EIS8648

FR	Table de cuisson	Notice d'utilisation	2
LV	Plīts	Lietošanas instrukcija	39

Get the most out of your appliance

For your digital manual, how-to videos and support visit **electrolux.com/getstarted**

Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....2
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ....5
3. INSTALLATION....8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....12
6. UTILISATION QUOTIDIENNE....14
7. CONSEILS....23
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....30
9. DÉPANNAGE....31
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....35
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....36

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, cet appareil a été conçu pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation. Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Web pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
www.registerelectrolux.com

Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.
Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et

dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ATTENTION : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Retirez les panneaux de séparation installés dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.

- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

AVERTISSEMENT!
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Sonde de cuisson

- Utilisez la Sonde de cuisson pour effectuer les tâches pour lesquelles elle est conçue. Ne l'utilisez pas pour ouvrir ou soulever d'autres objets.
- Utilisez uniquement la Sonde de cuisson recommandée pour la table de cuisson, une à la fois.
- Ne l'utilisez pas si elle montre des signes de dysfonctionnement ou de dommages.
- N'utilisez pas la Sonde de cuisson dans le four ou le micro-ondes.
- La Sonde de cuisson peut lire les températures allant jusqu'à 120 °C.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson reste toujours à l'intérieur de l'aliment ou du liquide jusqu'au repère du niveau minimal.
- Nettoyez la Sonde de cuisson avant la première utilisation. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques. Ne lavez pas la Sonde de cuisson dans le lave-vaisselle. Le manche en silicone peut se décolorer, mais cela n'a aucun impact sur le fonctionnement de la Sonde de cuisson.
- Conservez la Sonde de cuisson dans son emballage d'origine.
- Si vous remplacez la Sonde de cuisson, maintenez l'ancienne sonde à 3 mètres minimum. L'ancienne Sonde de cuisson peut influencer le fonctionnement de la nouvelle.

2.5 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.7 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

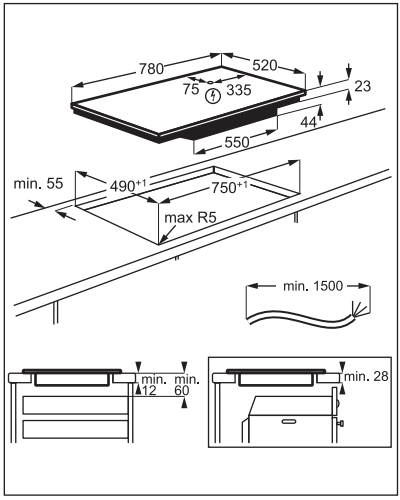
3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

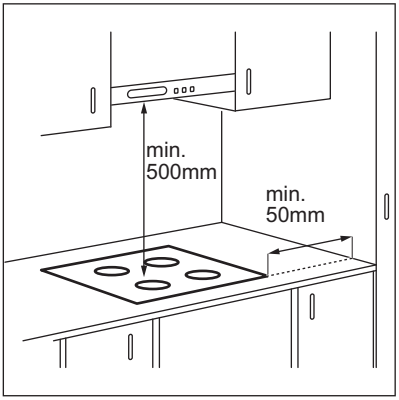


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

3.3 Câble d'alimentation

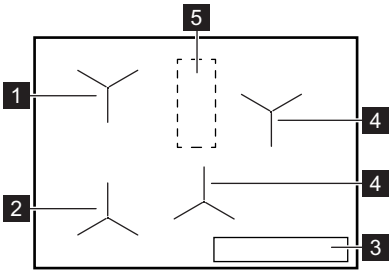
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

3.4 Montage



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

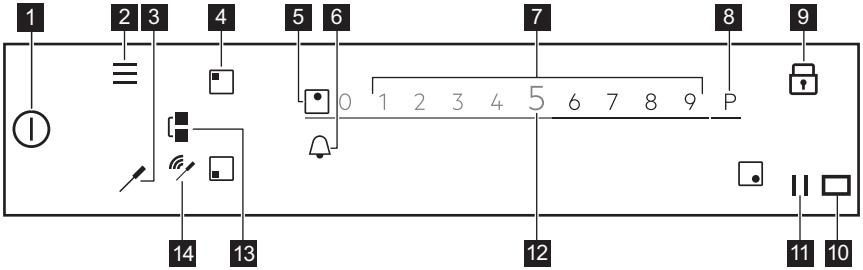
4.1 Description de la table de cuisson



1 Zone à induction avec Cuisson assistée
2 Zone à induction avec Cuisson assistée et Poêler
3 Bandeau de commande
4 Zone de cuisson à induction
5 Zone de l'antenne

ATTENTION!
Ne placez rien sur cette zone de la table de cuisson.

4.2 Description du bandeau de commande

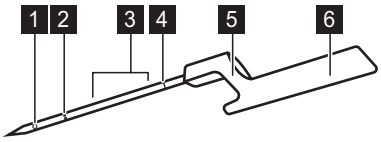


Pour voir les réglages disponibles, touchez le symbole approprié.

	Symbole	Commentaire	
1	⏻	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	☰	Menu	Pour ouvrir et fermer le Menu.
3		Sonde de cuisson	Pour ouvrir le menu Sonde de cuisson.
4		Sélection de zone	Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée.
5	-	Voyant de zone	Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé.
6		-	Pour régler les fonctions du Minuteur.
7	-	Curseur	Pour régler le niveau de cuisson.

	Symbole	Commentaire	
8	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
9		Verrouillage	Pour activer et désactiver la fonction.
10		-	La fenêtre du communicateur à signal infrarouge Hob²Hood. Ne la couvrez pas.
11	||	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
12	0 - 9	-	Pour indiquer le niveau de cuisson actuel.
13		Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
14	/	Indicateurs de signal	Pleine connexion/Pas de signal. Pour afficher la force du signal de la connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne.

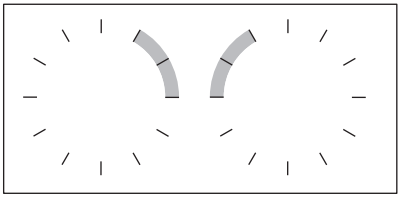
4.3 Sonde de cuisson



1. Point de mesure
2. Repère du niveau minimal
3. Plage d'immersion recommandée (pour les liquides)
4. Code de calibrage
5. Crochet pour placer la Sonde de cuisson sur le bord
6. Manche doté de l'antenne

La Sonde de cuisson est une sonde de température sans fil fonctionnant sans pile, fournie dans un emballage avec la table de cuisson. L'antenne se trouve à l'intérieur du manche. Une autre antenne est située sous la surface de la table de cuisson, dans l'espace entre les deux zones de cuisson arrière. Pour garantir une bonne communication entre la Sonde de cuisson et la table de cuisson, ne posez rien sur cette zone de la table de cuisson.

Le point de mesure se trouve à mi-chemin entre l'extrémité et le repère du niveau minimum. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson des liquides, plongez la Sonde de cuisson dans le liquide, jusqu'à 2 à 5 cm au-dessus du repère du niveau minimal. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient ou de la poêle avec le crochet, à proximité de l'antenne, entre le bord haut et le bord droit (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 1 heure et 3 heures) lorsque le récipient est du côté gauche de la table de cuisson, ou entre le bord gauche et le bord haut (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 9 heures et 11 heures) lorsqu'il est du côté droit.



Les voyants suivants indiquent la force de la connexion entre la table de cuisson

et la Sonde de cuisson sur l'affichage : , , . Si la table de cuisson ne peut établir la connexion, s'affiche. Vous pouvez déplacer la Sonde de cuisson le long du bord du récipient pour établir ou renforcer la connexion. La table de cuisson actualise l'état de la connexion toutes les 3 secondes.

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Conseils pour la Sonde de cuisson ».

4.4 Principales caractéristiques de votre table de cuisson

Votre nouvelle table de cuisson **SensePro®** vous guide de façon experte durant toute la cuisson. Reportez-vous aux informations ci-dessous pour découvrir certaines de ses meilleures caractéristiques.

Selon le type d'aliments, vous pouvez utiliser Cuisson assistée avec ou sans Sonde de cuisson. Pour différents plats, vous avez différents ensembles de fonctions.

Sonde de cuisson - peut être utilisée de deux façons. Elle mesure la température avec certaines fonctions telles que Thermomètre et Poêler et vous aide à maintenir précisément la température pour différents types d'aliments lorsque vous utilisez le mode de cuisson Sous-vide ou des fonctions telles que Pocher, Mijoter ou Réchauffer.

Cuisson assistée - facilite la cuisson en vous proposant des recettes déjà prêtes pour différents plats, des paramètres de cuisson prédéfinis et des instructions pas à pas. Vous pouvez l'utiliser avec la Sonde de cuisson, par exemple pour préparer un steak, ou sans, pour cuire des crêpes. Les options disponibles dépendent du type de plat que vous souhaitez réaliser. Avec ce mode, vous pouvez utiliser des fonctions telles que Sous-vide, Poêler, Mijoter, Réchauffer et bien plus encore. Les fenêtres contextuelles et les signaux sonores vous préviennent lorsque la température prédéfinie est atteinte. Vous pouvez accéder à la Cuisson assistée depuis le Menu.

Sous-vide - un mode de cuisson d'aliments en sachets sous vide à basse température pour une durée prolongée permettant de préserver les vitamines et les saveurs. Votre table de cuisson vous offre des instructions et des réglages clairs et faciles à utiliser. Une fois la fonction sélectionnée via la Cuisson assistée, les températures sont définies pour différents types d'aliments. Vous pouvez également choisir vos propres températures si vous activez la fonction via Sous-vide dans le Menu.

Poêler - une méthode pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement, adaptée à plusieurs types d'aliments. Elle vous aide à éviter la surcuisson des aliments ou de l'huile. Vous pouvez l'activer en choisissant Cuisson assistée dans le Menu.

Thermomètre - avec cette fonction, la Sonde de cuisson mesure la température en cours de cuisson. Vous ne pouvez pas l'utiliser si la fonction Cuisson assistée est activée.

Autres caractéristiques utiles de votre table de cuisson :

Fondre - cette fonction est idéale pour faire fondre du beurre ou du chocolat.

PowerBoost P - cette fonction permet de faire bouillir rapidement de grandes quantités d'eau.

Pause - cette fonction réduit le niveau de cuisson à 1 pour toutes les zones de cuisson, vous permettant de maintenir les aliments au chaud pour un long moment.

Bridge - cette fonction vous permet de combiner les deux zones de gauche et d'utiliser un plus grand ustensile de cuisson. Vous pouvez l'utiliser avec la fonction Poêler.

Hob²Hood - cette fonction connecte la table de cuisson avec une hotte spéciale et ajuste la vitesse du ventilateur en conséquence.

Verrouillage - cette fonction désactive temporairement le bandeau de commande en cours de cuisson.

Sécurité enfants - cette fonction désactive le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est éteinte pour éviter toute activation accidentelle.

Chronomètre, **Minuteur dégressif** et **Minuterie** - vous pouvez choisir l'une de ces trois fonctions pour surveiller le temps de cuisson.

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

4.5 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

AVERTISSEMENT!
III / **II** / **I** Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Utilisation de l'affichage

- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage. La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez à nouveau l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez ☐ avant d'activer la fonction.
- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.

Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage	
OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
〈 〉	Pour avancer / reculer d'un niveau dans le Menu.
∧ ∨	Pour faire défiler les instructions affichées vers le haut / le bas.
	Pour activer/désactiver les options.
X	Pour fermer la fenêtre contextuelle.
⊗	Pour annuler un réglage.

5.2 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la table de cuisson à l'alimentation, vous devez définir la Langue, la Affichage Luminosité et le Volume Alarme.

Vous pouvez modifier le réglage dans le Menu > Réglages > Régler. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

5.3 Calibrage de la Sonde de cuisson

Avant de commencer à utiliser la Sonde de cuisson, vous devez la calibrer pour vous assurer que les températures lues sont exactes.

Une fois la Sonde de cuisson correctement calibrée, elle mesure la température au point d'ébullition, avec une marge de tolérance de + / - 2 °C.

Suivez la procédure lorsque :

- vous installez la table de cuisson pour la première fois ;
- vous déplacez la table de cuisson dans un lieu différent (changement d'altitude) ;
- vous remplacez la Sonde de cuisson.

Utilisez un récipient avec un fond de 180 mm de diamètre et remplissez-le de 1 à 1,5 L d'eau.

1. Pour calibrer ou recalibrer la fonction, placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient. Remplissez le récipient d'eau froide, au moins jusqu'au repère du niveau minimal, et placez-le sur la zone de cuisson avant gauche.
2. Appuyez sur ☰.

Sélectionnez Réglages >Sonde de cuisson > Étalonnage dans la liste. Suivez les instructions s'affichant.

3. Appuyez sur Start à côté de la zone de cuisson.

Une fenêtre contextuelle d'informations apparaît une fois la procédure terminée.

Ne versez pas de sel dans l'eau, cela pourrait affecter la procédure.

Pour quitter le Menu, appuyez sur ☰ ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle.

5.4 Appairage Sonde de cuisson

À l'origine, votre table de cuisson est appairée avec la Sonde de cuisson lorsqu'elle vous est livrée.

Si vous remplacez la Sonde de cuisson par une nouvelle, vous devez l'appairer avec votre table de cuisson.

1. Appuyez sur ☰.

Sélectionnez Réglages >Sonde de cuisson > Appairage dans la liste.

2. Appuyez sur la touche Débrancher pour déconnecter l'ancienne Sonde de cuisson.
3. Appuyez sur Régler à côté de la zone de cuisson.

Une fenêtre contextuelle apparaît.

4. Saisissez le code à cinq chiffres gravé sur votre nouvelle Sonde de cuisson, en utilisant le clavier numérique.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

Votre Sonde de cuisson est désormais appairée avec la table de cuisson. Calibrez toujours la Sonde de cuisson après l'appairage.

Pour quitter le Menu, appuyez sur ☰ ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle.

5.5 Menu structure

Appuyez sur ☰ pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson, ou pour activer certaines fonctions.

Pour quitter le Menu, appuyez sur ☰ ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour parcourir le Menu, utilisez 〈 ou 〉.

Le tableau indique la structure de base du Menu.

Cuisson assistée	Reportez-vous au paragraphe Cuisson assistée du chapitre « Utilisation quotidienne ».	
Fonctions table	Sous-vide	
	Thermomètre	
	Fondre	
Réglages	Sécurité enfants	
	Chronomètre	
	Hob²Hood	Reportez-vous au paragraphe Hob²Hood du chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Sonde de cuisson	Connexion
		Étalonnage
		Appairage
	Régler	Cuisson assistée
		Langue
		Son touches
		Volume Alarme
		Affichage Luminosité
	Service	Mode démo
		Licence
		Version du logiciel
		Historique des alarmes
		Réinitialiser tout

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

6.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.

- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. Le symbole blanc de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson à induction s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 5	5 heures
6	4 heures
7 - 9	1,5 heure

Lorsque vous utilisez la fonction Poêler, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie. La table de cuisson s'éteint après 4 heures avec la fonction Sous-vide.

6.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Dès que vous placez le récipient sur la zone de cuisson sélectionnée, la table de cuisson le détecte automatiquement et le curseur correspondant s'affiche. Le curseur reste visible pendant 8 secondes ; après cela, la vue principale s'affiche à nouveau. Pour fermer le curseur plus rapidement, appuyez sur l'affichage, en dehors de la zone du curseur.

Lorsque les autres zones sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».

Assurez-vous que le récipient est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au paragraphe « Types de récipients » du chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille du récipient dans les « Données techniques ».

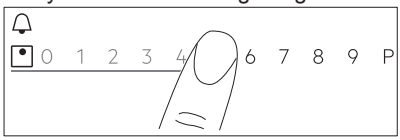
6.4 Niveau de cuisson

1. Allumez la table de cuisson.
2. Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.

Le curseur de la zone de cuisson active s'affiche et reste actif pendant 8 secondes.

3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson souhaité.

Le symbole devient rouge et grossit.



Vous pouvez aussi changer le niveau de cuisson en cours de cuisson. Appuyez sur le symbole de sélection de la zone sur l'affichage principal du bandeau de commande et déplacez votre doigt vers la gauche ou la droite (pour augmenter ou réduire le niveau de cuisson).

6.5 Fonction Bridge

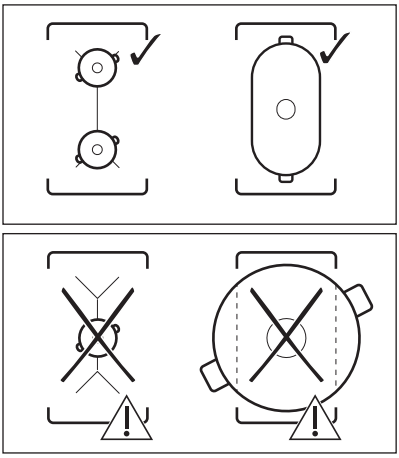
Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson.

Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones.
2. Appuyez sur pour activer la fonction. Le symbole de la zone change.

3. Réglez le niveau de cuisson.

Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

6.6 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

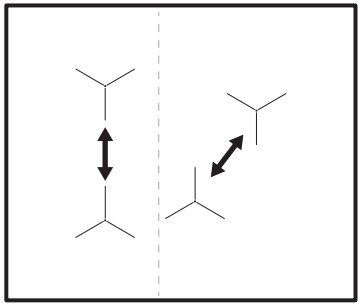
1. Appuyez d'abord sur le symbole de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur P ou faites glisser votre doigt sur la droite pour activer la fonction pour la zone de cuisson sélectionnée.

Le symbole devient rouge et grossit. La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et modifiez le niveau de cuisson.

Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

6.7 Gestion alimentation

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 680 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase, ce qui a une influence sur le niveau de chaleur disponible.
- Le niveau de chaleur maximal est visible sur le curseur. Seuls les chiffres en blanc peuvent être activés.
- Si un niveau de chaleur supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.



6.8 Cuisson assistée

La fonction ajuste les paramètres selon différents types d'aliments et les maintient tout au long de la cuisson.

Avec la fonction, vous pouvez préparer une large gamme de plats, comme de la Viande, du Poisson et fruits de mer, des légumes, des Soupes, des Sauces, des Pâtes ou du Lait. Différents modes de cuisson sont disponibles pour les différents types d'aliments. Par exemple,

pour le poulet, vous pouvez choisir entre Poêler, Sous-vide ou Pocher.

Vous pouvez uniquement activer la fonction pour le côté gauche de la table de cuisson. La Cuisson assistée avec la fonction Sous-vide peut être activée pour les zones de cuisson avant et arrière gauche. Si vous souhaitez utiliser la fonction Poêler, elle peut être activée pour la zone de cuisson avant gauche, ou pour les deux zones de cuisson lorsqu'elles sont reliées.

Si Cuisson assistée est activée pour la zone de cuisson avant gauche, utilisez les zones de droite pour cuire sans la fonction.

N'utilisez pas de récipient dont le fond dépasse 200 mm de diamètre sur la zone de cuisson arrière gauche lorsque la fonction est activée sur la zone de cuisson avant gauche. Cela peut influencer la connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne située sous la surface de la table de cuisson.

Ne préchauffez pas le récipient avant la cuisson. Utilisez uniquement de l'eau du robinet ou des liquides froids, si nécessaire. Réchauffez uniquement des plats froids.

Pour Poêler, suivez les instructions qui s'affichent. Ajoutez de l'huile lorsque la poêle est chaude.

Avec la fonction Cuisson assistée, la fonction minuteur fait office de Minuteur. Elle n'arrête pas la fonction une fois le temps défini écoulé.

1. Pour activer la fonction, appuyez sur ou et sélectionnez Cuisson assistée.
2. Choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer.
   Pour chaque type d'aliments, plusieurs options sont proposées. Suivez les instructions qui s'affichent.
   - Vous pouvez appuyer sur OK au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les réglages par défaut.
   - Pour Poêler, vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut. Pour certains plats, vous pouvez vérifier la température à cœur des aliments en utilisant la Sonde de cuisson.
   - Pour la plupart des options, par ex. Sous-vide etPocher, vous pouvez modifier la température par défaut.
   - Vous pouvez modifier la durée par défaut ou sélectionnez la vôtre. Seule la fonction Sous-vide possède un temps minimal prédéfini.

   Des instructions supplémentaires avec des informations détaillées sont disponibles sur l'écran. Vous pouvez les faire défiler avec la fonction et .
3. Appuyez sur OK. Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle.
   Certaines options démarrent par un préchauffage. Vous pouvez suivre la progression sur le bandeau de sélection.
4. Si une fenêtre contextuelle contenant des instructions s'affiche, appuyez sur OK puis sur Start pour continuer.

Le fonction est activée avec les réglages prédéfinis.
Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez ☐ avant d'activer la fonction.

5. Dès que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Pour fermer la fenêtre, appuyez sur OK.

La fonction ne s'arrête pas automatiquement. La table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de quatre heures maximum avec la fonction Sous-vide.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur ou , ou sur le symbole de la zone active, puis sélectionnezStop. Pour confirmer, appuyez sur Oui dans la fenêtre contextuelle.

6.9 Sous-vide

Pour préparer de la viande, du poisson ou des légumes en utilisant cette fonction, vous devez utiliser des sachets refermables adaptés, ou des sachets en plastique et un tiroir sous vide. Placez des aliments assaisonnés dans des sachets, et videz l'air qu'ils contiennent. Vous pouvez également acheter des portions d'aliments prêts à être préparés avec ce mode de cuisson.

AVERTISSEMENT!
Veillez à respecter les principes de sécurité alimentaires. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Grâce à cette fonction, vous avez la liberté de choisir vos propres temps et température de cuisson (entre 35 et 85 °C), adaptés au type d'aliment que vous souhaitez préparer. Utilisez 4 litres d'eau au maximum, et couvrez le récipient avec un couvercle. Pour plus de détails sur les paramètres de la cuisson, reportez-vous au Guide de cuisson dans le chapitre « Conseils ». Décongelez les aliments avant de les préparer.

La fonction ne peut être activée que pour les zones de cuisson avant et arrière gauche. Si la fonction Sous-vide est activée, utilisez les zones de droite pour cuire sans la fonction.

Avec la fonction Sous-vide, la fonction minuteur fait office de Minuteur. La fonction se désactive automatiquement après quatre heures maximum.

1. Préparez des portions d'aliments en suivant les instructions ci-dessus.
2. Placez le récipient rempli d'eau froide sur la zone de cuisson avant ou arrière gauche.
3. Appuyez sur > Sous-vide. Vous pouvez également appuyer sur > Fonctions table > Sous-vide.
4. Sélectionnez la bonne température.

Régler l'heure (facultatif). La durée de la cuisson dépend de l'épaisseur et du type d'aliment.

5. Appuyez sur OK pour continuer.
6. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient.
7. Appuyez sur OK pour fermer la fenêtre contextuelle.
8. Appuyez sur Start pour activer le préchauffage.

Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Appuyez sur OK pour confirmer.

9. Placez les portions d'aliments dans des sachets en position verticale dans le récipient (vous pouvez utiliser une grilleSous-vide). Appuyez sur Start.

Si vous sélectionnez Minuteur, elle démarre en même temps que la fonction.

10. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit et clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .

Pour arrêter ou réajuster la fonction, appuyez sur ou sur le symbole de la zone active, puis sur Stop. Pour confirmer, appuyez sur Oui dans la fenêtre contextuelle.

MaintienTempérature

Vous pouvez utiliser la fonction Sous-vide pour la cuisson, tandis que la Sonde de cuisson contrôle et maintient précisément la température (avec une précision de + / - 1 °C). Vous pouvez préparer une grande variété de plats comme des fonds ou sauces épicés (par ex. différents types de currys ou une bouillabaisse). Vous pouvez choisir vos propres paramètres ou vous reporter au Guide de cuisson dans le chapitre « Conseils ».

La fonction ne peut être activée que pour les zones de cuisson avant et arrière gauche.

1. Appuyez sur > Fonctions table > Sous-vide ou accédez à la fonction en appuyant sur > Sous-vide.
2. Sélectionnez la bonne température.

Régler l'heure (facultatif).

3. Appuyez sur OK pour continuer.

4. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient ou insérez-la dans l'aliment.
5. Appuyez sur Start pour activer le préchauffage.

Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche.

6. Appuyez sur OK pour fermer la fenêtre contextuelle.
7. Appuyez sur Start.

Si vous sélectionnez Minuteur, elle démarre en même temps que la fonction.

8. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit et clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .

Pour arrêter ou réajuster la fonction, appuyez sur ou sur le symbole de la zone active, puis sur Stop. Pour confirmer, appuyez sur Oui dans la fenêtre contextuelle.

6.10 Thermomètre

Avec cette fonction, la Sonde de cuisson fait office de thermomètre pour vous aider à surveiller la température des aliments ou du liquide durant la cuisson. Par exemple, vous pouvez l'utiliser pour faire chauffer du lait ou vérifier la température des aliments pour bébé.

Au moins une zone de cuisson doit être activée pour utiliser la fonction.

Vous pouvez activer la fonction pour toutes les zones de cuisson, mais une zone à la fois.

1. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments ou du liquide, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal.
2. Sur l'affichage, appuyez sur pour ouvrir le menu de la Sonde de cuisson et choisissez Thermomètre. Vous pouvez également appuyer sur > Fonctions table > Thermomètre.
3. Appuyez sur Start. La mesure démarre sur la zone de cuisson active. Si aucune zone de cuisson n'est active, une fenêtre d'information s'affiche.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur les chiffres indiquant la température ou sur et sélectionnez Stop.

6.11 Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre. Vous pouvez utiliser la fonction pour une zone de cuisson à la fois uniquement.

1. Appuyez sur sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Fonctions table > Fondre dans la liste.
3. Appuyez sur Start. Vous devez sélectionner la zone de cuisson souhaitée. Si la zone de cuisson est déjà active, une fenêtre d'information s'affiche. Annulez le niveau de cuisson précédent pour activer la fonction.

Pour quitter le Menu, appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez ou .

Pour arrêter la fonction, appuyez sur le symbole de sélection de zone et appuyez sur Stop.

6.12 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Vous ne pouvez pas activer la fonction lorsque Cuisson assistée ou Sous-vide est activée.

Lorsque la fonction est activée, seuls les symboles et peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur le bandeau de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur pour activer la fonction. s'allume. Le niveau de cuisson est abaissé à 1.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche ||.

La fonction s'arrête PowerBoost. Le niveau de cuisson le plus élevé se réactive lorsque vous appuyez à nouveau sur ||.

6.13 Minuteur

Minuteur dégressif

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.

1. Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.
2. Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson.
3. Appuyez sur .
La fenêtre du menu du minuteur s'affiche.
4. Cochez pour activer la fonction.

Les symboles changent en .

5. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et/ou minutes).
6. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.

Vous pouvez également choisir X pour annuler votre sélection.
Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et clignote. Appuyez sur pour arrêter le signal sonore.

Pour désactiver cette fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également appuyer sur à gauche de la valeur du minuteur, appuyez sur X à côté pour confirmer votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle s'affiche.

Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

1. Sélectionne une zone de cuisson.
Le curseur correspondant s'affiche.
2. Appuyez sur .
La fenêtre du menu du minuteur s'affiche.
3. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et minutes).
4. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.

Vous pouvez également choisir X pour annuler votre sélection.
Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et clignote. Appuyez sur pour arrêter le signal sonore.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur à gauche de la valeur du minuteur, appuyez sur X à côté pour confirmer votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle s'affiche.

Chronomètre

La fonction démarre automatiquement le décompte, dès que vous activez une zone de cuisson. Cette fonction permet de surveiller la durée de fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche pour accéder au Menu.
2. Faites défiler le Menu pour sélectionner Réglages > Chronomètre.
3. Appuyez sur le sélecteur pour activer/désactiver la fonction.

La fonction ne s'arrête pas si vous soulevez le récipient. Pour réinitialiser la fonction et la relancer manuellement, appuyez sur , sélectionnezRéinit. dans la fenêtre contextuelle. La fonction commence à compter à partir de **0**. Pour mettre la fonction en Pause en cours de cuisson, appuyez sur et sélectionnez Pause dans la fenêtre contextuelle. Sélectionnez Start pour reprendre le décompte.

6.14 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Appuyez sur pour activer la fonction. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche pendant 3 secondes.

Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

6.15 Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

1. Appuyez sur sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Réglages **>** Sécurité enfants dans la liste.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/ Arrêt et appuyez sur les lettres A-O-X dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction. Appuyez sur le sélecteur pour désactiver la fonction.

Pour quitter le Menu, appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez 〈 ou 〉.

6.16 Langue

1. Appuyez sur sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Réglages >Régler > Langue dans la liste.
3. Choisissez la langue souhaitée dans la liste.

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur . Une liste s'affiche. Sélectionnez la troisième option en partant du haut, puis la dernière option restante. Ensuite, sélectionnez la deuxième option. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue souhaitée dans la liste. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

Pour quitter le Menu, appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez 〈 ou 〉.

6.17 Son touches / Volume Alarme

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson, ou même les désactiver. Vous pouvez choisir entre un clic (par défaut) ou un bip.

1. Appuyez sur sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Réglages > Régler> Son touches / Volume Alarme dans la liste.
3. Choisissez l'option appropriée.

Pour quitter le Menu, appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez 〈 ou 〉.

6.18 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

Il y a 4 niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 4 le plus élevé.

1. Appuyez sur sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Réglages >Régler > Affichage Luminosité dans la liste.
3. Choisissez le niveau approprié.

Pour quitter le Menu, appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez 〈 ou 〉.

6.19 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la

température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson.

Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous allumez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur. Vous pouvez régler la table de cuisson pour n'activer que l'éclairage en sélectionnant le mode H1.

Si vous modifiez la vitesse du ventilateur sur la hotte, la connexion par défaut avec la table de cuisson est désactivée. Pour réactiver la fonction, éteignez puis rallumez les deux appareils.

Mode	Éclairage automatique	Faire bouillir[1)]	Faire frire[2)]
H0	Éteint	Éteint	Éteint
H1	Activez	Éteint	Éteint
H2[3)]	Activez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
H3	Activez	Éteint	Vitesse du ventilateur 1
H4	Activez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
H5	Activez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2
H6	Activez	Vitesse du ventilateur 2	Vitesse du ventilateur 3

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte sur la température.

Modification des modes

Si le niveau sonore / la vitesse du ventilateur ne sont pas satisfaisants, vous pouvez choisir un autre mode manuellement.

1. Appuyez sur ☰.
Sélectionnez Réglages > Hob²Hood dans la liste.
2. Choisissez le mode approprié.

Pour quitter le Menu, appuyez sur ☰ ou à droite de l'affichage, en dehors de la fenêtre contextuelle.

Lorsque vous éteignez la table de cuisson à la fin de la cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de tourner pendant un certain temps. Après ce délai, le système arrête le ventilateur automatiquement et vous empêche de l'activer accidentellement pendant les 30 secondes suivantes.

L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après la mise hors tension de la table de cuisson.

7. CONSEILS

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients

Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

- **adaptés :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

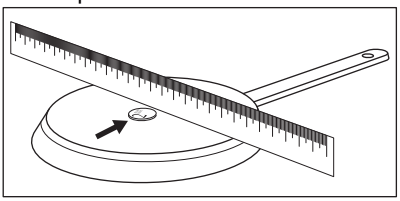
L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

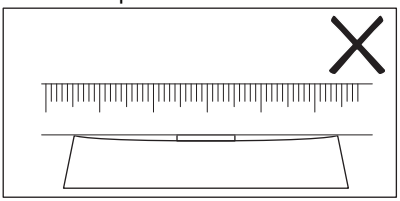
7.2 Récipients adaptés à la fonction Poêler

N'utilisez que des récipients à fond plat. Pour vous assurer que le récipient est adapté :

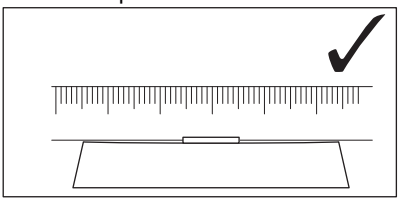
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



a. Si la pièce passe entre la règle et le fond du récipient, il n'est pas adapté.



b. Si la pièce ne rentre pas entre la règle et le fond du récipient, il est adapté.



7.3 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : une commutation électrique se produit, le récipient est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

7.4 Öko Timer (Minuteur éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

7.5 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélangez les aliments à base de laitage à la moitié du temps de cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction PowerBoost est activée.		

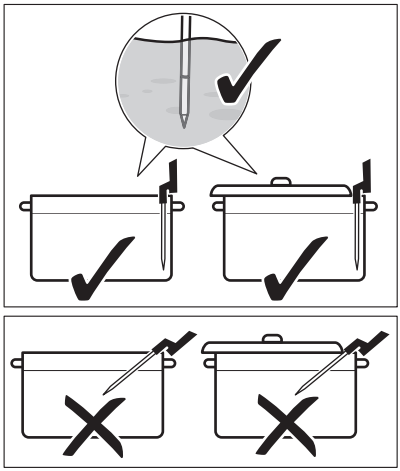
7.6 Conseils pour la Sonde de cuisson

Pour certaines fonctions, comme Cuisson assistée et Sous-vide, vous pouvez uniquement utiliser la Sonde de cuisson du côté gauche de la table de cuisson. Avec la fonction Thermomètre, vous pouvez également utiliser la Sonde de cuisson du côté droit de la table de cuisson.

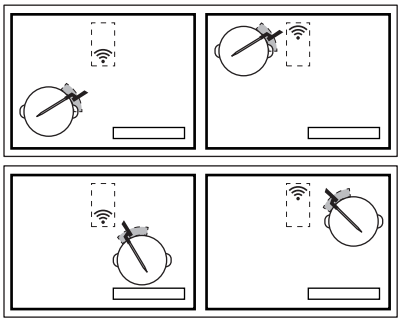
Pour garantir la meilleure connexion (,) entre la Sonde de cuisson et la table de cuisson :

Pour les liquides

- Plongez la Sonde de cuisson dans le liquide, en respectant le niveau d'immersion recommandé. Le repère du niveau minimal doit être recouvert.
- Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient. Veillez à la maintenir en position verticale. Veillez à ce que la pointe soit en contact avec le fond du récipient. Le manche de la Sonde de cuisson doit toujours être tenu hors de la casserole ou de la poêle.

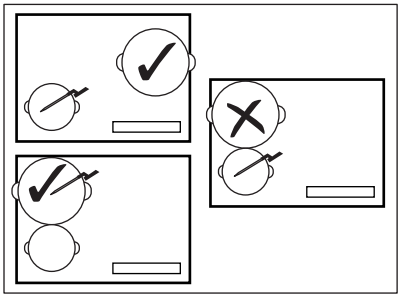


- Si vous souhaitez utiliser la Sonde de cuisson du côté gauche de la table de cuisson, assurez-vous qu'elle se trouve à proximité du centre de la table de cuisson, entre le bord haut et le bord droit du récipient (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 1 heure et 3 heures). Si vous souhaitez l'utiliser du côté droit (avec la fonction Thermomètre), veillez à placer la sonde entre le bord gauche et le bord haut du récipient (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 9 heures et 11 heures). Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.



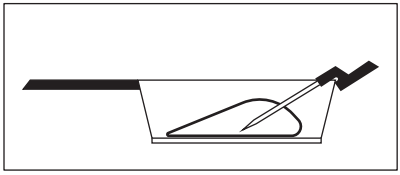
Vous pouvez déplacer la Sonde de cuisson le long du bord du récipient si la connexion ne parvient pas à s'établir.

- Vous pouvez partiellement couvrir le récipient avec un couvercle.
- Si vous utilisez la zone de cuisson avant gauche, ne placez pas de gros récipient sur la zone arrière gauche. Les gros récipients placés sur la zone de cuisson arrière gauche peuvent bloquer le signal. Déplacez le gros récipient sur la zone de cuisson arrière droite.

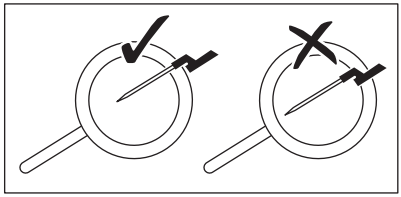


Pour les aliments solides (mesure de la température à cœur)

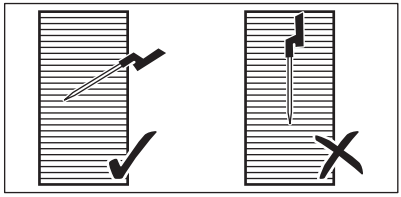
- Insérez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse de l'aliment, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Le point de mesure doit se trouver dans la partie centrale de cette portion.



- Assurez-vous que la Sonde de cuisson est insérée fermement dans l'aliment. Les parties métalliques de la Sonde de cuisson ne doivent pas toucher les parois du récipient / de la poêle. Le crochet du manche doit pointer vers le bas.



- Pour la viande / le poisson d'une épaisseur de 2 à 3 cm, la pointe de la Sonde de cuisson doit toucher le fond de la poêle.
- Retirez la Sonde de cuisson avant de retourner l'aliment.
- Lorsque vous utilisez une plancha, assurez-vous que le manche de la Sonde de cuisson reste du côté droit, à l'extérieur de la surface de la plancha. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.



7.7 Cuisson à basse température - Principes de précaution des aliments

Veillez à respecter les instructions suivantes lorsque vous utilisez la cuisson à basse température, par ex. pour la cuisson Sous-vide.

- Lavez-vous / désinfectez-vous les mains avant de préparer les aliments. Servez-vous de gants jetables.
- Utilisez uniquement des produits frais de première qualité, conservés dans des conditions optimales.
- Lavez et pelez toujours les fruits et les légumes.
- Gardez la surface du plan de travail et des planches à découper propres. Utilisez différentes planches à découper pour les différents types d'aliments.

- Portez une attention particulière à l'hygiène alimentaire lorsque vous préparez de la volaille, des œufs et du poisson. La volaille doit toujours être cuite à une température supérieure à 65 °C, pour une durée minimale de 50 minutes.
- Assurez-vous que la qualité du poisson que vous souhaitez cuire avec la fonction Sous-vide est digne de sashimis, c'est-à-dire qu'il est extra frais.
- Conservez les plats préparés au réfrigérateur pendant maximum 24 heures.
- Pour les personnes ayant un système immunitaire affaibli ou une maladie chronique, il est préférable de pasteuriser les aliments avant de les consommer. Pasteurisez les aliments à 60 °C pendant au moins une heure.

7.8 Guide de cuisson

Le tableau ci-dessous montre des exemples de types d'aliments et vous propose des suggestions de températures et de temps de cuisson optimaux. Les paramètres peuvent varier en fonction de la température, de la qualité, de la consistance et de la quantité d'aliments.

Le temps de cuisson dépend plutôt de l'épaisseur de l'aliment que de son poids. Par exemple, pour un steak, plus la viande est épaisse, plus il faudra de temps pour que la température à cœur atteigne la température prédéfinie. Un steak de 2 cm d'épaisseur nécessite environ une heure de cuisson pour atteindre 58 °C à cœur, tandis que pour un steak de 5 cm, il faut environ quatre heures.

Surveillez la première cuisson pour vous assurer les paramètres ci-dessous conviennent à vos habitudes de cuisson et à vos récipients. Vous pouvez modifier ces paramètres en fonction de vos préférences personnelles.

Type d'aliment	Mode de préparation	Niveau de préparation	Épaisseur / quantité de l'aliment	Temp. à cœur / temp. de cuisson (°C)	Temps de cuisson (min.)
Steak de bœuf	Sous-vide	saignant	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		à point	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		bien cuit	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Escalope de poulet	Sous-vide	bien cuit	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Pocher	bien cuit		68 - 74	35 - 45
Cuisse de poulet	Pocher	bien cuit	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60

Type d'aliment	Mode de préparation	Niveau de préparation	Épaisseur / quantité de l'aliment	Temp. à cœur / temp. de cuisson (°C)	Temps de cuisson (min.)
Steak de porc	Sous-vide	bien cuit	2 cm	60 - 66	35 - 60
Filet mignon de porc	Sous-vide	bien cuit	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Filet d'agneau	Sous-vide	à point	2 cm	56 - 60	35 - 60
		bien cuit		64 - 68	40 - 65
Selle d'agneau (sans os)	Sous-vide	à point	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		bien cuit		64 - 68	65 - 120
Saumon	Sous-vide	translucide	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pocher	translucide	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Thon	Sous-vide	translucide	2 cm	45 - 50	35 - 50
Crevette	Sous-vide	translucide	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Œufs	Sous-vide	à la coque[1)]	Taille moyenne	63 - 64	45 - 70[2)]
		mollet[1)]		65 - 67	45 - 70[2)]
		dur[1)]		68 - 70	45 - 70[2)]
	Faire bouillir	à la coque		ébullition	4
		mollet		ébullition	7
		dur		ébullition	10
Riz	Faire gonfler	cuit	-	-	10 - 30
Pommes de terre	Faire bouillir	cuit	-	-	15 - 30
Légumes (frais)	Sous-vide	cuit	-	85	30 - 40
Asperges	Sous-vide	cuit	-	85	30 - 40

1) Le blanc de l'œuf reste liquide.

2) Les durées de cuisson correspondent à des œufs de taille moyenne. Pour les gros œufs et les œufs sortant du réfrigérateur, ajoutez une minute au temps de cuisson.

Conseils supplémentaires pour la Cuisson assistée:

- Versez une quantité adaptée de liquide (c.-à-d. entre 1 et 3 litres) dans

le récipient avant la cuisson. Dans la mesure du possible, évitez d'ajouter du liquide en cours de cuisson.
- Utilisez un couvercle pour économiser et l'énergie et atteindre plus rapidement la température (également pour préchauffer l'eau).
- Remuez régulièrement votre plat durant la cuisson pour garantir une répartition homogène de la température.
- Ajoutez du sel en tout début de cuisson.
- Décongelez les aliments avant de les préparer.
- Ajoutez les légumes (par ex. des brocolis, du chou-fleur, des haricots verts, des choux de Bruxelles) dès que l'eau atteint la température souhaitée et que la fenêtre s'affiche.
- Ajoutez les pommes de terre ou le riz dans l'eau froide avant de démarrer la fonction.
- Pour les ragoûts, les sauces, les soupes, les currys, les potées, les goulaschs et les bouillons, vous pouvez utiliser la fonction Réchauffer ou Mijoter. Avant de démarrer la fonction Mijoter, faites frire les ingrédients (sans la Sonde de cuisson) et ajoutez un liquide froid, puis activez la fonction à partir du menu Cuisson assistée.
- Pour les petits fruits de mer comme des tranches / tentacules de poulpe ou les coquillages, vous pouvez utiliser Poêler.

Conseils supplémentaires pour Poêler:

AVERTISSEMENT!
N'utilisez que des récipients à fond plat.

ATTENTION!
Avec les poêles laminées, utilisez uniquement les niveaux de cuisson bas et moyen pour éviter d'endommager et de surchauffer le récipient.

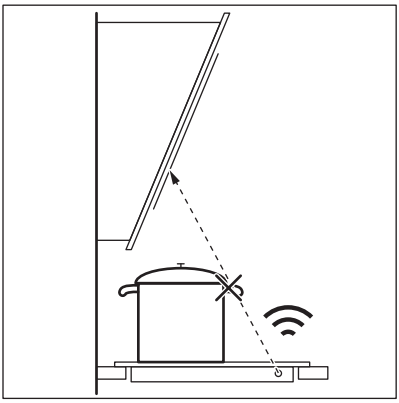
- Démarrez la fonction lorsque la table de cuisson est froide (aucun préchauffage n'est nécessaire).
- Utilisez un récipient en acier inoxydable avec un fond multicouche.
- N'utilisez pas de récipient dont le centre est bombé.
- Des poêles de tailles différentes peuvent demander un temps de préchauffage différent. Les poêles lourdes emmagasinent plus de chaleur que les poêles légères, mais elles ont besoin de plus de temps pour chauffer.
- Retournez l'aliment dès qu'il atteint la moitié de la température souhaitée. Les morceaux très épais doivent être retournés plus souvent (toutes les deux minutes). Nous vous recommandons d'utiliser le mode Sous-vide en premier pour obtenir les meilleurs résultats. Pour les finitions, déposez les morceaux cuits dans une poêle préchauffée et faites-les griller rapidement sur chaque face.
- Retirez toujours la Sonde de cuisson avant de retourner l'aliment.

7.9 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Reportez-vous à l'image.

La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.



Veillez à ce que la fenêtre Hob²Hood du communicateur du signal infrarouge reste propre.

Les autres appareils télécommandés peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob²Hood est activée.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète des hottes dotées de cette fonction, consultez notre site web destiné aux consommateurs. Les hottes Electrolux qui sont dotées de cette fonction doivent porter le symbole .

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes :** utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

9. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si…

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'affichage ne réagit pas au toucher.	Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage.	Retirez les objets couvrant l'affichage. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Après avoir activé la fonction Cuisson assistée, la table de cuisson démarre le préchauffage, s'arrête, puis redémarre.	Il s'agit d'une vérification de sécurité pour s'assurer que la Sonde de cuisson est bien insérée dans le récipient pour lequel la fonction Cuisson Assistée a été activée.	C'est une procédure normale qui n'indique aucun dysfonctionnement.
Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.	Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.	Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones arrière, si possible.
L'affichage indique que la Sonde de cuisson est introuvable.	La Sonde de cuisson est mal positionnée. Quelque chose bloque le signal (par ex. un couvert, le manche d'une poêle ou un autre récipient).	Placez correctement la Sonde de cuisson. Reportez-vous aux illustrations du chapitre « Conseils ». Retirez les objets métalliques ou les autres objets pouvant bloquer le signal.
L'affichage indique que la température de l'eau est supérieure à 100 °C.	Vous n'avez pas calibré la Sonde de cuisson ou l'avez mal calibrée. Vous avez déplacé la table de cuisson.	Calibrez de nouveau la Sonde de cuisson. Consultez le paragraphe « Calibrage ». Il se peut que vous deviez vérifier si le code de calibrage est correct. Consultez le paragraphe « Appairage ».
	Vous avez mis trop de sel dans l'eau.	Ne salez pas l'eau en ébullition.

Problème	Cause possible	Solution
La température n'est pas visible sur l'affichage. Un symbole d'avertissement s'affiche.	La Sonde de cuisson n'a pas établi de connexion avec la table de cuisson car la force du signal est trop faible.	Placez la Sonde de cuisson à proximité de l'antenne sur la surface de la table de cuisson, près du centre. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Quelque chose couvre la Sonde de cuisson ou l'antenne sur la surface de la table de cuisson, par ex. un couvert en métal.	Retirez tout ce qui couvre l'antenne. Veillez à poser le récipient au centre de la zone de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	La connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne a été perdue.	Vérifiez que rien ne couvre le signal. Déplacez la Sonde de cuisson le long du bord du récipient pour ajuster sa position. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	D'autres appareils fonctionnent à la même fréquence et perturbent la connexion.	Retirez les appareils pouvant perturber la connexion. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
La température des aliments n'est pas celle attendue.	La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée.	Assurez-vous que le point de mesure se trouve dans la partie la plus épaisse des aliments. Reportez-vous aux illustrations du chapitre « Conseils ».
La table de cuisson détecte des sauts significatifs de température.	Vous avez ajouté de l'eau ou changé le récipient en cours de cuisson.	Évitez d'ajouter de l'eau ou de changer de récipient après le départ de la fonction.
	La chaleur dans le récipient ne s'est pas répartie uniformément, en particulier dans les liquides épais.	Remuez fréquemment les aliments.
Le récipient devient trop chaud ou les aliments sont trop cuits, trop rapidement.	Vous avez utilisé un récipient trop petit.	Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer une fonction.	Une autre fonction est activée sur la même zone de cuisson, ce qui empêche son activation.	Arrêtez la fonction avant d'en activer une autre.
Cuisson assistée ou Sous-vide s'arrête.	Au début de la cuisson, la température du liquide à l'intérieur du récipient est supérieure à 40 °C. Le récipient utilisé est chaud.	Utilisez uniquement des liquides froids. Ne préchauffez pas le récipient.
Hob²Hood ne fonctionne pas.	Vous avez couvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Hob²Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le mode H1.	Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre.
Hob²Hood les modes H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Contactez un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Réinitialisez toutes les fonctions aux réglages d'usine. Sélectionnez Réinitialiser tout dans le Menu. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. Réglez la Langue, la Affichage Luminosité et le Volume Alarme.
La zone de cuisson se désactive. Un message d'avertissement indiquant que la zone de cuisson va se désactiver s'affiche.	Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
🔒 et un message s'affichent.	Verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
O - X - A s'affiche.	Sécurité enfants est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
▪ clignote.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Placez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si E s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle EIS8648
Type 62 D4A 01 CA
Induction 7.35 kW
Numéro de série .....
ELECTROLUX

PNC 949 596 889 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.35 kW

10.2 Licenses du logiciel

Le logiciel inclus dans cette table de cuisson contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 et autres.

Consultez la copie complète de la license dans : Menu > Réglages > Service > Licence.

Vous pouvez télécharger le code source du logiciel en open source en suivant le lien hypertexte indiqué sur la page Internet du produit.

10.3 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	205 - 240

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

10.4 Caractéristiques techniques de la Sonde de cuisson

La Sonde de cuisson est approuvée pour une utilisation en contact avec des aliments.

Fréquence de fonctionnement	433,05 - 434,73 MHz
Puissance d'émission maximale	5 dBm
Plage de températures	0 - 120 °C
Cycle de mesure	3 secondes

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations sur le produit conformément à la norme EU 66/2014 valable pour le marché européen uniquement

Identification du modèle	EIS8648
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée
Nombre de zones de cuisson	4

Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Avant centrale Arrière droite	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 24,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant centrale Arrière droite	179,6 Wh / kg 189,1 Wh / kg 180,2 Wh / kg 185,2 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		183,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances

Les mesures d'énergie se rapportant à la zone de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

11.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole ⍁ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit

dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA....39
2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU....41
3. UZSTĀDĪŠANA....44
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS....45
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES....48
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ....50
7. PADOMI UN IETEIKUMI....58
8. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA....65
9. PROBLĒMRISINĀŠANA....65
10. TEHNISKIE DATI....69
11. ENERGOEFEKTIVITĀTE....70

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

saņemtu padomus par lietošanu, brošūras, problēmrisināšanas informāciju un informāciju par apkopi un remontu:
www.electrolux.com/support

Lai saņemtu labāku servisu, reģistrējiet savu izstrādājumu:
www.registerelectrolux.com

Iegādājieties piederumus, vienreizējās lietošanas detaļas un oriģinālās rezerves daļas savai ierīcei:
www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.
Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: modelis, PCK, sērijas numurs.
Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

⚠ Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

ⓘ Vispārēja informācija un padomi

Informācija par vides aizsardzību

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

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

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

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

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

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

2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!
Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

BRĪDINĀJUMS!
Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

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

izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
  – Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana

BRĪDINĀJUMS!
Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezglošanos.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Pielietojums

BRĪDINĀJUMS!
Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

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

BRĪDINĀJUMS!
Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

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

BRĪDINĀJUMS!
Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

2.4 Termozonde

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

2.5 Aprūpe un tīrīšana

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

2.6 Servisa izvēlne

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

2.7 Ierīces utilizācija

BRĪDINĀJUMS!
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas numurs .....

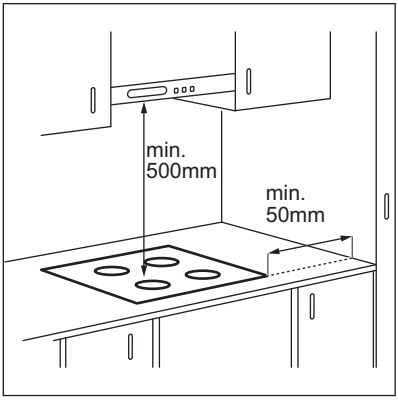
3.2 Iebūvējamas plīts

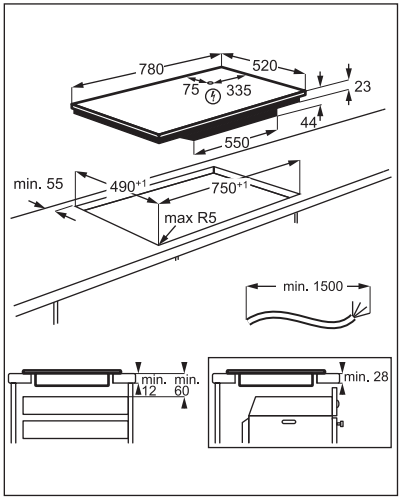
Lietojiet iebūvējamās plīts tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Savienojuma kabelis

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

3.4 Montāža

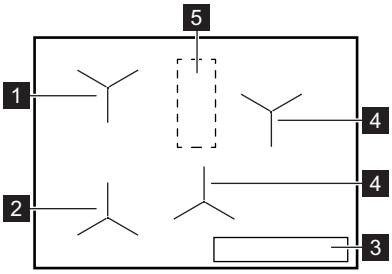




Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt lietas, kas tiek glabātas atvilktnē.

4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

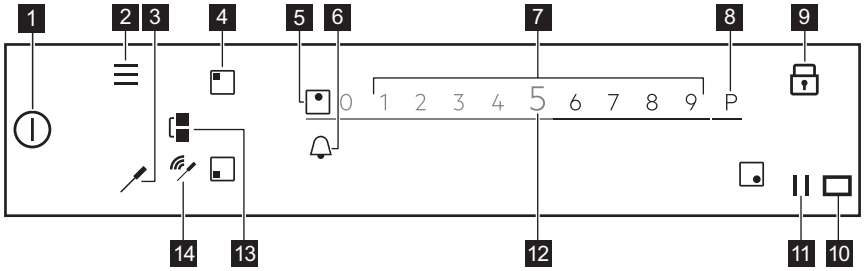
4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



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

UZMANĪBU!
Nelieciet neko uz plīts virsmas šajā zonā.

4.2 Vadības paneļa izkārtojums

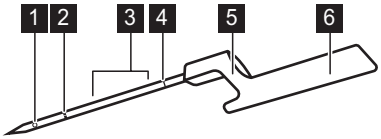


Lai aplūkotu pieejamos iestatījumus, pieskarieties pie atbilstošā simbola.

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

	Simbols	Komentāri	
10	▭	-	Hob²Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to.
11	||	Pauze	Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
12	**0 - 9**	-	Rāda pašreizējo sildīšanas pakāpi.
13	[▪	Bridge	Funkcijas ieslēgšanai un izslēgšanai.
14	/	Signāla indikatori	Pilns savienojums / nav signāla. Lai parādītu signāla kvalitāti savienojumam starp Termozonde un antenu.

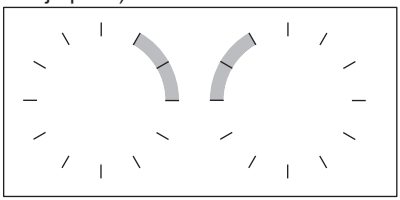
4.3 Termozonde



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

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

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



Šie indikatori attēlo savienojuma signāla kvalitāti starp plīts virsmu un Termozonde displejā: , , . Ja plīts virsmai neizdodas izveidot savienojumu, izgaismojas . Termozonde Var pārvietot tālāk gar katla malu, lai izveidotu vai uzlabotu savienojumu. Plīts virsma atjaunina savienojuma statusu ik pēc 3 sekundēm.

Sīkāk skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi Termozonde".

4.4 Jūsu plīts galvenās funkcijas

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

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

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

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

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

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

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

Citas jūsu plīts noderīgās funkcijas:

Kušana - šī funkcija ideāli piemērota šokolādes vai sviesta kausēšanai;

PowerBoost P - šī funkcija ātri uzvāra lielu ūdens daudzumu;

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

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

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

Bloķēšana - šī funkcija īslaicīgi atspējo vadības paneli gatavošanas laikā;

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

Hronometrs, **Laika atskaites taimeris** un **Laika atgādinājums** - ir trīs funkcijas, ko var izvēlēties, lai uzraudzītu gatavošanas laiku.

Sīkāk skatiet sadaļu “Izmantošana ikdienā”.

4.5 OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators)

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

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

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Displeja lietošana

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

Displeja navigācijai noderīgi simboli	
OK	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.
〈 〉	Lai dotos atpakaļ/ uz priekšu izvēlnē Izvēlne.
∧ ∨	Lai ritinātu uz augšu / uz leju displejā redzamās norādes.
	Lai aktivizētu / deaktivizētu iespējas.
X	Lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
⊗	Lai atceltu iestatījumu.

5.2 Pieslēdzot ierīci elektrotīklam pirmo reizi

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

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

5.3 Termozonde kalibrēšana

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

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

Rīkojieties saskaņā ar norādīto, kad:

- uzstādāt plīts virsmu pirmo reizi;
- ja plīts virsma ir pārvietota uz citu vietu (augstuma maiņa);

- ja nomainât Termozonde.

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

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

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

3. Pieskarieties pie Start blakus gatavošanas zonai.

Kad darbības ir pabeigtas parādās informatīvais uznirstošais lodziņš.

Neberiet ūdenī sāli, jo tas var ietekmēt procedūru.

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

5.4 Termozonde sapārošana

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

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

1. Pieskarieties ☰.

Atlasiet Iestatījumi >Termozonde > Sapārošana no saraksta.

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

Parādās uznirstošais lodziņš.

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

Jūsu Termozonde tagad ir savienots pārī ar plīts virsmu.
Vienmēr kalibrējiet Termozonde pēc savienošanas pārī.

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

5.5 Izvēlne struktūra

Pieskarieties pie ☰, lai atvērtu un mainītu plīts virsmas iestatījumus vai aktivizētu dažas funkcijas.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie ☰ vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga. Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet 〈 vai 〉.

Tabulā redzama pamata Izvēlne struktūra.

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

Iestatījumi	Bērnu drošības funkcija	
	Hronometrs	
	Hob²Hood	Skatiet Hob²Hood iedaļu sadaļā “Izmantošana ikdienā”.
	Termozonde	Savienojums
		Kalibrēšana
		Sapārošana
	Uzstādīšana	Gatavošanas palīgs
		Valoda
		Taustiņu skaņa
		Skaņas signāla skaļums
		Displeja spilgtums
	Servisa izvēlne	Demonstrācijas režīms
		Licence
		Parādīt SW versijas
		Trauksmes vēsture
		Atiestatīt Iest.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ⏻ vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. Baltais gatavošanas zonas simbols mirgo un indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām

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

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

6.3 Gatavošanas zonu lietošana

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

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

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

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

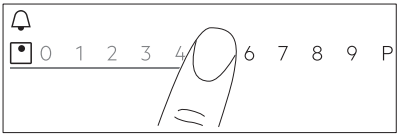
6.4 Karsēšanas pakāpe

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

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

3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu vēlamo sildīšanas pakāpi.

Simbols kļūst sarkans un palielinās.



Sildīšanas pakāpi var mainīt arī gatavošanas laikā. Pieskarieties zonas izvļes simbolam vadības paneļa galvenajā skatījumā un parvietojiet pirkstu pa kreisi vai pa labi (lai pazemināt vai paaugstināt sildīšanas pakāpi).

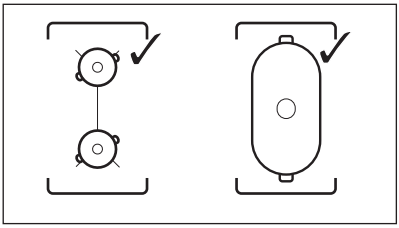
6.5 Bridge funkcija

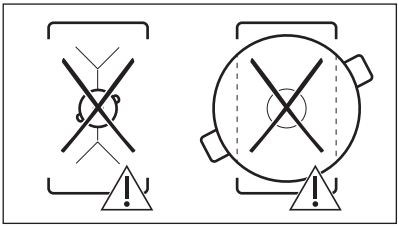
Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena ar to pašu sildīšanas pakāpi.

Funkciju var izmantot ar lielākiem ēdiena gatavošanas traukiem.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz divām gatavošanas zonām. Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri.
2. Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju. Zonas simbols mainās.
3. Iestatiet sildīšanas pakāpi.

Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, bet ne pāri zonas apzīmējumam.





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

6.6 PowerBoost

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

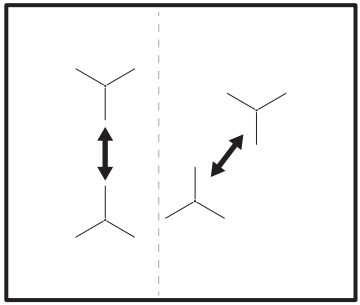
1. Vispirms pieskarieties pie nepieciešamās zonas simbola.
2. Pieskarieties pie P vai velciet pirkstu pa labi, lai aktivizētu funkciju izvēlētajai gatavošanas zonai.

Simbols kļūst sarkans un palielinās. Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas pakāpi.

Lai aplūkotu maksimālās ilguma vērtības, skatiet sadaļu “Tehniskie dati”.

6.7 Jaudas pārvaldība

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



6.8 Gatavošanas palīgs

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Iai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie ⁄ vai ☰ un atlasiet Gatavošanas palīgs.
2. Izvēlieties ēdiena, kuru vēlaties pagatavot, veidu.
   Katram ēdiena veidam ir pieejamas vairākas iespējas. Ievērojiet displejā redzamās norādes.
   - Jūs varat pieskarties Labi uznirstošā loga augšā, lai izmantotu noklusējuma iestatījumus.
   - Lai izmantotu Pannā cepts, jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi. Dažiem ēdieniem iekšējo temperatūru var pārbaudīt, izmantojot Termozonde.
   - Lielākajai daļai iespēju, piem., Sous-vide un Vārīt gandrīz verdošā ūdenī, noklusējuma temperatūru iespējams mainīt.
   - Jūs varat mainīt noklusējuma laiku vai iestatīt savu laiku. Minimālais laiks ir iepriekš noteikts tikai Sous-vide.

Papildu norādījumi ar detalizētu informāciju pieejami ekrānā. Tos varat ritināt ar ⌃ un ⌄.

3. Pieskarieties Labi. Ievērojiet uznirstošajā lodziņā redzamās norādes.

   Dažas no iespējām sākas ar iepriekšēju sasildīšanu. Jūs varat izsekot progresam uz vadības joslas.
4. Ja parādās uznirstošais lodziņš ar norādījumiem, pieskarieties pie Labi un tad Start, lai turpinātu.

Funkcija darbojas ar iepriekš noteiktiem iestatījumiem.

Lai pastāvīgi deaktivizētu uznirstošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet ☐.

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

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

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

6.9 Sous-vide

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Kad iestatītais laiks pagājis, atskan skaņas signāls un mirgo. Lai izslēgtu signālu, pieskarieties.

Lai apturētu vai noregulētu funkciju, pieskarieties pie vai aktīvās zonas simbola un tad Stop. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties pie Jā uznirstošajā lodziņā.

KeepTemperature

Jūs varat izmantot Sous-vide funkciju gatavošanai, kamēr Termozonde precīzi kontrolē un uztur temperatūru (ar + / - 1 °C precizitāti). Jūs varat pagatavot plašu ēdienu klāstu, tādus kā pikanti ēdieni vai mērces (piem., dažādu veidu karija ēdieni vai bujabēze). Jūs varat iestatīt savus parametrus vai aplūkot gatavošanas tabulas sadaļā “Padomi un ieteikumi”.

Funkciju var aktivizēt tikai kreisās puses priekšējai gatavošanas zonai.

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

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

6. Pieskarieties pie Labi, lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
7. Pieskarieties Start.

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

8. Kad iestatītais laiks pagājis, atskan skaņas signāls un mirgo. Lai izslēgtu signālu, pieskarieties.

Lai apturētu vai noregulētu funkciju, pieskarieties pie vai aktīvās zonas simbola un tad Stop. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties pie Jā uznirstošajā lodziņā.

6.10 Termometrs

Izmantojot šo funkciju, Termozonde darbojas kā termometrs, kas palīdz jums uzraudzīt ēdiena vai šķidruma temperatūru gatavošanas laikā. Piemēram, jūs varat paļauties uz to, lai sasildītu pienu vai pārbaudītu zīdaiņu pārtikas temperatūru.

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

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

1. Ievietojiet Termozonde produktos vai šķidrumā līdz minimālā līmeņa atzīmei.
2. Pieskarieties pie displejā, lai atvērtu Termozonde izvēli, un atlasiet Termometrs. Varat pieskarties arī > Plīts funkcijas > Termometrs.
3. Pieskarieties Start.
   Mērīšana sākas aktīvajā gatavošanas zonā.
   Ja neviena no gatavošanas zonām nav aktīva, parādās uznirstošais lodziņš.

Lai apstādinātu funkciju, pieskarieties pie ciparlem, kas norāda temperatūru, vai un atlasiet Stop.

6.11 Kušana

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

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

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

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

6.12 Pauze

Šī funkcija iestata zemāko sildīšanas pakāpi visās ieslēgtajās gatavošanas zonās.

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

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

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju. iedegas. Sildīšanas pakāpe ir samazināta līdz 1.
Lai deaktivizētu funkciju pieskarieties pie .

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

6.13 Taimeris

+STOP ☑ Laika atskaites taimeris

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

Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
2. Peskarieties zonas simbolam.
3. Pieskarieties .

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.

4. Atzīmējiet ☐, lai ieslēgtu funkciju.

Simboli mainās uz +STOP ☑.

5. Bīdiet pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un/vai minūtes).
6. Pieskarieties pie Labi, lai apstiprinātu savu izvēli.

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

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

Laika atgādinājums

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

Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

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

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

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties pie pa kreisi no taimera vērtības, pieskarieties pie X tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādā uznirstošais logs.

Hronometrs

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

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

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

6.14 Bloķēšana

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

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

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

Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

6.15 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

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

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

6.16 Valoda

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

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

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

6.17 Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums

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

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

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie ☰ vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga. Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet 〈 vai 〉.

6.18 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

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

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

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie ☰ vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga. Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet 〈 vai 〉.

6.19 Hob²Hood

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

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

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē katru reizi, kad jūs darbināt plīti. Plīts automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu. Varat iestatīt plīts virsmu tā, lai būtu aktivizēta tikai gaisma, izvēloties H1.

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

Režīms	Automātiskais vieglais režīms	Vārīšana[1)]	Cepšana[2)]
H0	Licence	Licence	Licence
H1	Ieslēgt	Licence	Licence
H2[3)]	Ieslēgt	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H3	Ieslēgt	Licence	1. ventilatora ātrums
H4	Ieslēgt	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H5	Ieslēgt	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums
H6	Ieslēgt	2. ventilatora ātrums	3. ventilatora ātrums

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

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

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

Režīmu maiņa

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

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

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

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

Tvaika nosūcēja gaisma izslēdzas 2 minūtes pēc plīts virsmas deaktivizēšanas.

7. PADOMI UN IETEIKUMI

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki

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

Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem virtuves traukiem.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

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

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

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

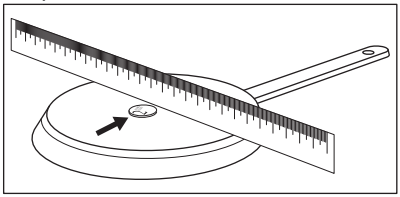
Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.

Skatiet sadaļu “Tehniskie dati".

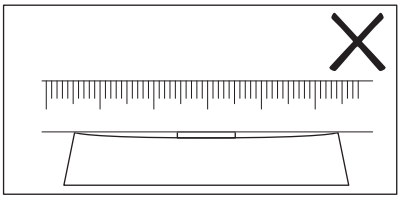
7.2 Pareizo pannu izvēle Pannā cepts funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni. Lai pārbaudītu, vai panna ir piemērota:

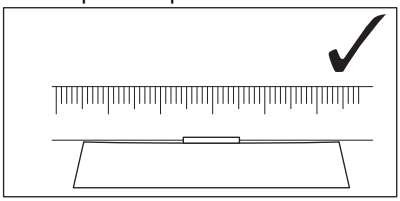
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Nolieciet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ielikt 1, 2 vai 5 eiro centu monētu (vai līdzīga biezuma monētas) starp lineālu un pannas pamatni.



a. Ja starp lineālu un pannas pamatni varat ielikt monētu, panna nav piemērota.



b. Ja starp lineālu un pannas pamatni nevarat ielikt monētu, panna ir piemērota.



7.3 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

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

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

7.4 Öko Timer (Ekonomijas taimeris)

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

7.5 Ēdienu gatavošanas piemēri

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

Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1	Uzturēt pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2	Holandiešu mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2	Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apcept ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		
P	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Aktivizēta PowerBoost funkcija.		

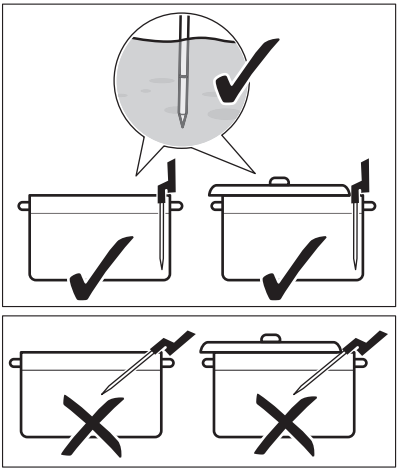
7.6 Padomi un ieteikumi Termozonde

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

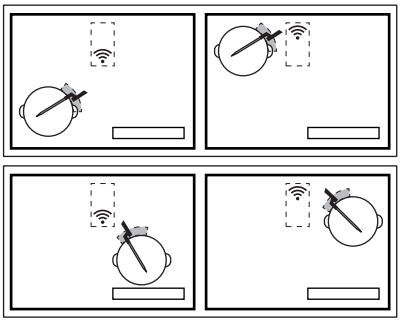
Lai nodrošinātu labu savienojumu (,) starp Termozonde un plīts virsmu:

Šķidrumiem

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

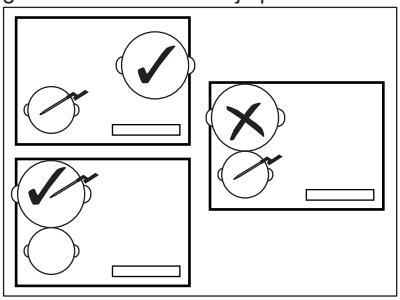


- Ja vēlaties lietot Termozonde plīts virsmas kreisajā pusē, gādājiet, lai tas atrastos plīts virsmas centra tuvumā - pozīcijā, kas atbilst plkst. 1:00 līdz 3:00 pulksteņa ciparnīcā. Ja vēlaties to izmantot labajā pusē (ar Termometrs funkciju), gādājiet, lai tas atrastos pozīcijā, kas atbilst plkst.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



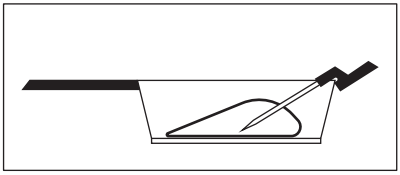
Ja savienojums neizveidojas, Termozonde var pārvietot tālāk gar katla malu.

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

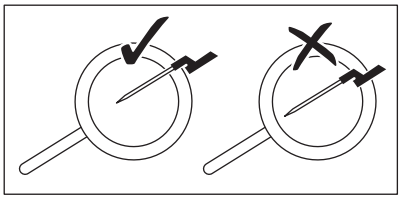


Cietiem produktiem (produkta iekšējās temperatūras mērījums)

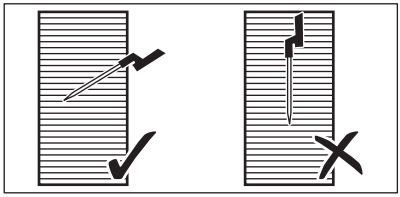
- Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā līdz minimālā līmeņa atzīmei. Mērījumus jāveic porcijas centrālajā daļā.



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



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



7.7 Gatavošana pie zemas temperatūras — pārtikas drošības principi

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

- Mazgājiet/dezinficējiet rokas pirms ēdiena gatavošanas. Izmantojiet vienreizējās lietošanas cimdus.
- Izmantojiet tikai augstas kvalitātes svaigus produktus, kas glabāti atbilstošos apstākļos.
- Vienmēr rūpīgi mazgājiet un mizojiet augļus un dārzeņus.
- Uzturiet darbvirsmu un virtuves dēlīšus tīrus. Dažādiem produktu veidiem izmantojiet dažādus virtuves dēlīšus.
- Pievērsiet īpašu uzmanību higiēnai, sagatavojot putnu gaļu, olas un zivis. Putnu gaļa vienmēr jāgatavo vismaz 65 °C temperatūrā ne mazāk kā 50 minūtes.
- Gādājiet, lai zivīm, kuras vēlaties pagatavot, izmantojot Sous-vide, būtu sašimi cienīga kvalitāte, t.i. tās būtu īpaši svaigas.
- Glabājiet sagatavoto ēdienu ledusskapī ne ilgāk kā 24 stundas.

- Cilvēkiem ar novājinātu imūnsistēmu vai hroniskām saslimšanām ieteicams ēdienu pirms ēšanas pasterizēt. Pasterizējiet ēdienu 60 °C temperatūrā ne mazāk kā stundu.

7.8 Gatavošanas ceļvedis

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

Gatavošanas laika ilgums atkarīgs vairāk no ēdiena biezuma nekā svara.

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

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

Pārtikas veids	Plīts lietošanas veids	Sagatavošanas pakāpe	Ēdiena biezums / daudzums	Ēdiena iekšējā temperatūra / gatavošanas temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Liellopu gaļa — steiks	Sous-vide	pusjēls	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		vidēji izcepts	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		Labi izcepts	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Vista —krūtiņa	Sous-vide	labi izcepta	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Vārīt gandrīz verdošā ūdenī	labi izcepta		68 - 74	35 - 45
Vista — kājiņa	Vārīt gandrīz verdošā ūdenī	labi izcepta	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Cūkgaļa — steiks	Sous-vide	labi izcepts	2 cm	60 - 66	35 - 60

Pārtikas veids	Plīts lietošanas veids	Sagatavošanas pakāpe	Ēdiena biezums / daudzums	Ēdiena iekšējā temperatūra / gatavošanas temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Cūkgaļa — fileja	Sous-vide	labi izcepta	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Jēra gaļas fileja	Sous-vide	vidēji izcepta	2 cm	56 - 60	35 - 60
		labi izcepta		64 - 68	40 - 65
Jēra mugura (bez kauliem)	Sous-vide	vidēji izcepta	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		labi izcepta		64 - 68	65 - 120
Lasis	Sous-vide	caurspīdīgs	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Vārīt gandrīz verdošā ūdenī	caurspīdīgs	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuncis	Sous-vide	caurspīdīgs	2 cm	45 - 50	35 - 50
Garneles	Sous-vide	caurspīdīgas	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Olas	Sous-vide	mīkstas[1)]	M - izmērs	63 - 64	45 - 70[2)]
		vidēji cietas[1)]		65 - 67	45 - 70[2)]
		cietas[1)]		68 - 70	45 - 70[2)]
	Vārīšana	mīkstas		vārīšanās	4
		vidējas		vārīšanās	7
		cietas		vārīšanās	10
Rīsi	Uzbriest	pagatavoti	-	-	10 - 30
Kartupeļi	Vārīšana	pagatavoti	-	-	15 - 30
Dārzeņi (svaigi)	Sous-vide	pagatavoti	-	85	30 - 40
Sparģeļi	Sous-vide	pagatavoti	-	85	30 - 40

1) Olas baltums paliek šķidrs.

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

Papildu ieteikumi par Gatavošanas palīgs:

- Pirms gatavošanas ielejiet katlā atbilstošu šķidruma daudzumu (t.i. 1 -

3 litri). Centieties nepieliet vairāk ūdens gatavošanas laikā.
- Izmantojiet vāku, lai ietaupītu enerģiju un sasniegtu vajadzīgo temperatūru ātrāk (kā arī ūdens sasildīšanai).
- Maisiet ēdienu regulāri visa gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu vienmērīgu temperatūras izplatību.
- Pievienojiet sāli pašā gatavošanas procesa sākumā.
- Atkausējiet produktus pirms gatavošanas.
- Pievienojiet dārzeņus (piem., brokoļus, ziedkāpostus, zaļās pupiņas, Briseles kāpostus), kad ūdens sasniedz vajadzīgo temperatūru un parādās uznirstošais lodziņš.
- Ielieciet kartupeļus vai rīsus aukstā ūdenī pirms funkcijas aktivizēšanas.
- Sautējumiem, mērcēm, zupām, karija ēdieniem, ragū, gulašam un buljonam var izmantot Uzkarsēt vai Vārīt uz lēnas uguns. Pirms Vārīt uz lēnas uguns funkcijas aktivizēšanas, apcepiet produktus (bez Termozonde) un pielejiet aukstu šķidrumu; tad aktivizējiet funkciju no Gatavošanas palīgs.
- Mazām jūras veltēm, piemēram, astoņkāja šķēlēm / taustekļiem vai vēžveidīgajiem jūs varat izmantot Pannā cepts.

Papildu ieteikumi par Pannā cepts:

BRĪDINĀJUMS!
Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.

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

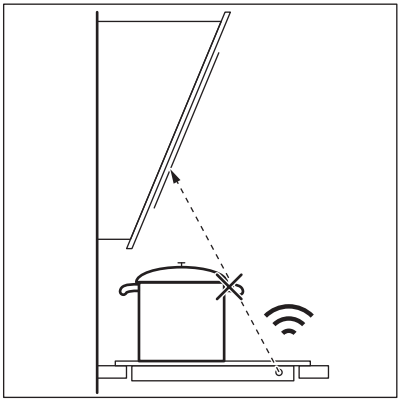
- Ieslēdziet funkciju, kad plīts ir auksta (nav nepieciešams uzsildīt iepriekš).
- Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus no nerūsējošā tērauda ar dubultu dibenu.
- Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar iespiedumiem dibena centrā.
- Dažādi pannu izmēri var prasīt dažādus sasildīšanas laikus. Smagas pannas uztur vairāk karstuma nekā vieglas pannas, taču sasilst ilgāk.
- Apgrieziet produktus uz otru pusi, kad tie sasnieguši pusi no nepieciešamās temperatūras.
  Ļoti biezi ēdiena gabali jāapgriež biežāk (piem., reizi divās minūtēs). Mēs iesakām vispirms izmantot Sous-vide metodi, lai gūtu labākos rezultātus. Lai pabeigtu ēdiena gatavošanu, uzlieciet sagatavotās porcijas uz iepriekš sasildītas pannas un apcepiet ātri no abām pusēm.
- Vienmēr izņemiet Termozonde, pirms apgriežat ēdienu otrādi.

7.9 Padomi un ieteikumi Hob²Hood

Darbinot plīts virsmu ar funkciju:

- aizsargājiet tvaika nosūcēja paneli no tiešiem saules stariem;
- nenovietojiet halogēna gaismas uz tvaika nosūcēja vadības paneļa;
- Nenosedziet plīts vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu katlu). Skatiet attēlu.

Tvaiku nosūcējs attēlots kā paraugs.



Uzturiet Hob²Hood infrasarkanā signāla komunicēšanas ierīces lodziņu tīru.

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

Plīts tvaiku nosūcējs ar Hob²Hood funkciju

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

8. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

8.2 Plīts tīrīšana

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

9. PROBLĒMRISINĀŠANA

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai izslēgt.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pievienota strāvas padevei. Skatiet savienojuma diagrammu.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatāt sildīšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Ieslēdziet plīts virsmu vēlreiz un 60 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarties tikai vienam sensora laukam.
	Pauze darbojas.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlijis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetus. Novietojiet katlus tālāk no displeja. Notīriet displeju; nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no strāvas. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei.
Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot plīts virsmu, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Plīts virsma deaktivizējas.	Kaut kas ir novietots uz sensora lauka ⏻.	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors zem plīts virsmas ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Pēc Gatavošanas palīgs aktivizēšanas plīts virsma atsāk sildīšanu, pārtrauc to un tad atkal atsāk.	Tā ir drošības pārbaude, lai pārliecinātos, ka Termozonde atrodas katlā, kuram tika aktivizēta Gatavošanas palīga funkcija.	Tā ir normāla parādība un nav saistīta ar darbības traucējumiem.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vispirms samaziniet šīs zonas jaudu.
Sensoru lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Displejs uzrāda, ka Termozondenav atrasts.	Termozonde pozīcija ir nepareiza. Kaut kas bloķē signālu (piem., virtuves piederumi, pannas rokturis vai cits katls).	Novietojiet Termozonde pareizi. Skatiet ilustrācijas sadaļā “Padomi un ieteikumi”. Noņemiet visus metāl priekšmetus vai citus priekšmetus, kas var bloķēt signālu.
Displejs rāda, ka ūdens temperatūra ir augstāka par 100 °C.	Nav veikta Termozonde kalibrēšana, vai tā veikta nepareizi. Plīts virsma ir pārvietota uz citu vietu.	Kalibrējiet Termozonde vēlreiz. Skatiet sadaļu “Kalibrēšana”. Jums, iespējams, būs arī jāpārbauda, vai kalibrēšanas kods ir pareizs. Skatiet sadaļu “Savienošana pārī”.
	Ūdenim pievienots pārāk daudz sāls.	Nesāliet vārošu ūdeni.
Displejā nav redzama temperatūra. Displejs rāda brīdinājuma ikonu.	Termozonde neizveidoja savienojumu ar plīts virsmu, jo signāls ir par vāju.	Novietojiet Termozonde antenas tuvumā uz plīts virsmas, plīts virsmas vidus tuvumā. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Kaut kas ir uzlikts uz Termozonde vai antenas uz plīts virsmas, piemēram, metāla galda piederums.	Noņemiet no antenas visus priekšmetus. Pārliecinieties, ka ēdiena gatavošanas trauki novietoti gatavošanas zonas centrā. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Savienojums starp Termozonde un antenu ir zudis.	Parūpējieties, lai nekas nenosegtu signālu. Pārvietojiet Termozonde gar katla malu, lai noregulētu tā pozīciju. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Tajā pašā frekvencē darbojas citas ierīces, kas traucē savienojumu.	Aizvāciet ierīces, kas var traucēt savienojumu. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati".
Ēdiena temperatūra nav tāda, kāda tika sagaidīta.	Termozonde ir ievietots nepareizi.	Gādājiet, lai mērīšanas punkts atrastos produkta biezākajā daļā. Skatiet ilustrācijas sadaļā “Padomi un ieteikumi”.
Plīts virsma nosaka ievērojamas temperatūras svārstības.	Jūs pielējāt ūdeni vai mainījāt katla pozīciju gatavošanas laikā.	Centieties nepieliet ūdeni un nemainīt katla pozīciju pēc funkcijas sākuma.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Karstums katlā neizplatījās vienmērīgi, it īpaši biezu šķidrumu gadījumā.	Maisiet ēdienu bieži.
Katls sakarsts par daudz vai ēdiens ir pārvārīts par ātri.	Jūs izmantojāt pārāk mazu katliņu.	Lietojiet katlus, kuru izmērs atbilst konkrētajai gatavošanas zonai. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati".
Jūs nevarat aktivizēt funkciju.	Tajā pašā gatavošanas zonā darbojas cita funkcija, kas neļauj aktivizēt funkciju.	Izslēdziet funkciju, pirms aktivizējat citu.
Gatavošanas palīgs vai Sous-vide apstājas.	Gatavošanas procesa sākumā šķidruma temperatūra katlā ir augstāka par 40 °C. Izmantotais ēdiena gatavošanas trauks ir karsts.	Izmantojiet tikai aukstus šķidrumus. Iepriekš neuzsildiet ēdiena gatavošanas traukus.
Hob²Hood nedarbojas.	Vadības panelis ir nosegts.	Noņemiet priekšmetu no vadības paneļa.
Hob²Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Ir aktivēts H1 režīms.	Pārslēdziet režīmu uz H2 - H6 vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Hob²Hood režīmi H1-H6 darbojas, bet gaisma ir izslēgta.	Var būt radusies problēma ar spuldzi.	Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav skaņas signāla.	Skaņas signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejauši.	Atjaunojiet visus funkciju rūpnīcas iestatījumus. Izvēlieties Atiestatīt Iest. no Izvēlne. Atvienojiet plīts virsmu no strāvas. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. Iestatiet Valoda, Displeja spilgtums unSkaņas signāla skaļums.
Gatavošanas zona tiek izslēgta. Parādās brīdinājums ar to, ka gatavošanas zona izslēgsies.	Automātiskā izslēgšanās deaktivizē gatavošanas zonu.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā". Deaktivizējiet plīti un atkal aktivizējiet to.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Parādās 🔒 un ziņojums.	Bloķēšana darbojas.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Parādās O - X - A.	Bērnu drošības funkcija darbojas.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
▪ mirgo.	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati".
Parādās E un skaitlis.	Plīts darbībā radies traucējums.	Izslēdziet plīts virsmu un atkal aktivizējiet to pēc 30 sekundēm. Ja E atkal parādās, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Jūs dzirdāt nepārtrauktus skaņas signālus.	Nepareizs elektrības pieslēgums.	Atvienojiet plīts virsmu no strāvas. Lūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.

9.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet datu plāksnītē atrodamos datus. Pārliecinieties, ka izmantojāt plīts virsmu pareizi. Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

10. TEHNISKIE DATI

10.1 Datu plāksnīte

Modelis EIS8648
Veids 62 D4A 01 CA
Indukcija 7.35 kW
Sēr.Nr. .....
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. 949 596 889 00
220 - 240 V / 400 V 2 N 50 - 60 Hz
Ražots Vācijā
7.35 kW
CE

10.2 Programmatūras licences

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

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

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

10.3 Gatavošanas zonu specifikācijas

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

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

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

10.4 Termozonde Tehniskie dati

Termozonde apstiprināts lietošanai saskarsmē ar pārtiku.

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

11. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Modeļa identifikācija	EIS8648
Plīts veids	Iebūvējama plīts virsma

Gatavošanas zonu skaits		4
Sildīšanas tehnoloģija		Indukcija
Riņķa gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā vidējā Aizmugurējā labā	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 24,0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā vidējā Aizmugurējā labā	179,6 Wh/kg 189,1 Wh/kg 180,2 Wh/kg 185,2 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		183,5 Wh/kg

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

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

11.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

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

12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.electrolux.com/shop

867350181-C-212020

CE