma grubość 2-3 cm, koniec Termosonda powinien dotknąć dna naczynia.
- Przed obróceniem potrawy należy wyjąć z niej Termosonda.
- Podczas korzystania z płyty plancha uchwyt Termosonda powinien znajdować z prawej strony, poza obrębem płyty. Patrz ilustracje poniżej.



7.6 Gotowanie w niskich temperaturach – zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności

Gotując w niskich temperaturach, np. metodą Sous-vide, należy przestrzegać poniższych zasad.

- Przed przystąpieniem do przyrządzania potrawy umyć lub zdezynfekować ręce. Używać rękawiczek jednorazowych.

- Używać tylko świeżych produktów wysokiej jakości, przechowywanych w odpowiednich warunkach.
- Zawsze dokładnie myć i obrać warzywa i owoce.
- Utrzymywać w czystości blat kuchenny i deski do krojenia. Używać różnych desek do krojenia do różnych rodzajów produktów.
- Zwracać szczególną uwagę na higienę podczas przyrządzania potraw z drobiu, jajek i ryb. Drób należy zawsze przyrządzać w temperaturze co najmniej 65°C przez minimum 50 minut.
- Upewnić się, że ryba, która będzie przyrządzana metodą Sous-vide, jest najwyższej świeżości.
- Przyrządzone potrawy przechowywać w chłodziarce nie dłużej niż przez 24 godziny.
- W przypadku osób z osłabionym układem odpornościowym lub cierpiących na przewlekłe choroby zaleca się przed spożyciem potraw poddanie ich pasteryzacji. Pasteryzować potrawy w temperaturze 60°C przez co najmniej godzinę.

7.7 Przewodnik gotowania

W poniższej tabeli podano przykłady potraw, optymalną temperaturę oraz zalecany czas gotowania. Parametry mogą się różnić zależnie od temperatury, jakości, konsystencji i ilości potrawy.

Czas gotowania zależy w większym stopniu od grubości produktu, niż od jego ciężaru. Na przykład im grubszy jest stek, tym więcej potrzeba czasu, aby osiągnąć w środku wymaganą temperaturę. Aby stek o grubości 2 cm osiągnął temperaturę ok. 58°C, potrzeba ok. godziny, a w przypadku steku o grubości 5 cm – ok. czterech godzin.

Zaleca się nadzorowanie pierwszego cyklu gotowania, aby sprawdzić, czy podane niżej parametry odpowiadają oczekiwaniom użytkownika. W razie potrzeby można je zmienić odpowiednio do własnych preferencji.

Rodzaj potrawy	Sposób przyrządzenia	Stopień ugotowania	Grubość/ porcja potrawy	Temp. wewn./ temp. gotowania (°C)	Czas gotowania (min)
Stek wołowy	Sous-vide	lekko ugotow.	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	średnio ugotow.	2 cm	55 - 60	45 - 90	
		4 cm		100 - 150	
		6 cm		180 - 250	
	dobrze ugotow.	2 cm	61 - 68	45 - 90	
		4 cm		100 - 150	
		6 cm		180 - 250	
Pierś kurczaka	Sous-vide	dobrze ugotow.	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Parzenie	dobrze ugotow.		68 - 74	35 - 45
Udło kurczaka	Parzenie	dobrze ugotow.	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Stek wieprzowy	Sous-vide	dobrze ugotow.	2 cm	60 - 66	35 - 60
Połędwica wieprzowa	Sous-vide	dobrze ugotow.	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Filet z jagnięciny	Sous-vide	średnio ugotow.	2 cm	56 - 60	35 - 60
		dobrze ugotow.		64 - 68	40 - 65
Comber jagnięcy (bez kości)	Sous-vide	średnio ugotow.	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		dobrze ugotow.		64 - 68	65 - 120
Łosoś	Sous-vide	półprzezroc.	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Parzenie	półprzezroc.	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuńczyk	Sous-vide	półprzezroc.	2 cm	45 - 50	35 - 50

Rodzaj potrawy	Sposób przyrządzenia	Stopień ugotowania	Grubość/porcja potrawy	Temp. wewn./temp. gotowania (°C)	Czas gotowania (min)
Krewetki	Sous-vide	półprzezroc.	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Jajka	Sous-vide	na miękko ¹⁾	Rozmiar M	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		na półmiękko ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		na twardo ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Gotowanie	na miękko		temp. wrzenia	4
		na półmiękko		temp. wrzenia	7
		na twardo		temp. wrzenia	10
Ryż	Gotow. w małej il. wody	ugotow.	-	-	10 - 30
Ziemniaki	Gotowanie	ugotow.	-	-	15 - 30
Warzywa (świeże)	Sous-vide	ugotow.	-	85	30 - 40
Szparagi	Sous-vide	ugotow.	-	85	30 - 40

1) Białko jajka pozostaje płynne.

2) Czas dla jajek średniej wielkości. W przypadku dużych jajek lub jajek wyjętych z lodówki należy wydłużyć czas gotowania o minutę.

Dodatkowe wskazówki dotyczące korzystania z funkcji Gotowanie wspomagane:

- Przed rozpoczęciem gotowania napełnić naczynie odpowiednią ilością płynu (od 1 do 3 litrów). Unikać dolewania płynu podczas gotowania.
- Przykryć naczynie, aby zaoszczędzić energię i szybciej uzyskać docelową temperaturę (dotyczy również podgrzewania wody).
- Regularnie mieszać potrawę podczas procesu gotowania, aby zapewnić równomierne rozprowadzenie ciepła.
- Dodać sól na samym początku procesu gotowania.
- Rozmrozić produkty przed przyrządzeniem.
- Dodać warzywa (np. brokuły, kalafiora, zielony groszek, brukselkę), gdy woda osiągnie odpowiednią temperaturę i wyświetli się wyskakujące okienko.
- Ziemniaki i ryż należy zalać zimną wodą przed uruchomieniem funkcji.
- Do gotowania potrawek, sosów, zup, curry, ragout, gulaszy i wywarów można użyć funkcji Odgrzewanie lub Wolne gotowanie. Przed uruchomieniem funkcji Wolne gotowanie należy podsmażyć składniki (bez użycia Termosonda), a następnie dolać zimnego płynu; następnie należy uruchomić funkcję z poziomu menu Gotowanie wspomagane.

- Do smażenia drobnych owoców morza, np. pokrojonej na kawałki ośmiornicy lub małży, można użyć funkcji Smażenie.

Dodatkowe wskazówki dotyczące korzystania z funkcji Smażenie:



OSTRZEŻENIE!

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.



UWAGA!

Naczyń wielowarstwowych należy używać wyłącznie przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.

- Uruchomić funkcję, gdy płyta grzejna jest zimna (nie jest konieczne wstępne nagrzewanie).
- Używać naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej z wielowarstwowym dnem.
- Nie używać naczyń z wypukłością na środku dna.
- Czas nagrzewania może być uzależniony od rozmiaru patelni. Ciężkie patelnie lepiej akumulują ciepło niż lekkie i dłużej się nagrzewają.
- Obrócić potrawę, gdy jej temperatura osiągnie połowę żądanej wartości. Bardzo grube porcje należy obracać częściej (tj. co dwie minuty). Aby uzyskać najlepsze efekty, zaleca się najpierw użycie metody Sous-vide. W celu wykończenia potrawy należy następnie przełożyć przygotowane porcje na rozgrzaną patelnię i szybko obsmażyć je po obu stronach.
- Przed obróceniem potrawy należy zawsze wyjąć z niej Termosonda.

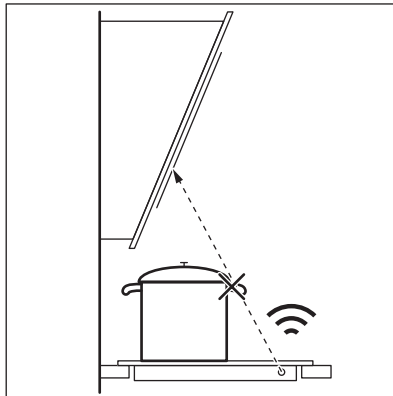
7.8 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Jeśli funkcja jest włączona:

- Należy chronić panel okapu przed bezpośrednim oświetleniem przez światło słoneczne.

- Nie należy kierować na panel okapu światła halogenowego.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczyń lub wysokim naczyniem). Patrz rysunek.

Okap na rysunku jest tylko przykładowy.




Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełna lista okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją znajduje się na naszej witrynie internetowej. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą nosić oznaczenie .

8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie

oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się biegnące poziomo rowki. Czyścić płytę grzejną wilgotną ściereczką z dodatkiem detergentu, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony.

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.





9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie uruchomić płytę grzejącą i w ciągu maksymalnie 60 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jedno pole czujnika.
	Działa funkcja Przerwa.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć blokujące przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejącą od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejącą.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Gdy płyta grzejąca jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejąca wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ①.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub doszło do uszkodzenia czujnika pod powierzchnią płyty grzejnej.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Po uruchomieniu funkcji Gotowanie wspomagane płyta grzejna rozpoczyna nagrzewanie, przerywa je, a następnie ponownie wznowia.	Jest to związane z kontrolą bezpieczeństwa, mającą na celu zapewnienie, że w naczyniu, dla którego włączono funkcję gotowania wspomaganego, znajduje się Termosonda.	Jest to normalna procedura, która nie oznacza usterki urządzenia.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest za duże lub ustawione za blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Wyświetlacz sygnalizuje, że Termosonda nie została wykryta.	Położenie Termosonda jest nieprawidłowe. Jakiś przedmiot blokuje jej sygnał (np. sztuciec, uchwyt naczynia lub inne naczynie).	Umieścić Termosonda w prawidłowym położeniu. Patrz ilustracje w rozdziale „Wskazówki i porady”. Usunąć wszelkie metalowe lub inne przedmioty, które mogą blokować sygnał.
Wyświetlacz pokazuje, że temperatura wody przekracza wartość 100°C.	Termosonda nie została skalibrowana lub skalibrowano ją nieprawidłowo. Przeniesiono płytę grzejną w inne miejsce.	Ponownie skalibrować Termosonda. Patrz „Kalibracja”. Być może należy również sprawdzić poprawność kodu kalibracji. Patrz „Parowanie”.
	Woda została nadmiernie posolona.	Nie solić wody do gotowania.
Wyświetlacz nie pokazuje temperatury. Na wyświetlaczu pojawił się symbol ostrzegawczy.	Termosonda nie nawiązała połączenia z płytą grzejną z powodu zbyt słabego sygnału.	Umieścić Termosonda blisko anteny na powierzchni płyty grzejnej, w pobliżu środka płyty grzejnej. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Coś zasłania Termosonda lub antenę na powierzchni płyty grzejnej (np. metalowy sztuciec).	Usunąć wszelkie przedmioty zasłaniające antenę. Upewnić się, że naczynie stoi na środku pola grzejnego. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Termosonda utraciła połączenie z anteną.	Upewnić się, czy nic nie blokuje sygnału. Przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia, aby zmienić jej położenie. Patrz „Wskazówki i porady”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	Inne urządzenia pracują na tej samej częstotliwości i zakłócają połączenie.	Usunąć urządzenia, które mogą zakłócać połączenie. Patrz „Dane techniczne”.
Temperatura potrawy różni się od oczekiwanej.	Termosonda nie została prawidłowo włożona.	Upewnić się, że punkt pomiaru znajduje się w najgrubszej części potrawy. Patrz ilustracje w rozdziale „Wskazówki i porady”.
Płyta grzejna wykrywa znaczące skoki temperatury.	Dodano wody lub zmieniono naczynie podczas gotowania.	Po uruchomieniu funkcji unikać dodawania wody lub zmieniania naczynia.
	Ciepło nie rozprzestrzenia się równomiernie w naczyniu, zwłaszcza w gęstych płynach.	Należy często mieszać potrawy.
Naczynie nagrzewa się zbyt mocno lub zbyt szybko dochodzi do przygotowania potrawy.	Użyto zbyt małego naczynia.	Należy używać naczyń dostosowanych wielkością do danego pola grzejnego. Patrz „Dane techniczne”.
Nie można włączyć funkcji.	Uruchomiono inną funkcję pola grzejnego, która uniemożliwia włączenie funkcji.	Wyłączyć uruchomioną funkcję przed włączeniem innej.
Funkcja Gotowanie wspomagane lub Sous-vide wyłącza się.	Na początku cyklu gotowania temperatura płynu w naczyniu przekraczała 40°C. Użyte naczynie było gorące.	Używać wyłącznie zimnych płynów. Nie nagrzewać wstępnie naczyń.
Funkcja Hob ² Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Należy usunąć przedmiot z panelu sterowania.
Funkcja Hob ² Hood jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono tryb H1.	Zmienić tryb na H2-H6 lub zaczekać, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Funkcja Hob ² Hood działa w trybie H1-H6, ale działa oświetlenie.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Przywrócić ustawienia fabryczne wszystkich funkcji. Wybrać opcję Resetuj wszyst. ust. w Menu. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną. Ustawić Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.
Pole grzejne wyłącza się. Pojawia się komunikat ostrzegawczy informujący o tym, że pole grzejne się wyłączy.	Wyłączenie pola grzejnego przez funkcję Samoczynne wyłączenie.	Patrz „Codzienna eksploatacja”. Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Działa funkcja Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się O - X - A.	Działa funkcja Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Miga  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Wyświetla się  oraz liczba.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

9.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej. Należy upewnić się, że

plyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

10. DANE TECHNICZNE

10.1 Tabliczka znamionowa

Model IAE84881FB
Typ 62 D4A 01 CA
Moc indukcyjna 7.35 kW
Nr seryjny
AEG

Numer produktu 949 597 485 00
220-240 V/400 V, 2N, 50-60 Hz
Wyprodukowano w Niemczech
7.35 kW



10.2 Licencja na oprogramowanie

Oprogramowanie piekarnika wykorzystuje chronione prawem autorskim oprogramowanie licencjonowane, m.in. pod nazwami BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2.0.

Pełna treść licencji znajduje się w: Menu > Ustawienia > Serwis > Licencja.

Kod źródłowy oprogramowania open source można pobrać, używając hiperłącza na stronie internetowej produktu.

10.3 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczyń [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	2300	3600	10	205 - 240

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów naczyń oraz materiału, z którego zostało wykonane.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

10.4 Termosonda – dane techniczne

Termosonda spełnia wymogi dotyczące kontaktu z żywnością.

Częstotliwość robocza	433,05-434,73 MHz
-----------------------	-------------------

Maksymalna moc emisji	5 dBm
Zakres temperatury	0-120°C
Cykl pomiarowy	3 sekundy

11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

11.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą EU 66/2014 dotyczą tylko rynku UE

Oznaczenie modelu	IAE84881FB	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technika grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21,0 cm
	Lewe tylne	21,0 cm
	Środkowe przednie	14,5 cm
	Prawe tylne	24,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	179,6 Wh/kg
	Lewe tylne	189,1 Wh/kg
	Środkowe przednie	180,2 Wh/kg
	Prawe tylne	185,2 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych

Parametry elektryczne pola grzejnego są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.


11.2 Oszczędzanie energii


Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

12. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.aeg.com/shop



867350226-B-122019



AEG