

EIS67453

SQ	Udhëzimet për përdorim Vatër gatimi	2
BG	Ръководство за употреба Плоча	27
HR	Upute za uporabu Ploča za kuhanje	54
CS	Návod k použití Varná deska	78
ET	Kasutusjuhend Pliidiplaat	102
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	126
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო ღუმლის ზედაპირი	152
HU	Használati útmutató Főzőlap	180
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	205
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	229
MK	Упатство за ракување Плоча за готвење	253
PL	Instrukcja obsługi Płyta grzejna	280
RO	Manual de utilizare Plită	306
RU	Инструкция по эксплуатации Варочная панель	330
SR	Упутство за употребу Плоча за кување	358
SK	Návod na používanie Varný panel	384
SL	Navodila za uporabo Kuhalna plošča	408
TR	Kullanma Kılavuzu Ocak	431
UK	Інструкція Варильна поверхня	456



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



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit
www.electrolux.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	9
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	10
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	11
7. FUNKSIONE SHITESË.....	16
8. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	18
9. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	22
10. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	22
11. TË DHËNAT TEKNIKE.....	25
12. EFIKASITET ENERGJIE.....	25
13. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	26

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

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

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

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

1.2 Siguria e përgjithshme

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

- **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret (madje edhe funksionet automatike të gatimit). Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- **PARALAJMËRIM:** Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja kriset, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Për të shmangur rreziqet, nëse kabllot e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, shërbimi i autorizuar ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mbyllini sipërfaqet e prera të dollapit me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktojë fryrje.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
- Çdo pajisje ka poshtë ventilatorë ftohjeje.
- Nëse pajisja është e instaluar mbi një sirtar:
 - Mos vendosni copa të vogla ose fletë letre që mund të tërhiqen brenda, sepse ato mund të dëmtojnë ventilatorët e ftohjes ose mund të dëmtojnë sistemin e ftohjes.
 - Mbani një distancë prej minimumi 2 cm mes fundit të pajisjes dhe pjesëve të ruajtura në sirtar.
- Hiqni çdo panel ndarës të instaluar në kabinet nën pajisje.

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirim të tensionit.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një electricist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha

polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

- Nëse kodi E3 shfaqet në ekran, shkëputeni menjëherë pllakën e gatimit dhe kontrolloni nëse lidhja elektrike dhe voltazhi i rrjetit janë të sakta.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në “fikur” pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujën.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasarit, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur furni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesoret e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

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

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të shmangur rrezikun e djegies, mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganin në një sipërfaqe të xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë ngjeshje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrihni gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

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

2.5 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

2.6 Hedhja

PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

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

3. INSTALIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Përpara instalimit

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

Numri i serisë

3.2 Planurat inkaso

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

3.3 Kabloja e linjës

- Pianura vjen me një kablo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar të rrjetit, përdorni llojin e kabllit: H05V2V2-F i cili përballet në temperaturë prej 90 °C apo më të lartë. Një tel i vetëm duhet të ketë një seksion kryq minimal në përputhje me tabelën e mëposhtme. Flisni me qendrën lokale të shërbimit. Kabloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.

PARALAJMËRIM!

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

KUJDES!

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.

KUJDES!

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

KUJDES!

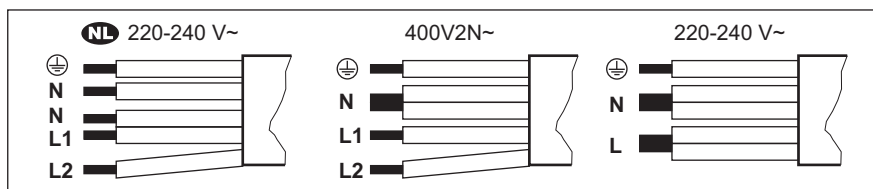
Mos e lidhni kabllon pa fashetën e fundit të kabllot.

Lidhja me një fazë

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllot nga teli i zi dhe ai blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kabllit kafe, të zi dhe blu.
3. Lidhni skajet e kabllotëve të zeza dhe kafe.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllotëve (nevojitet vegël e posaçme).
5. Lidhni skajet e dy kabllotëve blu.
6. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllotëve (nevojitet vegël e posaçme).

Lidhja me dy faza

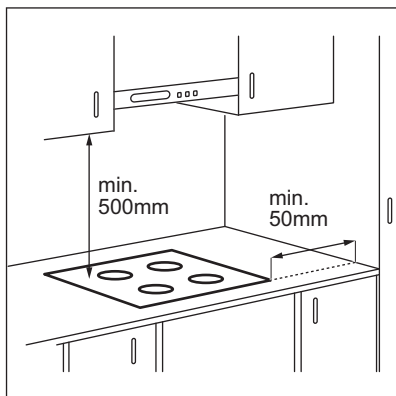
1. Hiqni fashetën e fundit të kabllotëve nga telat blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kabllit blu.
3. Lidhni skajet e dy kabllotëve blu.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllotëve (nevojitet vegël e posaçme).



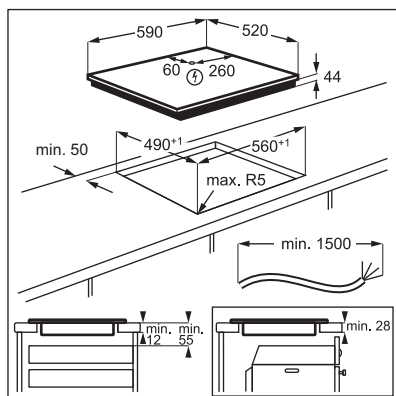
NL 220 - 240 V~	Lidhja me dy faza: 400 V2N~	Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² ose 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² ose 3x4 mm ²
E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë
N Blu dhe blu	N Blu dhe blu	N Blu dhe blu
L1 E zezë	L1 E zezë	L E zezë dhe kafe
L2 Kafe	L2 Kafe	

3.4 Montimi

Nëse e instaloni pianurën nën një aspirator, shikoni udhëzimet e instalimit të aspiratorit për distancën minimale mes pajisjeve.



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



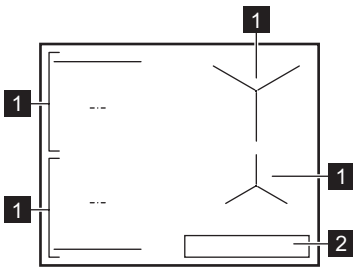
Gjeni videon udhëzuese "Si të montoni pianurën me induksion Electrolux - Montimi i banakut" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit

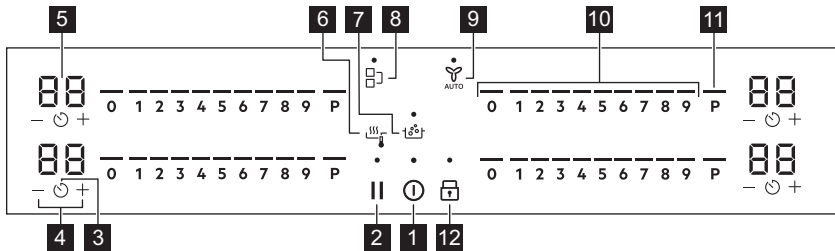


- 1 Zona e gatimit me induksion
- 2 Paneli i kontrollit







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

4.2 Skema e panelit të kontrollit





Përdorni fushat me sensor për të përdorur pajisjen. Ekranet, treguesit dhe sinjalet akustike tregojnë se cilat funksione përdoren.

Fusha e sensorit	Funksioni	Përshkrimi
1	Aktiv / Joaktiv	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pajisjen.
2	Pauzë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
3	Kohëmatësi	Për të cilësuar funksionin.
4	-	Për të shtuar ose pakësuar kohën.
5 -	Ekranet e kohëmatësit	Për të treguar kohën në minuta.
6	SenseFry	SenseFry Për të skuqur lloje të ndryshme ushqimi me nivele nxehtësie të kontrolluara automatikisht.

Fusha e sensorit	Funksioni	Përshkrimi
7 	SenseBoil®	SenseBoil®. Për të rregulluar automatikisht temperaturën e ujit në mënyrë që të mos vlojë sapo të arrijë pikën e vlimit.
8 	Bridge	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
9 	Hob®Hood	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar modalitetin manual të funksionit.
10 -	Shiriti i kontrollit	Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.
11 P	PowerBoost	Për të aktivizuar funksionin.
12 	Kyçje / Pajisja për sigurinë e fëmijës	Për të bllokuar/zhblokuar panelin e kontrollit.

4.3 Treguesit e ekranit

Treguesi	Përshkrimi
 + numri	Ka një keqfunksionim.
	OptiHeat Control (Treguesi i nxehtësisë së mbetur me 3 faza): vazhdo gatimin/ mbaj ngrohtë/ ngrohja e mbetur.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!






Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Kufizimi i fuqisë

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

Pianura vjen e programuar në nivelin më të lartë të disponueshëm të energjisë.

Për të pakësuar ose shtuar nivelin e fuqisë:

- Hyni në meny: shtypni dhe mbani  për 3 sekonda. Pastaj, shtypni dhe mbani .
- Shtypni  në kohëmatësin përpara derisa të shfaqet P.
- Prekni  /  në kohëmatësin përpara për të cilësuar nivelin e energjisë.

4. Shtypni për të dalë.

Nivelet e fuqisë

Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

KUJDES!

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

KUJDES!

Nëse niveli i fuqisë është më i ulët se ose i barabartë me 2000 W nuk mund të aktivizoni SenseBoil® / SenseFry.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W

- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W


- P60 — 6000 W

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Shtyp dhe mbaj shtypur  për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën.

6.2 Zbulimi i tenxheres

Ky funksionalitet tregon praninë e enës së kuzhinës në pianurë dhe çaktivizon zonat e gatimit ku nuk zbulohet ndonjë enë kuzhine gjatë gatimit.

Nëse vendosni enë kuzhine në një zonë të gatimit përpara sesa të zgjidhni një cilësim të nxehtës, shfaqet treguesi mbi 0 në panelin e kontrollit.

Nëse hiqni enë kuzhine nga një zonë e aktivizuar e gatimit dhe e vendosni atë anash përkohësisht, treguesit mbi panelin e kontrollit korrespondues do të fillojnë në vezullojnë.

Nëse nuk e vendosni enën përsëri në zonën e aktivizuar të gatimit brenda 120 sekondash, zona e gatimit do të çaktivizohet automatikisht.

Për të rifilluar gatimin, sigurohuni të vendosni enën e kuzhinës përsëri në zonat e kuzhinës brenda afatit kohor të treguar.

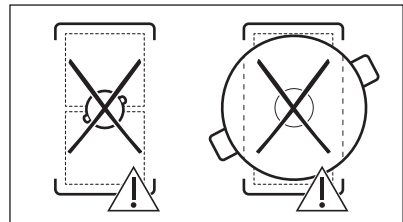
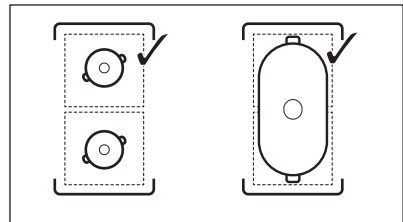
6.3 Përdorimi i zonave të gatimit

Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur. Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.

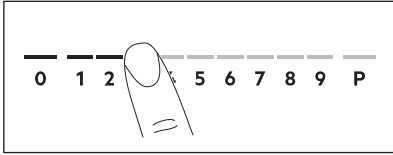


Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhëna teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit"). Sigurohuni se ena e gatimit është e përshtatshme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

Mund të gatuarini me enë gatimi të mëdha të vendosura në dy zona gatimi në të njëjtën kohë duke përdorur funksionin Bridge. Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave, por nuk duhet të shkojë përtej shënimit të zonës. Nëse ena ndodhet mes dy qendrave, Bridge funksioni nuk do të aktivizohet.



6.4 Cilësimet e nxehtësisë



1. Shtypni cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë në shiritin e kontrollit.

Treguesit mbi shiritin e kontrollit shfaqen deri në nivelin e zgjedhur të vendosjes së nxehtësisë.

2. Për të çaktivizuar një zonë gatimi, shtypni 0.

6.5 PowerBoost

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



Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".


Për të aktivizuar funksionin për një zonë gatimi: prekni **P**.

Për të çaktivizuar funksionin: ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

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



PARALAJMËRIM!

 Për sa kohë që treguesi është i dukshëm, ka rrezik djegiesh nga nxehtësia e mbetur.

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

Treguesit shfaqen kur një zonë e gatimit është e nxehtë. Tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht:

 - vazhdoni gatimin,

 - mbani ngrohtë,

 - nxehtësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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





Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.




6.7 Opsionet e kohëmatësit

Kohëmatësi me numërim mbrapsht



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

Vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën e gatimit të zgjedhur dhe më pas cilesioni funksionin.

1. Shtypni  00 shfaqet në ekranin e kohëmatësit.
2. Shtypni  ose  për të cilësuar kohën (00-99 minuta).
3. Shtypni  për të filluar kohëmatësin ose prisni 3 sekonda. Kohëmatësi fillon numërimin për poshtë.

Për të ndryshuar kohën: zgjidhni zonën e gatimit me  dhe shtypni  ose .

Për të çaktivizuar funksionin: zgjidhni



zonën e gatimit me  dhe shtypni . Koha e mbetur numërohet për poshtë deri në 00.

Kohëmatësi përfundon numërimin poshtë, dëgjohet një tingull dhe 00 vezullon. Zona e gatimit çaktivizohet. Shtypni një simbol çfarëdo për të ndaluar sinjalin dhe vezullimin.

Kujtuesi i minutave


Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet, por zonat e gatimit nuk funksionojnë. Cilësimi i nxehtësisë tregon 00.

1. Shtypni .

2. Shtypni  ose  për të vendosur kohën .

Kohëmatësi përfundon numërimin poshtë, dëgjohet një tingull dhe 00 vezullon. Shtypni një simbol çfarëdo për të ndaluar sinjalin dhe vezullimin.

Për të çaktivizuar funksionin: shtypni 

dhe . Koha e mbetur numërohet poshtë për në 00.

6.8 Menaxhimi i energjisë

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

- Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme (shihni pllakën e specifikimeve), energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.
- Cilësimi i ngrohjes i zonës së gatimit të zgjedhur e para merr gjithnjë përparësi. Energjia e mbetur do të ndahet mes zonave të tjera të gatimit sipas radhës së zgjedhjes.
- Për zonat e gatimit që kanë fuqi të reduktuar, paneli i kontrollit pulson dhe tregon cilësimet maksimale të mundshme të nxehtësisë.
- Prisni derisa ekrani të ndalojë së vezulluari ose ulni cilësimin e nxehtësisë së zonës së gatimit të zgjedhur së fundi. Zonat e gatimit do të vijojnë në punojnë me cilësimin e ngrohjes së reduktuar. Ndryshojini manualisht cilësimet e ngrohjes së zonave të gatimit, nëse është nevojta.

6.9 SenseFry


Ky funksion ju lejon të vendosni një nivel të përshtatshëm të cilësimit të nxehtësisë për të skuqur ushqimin tuaj. Pianura ruan temperaturën gjatë gjithë gatimit. Mund të zgjidhni një nga tre nivelet SenseFry: i ulët (2), i mesëm (5), i lartë(8). Pasi të vendoset niveli i cilësimit të nxehtësisë, nuk nevojitet rregullim manual i temperaturës.


KUJDES!


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

1. Vendosni një tigan pa vaj / yndyrë në një nga zonat e ftohta të gatimit në anën e majtë. Mund të përdorni një zonë të vetme gatimi ose të lidhni të dyja zonat duke përdorur Bridge.

Nëse vendosni një tenxhere vetëm në një zonë gatimi, funksioni fillon automatikisht.

2. Prekni  për të aktivizuar pianurën.

3. Shtypni  për të aktivizuar funksionin. Shfaqet treguesi sipër simbolit. Cilësimi i nxehtësisë është vendosur në 2 sipas paracaktimit.

4. Zgjidhni nivelin e skuqjes duke shtypur vazhdimisht .

Një tregues pulsues mbi nivelin e zgjedhur shfaqet për çdo zonë gatimi në të cilën mund ta përdorni tani funksionin.

5. Prekni kudo në rrëshqitësin e zonës së zgjedhur të gatimit. Mund ta rregulloni nivelin SenseFry duke shtypur një nga nivelet përkatëse të cilësimit të nxehtësisë siç shihet në tabelën më poshtë.

SenseFry niveli i fuqisë	Nivelet e vendosjes së nxehtësisë
I ulët	2
I gatuar mesatarisht	5
I lartë	8

Funksioni fillon.


Pasi funksioni fillon, shfaqen treguesit mbi rrëshqitës dhe animacioni fillon të funksionojë.



Nëse nuk vendosni një tenxhere në asnjë nga zonat e gatimit brenda 5 sekondave, funksioni çaktivizohet automatikisht.

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

Pasi tenxherja arrin temperaturën e synuar, dëgjohej një sinjal akustik. Tani mund të vendosni vaj dhe ushqim brenda tiganit.

Për të ndaluar funksionin, shtypni 0 në shiritin e kontrollit ose shtypni .

Nëse vendosni një Kohëmatësi me numërim mbrapsht në një nga zonat e gatimit dhe koha e caktuar mbaron përpara se të arrihet temperatura e synuar, funksioni çaktivizohet automatikisht.

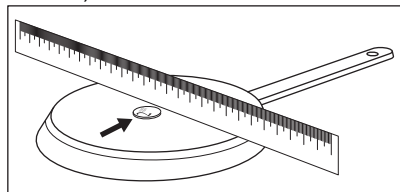
Ndihmë dhe këshilla:

- Mund të ndryshoni nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë, nëse nevojitet.
- Për copat e trasha të ushqimit ose patetat e pagatuara përdorni një kapak gjatë 10 minutave të para të skuqjes.
- Tiganëve të rëndë dhe/ose të mëdhenj mund t'ju duhet më shumë kohë për t'u ngrohur.
- Përdorni tiganët e laminuar me nivel të ulët nxehtësie për të parandaluar mbinxehjen dhe dëmtimin e enëve të gatimit.
- Mos përdorni enë gatimi të holla të emaluara. Mund të mbinxehet dhe të dëmtohet.

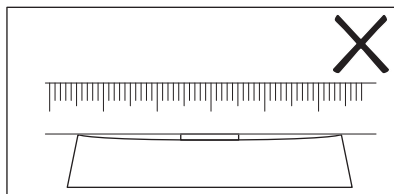
Tiganët e duhur për funksionin SenseFry

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

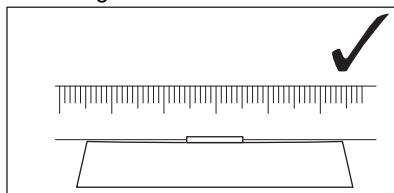
1. Vendoseni tiganin përmbys.
2. Vendosni një vizore në fund të tiganit.
3. Përpquni të vendosni një monedhë 1, 2 ose 5 cent Euro (ose ndonjë monedhë me trashësi të ngjashme, përafërsisht 1,7 mm) midis vizores dhe fundit të tavës.



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





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



6.10 SenseBoil®

Funksioni rregullon automatikisht temperaturën e ujit në mënyrë që të mos vlojë sapo të arrijë pikën e vlimit.



Nëse ka ndonjë nxehtësi të mbetur ( / ) në zonën e gatimit që dëshironi të përdorni, lëshohet një sinjal akustik dhe funksioni nuk fillon.

Funksioni nuk punon me enë gatimi kundër ngjitjes.




KUJDES!


Mos e përdorni funksionin me enë gatimi bosh.


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

1. Vendosni tenxhere të mbushura me 1 - 5 l ujë të ftohtë në zonat e disponueshme të gatimit për të cilat dëshironi të filloni funksionin.

Nëse vendosni një tenxhere vetëm në një zonë gatimi, funksioni fillon automatikisht.

2. Prekni  për të aktivizuar pianurën.

3. Shtypni  për të aktivizuar funksionin.

Një tregues pulsues sipër  shfaqet për çdo zonë gatimi në të cilën mund ta përdorni aktualisht funksionin.

4. Prekni kudo në rrëshqitësin e zonës së zgjedhur të gatimit.

Funksioni fillon.

Pasi funksioni fillon, shfaqen treguesit mbi rrëshqitës dhe animacioni fillon të funksionojë.



Nëse nuk vendosni një tenxhere në asnjë nga zonat e gatimit brenda 5 sekondave, funksioni çaktivizohet automatikisht.

Kur funksioni arrin pikën e vlimit, pianura lëshon një sinjal akustik dhe cilësimi i nxehtësisë ndryshon automatikisht në një nivel të paracaktuar të zierjes.

Për të çaktivizuar funksionin përpara se të arrihet pika e vlimit, prekni ose 0.

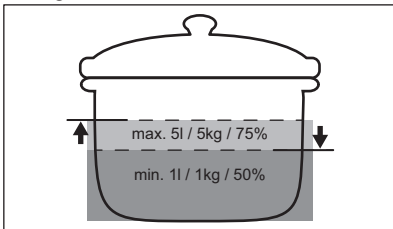
Për të çaktivizuar funksionin pasi të jetë arritur pika e vlimit, prekni rrëshqitësin dhe rregulloni cilësimin e nxehtësisë me dorë.

Nëse aktivizoni Pauzë ose hiqni tenxheren, funksioni çaktivizohet.

Nëse vendosni një Kohëmatësi me numërim mbrapsht në një nga zonat e gatimit dhe koha e caktuar mbaron përpara se të arrihet pika e vlimit, funksioni çaktivizohet automatikisht.

Ndihmë dhe këshilla:

- Funksioni është më i përshtatshmi për zierjen e ujit dhe gatimin e patateve.
- Funksioni mund të mos funksionojë siç duhet për kazanët dhe tenxheret e ekspressit në furrë.
- Mbushni gjysmën deri në tre të katërtat e tenxheres me ujë të ftohtë çezme, duke lënë bosh 4 cm nga buza e tenxheres. Mos përdorni më pak se 1 l ose më shumë se 5 l ujë. Sigurohuni se pesha gjithsej e ujit (ose ujit dhe patateve) sillet ndërmjet 1-5 kg.



- Për të arritur rezultatet më të mira gatuani vetëm patate të plota, të pa-qëruara, të mesme. Sigurohuni që të mos i paketoni patatat shumë ngushtë.
- Gjatë fazës së nxehtës shmagngni përzierjen me energji të tenxhereve të tjera dhe proceset e gatimit paralel (si p.sh. skuqja ose zierja) në zona të tjera gatimi.
- Shmagngni prodhimin e dridhjeve të jashtme (p.sh. nga përdorimi i një blenderi ose vendosja e një telefoni celular pranë pllakës së gatimit) kur funksioni është në punë.
- Në varësi të llojit të ushqimit dhe enëve të gatimit, mund të rregulloni cilësimin e nxehtësisë pasi të keni arritur pikën e vlimit.
- Shtoni kripë pasi të keni arritur pikën e vlimit.
- Përdorni një kapak për të kursyer energji.

6.11 Struktura e menysë

Tabela tregon strukturën bazë të menysë.

Cilësimet e përdoruesit

Simboli	Parametri	Opsionet e mundshme
b	Tingulli	Aktiv / Joaktiv (→)
P	Kuftizimi i fuqisë	15 - 73
H	Modaliteti AUTO	0 - 6
E	Zile / historia e gabimeve	Lista e zileve / gabimeve më të fundit.

Për të futur cilësimet e përdoruesit: shtypni dhe mbani për 3 sekonda. Pastaj, shtypni dhe mbani . Cilësimet shfaqen në kohëmatësin e zonave të gatimit majtas.

Kalimi përmes menysë: menyja përbëhet nga simboli i cilësimit dhe një vlerë. Simboli shfaqet në kohëmatësin prapa dhe vlera shfaqet në kohëmatësin përpara. Për të kaluar përmes cilësimeve, shtypni në kohëmatësin përpara. Për të ndryshuar vlerën e cilësimit shtypni ose në kohëmatësin përpara.

Për të dalë nga menya: shtypni .


OffSound Control

Mund të aktivizoni / çaktivizoni tingujt në Meny > Cilësimet e përdoruesit.



Referojuni "Struktura e menysë".

Kur tingujt janë të fikur ende mund të dëgjoni tingullin kur:

- prekni ,
- kohëmatësi mbaron,
- shtypni një simbol jo aktiv.

7. FUNKSIONE SHITESË

7.1 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nëse:

- të gjitha zonat e gatimit çaktivizohen,
- nuk vendosni asnjë cilësim të nxehtësisë ose cilësimit të shpejtësisë së ventilatorit pas aktivizimit të pianurës,
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (një tavë, një leckë, etj). A Tingëllon sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pllaka nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere vlon e thatë). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni përsëri pianurën.
- nuk çaktivizoni një zonë gatimi ose nuk ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas disa kohësh, pianura çaktivizohet.

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



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





Kur përdorni SenseFry pianura çaktivizohet pas 1,5 orësh.

7.2 Pauzë

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

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

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

- 1. Për të aktivizuar funksionin:** shtypni .
- Cilësimi i nxehtësisë është ulur në 1.**
- 2. Për të çaktivizuar funksionin:** shtypni .


Shfaqet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë.

7.3 Kyçje

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

Cilësoni cilësimin e nxehtësisë fillimisht.

Për të aktivizuar funksionin: shtypni .




Për të çaktivizuar funksionin: shtypni  përsëri.



Funksioni çaktivizohet ndërsa çaktivizoni pianurën.

7.4 Pajisja për sigurinë e fëmijës

Ky funksion parandalon vënien në punë pa dashje të pianurës.

Për të aktivizuar funksionin: shtyp . Mos vendosni asnjë cilësim të nxehtësisë. Shtypni dhe mbani  për 3 sekonda, derisa të shfaqet treguesi mbi simbolin. Çaktivizoni pianurën me .



Kur çaktivizoni pianurën, funksioni është ende aktiv. Treguesi i mësipërm është i ndezur.

Për të çaktivizuar funksionin: shtyp .

Mos cilëso asnjë cilësim të nxehtësisë.

Shtypni dhe mbani për 3 sekonda, derisa të fiket treguesi mbi simbolin. Çaktivizoni pianurën me .

Gatimi me funksionin e aktivizuar: shtyp

, pastaj shtyp për 3 sekonda, derisa treguesi mbi simbol të zhduket. Ju mund ta aktivizoni pianurën. Kur çaktivizoni pajisjen me aktivizohet sërish ky funksion.

7.5 Bridge



Funksioni vepron kur ena mbulon qendrat e dy zonave. Për më shumë informacion mbi vendosjen e duhur të enës referojuni "Përdorimi i zonave të gatimit".

Funksioni nuk funksionon ndërsa SenseBoil® funksionon.

Ky funksion lidh dy zonat e majta të gatimit dhe ato funksionojnë si një e vetme.

Në fillim caktoni cilësimin e nxehtësisë për një nga zonat e majta të gatimit.

Për të aktivizuar funksionin: prekni . Për të cilësuar ose ndryshuar cilësimin e nxehtësisë, prekni një nga sensorët e kontrollit.

Për të çaktivizuar funksionin: prekni . Zonat e gatimit punojnë të pavarura.

7.6 Hob²Hood

Është një funksion automatik i avancuar, i cili lidh pianurën me një aspirator të veçantë. Si pianura ashtu edhe aspiratori kanë një komunikues me rreze infra të kuqe. Shpejtësia e ventilatorit përcaktohet automatikisht në bazë të cilësimit të regjimit dhe temperaturës së enës më të nxehtë në

pianurë. Edhe ventilatorin mund ta përdorni manualisht nga pianura.



Për shumicën e aspiratorëve, sistemi në distancë është fillimisht i aktivizuar. Në rast se është i çaktivizuar, aktivizojeni përpara se ta përdorni funksionin. Për më shumë informacion shihni manualin e përdorimit të aspiratorit.

Përdorimi automatik i funksionit

Për të vendosur në punë funksionin automatikisht, vendosni regjimin automatik në H1 – H6. Pianura është e vendosur fillimisht në H5. Aspiratori reagon sa herë që vendosni në punë pianurën. Pianura e njëj automatikisht temperaturën e enëve të gatimit dhe rregullon shpejtësinë e ventilatorit.

Regjimet automatike

	Dritë automati ke	Zierja ¹⁾	Skuqja ²⁾
H0	Fikur	Fikur	Joaktiv
H1	Aktiv	Fikur	Joaktiv
H2 ³⁾	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
H3	Aktiv	Fikur	Shpejtësia e ventilatorit 1
H4	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
H5	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 2





	Dritë automati ke	Zierja 1)	Skuqja 2)
H6	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 2	Shpejtësia e ventilatorit 3

1) Pianura e dikton procesin e zierjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

2) Pianura e dikton procesin e skuqjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

3) Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk varet nga temperatura.

Ndryshimi i regjimit automatik

1. Çaktivizoni pianurën.
2. Shtypni  për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket.
3. Shtypni  për 3 sekonda.
4. Shtypni  disa herë derisa **H** të ndizet.
5. Shtypni  të kohëmatësit për të zgjedhur një regjim automatik.







Për ta vënë aspiratorin në punë drejtpërdrejt nga paneli i aspiratorit, çaktivizoni regjimin automatik të funksionit.



Pasi të mbaroni gatimin dhe të çaktivizoni pianurën, ventilatori i aspiratorit mund të vijojë të punojë për njëfarë kohe. Pas kësaj kohe, sistemi e çaktivizon ventilatorin automatikisht dhe jua ndalon aktivizimin aksidental të ventilatorit për 30 sekondat e pasuese.

Caktimi manual i shpejtësisë së ventilatorit

Funksionin mund ta vini në punë edhe manualisht. Për t'a bërë atë, shtypni  kur pianura të jetë aktive. Kjo çaktivizon funksionimin automatik të funksionit dhe ju lejon ta ndryshoni manualisht shpejtësinë e ventilatorit. Kur shtypni , e rrisni shpejtësinë e ventilatorit me një njësi. Nëse, pasi të keni arritur një nivel të lartë, shtypni , shpejtësinë e ventilatorit e caktoni në 0, që në vijim çaktivizon ventilatorin e aspiratorit. Për ta nisur ventilatorin përsëri me shpejtësi ventilimi 1, shtypni .



Për të aktivizuar funksionimin automatik të funksionit, çaktivizoni dhe aktivizoni sërish pianurën.

Aktivizimi i dritës

Mund ta caktoni pianurën që ta aktivizojë automatikisht dritën kur të aktivizoni pianurën. Për ta bërë këtë, caktojini regjimin automatik në H1 – H6.



Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

8. UDHËZIME DHE KËSHILLA



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Enë gatimi



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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

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

Materiali i enës së gatimit

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

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

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

Dimensionet e enës së gatimit

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve. Referojuni "Të dhëna teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit" për dimensionet e sakta të enëve të gatimit. Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur të gatimit.
- Efikasiteti i një zone të gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhëna teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
 - Enët e gatimit me diametër më të vogël se madhësia e një zone të caktuar të gatimit marrin vetëm një pjesë të fuqisë së gjeneruar nga zona e gatimit, e cila rezulton në ngrohje më të ngadaltë.
 - Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të

madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.



Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".

8.2 Zhurma gjatë përdorimit



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

Zhurma lidhur me enët e gatimit:

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

Zhurma lidhur me pianurën:

- klimik: ndodh shkëmbim elektrik.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.
- tingull ritmik: zbulohet ena e gatimit.

8.3 Òko Timer (Kohëmatësi Eco)

Për të kursyer energji, nxehtësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara tingëllimit të kohëmatësit të numërit mbrapsht. Ndryshimi në kohën e funksionimit varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e funksionimit të gatimit.

8.4 Udhëzues gatimi i thjeshtuar

Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë së një zone dhe konsumit të energjisë së zonës së gatimit nuk është lineare. Kur ju rritni cilësimin e nxehtësisë, rritja nuk është në proporcion me rritjen e konsumit të energjisë. Kjo do të thotë se një zonë gatimi me cilësim

mesatar nxehtësie përdor më pak se gjysmën e fuqisë së saj.



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

Cilësimet e nxehtësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.	sipas nevojës	Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.
1 - 2	Salcë Hollandaise; shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Përziejeni herë pas here.
2	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapakun të vendosur.
2 - 3	Zieni oriz dhe gatime me bazë qumështi dhe nxehti ushqimet e gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit.
3 - 4	Zieni zarzavatet, peshkun, mishin.	20 - 45	Shtoni disa lugë ujë. Kontrolloni sasinë e ujit gjatë procesit.
4 - 5	Zieni patate dhe zarzavate të tjera.	20 - 60	Mbuloni fundin e tenxheres me 1-2 cm ujë. Kontrolloni nivelin e ujit gjatë procesit. Mbajeni kapakun në tenxhere.
4 - 5	Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 l lëng plus përbërësit.
6 - 7	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsaçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejeni kur është e nevojshme.
7 - 8	Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejeni kur është e nevojshme.
9	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë.		
P	Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost është i aktivizuar.		

8.5 Këshilla dhe këshilla për funksionin SenseFry

Të dhënat në tabelë tregojnë shembuj të ushqimit për çdo nivel SenseFry. Sasia, trashësia, cilësia dhe temperatura (p.sh. e ngrirë) e ushqimit që do të skuqet në tigan ndikojnë në nivelin e caktuar SenseFry.

Zgjidhni nivelin e cilësimit të nxehtësisë bazuar në llojin e ushqimit, preferencat tuaja të gatimit dhe enët e gatimit që përdorni.



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

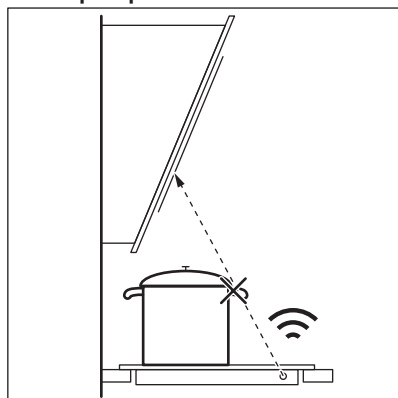
Ushqimi		SenseFry niveli
Vezë	Omëletë, vezë të skuqura	I ulët
	Vezë të rrahura të skuqura	I gatuar mesatarisht
Peshk	Fileto peshku, qofte peshku, fruta deti	I gatuar mesatarisht
Mish	Hamburger, qofte, kotele, gjoks pule, gjoks gjeldeti, eskallop, fileto, biftek (mesatar/ pjekur mirë), salçiçe të skuqura	I gatuar mesatarisht
	Biftek (i papjekur), mish i grirë	I lartë
Zarzavate	Patate të skuqura (të pagatuara)	I ulët
	Patate të skuqura, perime	I gatuar mesatarisht

8.6 Këshilla dhe sugjerime për Hob²Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:


- Mbrojeni panelin e aspiratorit nga drita e drejtpërdrejtë.
- Mos hidhni dritë halogjene në panelin e aspiratorit.
- Mos e mbuloni panelin e kontrollit të pianurës.
- Mos e ndërprisni sinjalin ndërmjet pianurës dhe aspiratorit (p.sh. me dorë, me dorezat e enëve të gatimit ose tenxhere të thellë). Shihni foton.

Aspiratori i paraqitur më poshtë është vetëm për qëllime ilustrimi.



Pajisjet e tjera të komanduara në distancë mund të bllokojnë sinjalin. Mos përdorni pajisje të tilla pranë aspiratorit ndërkohë që Hob²Hood është i ndezur.

Aspiratorët me funksionin Hob²Hood

Për të gjetur të gjitha llojet e aspiratorëve të sobës që funksionojnë me këtë funksion, referojuni faqes tonë të internetit për klientët. Aspiratorët Electrolux që punojnë me këtë funksion duhet të kenë simbolin .

9. KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni gjithmonë një kruajtëse të rekomanduar për pllakat e gatimit me sipërfaqe xhami. Përdorni kruesen vetëm si një mjet shtesë për pastrimin e xhamit pas procedurës standarde të pastrimit.

PARALAJMËRIM!

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

9.2 Pastrimi të pllakës së gatimit

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



10. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE










PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një electricist të kualifikuar.
	Nuk e vendosët cilësimin e nxehtësisë për 60 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 60 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pauzë është aktiv.	Referojuni "Pause".

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
	Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit.	Pastroni panelin e kontrollit.
Dëgjohej një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektricisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
Nuk mund të zgjidhni cilësimin maksimal të nxehtësisë për një nga zonat e gatimit.	Zonat e tjera konsumojnë fuqinë maksimale të disponueshme. Pianura juaj funksionon mirë.	Reduktoni cilësimin e nxehtësisë të zonave të tjera të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë. Referojuni kapitullit "Menaxhimi i fuqisë".
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor  .	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Hob ² Hood nuk punon.	Ju mbuluar panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.
	Ju përdorni një tenxhere shumë të lartë që bllokton sinjalin.	Përdorni një enë më të vogël, ndryshoni zonën e gatimit ose përdoreni aspiratorin manualisht.
Paneli i kontrollit bëhet i nxehtë në prekje.	Enët e gatimit janë shumë të mëdha ose ju i keni vendosur shumë pranë panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet treguesi sipër simbolit  .	Pajisja për sigurinë e fëmijës ose Kyçe vihet në punë.	Referojuni "Child Safety Device" dhe "Lock".
Pulson shiriti i kontrollit.	Nuk ka enë gatimi në zonë ose zona nuk është plotësisht e mbuluar.	Vendosni enë gatimi në zonë në mënyrë që ajo të mbulojë plotësisht zonën e gatimit.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë gatimi të përshtatshme për një pianurë me induksion. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Ngruhja kërkon një kohë të gjatë.	Enët e gatimit janë shumë të vogla dhe marrin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.	Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enët gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhëna teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
 dhe  shfaqen njëkohësisht.	Fuqia është shumë e ulët për shkak të enës së papërshtatshme ose një tenxhereje të zbrazët.	Përdorni llojin e duhur të enës së gatimit. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla" dhe "Të dhënat teknike". Mos aktivizoni asnjë zonë me tenxhere bosh mbi të.
 dhe  shfaqen njëkohësisht.	Tenxherja është bosh ose përmban lëng ndryshe nga uji, p.sh. vaj.	Shmangni përdorimin e funksionit me lëngje të ndryshme nga uji.
 dhe  shfaqen njëkohësisht.	Ka tepër ose shumë pak ujë në tenxhere. Ju zietë ca ushqime të ndryshme nga uji dhe patatet. Pika e vlimit është zhvendosur në kohë dhe SenseBoil® nuk funksionoi siç duhej.	Ujin dhe patatet ziejini vetëm duke përdorur SenseBoil®. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
Dëgjoni një sinjal tingëlles, treguesit mbi  pulsojnë dhe SenseBoil® nuk fillon.	Asnjë prej zonave të gatimit nuk është gati për t'u përdorur me SenseBoil®. Ka nxehtësi të mbetur në zonat e gatimit që dëshironi të zgjidhni ose ato janë akoma në përdorim.	Përfundoni aktivitetet tuaja të mëparshme të gatimit dhe zgjidhni një zonë gatimi falas pa ndonjë nxehtësi të mbetur.
SenseBoil® / SenseFry nuk punon.	Niveli i fuqisë së pianurës është shumë i ulët.	Rritni nivelin e fuqisë. Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi. Referojuni "Përpara përdorimit të parë" > "Kufizimi i fuqisë".
 dhe një numër afishohet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse  ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidhni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

10.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...


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

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

11. TË DHËNAT TEKNIKE

11.1 Tabela e parametrave

Modeli EIS67453:
Lloji 62 B4A 01 AA
Induksion 7.35 kW
Nr. i ser.
ELECTROLUX

PNC 949 599 286 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Prodhuar në: Gjermani
7.35 kW


11.2 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas përpara	2300	3200	10	125 - 210
Majtas mbrapa	2300	3200	10	125 - 210
Djathtas përpara	1400	2500	4	125 - 145
Djathtas mbrapa	1800	2800	10	145 - 180

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

Për transferimin e nxehtësisë dhe rezultate të gatimit optimale përdorni enë gatimi me

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

12. EFIKASITET ENERGJIE

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

Identifikimi i modelit	EIS67453	
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso	
Numri i zonave të gatimit	4	
Teknologji ngrohjeje	Induksion	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Djathtas përpara Djathtas mbrapa	14.5 cm 18.0 cm
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrethore të gatimit	Majtas përpara	L 22.25 cm W 21.8 cm
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrethore të gatimit	Majtas mbrapa	L 22.25 cm W 21.8 cm

Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara	184.4 Wh/kg
	Majtas mbrapa	184.4 Wh/kg
	Djathtas përpara	181.7 Wh/kg
	Djathtas mbrapa	174.5 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		181.3 Wh/kg

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

Matjet e energjisë që i referohen sipërfaqes së gatimit identifikohen me shenjat e zonave përkatëse të gatimit.

12.2 Kursim energji


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


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

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

Konsumi i energjisë në regjimin fikur	0.3 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	2 min

13. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

Добре дошли в Electrolux! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.electrolux.com/support

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	27
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	30
3. ИНСТАЛАЦИЯ.....	32
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	35
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	36
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	37
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	42
8. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	45
9. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	48
10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	49
11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	51
12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	52
13. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	53

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните

- рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
 - Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
 - Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
 - Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Димът е признак за прегряване. Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или

да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.

- **ВНИМАНИЕ!** Процесът на готвене трябва да се контролира (дори и автоматичните функции за готвене). Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не използвайте водна струя или пара, за да почистите уреда.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако охранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности на отвора с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уредът е монтиран над чекмеджето:
 - Не складирайте малки парченца или хартийки, които могат да бъдат всмукани и да наранят охлаждащите вентилатори или да повредят охлаждащата система.
 - Пазете дистанция от минимум 2 см между дъното на уреда и складираните части в чекмеджето.
- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да се заземи.
- Преди за извършване на действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът

за хранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранващия щепсел.
- Не издърпвайте хранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на хранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Ако кодът E3 се появи на екрана, незабавно изключете плота и проверете дали електрическото свързване и мрежовото напрежение са правилни.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от хранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такава.
- Парите, които отделя много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- Не оставяйте горещи съдове върху контролния панел, за да избегнете опасност от изгаряния.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.

- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети, освен ако не е посочено друго.

2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете соторизирания сервизен център.

Използвайте само оригинални резервни части.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

2.6 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с местните власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ИНСТАЛАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

Преди да инсталирате плочата, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Серийен номер

3.2 Вградени плочи

Вградените плочи могат да се използват само след като са монтирани в подходящи вградени единици и работни плотове, които отговарят на стандартите.

3.3 Свързващ кабел

- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F който издържа на температура от 90 °C или по-висока. Един проводник трябва да има минимално напречно сечение в съответствие с таблицата по-долу. Свържете се с Вашия местен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

ВНИМАНИЕ!

Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Връзките чрез контактните щепсели са забранени.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пробивайте или запоявайте крайщата на жицата. Това е забранено.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не свързвайте кабела без покриващ шлаух за накрайника.

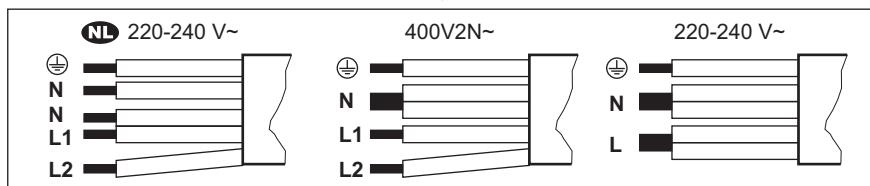
Еднофазова връзка

1. Премахнете крайната муфа за проводник от черния, кафявия и синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от кафявия, черния и синия накрайник.
3. Свържете крайщата на черните и кафявите кабели.

4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).
5. Свържете крайщата на два сини кабела.
6. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).

Двухазово свързване

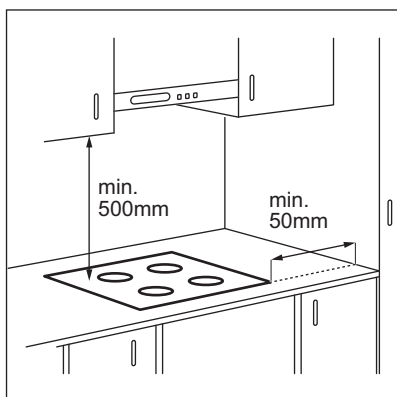
1. Премахнете от накрайника ръкав синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от сините накрайници на проводника.
3. Свържете крайщата на два сини кабела.
4. Сложете нов шлаух на всеки споделен край на проводника (необходим е специален инструмент).



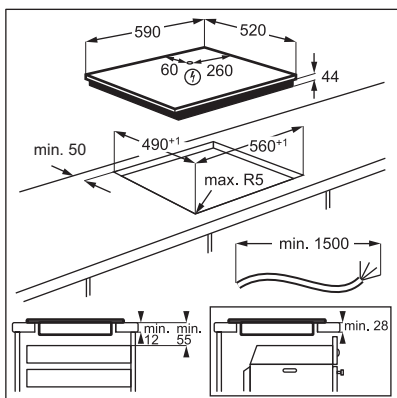
NL 220 - 240 V~	Двухазово свързване: 400 V2N~	Еднофазова връзка: 220 - 240 V~
5x1,5 мм ²	5x1,5 мм ² или 4x2,5 мм ²	5x1,5 мм ² или 3x4 мм ²
Зелен - жълт	Зелен - жълт	Зелен - жълт
N Синьо и синьо	N Синьо и синьо	N Синьо и синьо
L1 Черно	L1 Черно	L Черно и кафяво
L2 Кафяво	L2 Кафяво	

3.4 Сглобяване

Ако инсталирате плот под панела на абсорбатора, моля, вижте минималното разстояние между уредите в инструкциите за монтаж на абсорбатора.



Ако уредът е инсталиран над чекмедже, вентилацията на плота може да загрее елементите, съхранявани в чекмеджето по време на процеса на готвене.



Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот Electrolux - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.

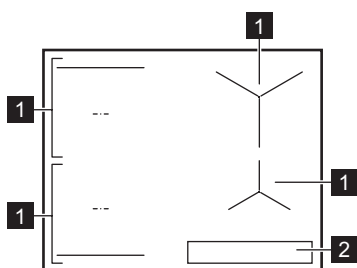
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

4.1 Разположение на повърхността за готвене

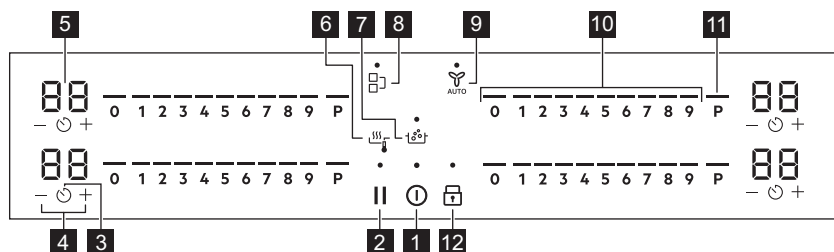


- 1 Индукционна зона за готвене
- 2 Контролен панел



За подробна информация за размерите на зоните за готвене, вижте „Технически данни“.

4.2 Офрмление на контролния панел



Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

Сензорно поле	Функция	Описание
1	ВКЛ. / ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на уреда.
2	Пауза	За активиране и деактивиране на функцията.
3	Таймер	За настройване на функцията.
4	-	Увеличава или намалява времето.
5 -	Дисплей на таймера	Показва времето в минути.
6	SenseFry	SenseFry. За пържене с автоматично контролирани нива на топлина, в зависимост от различните видове ястия.

Сензорно поле	Функция	Описание
7	SenseBoil®	SenseBoil®. За автоматично регулиране на температурата на водата, така че тя да не заври, след като достигне точката на кипене.
8	Bridge	За активиране и деактивиране на функцията.
9	Hob®Hood	За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията.
10	- Лента за управление	За настройване на степен за нагряване.
11	PowerBoost	За да активирате функцията.
12	Заключване / Защита за деца	За заключване / отключване на командното табло.

4.3 Индикатори на екрана

Индикатор	Описание
+ число	Има неизправност.
	OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готвенето/поддържане топло/остатъчна топлина.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Ограничение на мощността

Ограничение на мощността определя общата мощност, използвана от плочата в рамките предпазителите в домашната инсталация.

Плочата е настроена по подразбиране на най-високото възможно ниво на мощност.

За да увеличите или намалите ниво на мощност:

1. Влезте в менюто: натиснете и задръжте за 3 секунди. След това натиснете и задръжте .
2. Натиснете на предния таймер, докато се появи .

3. Натиснете на предния таймер, за да зададете нивото на мощност.

4. Натиснете , за да излезете.
Нива на мощност

Вж. глава "Техническа информация".

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнуrowe на домашното оборудване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако нивото на мощност е по-ниско или равно на 2000 W, не можете да активирате SenseBoil® / SenseFry.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W

- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W


- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Активиране и деактивиране

Натиснете и задръжте , за да активирате или деактивирате плочата.

6.2 Откриване на съд

Тази функция показва наличието на готварски съд върху плочата и деактивира зоните за готвене, ако не бъде открит готварски съд по време на готвене.

Ако поставите готварски съд върху зона за готвене, преди да изберете степен на нагриване, индикаторът над 0 на лентата за управление се появява.

Ако махнете готварския съд от активирана зона за готвене и го оставите настрана временно, индикаторите над съответната контролна лента ще започнат да мигат.

Ако не поставите готварския съд обратно върху активираната зона за готвене в рамките на 120 секунди, зоната за готвене ще се деактивира автоматично.

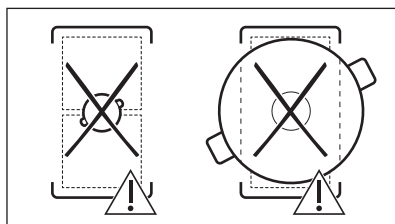
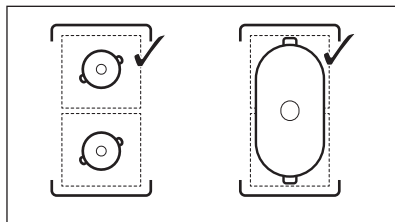
За да подновите готвенето, поставете готварския съд обратно върху зоните за готвене в рамките на посоченото време.

6.3 Използване на зоните за готвене

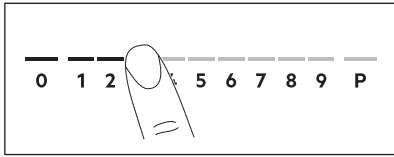
Сложете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.

За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“). Готварският съд трябва да е подходящ за индукционни плотове. За повече информация относно видовете готварски съдове вижте „Препоръки и съвети“.

Можете да готвите с голям готварски съд на две зони за готвене едновременно, като използвате функцията Bridge. Готварските съдове трябва да покриват средата на двете зони, но да не излизат извън маркировката. Ако съдовете за готвене се намират между двата центъра, функцията Bridge няма да бъде активирана.



6.4 Настройки за затопляне



1. Натиснете желаната степен на нагриване на лентата за управление. Индикаторите над лентата за управление се появяват до избраното ниво на настройката на нагриване.
2. За да деактивирате зона за готвене, натиснете 0.

6.5 PowerBoost

Тази функция предоставя повече мощност на индукционните зони за готвене. Функцията може да бъде активирана за индукционните зони за готвене за ограничен период от време. След това, индукционната зона за готвене автоматично се превключва обратно на най-високата настройка за нагриване.



Вж. глава "Техническа информация".

За да активирате функцията за зоната за готвене: докоснете **P**.

За да изключите функцията: промяна на настройката на нагриване.

6.6 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)

ВНИМАНИЕ!

Докато индикаторът е widim, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене, направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загрева от топлината на съдовете за готвене.

Индикаторите се появяват, когато зона за готвене е гореща. Те показват нивото на

остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента:

- продължаване на готвенето,
- поддържане на топлина
- остатъчна топлина.

Индикаторът може също да се появи:

- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещи съдове за готвене са поставени на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

6.7 Опции на таймера

Таймер за отброяване

Използвайте тази функция, за да посочите колко дълго искате зоните за готвене да работят по време на една готварска сесия.

Задайте настройката за нагриване на избраната зона за готвене и след това и функцията.

1. Натиснете . 00 се появява на дисплея на таймера.
2. Натиснете или , за да зададете времето (00-99 минути).
3. Натиснете , за да стартирате таймера или изчакайте 3 секунди. Таймерът започва да отброява.

За да промените времето: изберете зоната за готвене с и натиснете или .




За деактивиране на функцията:

изберете зоната за готвене с и натиснете . Оставащото време се отброява обратно до 00.

Таймерът завършва обратното броене, прозвучава сигнал и 00 мига. Зоната за готвене се изключва. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала и мигането.



Таймер

Можете да използвате тази функция, когато плотът е активиран, но зоните за готвене не работят. Настройката за нагряване показва 00.

1. Натиснете: 
2. Натиснете  или  за задаване на времето.

Таймерът завършва обратното броене, прозвучава сигнал и 00 мига. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала и мигането.

За деактивиране на функцията:

натиснете  и . Оставащото време се отброява обратно до 00.

6.8 Управление на мощността

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава лимита на електрическото захранване, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене. Плотът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

- Ако плота достигне границата на максималната налична мощност (вижте табелката с данни), мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Настройката за нагряване на избраната първа зона за готвене винаги е с приоритет. Останалата мощност ще бъде разделена между другите зони за готвене според реда на избор.
- При зони за готвене, които имат намалена мощност, контролната лента примигва и показва максимално възможните настройки за нагряване.
- Изчакайте докато екранът спре да мига или намалете настройката за нагряване на избраната зоната за готвене, която е избрана последна. Зоните за готвене ще продължат да работят с намалената настройка на нагряване. Променете ръчно настройките за нагряване на зоните за готвене, ако е необходимо.

6.9 SenseFry



Тази функция ви позволява да зададете подходящо ниво на топлинна настройка за пържене на храната. Плотът поддържа температурата по време на готвене. Можете да изберете едно от трите SenseFry нива: ниско(2), средно(5), високо(8). След като степента на нагряване е зададена, не е необходимо ръчно регулиране на температурата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


Използвайте само студени готварски съдове.
Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете съд без олио/мазнина върху една от студените зони за готвене от лявата страна. Можете да използвате една зона за готвене или да свържете двете зони, като използвате Bridge.

Ако поставите един готварски съд в само една зона за готвене, функцията стартира автоматично.

2. Натиснете , за да активирате плота.
3. Докоснете , за да активирате функцията.

Индикаторът над символа светва. Настройката за нагряване е зададена на 2 по подразбиране.

4. Изберете ниво на пържене, като натискате  неколкократно.

За всяка зона за готвене, в която в момента можете да използвате функцията, се появява мигащ индикатор над избраната степен.

5. Докоснете където и да е по плъзгача на избраната зона за готвене. Можете да регулирате степента на SenseFry, като натиснете едно от съответните нива на настройката на нагряване, както се вижда в таблицата по-долу.

Ниво на мощност на SenseFry	Нива на топлинна настройка
Ниско	2

Ниво на мощност на SenseFry	Нива на топлинна настройка
Средно изпечено	5
Високо	8

Функцията стартира.

След като функцията стартира, индикаторите над плъзгача се появяват и анимацията започва да работи.



Ако не поставите съд върху никоя от зоните за готвене в рамките на 5 секунди, функцията се деактивира автоматично.

6. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.

Когато готварският съд достигне настроената температура, се чува звук сигнал. Сега можете да поставите олио и храна в тигана.

За да спрете функцията, натиснете 0 в лентата за управление или натиснете \downarrow .

Ако зададете Таймер за отброяване на една от зоните за готвене и зададеното време изтече преди достигане на желаната температура, функцията се деактивира автоматично.

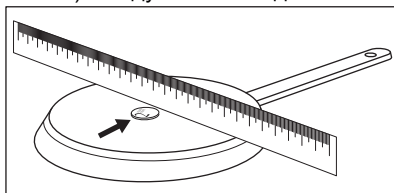
Полезни съвети:

- Ако е необходимо, можете да промените нивото на нагриване по подразбиране.
- За дебели парчета храна или сурови картофи, използвайте капак през първите 10 мин. пържене.
- Тежките и/или големите тигани може да отнемат повече време за загриване.
- Използвайте ламинирани тигани при ниска степен на нагриване, за да предотвратите прегриване и повреда на готварските съдове.
- Не използвайте тънки емайлирани готварски съдове. Те могат да прегреят и да се повредят.

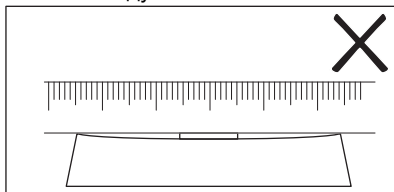
Подходящи съдове за функцията SenseFry

Използвайте само тигани с плоско дъно. За да проверите дали готварският съд е правилен:

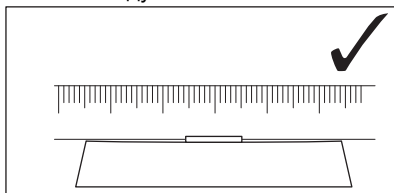
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линия на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 евро цента (или монета с подобна дебелина, приблизително 1,7 мм) между линията и дъното на съда.



- a.** Съдът не е поставен правилно, ако можете да поставите монетата между линията и тигана.



- b.** Съдът е поставен правилно, ако не можете да поставите монетата между линията и тигана.



6.10 SenseBoil®

Функцията автоматично регулира температурата на водата, така че тя да не заври, след като достигне точката на кипене.



Ако има остатъчна топлина (☐) / (☐) / (☐) в зоната за готвене, която искате да използвате, се издава звук сигнал и функцията не се стартира. Функцията не работи с незалепващи готварски съдове.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте функцията с празни съдове.
Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете тенджерите, пълни с 1 – 5 л студена вода, върху наличните зони за готвене, за които искате да стартирате функцията.

Ако поставите един готварски съд в само една зона за готвене, функцията стартира автоматично.

2. Натиснете , за да активирате плота.
3. Докоснете , за да активирате функцията.

За всяка зона за готвене, в която в момента можете да използвате функцията, се появява мигащ индикатор над **P**.

4. Докоснете където и да е по плъзгача на избраната зона за готвене.

Функцията стартира.

След като функцията стартира, индикаторите над плъзгача се появяват и анимацията започва да работи.



Ако не поставите съд върху никоя от зоните за готвене в рамките на 5 секунди, функцията се деактивира автоматично.

Когато функцията достигне точката на кипене, плътът издава звук сигнал и нивото на нагряване автоматично се променя на къкрене по подразбиране.

За да деактивирате функцията преди достигане на точката на кипене, докоснете или 0.

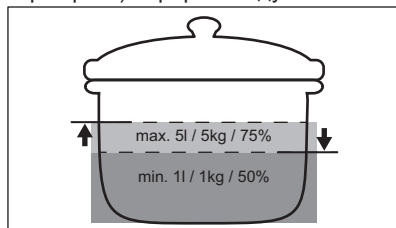
За да деактивирате функцията след достигане на точката на кипене, докоснете плъзгача и регулирайте настройката за нагряване ръчно.

Ако активирате Пауза или премахнете готварския съд, функцията се деактивира.

Ако зададете Таймер за отброяване на една от зоните за готвене и зададеното време изтече, преди да се достигне точката на кипене, функцията се деактивира автоматично.

Полезни съвети:

- Функцията е най-подходяща за варене на вода и готвене на картофи.
- Функцията може да не работи правилно за чайници и съдове за еспreso.
- Напълнете между половината и три четвърти от готварския съд със студена чешмяна вода, като оставите 4 см от ръба на готварския съд празен. Не използвайте по-малко от 1 л или повече от 5 л вода. Уверете се, че общото тегло на водата (или на водата и картофите) варира между 1–5 кг.



- За да постигнете най-добри резултати, гответе само цели, необелени, средно големи картофи. Уверете се, че не сте наредили картофите твърде плътно.
- По време на фазата на нагряване избягвайте енергичното разбъркване на други тенджери и успоредни процеси на готвене (като пържене или варене) върху други зони за готвене.
- Избягвайте външни вибрации (напр. от използване на блендер или поставяне на мобилен телефон до плота), когато функцията работи.
- В зависимост от вида на храната и готварския съд, можете да регулирате степента на нагряване след достигане на точката на кипене.

- Добавете сол, след като достигнете точката на кипене.
- Използвайте капак, за да пестите енергия.



6.11 Структура на менюто




Таблицата показва основната структура на менюто.

Потребителски настройки

Сим-вол	Настройка	Възможни опции
b	Звук	ВКЛ. / ИЗКЛ. (--)
P	Ограничение на мощността	15 - 73
H	Режим AUTO	0 - 6
E	Хронология на аларми / грешки	Списъкът с последните аларми / грешки.

За да въведете потребителски

настройки: натиснете и задръжте  за 3 секунди. След това натиснете и задръжте . Настройките се появяват на таймера на левите зони за готвене.

Навигиране в менюто: менюто се състои от символа на настройката и стойност. Символът се появява на задния таймер, а стойността се появява на предния таймер. За да навигирате между настройките, натиснете  на предния таймер. За да промените стойността на настройката, натиснете  или  на предния таймер.

За излизане от менюто: натиснете .


OffSound Control

Можете да активирате / деактивирате звуковите сигнали в менюто > Потребителски настройки.



Вижте „Структура на менюто“.

Когато звуковите сигнали са изключени, все още можете да чувате звуковия сигнал, когато:

- натиснете 
- таймерът изгасва,
- натискате неактивен символ.

7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Автоматично изключване

Функцията деактивира плота автоматично, ако:

- всички зони за готвене са деактивирани,
- след активирането на плочата не задавате никакви степени на нагриване или на скорост на вентилатора,
- разлеете нещо или оставите нещо (съд, кърпа и т.н.) на контролното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава сигнал и плочата се деактивира. Свалете предмета или почистете контролното табло.
- уредът става много горещ (напр. когато течността в тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да изстине, преди да използвате плота отново.
- не сте деактивирали зоната за готвене и не сте променили степента на

нагриване. След известно време плочата се деактивира.

Връзката между степента на нагриване и времето, след което уредът се деактивира:



Настройки за затопляне	плотът се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа



Ако използвате SenseFry, плотът се деактивира след 1,5 часа.

7.2 Пауза

Тази функция задава всички оперативни зони за готвене, които работят на най-ниската настройка на затопляне.

Когато функцията работи, може да се използват  и . Всички останали символи на панела за управление са деактивирани.

Функцията не спира функциите на таймера.

1. За да активирате функцията:

натиснете .

Степента на нагряване е намалена на 1.

2. За да изключите функцията:

натиснете .

Появява се предишната степен на нагряване.

7.3 Заклучване

Можете да заключите командното табло, докато плочата работи. Така се предотвратява неумишлена промяна на степента на нагряване.

Първо задайте степента на нагряване.

За да активирате функцията: натиснете



За да деактивирате функцията:

натиснете  отново.





Функцията се деактивира, когато деактивирате плочата.


7.4 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.


За да активирате функцията: натиснете

. Не задавайте настройка за нагряване.




Натиснете и задръжте  за 3 секунди, докато над символа се появи индикаторът.

Деактивирайте плочата с .






Когато деактивирате плочата, функцията все още е активна. Индикаторът над  е включен.

За да деактивирате функцията:

натиснете . Не задавайте настройка за нагряване. Натиснете и задръжте  за 3 секунди, докато индикаторът над символа изчезне. Деактивирайте плочата с .

Готвене с активирана функция:

натиснете  , след това натиснете  за 3 секунди, докато индикаторът над символа изчезне. Можете да работите с плочата.

Когато деактивирате плочата с , функцията започва да работи отново.


7.5 Bridge




Функцията работи, когато тенджерата покрива центъра на двете зони. За повече информация относно правилното поставяне на готварски съдове вижте „Използване на зоните за готвене“. Функцията не може да бъде включена, докато SenseBoil® работи.

Тази функция свързва две зони за готвене от лявата страна и те работят като една.

Първо задайте степента на нагряване за една от страничните зони за готвене.

За да активирате функцията: докоснете . За да зададете или промените настройката на нагряване, докоснете някой от контролните сензори.

За да деактивирате функцията:

докоснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

7.6 Hob²Hood

Това е усъвършенствана автоматична функция, свързваща плота със специален аспиратор. Плота и аспираторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се

определя автоматично на основата на настройката на режима и температурата на най-горещите готварски съдове върху плота. Също така можете да управлявате вентилатора и ръчно, от плота.



При повечето аспиратори дистанционната система е активирана по подразбиране. В случай че е деактивирана, активирайте я, преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на аспиратора.

Автоматична работа с функцията

За да работите с функцията автоматично, задайте автоматичния режим на Н1 – Н6. Плотът е първоначално настроен на Н5. Аспираторът реагира, когато работите с плота. Плата автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора.

Автоматични режими

	Автоматично осветление	Варене ¹⁾	Пържене ²⁾
Н0	Изкл.	ИЗКЛ.	Изкл.
Н1	ВКЛ.	ИЗКЛ.	Изкл.
Н2 ³⁾	Вкл.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
Н3	ВКЛ.	ИЗКЛ.	Скорост на вентилатора 1
Н4	Вкл.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
Н5	Вкл.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 2

	Автоматично осветление	Варене ¹⁾	Пържене ²⁾
Н6	Вкл.	Скорост на вентилатора 2	Скорост на вентилатора 3

- 1) Готварският плот разпознава процеса на варене и включва скоростта на вентилатора в съответствие с автоматичния режим.
- 2) Готварският плот разпознава процеса на пържене и включва скоростта на вентилатора в съответствие с автоматичния режим.
- 3) Този режим активира вентилатора и осветлението, като не зависи от температурата.

Промяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте плота.
2. Натиснете в продължение на 3 секунди. Дисплей светва и изгасва.
3. Натиснете в продължение на 3 секунди.
4. Натиснете няколко пъти, докато Н светне.
5. Натиснете на таймера, за да изберете автоматичен режим.





За да работите с аспиратора, директно на панела на аспиратора изключете автоматичния режим на функцията.



Когато приключите с готвенето и изключите плота, вентилаторът на аспиратора може да продължи да работи за определен период от време. След този период от време системата автоматично изключва вентилатора и предотвратява случайното му включване в следващите 30 секунди.

Ръчно управление на скоростта на вентилатора

Можете също да управлявате функцията ръчно. За тази цел натиснете , когато плота работи. Това деактивира автоматичната работа на функцията и Ви позволява ръчно да промените скоростта на вентилатора. При натискане на ,

увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете интензивно ниво и отново натиснете , задавате скоростта на вентилатора на 0, което изключва вентилатора на аспиратора. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, натиснете .



За да активирате автоматично управлението на функцията, изключете и отново включете плота.

Включване на осветлението

Можете да настроите плота да включва осветлението автоматично, когато включите плота. За тази цел настройте автоматичния режим на H1 – H6.



Светлината на аспиратора се изключва 2 минути след изключване на плота.

8. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Готварски съдове



При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле създава топлината в готварския съд много бързо.

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- За да се предотврати прегряване и да се подобри работата на зоните, готварският съд трябва да бъде колкото е възможно по-дебел и плосък.
- За функцията SenseFry използвайте само тигани с плоско дъно.
- Уверете се, че дъната на готварските съдове са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.
- Винаги внимавайте да не плъзгате или търкате готварския съд по ръбовете и ъглите на стъклото, тъй като това може да нащърби или повреди стъклената повърхност.

Материал на готварските съдове

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).

- **не е правилно** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване.
- магнит привлича дъното на готварския съд.

Размери на готварски съдове

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд. Вижте „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“ за правилните размери на съдовете за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
 - Готварските съдове с диаметър, по-малък от размера на дадена зона за готвене, получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене, което води до по-бавно нагряване.

- От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.



Вижте „Технически характеристики“.

8.2 Шумове по време на работа



Шумовете са нормални и не показват неизправност. Шумовете от готварските съдове може да варират в зависимост от материала на готварските съдове и нивото на мощност.

Шумове, свързани с готварски съдове:

- пукащ звук: готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- свистящ звук: използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).

- бучене: използвате високо ниво на мощност;

Шумове, свързани с плота:

- щракане: електрическо превключване;
- съскане, бръмчене: вентилаторът работи.
- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

8.3 Æко Timer (Еко таймер)

За да се пести енергия нагревателят на зоната за готвене се деактивира, преди прозвучаване на таймера за отброяване. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагриване и продължителността на готвенето.

8.4 Опростено ръководство за готвене

Връзката между степента на нагриване и консумацията на енергия на зоната не е линейна. Когато увеличите степента на нагриване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагриване използва по-малко от половината от своята енергия.



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
3 - 4	Зеленчуци, риба и месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
7 - 8	Силно пържене, картоф.кюфтета, филе-миньон, стегове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

8.5 Съвети и идеи за функция SenseFry

Данните в таблицата показват примери за храна за всяко ниво на SenseFry. Количеството, дебелината, качеството и температурата (напр. замразена) на храната, която ще се пържи в тиган, влияят върху зададеното ниво на

SenseFry. Изберете нивото на топлинна настройка въз основа на вида на храната, предпочитанията за готвене и готварския съд, който използвате.



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

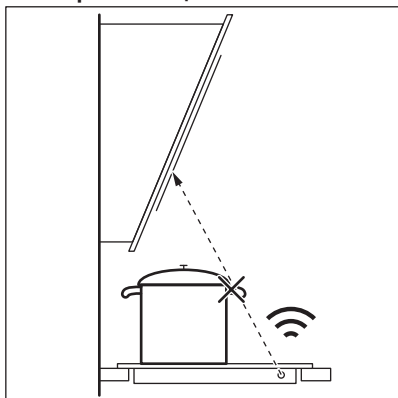
Храна		Ниво на SenseFry
Яйца	Омлет, пържени яйца	Ниско
	Бъркани яйца	Средно изпечено
Риба	Рибно филе, рибни пръчици, морски дарове	Средно изпечено
Месо	Хамбургер, кюфтета, котлет, пилешки гърди, пуешки гърди, ескалоп, филе, пържола (средно/добре изпечена), пържени колбаси	Средно изпечено
	Пържола (алангле), мляно месо	Високо
Зеленчуци	Пържени картофи (сурови)	Ниско
	Пържени картофени кюфтета, зеленчуци	Средно изпечено

8.6 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:


- Пазете панела на аспиратора от пряка слънчева светлина.
- Не поставяйте халогенна светлина върху панела на абсорбатора.
- Не покривайте командното табло на плочите.
- Не прекъсвайте сигнала между плочата и аспиратора (например с ръка, готварска ръкохватка или тенджера).
Вижте изображението.

Аспираторът, показан по-долу, е само с илюстративна цел.



Други дистанционно контролирани уреди могат да блокират сигнала. Не използвайте такива уреди в близост до плочата, докато Hob²Hood е включен.

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, вижте нашия потребителски уебсайт. Аспираторите на Electrolux, които работят с тази функция, трябва да имат символа .

9. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Винаги използвайте стъргалка, препоръчвана за плочи със стъклена

повърхност. Използвайте стъргалката само като допълнителен инструмент за почистване на стъклото след стандартната процедура за почистване.



ВНИМАНИЕ!

Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.

9.2 Почистване на плочата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол, захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плота. Внимавайте да не се

изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато котлонът е достатъчно охладен:** петна от котлен камък, от вода, от мазнина, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почиствайте плота с влажна

кърпа и неабразивен почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.

- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.







10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

10.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не сте задали степента на нагряване за 60 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Пауза“.
	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Не можете да изберете максимална настройка на нагряване за една от зоните за готвене.	Другите зони консумират максималната налична мощност. Вашият котлон работи правилно.	Намалете настройката за нагряване на другите зони за готвене, свързани към една фаза. Вижте „Управл. мощност“.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле  .	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Hob ² Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
	Използвате много висок съд, който блокира сигнала.	Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте абсорбатора ръчно.
Панелът за управление е твърде горещ на допир.	Готварският съд е твърде голям или го поставяте твърде близо до панела за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звучите са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Ежедневна употреба“.
Индикаторът над символа  светва.	Защита за деца или Заклучване работи.	Вижте „Защита за деца“ и „Заклучване“.
Контролната лента мига.	Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита.	Поставете готварски съд върху зоната така, че изцяло да покрива зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте готварски съдове, подходящи за индукционни котлони. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически данни“.
Загряването отнема дълго време.	Съдове за готвене са твърде малки и получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.	За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
 и  се появяват едновременно.	Мощността е прекалено слаба, поради неподходящ готварски съд или празен съд.	Използвайте правилен вид съд за готвене. Вижте „Препоръки и съвети“ и „Технически данни“. Не активирайте никакви зони с празен съд върху тях.
 и  се появяват едновременно.	Съдът е празен или съдържа течност, различна от вода, напр. олио.	Избягвайте да използвате функцията с течности, различни от вода.

Проблем	Възможна причина	Корекция
F и E се появяват едновременно.	Има прекалено много или прекалено малко вода в съда. Вие сте сварили храна, различна от вода и картофи. Точката на кипене е променена във времето и функция SenseBoil® не може да работи правилно.	Варете вода и картофи само с използването на SenseBoil®. Вижте „Препоръки и съвети“.
Чули сте сигнал, индикаторите над  мигат и функцията SenseBoil® не се стартира.	Нито една от зоните за готвене не е готова за работа с SenseBoil®. Има остатъчна топлина на зоните за готвене, които искате да използвате или все още се използват.	Завършете предишните си готварски дейности и изберете свободна готварска зона без остатъчна топлина.
SenseBoil® / SenseFry не работи.	Нивото на мощност на котлона е твърде ниско.	Задайте нивото на мощност на висока стойност. Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнуруве на домашното оборудване. Вижте „Преди първата употреба“ Ограничение на мощността.
E и число светят.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.

10.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът

не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

11.1 Табелка с данни

Модел EIS67453:
 Тип 62 B4A 01 AA
 Индукция 7.35 kW
 Сериен №
 ELECTROLUX

Продуктов код (PNC) 949 599 286 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Произведено във: Германия
 7.35 kW



11.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	1800	2800	10	145 - 180

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя се променя в зависимост от материала и размерите на готварския съд.

За оптимален пренос на топлина и резултати при готвене използвайте

готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност за диаметър на готварския съд в таблицата). Не използвайте готварски съдове, по-големи от диаметъра на зоната за готвене.

12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

12.1 Информация за продукта в съответствие с Регламентите на ЕС за екодизайн за

Идентификация на модела	EIS67453	
Вид на плота	Плот за вграждане	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загряване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна дясна Задна дясна	14.5 см 18.0 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Предна лява	Д 22.25 см Ш 21.8 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна лява	Д 22.25 см Ш 21.8 см
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна лява Задна лява Предна дясна Задна дясна	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)	181.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на ефективността.

Енергийните стойности, отнасящи се до площта за готвене, са идентифицирани от

маркировките на съответните зони за готвене.

12.2 Енергоспестяваща

Можете да спестите енергия при ежедневното готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загревате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.

- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.


12.3 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност


Потребление на енергия в режим Изкл.

0.3 W

Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност

13. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

Dobro došli u Electrolux! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

www.electrolux.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	54
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	56
3. INSTALACIJA.....	59
4. OPIS PROIZVODA.....	61
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	62
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	63
7. DODATNE FUNKCIJE.....	67
8. SAVJETI I PREPORUKE.....	70
9. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	73
10. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	73
11. TEHNIČKI PODACI.....	75
12. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	76
13. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	77

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Dim je pokazatelj pregrijavanja. Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- UPOZORENJE: Uređaj se ne smije napajati preko vanjskog sklopnog uređaja, kao što je tajmer, ili biti spojen na krug koji komunalna služba redovito uključuje i isključuje.

- **OPREZ:** Postupak pripreme mora biti pod nadzorom (čak i kod funkcije automatske pripreme). Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje uz pomoć njegove kontrole i ne oslanjajte se na detektor posude.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.

- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Izrezane površine zavrtnite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa s uređaja kada se vrata ili prozor otvore.
- Svaki uređaj na dnu ima ventilatore za hlađenje.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladice:
 - Ne pohranjujte male komade ili listove papira koji bi se mogli uvući, jer mogu oštetiti ventilatore za hlađenje ili oštetiti rashladni sustav.
 - Osigurajte udaljenost od najmanje 2 cm između dna uređaja i dijelova pohranjenih u ladici.
- Uklonite sve razdvajajuće ploče u ormariću ispod uređaja.

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Električni priključak mora izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti zagrijavanje priključka.
- Koristite ispravan kabel za električnu mrežu.
- Ne dopustite da se kabel električne mreže zapetlja.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.

- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ako se na zaslonu pojavi E3, odmah isključite ploču i provjerite jesu li električna veza i mrežni napon ispravni.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Nakon svake uporabe zonu kuhanja postavite na "isključeno".

- Ne stavljajte pribor za jelo ili poklopce posuda na zone kuhanja. Mogu postati vrući.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Ako je površina uređaja napukla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja. To će spriječiti strujni udar.
- Dok uređaj radi korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti udaljeni najmanje 30 cm od indukcijskih zona kuhanja.
- Kad hranu stavite u vruće ulje, može doći do prskanja.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuda, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči kako biste izbjegli opasnost od opekline.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.

- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuda na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza ili s oštećenim dnom može ogrebat i staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

2.4 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za čišćenje, otapala ili metalne predmete, osim ako nije drugačije navedeno.

2.5 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjjetljenje u kućanstvu.

2.6 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. INSTALACIJA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Prije postavljanja

Prije postavljanja ploče za kuhanje, zapišite podatke s natpisne pločice. Natpisna pločica nalazi se na dnu ploče za kuhanje.

Serijski broj

3.2 Ugradne ploče za kuhanje

Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

3.3 Priključni kabel

- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Jedna žica mora imati minimalni presjek u skladu s tablicom u nastavku. Obratite se svom lokalnom servisnom centru. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

⚠ UPOZORENJE!

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

⚠ OPREZ!

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

⚠ OPREZ!

Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

⚠ OPREZ!

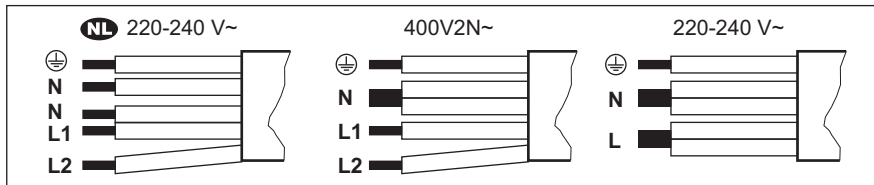
Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

Monofazni priključak

1. Uklonite čahuru s kabela s crnih, smeđih i plavih žica.
2. Uklonite dio izolacije s krajeva smeđih, crnih i plavih kabela.
3. Spojite krajeve crnih i smeđih kabela.
4. Postavite novu završnu čahuru žice na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).
5. Spojite krajeve dva plava kabela.
6. Postavite novu završnu čahuru žice na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).

Dvofazni priključak

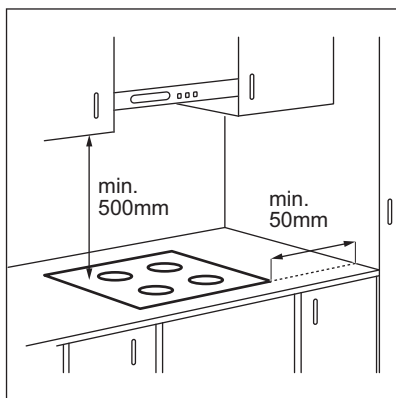
1. Uklonite čahuru s kabela s plavih žica.
2. Uklonite dio izolacije s plavih krajeva kabela.
3. Spojite krajeve dva plava kabela.
4. Postavite novu završnu žičanu čahuru na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).



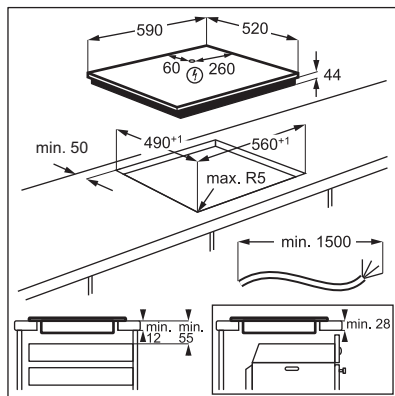
NL 220 - 240 V~		Dvofazni priključak: 400 V2N~		Monofazni priključak: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² ili 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² ili 3x4 mm ²	
⊕	Žuta - zelena	⊕	Žuta - zelena	⊕	Žuta - zelena
N	Plava i plava	N	Plava i plava	N	Plava i plava
L1	Crna	L1	Crna	L	Crna i smeđa
L2	Smeđa	L2	Smeđa		

3.4 Montaža

Ako ploču za kuhanje postavite ispod nape, pogledajte upute za ugradnju nape za minimalnu udaljenost između uređaja.



Ako je uređaj postavljen iznad ladice, ventilacija ploče za kuhanje može zagrijati predmete spremljene u ladici tijekom procesa kuhanja.



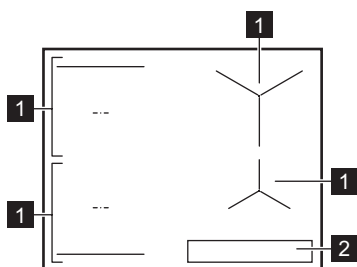
Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati indukcijsku ploču Electrolux - instalacija radne ploče" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

4. OPIS PROIZVODA

4.1 Raspored površine za kuhanje



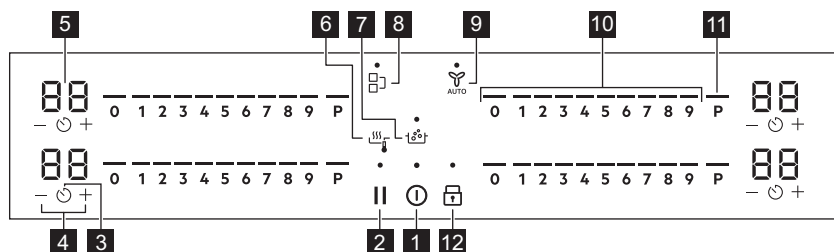
1 Indukcijska zona kuhanja

2 Upravljačka ploča







Detaljne informacije o veličinama zona kuhanja potražite u poglavlju "Tehnički podaci".

4.2 Izgled upravljačke ploče





Koristite polja senzora za rukovanje uređajem. Zaslone, indikatore i zvukove govore koje funkcije rade.

Polje senzora	Funkcija	Opis	
1	⓪	Uključeno / Isključeno	Za uključivanje i isključivanje uređaja.
2		Pauza	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
3	🕒	Tajmer	Za postavljanje funkcije.
4	+ / -	-	Za povećanje ili smanjenje vremena.
5	-	Zaslon tajmera	Za prikaz vremena u minutama.
6	🍳	SenseFry	SenseFry. Za prženje raznih vrsta vrste hrane s automatski kontroliranim razinama topline.
7	🌡️	SenseBoil®	SenseBoil®. Za automatsko podešavanje temperature vode tako da ne vrije kada dosegne točku vrenja.

Polje senzora	Funkcija	Opis
8 	Bridge	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
9 	Hob ² Hood	Za uključivanje i isključivanje ručnog načina rada funkcije.
10 -	Kontrolna traka	Za postavljanje stupnja kuhanja.
11 	PowerBoost	Za uključivanje funkcije.
12 	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.

4.3 Indikatori zaslona

Indikator	Opis
 + brojka	Došlo je do kvara.
	OptiHeat Control (3-stupanjski indikator preostale topline): nastavak kuhanja / održavanje topline / zaostala toplina.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE

UPOZORENJE!








Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Ograničenje snage

Ograničenje snage definira koliko je električne energije ploča za kuhanje ukupno troši, u granicama kućnih instalacijskih osigurača.

Ploča za kuhanje postavljena je prema zadanim postavkama na najveću moguću vrijednost.

Za smanjenje ili povećanje razine snage:

- Uđite u izbornik: pritisnite i držite  3 sekunde. Zatim pritisnite i držite .
- Pritisnite  na prednjem tajmeru dok se ne pojavi .
- Pritisnite  /  na prednjem tajmeru za postavljanje razine snage.
- Za izlaz pritisnite .

Razine snage

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

OPREZ!

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

OPREZ!

Ako je razina snage niža ili jednaka 2000 W ne možete uključiti SenseBoil® / SenseFry.


- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Aktiviranje i deaktiviranje

Pritisnite i držite  za uključivanje ili isključivanje ploče za kuhanje.

6.2 Detekcija posude

Ova funkcija označava prisutnost posuđa na ploči za kuhanje i isključuje zone za kuhanje ako tijekom kuhanja nije otkriveno posuđe.

Ako posuđe stavite na zaonu za kuhanje prije nego što odaberete postavku topline, pojavljuje se indikator iznad 0 na upravljačkoj traci.

Ako posuđe uklonite s uključene zone za kuhanje i privremeno ga stavite na stranu, indikatori iznad odgovarajuće kontrolne trake će početi treptati. Ako ne vratite posuđe na uključenu zonu za kuhanje unutar 120 sekundi, zona za kuhanje će se automatski isključiti.

Za nastavak kuhanja, obavezno vratite posuđe na zone za kuhanje unutar naznačenog vremenskog ograničenja.

6.3 Korištenje zona kuhanja

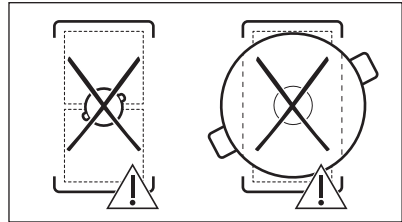
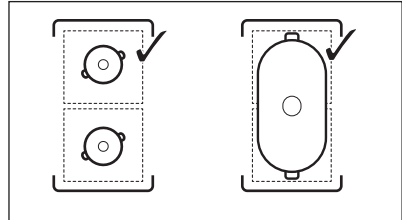
Posuđe stavite na sredinu odabrane zone. Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.



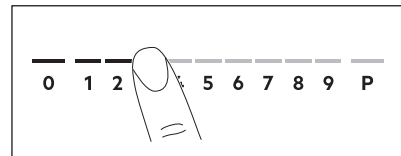
Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“). Provjerite je li vaša posuda pogodna za indukcijske ploče. Za više informacija o vrstama posuđa pogledajte "Savjeti i upute".

Možete kuhati i tako da veliko posuđe istovremeno postavite na dvije zone kuhanja koristeći funkciju Bridge. Posuđe mora

pokrivati središta obje zone ali ne prelaziti oznaku područja. Ako se posuđe nalazi između dva središta, funkcija Bridge se neće uključiti.



6.4 Postavka topline



1. Pritisnite željenu postavku grijanja na upravljačkoj traci. Pokazatelji iznad upravljačke trake pojavljuju se do odabrane razine postavke topline.
2. Za isključivanje zone kuhanja pritisnite 0.

6.5 PowerBoost

Ta funkcija indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Tu funkciju može se uključiti za indukcijske zone kuhanja samo za ograničeno vrijeme. Nakon toga, indukcijska zona kuhanja automatski se prebacuje na najviši stupanj zagrijavanja.






Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:
dodirnite **P**.

Za isključivanje funkcije: promijenite stupanj kuhanja.

6.6 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)

UPOZORENJE!

 /  /  Sve dok je indikator vidljiv, postoji opasnost od opekline od preostale topline.

Indukcijske zone kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se zagrijava toplinom posuđa.

Indikator se pojavljuje kad je zona kuhanja vruća. Oni prikazuju razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite:

 - nastavak kuhanja,

 - održavanje topline,

 - preostala toplina.

Indikator se također može pojaviti:

- na susjednim zonama za kuhanje, čak i ako ih ne koristite,
- kad se vruće posuđe postavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kad je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje i dalje vruća.




Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.


6.7 Opcije tajmera




Tajmer odbrojavanja



Ovu funkciju možete koristiti da biste postavili koliko dugo zona kuhanja treba raditi za jednu sesiju kuhanja.

Postavite postavku topline za odabranu zonu za kuhanje a zatim postavite funkciju.

1. Pritisnite . 00 se pojavljuje na zaslonu tajmera.
2. Pritisnite  ili  za podešavanje vremena (00 - 99 minuta).

3. Pritisnite  za pokretanje tajmera ili pričekajte 3 sekunde. Tajmer počinje odbrojavati.




Za promjenu vremena: odaberite zonu kuhanja putem  i pritisnite  ili .

Za isključivanje funkcije: odaberite zonu kuhanja putem  i pritisnite . Preostalo vrijeme broji se nazad do 00.



Tajmer završava odbrojavanje, oglašava se zvučni signal i 00 treperi. Zona kuhanja se isključuje. Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala i treperenja.

Zvučni alarm

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena ali zone kuhanja ne rade. Postavka topline prikazuje 00.

1. Pritisnite .
2. Za postavljanje vremena pritisnite  ili .

Tajmer završava odbrojavanje, oglašava se zvučni signal i 00 treperi. Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala i treperenja.

Za isključivanje funkcije: pritisnite  i . Preostalo vrijeme broji se nazad do 00.

6.8 Upravljanje snagom

Ako je aktivno više zona, a potrošena snaga premašuje ograničenja napajanja, ova funkcija dijeli raspoloživu snagu između svih zona kuhanja. Ploča za kuhanje kontrolira postavke topline kako bi zaštitila osigurače kućne instalacije.

- Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno ograničenje raspoložive snage (pogledajte natpisnu pločicu), snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.
- Postavka topline prve odabrane zone kuhanja uvijek je prioritet. Preostala snaga podijelit će se između ostalih zona kuhanja redoslijedom odabira.
- Za zone kuhanja sa smanjenom snagom, kontrolna traka treperi i prikazuje maksimalno moguće postavke topline.
- Pričekajte dok zaslon prestane bljeskati ili smanjite jačinu topline odabrane zone

kuhanja na kraju. Zone kuhanja nastavit će raditi s postavkom smanjene topline. Ako je potrebno, ručno promijenite postavke topline zona kuhanja.




6.9 SenseFry

Ova funkcija omogućuje postavljanje odgovarajuće razine postavke topline za prženje hrane. Ploča za kuhanje održava temperaturu tijekom kuhanja. Možete odabrati jednu od tri SenseFry razine: niska (2), srednja (5), visoka (8). Jednom kad je postavka topline postavljena, nije potrebno ručno podešavanje temperature.



OPREZ!

Koristite samo hladno posuđe.
Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Stavite tavu bez ulja/masti na jednu od hladnih zona za kuhanje s lijeve strane. Možete koristiti jednu zonu kuhanja ili spojiti obje zone koristeći Bridge. Ako stavite jedan lonac na samo jednu zonu kuhanja, funkcija automatski započinje.
 2. Dodirnite na  za aktiviranje ploče za kuhanje.
 3. Za uključivanje funkcije, dodirnite . Uključuje se pokazatelj iznad simbola. Po zadanim postavkama postavka topline postavljena je na 2.
 4. Odaberite razinu prženja uzastopnim pritiskom na .
- Trepereći indikator iznad odabrane razine pojavljuje se za svaku zonu kuhanja na kojoj trenutno možete koristiti funkciju.
5. Dodirnite bilo gdje na klizaču odabrane zone kuhanja. SenseFry razinu možete podesiti pritiskom na jednu od odgovarajućih razina postavke topline kao što je prikazano u donjoj tablici.

SenseFry razina snage	Razine postavke topline
Slabo	2
Srednje pečeno	5
Visina	8


Funkcija se pokreće.

Kada se funkcija pokrene, iznad klizača se prikazuju indikatori i animacija se pokreće.



Ako ne stavite lonac na bilo koju zonu kuhanja u roku od 5 sekundi, funkcija se automatski isključuje.

6. Po potrebi postavite funkciju tajmera. Nakon što tava dostigne željenu temperaturu, oglašava se zvučni signal. Sad možete staviti ulje i hranu u tavu.

Za zaustavljanje funkcije pritisnite 0 na upravljačkoj traci ili pritisnite .

Ako postavite Tajmer odbrojavanja za jednu od zona kuhanja, a postavljeno vrijeme istekne prije nego što se dosegne željena temperatura, funkcija se automatski isključuje.

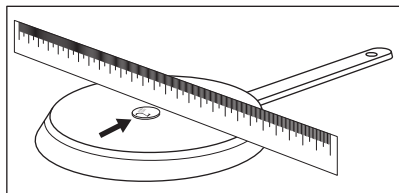
Savjeti i pomoć:

- Po potrebi možete promijeniti zadanu razinu topline.
- Za debele komade hrane ili sirovi krumpir koristite poklopac tijekom prvih 10 min prženja.
- Za teške i/ili velike tave može biti potrebno više vremena da se zagriju.
- Višeslojne tave upotrebljavajte s niskim stupnjem topline kako bi se spriječilo pregrijavanje i oštećenje posuđa.
- Ne koristite posuđe od emajla. Može se pregrijati i oštetiti.

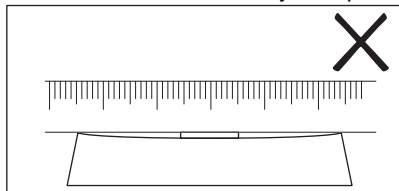
Ispravne tave za funkciju SenseFry

Koristite samo tave s ravnim dnom. Za provjeru ispravnosti tave:

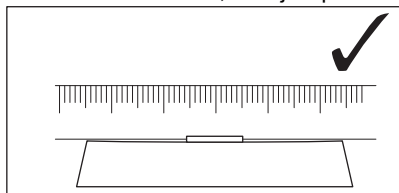
1. Stavite tavu naopako.
2. Na dno tave stavite ravnalo.
3. Pokušajte staviti novčić od 1, 2 ili 5 Euro centi (ili bilo koji novčić slične debljine, otprilike 1,7 mm) između ravnala i dna tave.



a. Ako možete staviti novčić između ravnala i tave, tava je neispravna.



b. Ako ne možete staviti novčić između ravnala i tave, tava je ispravna.



6.10 SenseBoil®

Funkcija automatski podešava temperaturu vode tako da ne prekupi kada dosegne točku vrenja.



Ako postoji zaostala toplina (☰ / ☱ / ☲) na zoni kuhanja koju želite koristiti, oglašava se zvučni signal, a funkcija neće početi s radom. Funkcija ne radi s neprijanjajućim posuđem.



OPREZI!

Ne koristite funkciju s praznim posuđem. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Stavite lonce napunjene s 1 - 5 l hladne vode na dostupne zone kuhanja za koje želite pokrenuti funkciju.

Ako stavite jedan lonac na samo jednu zonu kuhanja, funkcija automatski započinje.

2. Dodirnite na ① za aktiviranje ploče za kuhanje.

3. Za uključivanje funkcije, dodirnite 100°F.

Trepereći indikator iznad P pojavljuje se za svaku zonu kuhanja na kojoj trenutno možete koristiti funkciju.

4. Dodirnite bilo gdje na klizaču odabrane zone kuhanja.

Funkcija se pokreće.

Kada se funkcija pokrene, iznad klizača se prikazuju indikatori i animacija se pokreće.



Ako ne stavite lonac na bilo koju zonu kuhanja u roku od 5 sekundi, funkcija se automatski isključuje.

Kada funkcija dosegne točku vrenja, tada ploča za kuhanje oglašava zvučni signal, a postavka topline se automatski mijenja na zadanu razinu za lagano vrenje.

Za isključivanje funkcije prije dostizanja točke vrenja, dodirnite 100°F ili 0.

Za isključivanje funkcije nakon dostizanja točke vrenja, dodirnite klizač i ručno podesite postavku topline.

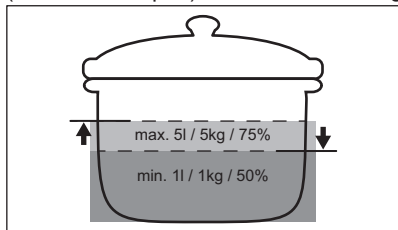
Ako aktivirate Pauza ili uklonite lonac, funkcija se isključuje.

Ako postavite Tajmer odbrojanja za jednu od zona kuhanja, a postavljeno vrijeme istekne prije nego što se dosegne točka vrenja, funkcija se automatski isključuje.

Savjeti i pomoć:

- Ova funkcija je najprikladnija za prokuhavanje vode i kuhanje krumpira.
- Funkcija možda neće raditi ispravno ako koristite kuhala za vodu ili posude za espresso na ploči štednjaka.
- Nalijete u lonac između polovice i tri četvrtine hladne vode iz slavine, ostavljajući 4 cm od ruba lonca praznim. Ne koristite manje od 1 l te ne više od 5 l vode. Pripazite neka ukupna težina vode

(ili vode i krumpira) bude između 1-5 kg.



- Za postizanje najboljih rezultata kuhajte samo cijele, neoguljene krumpire srednje veličine. Pripazite i ne slažite krumpire preblizu.
- Tijekom faze zagrijavanja izbjegavajte energično miješati druge lonce i usporedne postupke pripreme (poput prženja ili kuhanja) na drugim zonama kuhanja.
- Izbjegavajte stvaranje vanjskih vibracija (npr. prilikom korištenja blendera ili stavljanje mobilnog telefona pored ploče za kuhanje) kada funkcija radi.
- Ovisno o vrsti jela i posuđa, stupanj kuhanja možete podesiti nakon što se dostigne točka vrenja.
- Dodajte sol nakon što se dostigne točka vrenja.
- Koristite poklopac radi uštede energije.

6.11 Struktura izbornika

U tablici je prikazana osnovna struktura izbornika.

Korisničke postavke

Simbol	Postavka	Moguće opcije
b	Zvuk	Uključeno / Isključeno (→)

Simbol	Postavka	Moguće opcije
P	Ograničenje snage	15 - 73
H	način rada AUTO	0 - 6
E	Povijest alarma / pogreške	Popis nedavnih alarma / pogrešaka.

Za unos korisničkih postavki: pritisnite i držite 3 sekunde. Zatim pritisnite i držite . Postavke se pojavljuju na tajmeru lijevih zona kuhanja.

Kretanje kroz izbornik: izbornik se sastoji od simbola postavke i vrijednosti. Simbol se pojavljuje na stražnjem tajmeru, a vrijednost se prikazuje na prednjem tajmeru. Za kretanje između postavki pritisnite na prednjem tajmeru. Za promjenu vrijednosti postavke pritisnite ili na prednjem tajmeru.

Za izlaz iz izbornika: pritisnite .

OffSound Control

Zvuke možete uključiti/isključiti odlaskom u Izbornik > Korisničke postavke.



Pogledajte poglavlje "Struktura izbornika".

Kad su zvukovi isključeni, još uvijek možete čuti zvuk kad:

- dodirnete ,
- tajmer istekne,
- pritisnete neaktivan simbol.

7. DODATNE FUNKCIJE

7.1 Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- sve zone kuhanja su isključene,
- ne postavljate nikakve postavke topline ili brzine ventilatora nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolili ste ili ste stavili nešto na upravljačku ploču duže od 10 sekundi

(tava, krpa itd.). Oglašava se signal i ploča za kuhanje se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.

- uređaj se previše zagrijava (npr. kad se posuda za kuhanje presuši). Neka se zona kuhanja ohladi prije ponovnog korištenja ploče za kuhanje.
- nemojte isključivati zonu kuhanja ili mijenjati postavku topline. Nakon nekog

vremena deaktivirat će se ploča za kuhanje.

Odnos između postavke topline i vremena nakon kojeg se uređaj isključuje:

Postavka topline	Ploča za kuhanje se isključuje nakon
1 - 2	6 sati
3 - 4	5 sati
5	4 sata
6 - 9	1,5 sati



Kada koristite SenseFry ploča za kuhanje se isključuje nakon 1,5 sat.

7.2 Pauza

Ova funkcija podešava sve aktivne zona kuhanja na najnižu postavku topline.

Kada funkcija radi, i mogu se koristiti. Svi ostali simboli na upravljačkim pločama su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

1. Za uključivanje funkcije: pritisnite . Postavka topline je spuštena na 1.

2. Za isključivanje funkcije: pritisnite . Pojavljuje se prethodna postavka stupnja kuhanja .

7.3 Blokiranje

Upravljačku ploču možete zaključati dok ploča za kuhanje radi. Sprječava nehotičnu promjenu postavke topline.

Najprije postavite postavku topline.

Za uključivanje funkcije: pritisnite .

Za isključivanje funkcije: pritisnite ponovno .



Funkcija se isključuje kad isključite ploču za kuhanje.

7.4 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje ploče za kuhanje.

Za uključivanje funkcije: pritisnite . Ne postavljajte nikakvu postavku topline. Pritisnite i držite 3 sekunde, dok se ne pojavi indikator iznad simbola. Isključite ploču za kuhanje pomoću .



Funkcija je i dalje aktivna kada isključite ploču za kuhanje. Indikator iznad je uključen.

Za isključivanje funkcije: pritisnite . Ne postavljajte nikakvu postavku topline. Pritisnite i držite 3 sekunde, dok ne nestane indikator iznad simbola. Isključite ploču za kuhanje pomoću .

Kuhanje s uključenom funkcijom: pritisnite , zatim pritisnite na 3 sekunde dok indikator iznad simbola ne nestane. Možete koristiti ploču za kuhanje. Kada isključite ploču za kuhanje pomoću funkcije ponovno radi.

7.5 Bridge



Funkcija radi kada posuda pokriva središta dvije zone. Više informacija o pravilnom postavljanju posuda potražite u poglavlju "Korištenje zona kuhanja". Funkcija ne radi dok je opcija SenseBoil® uključena.

Ova funkcija povezuje dvije zone kuhanja s lijeve strane i one djeluju kao jedna.

Najprije postavite postavku kuhanja za jednu od zona kuhanja s lijeve strane.

Za uključivanje funkcije: dodirnite . Za postavljanje ili promjenu postavke kuhanja dodirnite jedan od upravljačkih senzora.

Da biste deaktivirali funkciju: dodirnite . Zone za kuhanje djeluju neovisno.

7.6 Hob²Hood

To je napredna automatska funkcija koja spaja ploču za kuhanje na posebnu kuhinjsku

napu. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora automatski se definira na temelju postavke načina rada i temperature najtoplijeg posuđa na ploči za kuhanje. Ventilatorom također možete ručno upravljati i sa ploče za kuhanje.



Za većinu napa daljinski je sustav izvorno isključen. U slučaju da je isključen, prije uporabe funkcije ga uključite. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

Automatsko upravljanje funkcijom

Za automatsko upravljanje funkcijom, podesite automatski način rada na H1 – H6. Ploča za kuhanje je izvorno podešena na H5. Napa reagira kad god radite s pločom za kuhanje. Ploča za kuhanje automatski prepoznaje temperaturu posuđa i prilagođava brzinu ventilatora.

Automatski načini rada





	Automatsko svjetlo	Vrenje ¹⁾	Prženje ²⁾
H0	Isključeno	Isključeno	Isključeno
H1	Uključeno	Isključeno	Isključeno
H2 3)	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 1
H3	Uključeno	Isključeno	Brzina ventilatora 1
H4	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 1
H5	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 2
H6	Uključeno	Brzina ventilatora 2	Brzina ventilatora 3

1) Ploča za kuhanje detektira proces vrenja i aktivira brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.

2) Ploča za kuhanje detektira proces prženja i aktivira brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.

3) Ovaj način rada aktivira ventilator i svjetlo i ne ovisi o temperaturi.

Promjena automatskog načina rada

1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Pritisnite  na 3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje.
3. Pritisnite  na 3 sekunde.
4. Pritisnite  nekoliko puta dok se ne pojavi **H**.
5. Pritisnite  tajmera za odabir automatskog načina rada.







Da biste direktno upravljali napom na ploči nape, isključite automatski način rada funkcije.



Kad završite s kuhanjem i isključite ploču za kuhanje, ventilator nape će možda i dalje raditi određeno vrijeme. Nakon tog vremena sustav automatski isključuje ventilator i sprječava nehotično uključivanje ventilatora tijekom sljedećih 30 sekundi.

Ručno upravljanje brzinom ventilatora

Funkcijom također možete ručno upravljati.

Da biste to učinili, pritisnite  kad je ploča za kuhanje uključena. To isključuje automatski rad funkcije i omogućuje vam ručnu promjenu brzine ventilatora. Pritiskom na  povećavate brzinu ventilatora za jedan. Kad dosegnete intenzivnu razinu i ponovno pritisnete , postavite ćete brzinu ventilatora na 0 što isključuje ventilator nape. Za ponovno uključivanje ventilatora na brzinu 1 pritisnite .



Za automatsko aktiviranje rada funkcije, isključite ploču za kuhanje i ponovno je uključite.

Uključivanje svjetla

Ploču za kuhanje možete postaviti tako da automatski uključi svjetlo kad god uključite ploču za kuhanje. Da biste to učinili, podesite automatski način rada na H1 – H6.



Svjetlo na napi se isključuje 2 minute nakon isključivanja ploče za kuhanje.

8. SAVJETI I PREPORUKE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Posuđe



Za indukcijska polja za kuhanje snažno elektro-magnetsko polje stvara toplinu u posudu vrlo brzo.

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

- Kako biste spriječili pregrijavanje i poboljšali učinkovitost zona, posuđe mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Za SenseFry funkciju koristite samo tave s ravnim dnom.
- Osigurajte da je dno posuđa čisto i suho prije postavljanja na površinu ploče.
- Uvijek pazite da ne klizite ili da ne trljate posuđe o rubove i uglove stakla jer to može uzrokovati pucanje ili oštećenje staklene površine.

Materijal posuđa

- **točno:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (koji je proizvođač označio kao odgovarajuće).
- **netočno:** aluminij, bakar, mesing, staklo, keramika, porculan.

Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:

- voda brzo kluča u polju postavljenom na najvišu postavku topline.
- magnet reagira na dno posuđa.

Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa. Pogledajte „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“ za ispravne dimenzije posuđa. Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja.

- Učinkovitost polja kuhanja povezana je s promjerom posuđa. Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“).
 - Posuđe manjeg promjera od određenog polja kuhanja prima samo dio snage koju stvara polje kuhanja, što rezultira sporijim zagrijavanjem.
 - Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.



Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

8.2 Buka tijekom rada



Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja. Zvukovi posuđa mogu se razlikovati ovisno o materijalu posuđa i razini snage.

Buka povezana s posuđem:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura „sendviča“).
 - zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
 - zujanje: koristite visoku razinu snage.
- Zvukovi povezani s pločom za kuhanje:**
- klikanje: događa se električno prebacivanje.
 - šištanje, zujanje: ventilator radi.

- ritmički zvuk: otkriveno je posuđe.

8.3 Öko Timer (Eko Tajmer)

Radi uštede energije, grijač polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja tajmera za odbrojavanje. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenoj postavci topline i vremenu pečenja.

8.4 Pojednostavljeni vodič za kuhanje

Povezanost između stupnja kuhanja zone i njezine potrošnje snage nije linearna. Kada

povećate stupanj kuhanja, to povećanje nije proporcionalno povećanju potrošnje energije. To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja troši manje od polovice svoje snage.



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema po- trebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 2	Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
2	Stvrdnite: pahuljasti omet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, za- grijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
3 - 4	Dinstano povrće, riba, meso.	20 - 45	Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.
4 - 5	Krumpiri na pari i drugo povrće.	20 - 60	Dno posude prekriti s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom.
4 - 5	Kuhajte veće količine hrane, variva i ju- ha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći cordon- bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	prema po- trebi	Po potrebi okrenite.
7 - 8	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
9	Zakuhajte vodu, skuuhajte tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		
P	Zakuhajte velike količine vode. PowerBoost je uključen.		

8.5 Savjeti za funkciju SenseFry

Podaci u tablici prikazuju primjere hrane za svaku SenseFry razinu. Količina, debljina, kvaliteta i temperatura (npr. smrznuto) namirnica koje treba ispržiti u tavi utječu na postavljenu SenseFry razinu. Odaberite

postavku topline ovisno o vrsti hrane, vašim željama kuhanja i posuđu koje koristite.



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

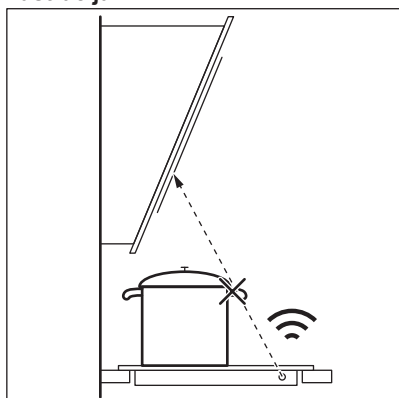
Hrana		SenseFry razina
Jaja	Omlet, pržena jaja	Slabo
	Kajgana	Srednje pečeno
Riba	Riblji fileti, riblji štapići, plodovi mora	Srednje pečeno
Meso	Hamburger, polpete, kotlet, pileća prsa, pureća prsa, odrezak, filet, odrezak (srednji/dobro pečeni), pržene kobasice	Srednje pečeno
	Odrezak (slabo pečeni), mljeveno meso	Visina
Povrće	Prženi krumpir (sirovi)	Slabo
	Pirjane pljeskavice od krumpira, povrće	Srednje pečeno

8.6 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

- Zaštitite ploču nape od izravne sunčeve svjetlosti.
- Ne gledajte u halogeno svjetlo na ploči nape.
- Ne prekrivajte upravljačku ploču ploče za kuhanje.
- Ne prekidajte signal između ploče za kuhanje i nape (na primjer rukom, ručicom posuđa ili visokim loncem). Pogledajte sliku.

Napa na slici dolje služi samo kao ilustracija.



Ostali daljinski upravljani uređaji mogu blokirati signal. Ne koristite nikakve takve uređaje u blizini ploče za kuhanje dok je Hob²Hood uključen.

Napa štednjaka s funkcijom Hob²Hood

Cijeli asortiman napa štednjaka koje rade s ovom funkcijom potražite na našoj internetskoj stranici namijenjenoj potrošačima. Nape štednjaka Electrolux koje rade s ovom funkcijom moraju imati oznaku



9. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Uvijek koristite strugač koji se preporučuje za ploče za kuhanje sa staklenom površinom. Strugač koristite samo kao dodatni alat za čišćenje stakla nakon standardnog postupka čišćenja.

UPOZORENJE!

Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.

9.2 Čišćenje kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.
- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:** koristite otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.




10. RJEŠAVANJE PROBLEMA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
	Postavku topline ne postavljate na 60 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 60 sekundi.
	Dodirnuli ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Pauza radi.	Pogledajte poglavlje "Pauza".
	Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.	Očistite upravljačku ploču.
Možete čuti stalni zvučni signal.	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
Ne možete odabrati maksimalnu postavku topline za jedno polje kuhanja.	Ostale zone troše maksimalnu raspoloživu snagu. Vaša ploča za kuhanje radi ispravno.	Smanjite postavku topline ostalih zona kuhanja spojenih na istu fazu. Pogledajte "Upravljanje snagom".
Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nečime ste prekrili polje senzora ①.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Polje nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Hob®Hood ne radi.	Pokrili ste upravljačku ploču.	Uklonite objekt s upravljačke ploče.
	Koristite vrlo visok lonac koji blokira signal.	Koristite manji lonac, promijenite zonu kuhanja ili ručno upravljajte napom.
Upravljačka ploča postaje vruća na dodir.	Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu upravljačkoj ploči.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.
Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči.	Zvukovi su isključeni.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Uključuje se pokazatelj iznad simbola  .	Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje radi.	Pogledajte poglavlje "Uređaj za zaštitu djece" i "Blokiranje".
Upravljačka traka treperi.	Nema posuđa na polju ili polje nije potpuno pokriveno.	Posudu stavite na polje tako da u potpunosti pokrije polje za kuhanje.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite posuđe prikladno za indukcijske ploče. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
	Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.	Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".
Zagrijavanje traje dugo.	Posuđe je premalog promjera i prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.	Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“).
 i  se pojavljuju istovremeno.	Snaga je preniska zbog neprikladnog posuđa ili praznog lonca.	Koristite odgovarajuću vrstu posuđa. Pogledajte poglavlja "Savjeti i preporuke" i "Tehnički podaci". Ne uključujte nijednu zonu s praznim loncem na njoj.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
i se pojavljuju istovremeno.	Lonac je prazan ili sadrži neku drugu tekućinu osim vode, npr. ulje.	Izbjegavajte korištenje funkcije s drugim tekućinama osim vode.
i se pojavljuju istovremeno.	U loncu ima previše ili premalo vode. Kuhali ste hranu drugačiju od vode i krumpira. Točka vrenja je vremenski pomaknuta i funkcija SenseBoil® nije mogla raditi ispravno.	Kuhajte samo vodu i krumpir uz upotrebu SenseBoil®. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
Čujete zvučni signal, indikatori iznad bljeska i funkcija SenseBoil® se ne pokreće.	Nijedna zona za kuhanje nije spremna za uporabu s SenseBoil®. Postoji nešto zaostale topline na zonama kuhanja koje želite odabrati ili ih još uvijek koristite.	Završite prethodne aktivnosti kuhanja i odaberite slobodnu zonu kuhanja koja nije topla.
SenseBoil® / SenseFry ne radi.	Razina snage ploče za kuhanje je preniska.	Postavite razinu snage na višu vrijednost. Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu. Pogledajte poglavlje „Prije prve uporabe” > ”Ograničenje snage”.
i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.	Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

10.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. Budite sigurni da ste pravilno

rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom roku i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

11. TEHNIČKI PODACI

11.1 Natpisna pločica

Model EIS67453
 Vrsta 62 B4A 01 AA
 Indukcija 7.35 kW
 Ser.Nr.
 ELECTROLUX

PNC 949 599 286 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Proizvedeno u: Njemačka
 7.35 kW

11.2 Specifikacije polja za kuhanje

Zona kuhanja	Nominalna snaga (maksimalno pod-ešavanje topline) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimalno trajanje [min]	Promjer posuđa [mm]
Lijeva prednja	2300	3200	10	125 - 210
Lijeva stražnja	2300	3200	10	125 - 210
Desna prednja	1400	2500	4	125 - 145
Desna stražnja	1800	2800	10	145 - 180

Snaga zona kuhanja može se razlikovati u nekim malim rasponima od podataka u tablici. Mijenja se ovisno o materijalu i dimenzijama posuđa.

Za optimalan prijenos topline i rezultate kuhanja koristite posuđe čiji je promjer dna

sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u tablici). Ne koristite posuđe veće od promjera polja kuhanja.

12. ENERGETSKA UČINKOVITOST

12.1 Informacije o proizvodu u skladu s EU uredbom o ekološkom dizajnu

Identifikacija modela	EIS67453	
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Indukcija	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Desna prednja Desna stražnja	14.5 cm 18.0 cm
Duljina (D) i širina (Š) za zone kuhanja koje nisu kružne	Lijeva prednja	D 22.25 cm Š 21.8 cm
Duljina (D) i širina (Š) za zone kuhanja koje nisu kružne	Lijeva stražnja	D 22.25 cm Š 21.8 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja Desna stražnja	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	181.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.

Mjerenja potrošnje energije koja se odnose na polja kuhanja označena su oznakama odgovarajućih zona kuhanja.

12.2 Ušteda energije

Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.

- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.


12.3 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi


Potrošnja energije u načinu rada "isklj."

0.3 W

Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi 2 min

13. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

Vítejte v Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.electrolux.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	78
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	80
3. INSTALACE.....	82
4. POPIS VÝROBKU.....	84
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	86
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	86
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	91
8. TIPY A RADY.....	93
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	96
10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	97
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	99
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	100
13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	101

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Kouř je známkou přehřátí. K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- UPOZORNĚNÍ Je nutné dohlížet na proces vaření (i na funkce automatického vaření). U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič nainstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:

- Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
 - Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoli dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

- musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Pokud se na obrazovce zobrazí kód E3, okamžitě varnou desku odpojte a zkontrolujte, zda je elektrické připojení a síťové napětí správné.

2.3 Použitje

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přibory ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k

indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Mezi varnou plochu a nádoby nevkládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Neponechávejte horké nádoby na ovládacím panelu, aby nedošlo k popálení.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

2.5 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

2.6 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový

štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

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

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte následující typ kabelu: H05V2V2-F který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obráťte se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

POZOR!

Připojení pomocí kontaktů zástrček jsou zakázána.

POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

POZOR!

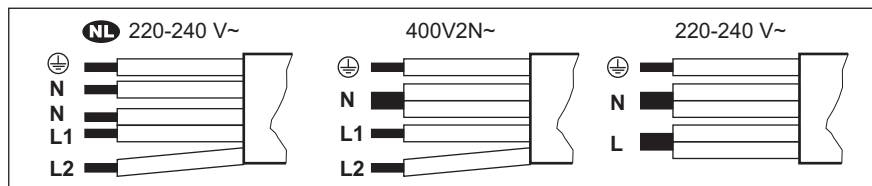
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého, hnědého a modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého, černého a modrého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).
5. Připojte konce dvou modrých kabelů.
6. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

Dvoufázové zapojení

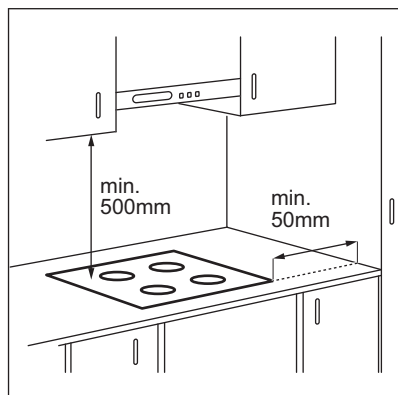
1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Připojte konce dvou modrých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



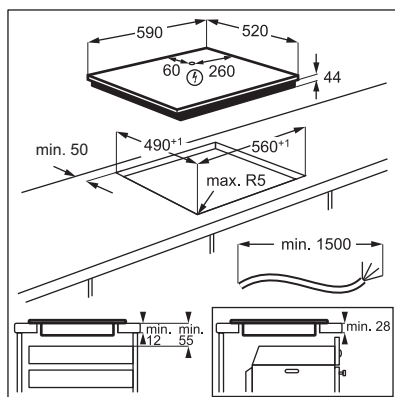
NL 220 - 240 V~	Dvoufázové zapojení: 400 V2N~	Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm²	5x1,5 mm² nebo 3x4 mm²
Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý
N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý
L1 Černý	L1 Černý	L Černý a hnědý
L2 Hnědý	L2 Hnědý	

3.4 Sestava

Instalujete-li varnou desku pod odsavačem par, dodržte minimální vzdálenost mezi spotřebiči v souladu s pokyny k montáži odsavače par.




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



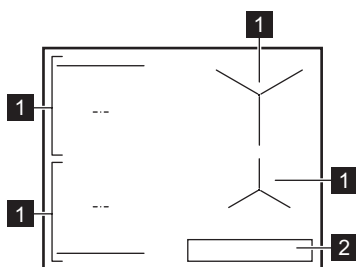
Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku Electrolux – instalace pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

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

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation 

4. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy

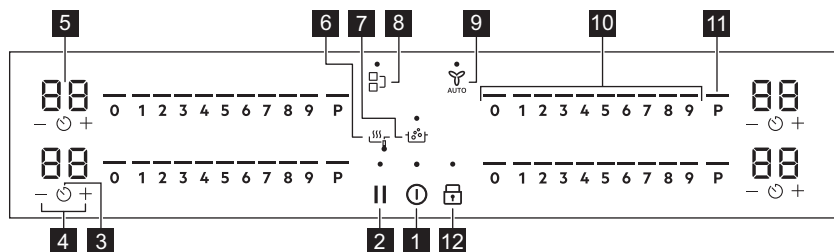


- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel



Pro podrobnější informace o velikostech varných zón viz část „Technické údaje“.

4.2 Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Senzorové tlačítko	Funkce	Popis
1	Zap / Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2	Pauza	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
3	Časovač	Slouží k nastavení funkce.
4	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
5	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
6	SenseFry	SenseFry. Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla.
7	SenseBoil®	SenseBoil®. Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.
8	Bridge	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
9	Hob²Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
10	Ovládací panel	Slouží k nastavení teploty.
11	PowerBoost	Slouží k zapnutí funkce.
12	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.

4.3 Ukazatele na displeji

Kontrolka	Popis
	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!








Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Omezení výkonu

Omezení výkonu definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace.

Ve výchozím nastavení je varná deska nastavena na nejvyšší možný výkon.

Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

1. Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .
2. Podržte na předním časovači stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí .
3. Stisknutím  /  na předním časovači nastavte výkon.
4. Stisknutím tlačítka  ukončíte operaci.

Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.

POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

POZOR!

Pokud je výkon nižší nebo roven 2000 W, nelze aktivovat SenseBoil® / SenseFry.


- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím a podržením  varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Detekce nádoby

Tato funkce signalizuje přítomnost varných nádob na varné desce a vypne varné zóny, pokud během vaření není zjištěna žádná nádoba.

Pokud varnou nádobu položíte na varnou zónu před zvolením tepelného výkonu, na ovládací liště se zobrazí ukazatel nad symbolem 0.

Odstraní-li nádobu z aktivované varné zóny a dočasně ji odložíte, nad příslušným ovládacím panelem začnou blikat ukazatele.

Pokud varnou nádobu nepostavíte zpět na zapnutou varnou zónu do 120 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Chcete-li pokračovat ve vaření, ujistěte se, že nádobu položíte zpět na varnou zónu v uvedeném časovém limitu.

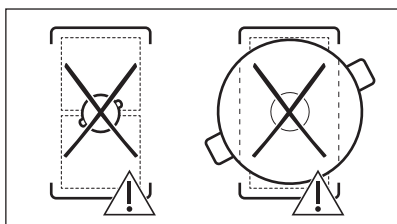
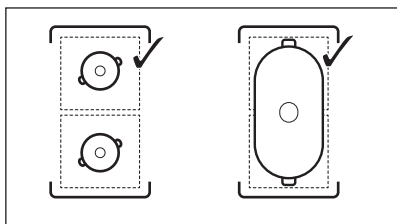
6.3 Používání varných zón

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

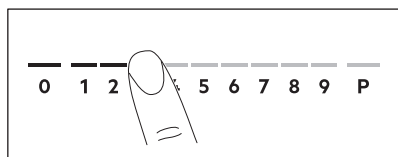


Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“). Ujistěte se, že je varná nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“.

Pomocí funkce Bridge můžete s velkými nádobami vařit na dvou varných zónách zároveň. Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce Bridge se nezapne.



6.4 Tepelný výkon



1. Na ovládací liště zadejte požadovaný tepelný výkon. Ukazatele nad ovládací lištou se zobrazují až po zvolenou úroveň tepelného výkonu.
2. Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte 0.

6.5 PowerBoost

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.



Viz část „Technické údaje“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte **P**.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

6.6 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

⚠ VAROVÁNÍ!

Dokud je kontrolka viditelná, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

Kontrolky se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte:

- pokračovat ve vaření,
- uchovat teple,
- zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.





Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.




6.7 Časovač



Odpočítávání času

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

Nastavte tepelný výkon pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.

1. Stiskněte tlačítko . Na displeji časovače se zobrazí 00.
2. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte čas (00–99 minut).
3. Časovač spustíte stisknutím tlačítka  nebo vyčkejte tři sekundy. Časovač začne odpočítávat čas.




Změna času: zvolte varnou zónu pomocí tlačítka  a stiskněte tlačítko  nebo .



Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu pomocí tlačítka  a stiskněte tlačítko . Zbývající čas se bude odečítat zpět až do 00.

Časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne. Signál a blikání vypnete stisknutím libovolného symbolu.

Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna. Tepelný výkon zobrazí 00.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Stisknutím  nebo  nastavte čas. Časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Signál a blikání vypnete stisknutím libovolného symbolu.

Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko  a poté tlačítko . Zbývající čas se bude odečítat zpět až do 00.

6.8 Řízení výkonu

Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Varná deska ovládá nastavení

ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.




- Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu (viz typový štítek), výkon varných zón se automaticky sníží.
- Vždy se upřednostní nastavení ohřevu varné zóny, která byla zvolena jako první. Zbývající výkon bude rozdělen mezi ostatní varné zóny podle pořadí jejich volby.
- U varných zón, které mají snížený výkon, ovládací panel blikne a zobrazí maximální možné tepelné výkony.
- Počkejte, dokud displej nepřestane blikat, nebo snižte nastavení ohřevu varné zóny zvolené jako poslední. Varné zóny budou nadále fungovat se sníženým nastavením ohřevu. V případě potřeby manuálně změňte nastavení ohřevu varných zón.

6.9 SenseFry

Tato funkce vám umožňuje nastavit vhodný tepelný výkon pro smažení vašich potravin. Varná deska udržuje teplotu během vaření. Můžete si vybrat jednu ze tří SenseFry úrovní: nízká (2), střední (5), vysoká (8). Jakmile je nastaven ohřev, není nutné provádět žádné ruční nastavení teploty.

POZOR!

Používejte pouze studené nádoby. Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte nádobu bez oleje / tuku na jednu ze studených varných zón na levé straně. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit obě zóny pomocí Bridge. Pokud položíte jednu nádobu pouze na jednu varnou zónu, funkce se spustí automaticky.
2. Varnou desku zapněte stisknutím .
3. Funkci zapnete stisknutím symbolu . Ukazatel nad symbolem se rozsvítí. Nastavení ohřevu je ve výchozím nastavení nastaveno na 2.
4. Opakovaným stisknutím  zvolte stupeň smažení. Na všech varných zónách, u kterých můžete aktuálně použít tuto funkci, se zobrazí blikající kontrolka nad vybraným stupněm.

5. Dotkněte se kdekoli posuvníku zvolené varné zóny.
Stupeň SenseFry můžete upravit stisknutím jedné z odpovídajících stupňů nastavení ohřevu, jak je uvedeno v tabulce níže.

Stupeň výkonu SenseFry	Úrovně nastavení ohřevu
Nizký	2
Středně velké	5
Vysoký	8

Spustí se funkce.


Jakmile se funkce spustí, zobrazí se ukazatele nad posuvníkem a spustí se animace.



Pokud do pěti sekund nepoložíte nádobu na žádnou z varných zón, funkce se automaticky vypne.

6. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

Jakmile pánev dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál. Nyní můžete do pánve vložit olej a potraviny.

Funkci vypnete stisknutím 0 na ovládací liště nebo stisknutím .

Pokud Odpočítávání času nastavíte na jednu z varných zón a nastavený čas vyprší před dosažením určenou teplotou, funkce se automaticky vypne.

Tipy a rady:

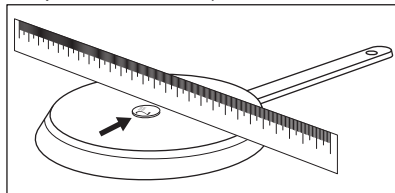
- Podle potřeby můžete měnit výchozí stupeň ohřevu.
- U silných kusů potravin nebo syrových brambor použijte během prvních 10 minut smažení pokličku.
- Těžké a/nebo velké pánve se mohou zahřívát déle.
- Laminované pánve používejte u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.
- Nepoužívejte tenké smaltované nádoby. Může se přehřát a poškodit.

Správné pánve pro funkci SenseFry

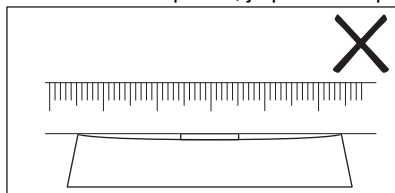
Používejte pouze pánve s rovným dnem.

Postup kontroly správnosti nádoby:

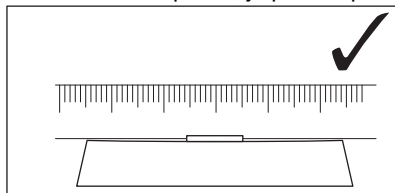
- Položte pánev dnem vzhůru.
- Na dno pánve položte měрку.
- Zkuste mezi měрку a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



- a. Pokud můžete vložit minci mezi měрку a pánev, je pánev nesprávná.






- b. Pokud nemůžete vložit minci mezi měрку a pánev, je pánev správná.



6.10 SenseBoil®

Funkce automaticky přizpůsobí teplotu vody tak, aby nepřečepěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.



Pokud je na varné zóně, kterou chcete použít, jakékoliv zbytkové teplo ( /  / ), zazní zvukové signály a funkce se nespustí. Tato funkce nefunguje s nepřilnavým nádobím.



⚠ POZOR!

Funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami.

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Nádoby naplněné 1–5 l studené vody položte na dostupné varné zóny, pro které chcete spustit tuto funkci.

Pokud položíte jednu nádobu pouze na jednu varnou zónu, funkce se spustí automaticky.

2. Varnou desku zapněte stisknutím .
3. Funkci zapnete stisknutím symbolu . Na všech varných zónách, u kterých můžete aktuálně použít tuto funkci, se zobrazí blikající kontrolka nad **P**.
4. Dotkněte se kdekoli posuvníku zvolené varné zóny.


Spustí se funkce.

Jakmile se funkce spustí, zobrazí se ukazatele nad posuvníkem a spustí se animace.

i

Pokud do pěti sekund nepoložíte nádobu na žádnou z varných zón, funkce se automaticky vypne.

Když funkce dosáhne bodu varu, varná deska vydá zvukový signál a nastavení tepelného výkonu se automaticky změní na výchozí úroveň varu.

Funkci vypnete před dosažením bodu varu stisknutím  nebo 0.

Chcete-li funkci vypnout po dosažení bodu varu, stiskněte posuvník a ručně upravte nastavení teploty.

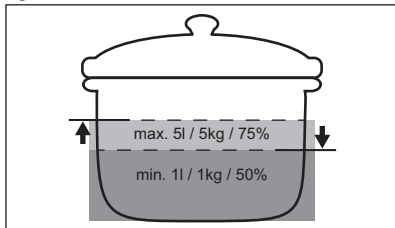
Pokud zapnete Pauza nebo vyjmete nádobu, funkce se vypne.

Pokud Odpočítávání času nastavíte na jednu z varných zón a nastavený čas vyprší před dosažením bodu varu, funkce se automaticky vypne.

Tipy a rady:

- Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a brambor.

- Tato funkce nemusí správně fungovat u rychlovarných konvic a varných konvic na espresso.
- Naplňte polovinu až tři čtvrtiny hrnce studenou vodou z kohoutku a ponechte 4 cm od okraje hrnce prázdné. Nepoužívejte méně než 1 l nebo více než 5 l vody. Ujistěte se, že celková hmotnost vody (nebo vody a brambor) je v rozmezí 1–5 kg.



- K zajištění nejlepších výsledků vařte pouze celé, neloupané brambory střední velikosti. Brambory příliš nepřehřívejte.
- Během fáze zahřívání se vyhněte energickému míchání v ostatních nádobách a souběžnému vaření (např. smažení nebo vaření) na jiných varných zónách.
- Vyvarujte se tvorbě vnějších vibrací (např. vzniklých používáním mixéru nebo položením mobilního telefonu vedle varné desky), když je funkce spuštěná.
- V závislosti na druhu potravin a nádobí můžete upravit nastavení přěvu po dosažení bodu varu.
- Po dosažení bodu varu přidejte sůl.
- Pro úsporu energie přiklopte pokličkou.



6.11 Struktura nabídky




Tabulka zobrazuje základní strukturu nabídky.

Uživatelská nastavení

Sym-bol	Nastavení	Možné varianty
b	Zvuk	Zap / Vyp (--)
P	Omezení výkonu	15 - 73
H	Režim AUTO	0 - 6
E	Historie výstrah / chyb	Seznam nedávných výstrah / chyb.

Pokyny pro vstup do uživatelských

nastavení: stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte . Nastavení se zobrazí na časovači u levých varných zón.

Pohyb v nabídce: nabídka se skládá ze symbolu nastavení a hodnoty. Symbol se zobrazí na zadním časovači a hodnota na předním časovači. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko  na předním časovači. Chcete-li změnit hodnotu nastavení, stiskněte tlačítko  nebo  na předním časovači.

Opuštění nabídky: stiskněte tlačítko .


OffSound Control

Zvuky můžete zapnout nebo vypnout v Nabídka > Uživatelská nastavení.



Viz „Struktura nabídky“.

Když jsou zvuky vypnuté, stále uslyšíte zvukový signál, když:

- stisknete ,
- časovač dokončí odpočet,
- stisknete neaktivní symbol.

7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny jsou vypnuté,
- Po zapnutí varné desky nenastavíte žádný tepelný výkon ani otáčky ventilátoru,
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka atd.). Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte předmět nebo očistěte ovládací panel.
- Spotřebič se příliš zahřeje (např. při vyvaření obsahu pánve). Před dalším použitím varné desky nechte varnou zónu vychladnout.
- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se varná deska vypne.

Vztah mezi nastavením tepelného výkonu a dobou, po které se spotřebič vypne:



Tepelný výkon	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině



Při použití funkce SenseFry se varná deska vypne po 1,5 hodině.

7.2 Pauza


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

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

Tato funkce nevypne funkce časovače.

1. Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko .

Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

2. Pokyny pro vypnutí funkce: stiskněte .

Zobrazí se předchozí nastavení tepelného výkonu.

7.3 Zámek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko .

Vypnutí funkce: znovu stiskněte tlačítko .



Tato funkce se vypne při vypnutí varné desky.

7.4 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko . Nenastavujte žádný tepelný výkon. Stiskněte a podržte tlačítko po dobu tří sekund, dokud se nad symbolem nezobrazí ukazatel. Vypněte varnou desku pomocí .



Funkce zůstane zapnutá i po vypnutí varné desky. Nad symbolem svítí ukazatel.

Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko . Nenastavujte žádný tepelný výkon. Stiskněte a podržte tlačítko po dobu tří sekund, dokud nad symbolem nezobrazí ukazatel. Vypněte varnou desku pomocí .

Vaření se zapnutou funkcí: stiskněte tlačítko , poté stiskněte na tři sekundy symbol , dokud se ukazatel nad symbolem nepřestane zobrazovat. Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce je znovu zapnutá.

7.5 Bridge



Funkce se zapne, když nádoba zakrývá středu dvou zón. Další informace o správném umístění varných nádob naleznete v části „Používání varných zón“. Funkce nefunguje, když je spuštěno SenseBoil®.

Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak fungují jako jediná.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón na levé straně.

Pokyny pro zapnutí funkce: dotkněte se . Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z ovládacích snímačů.

Pokyny pro vypnutí funkce: dotkněte se . Varné zóny fungují nezávisle.

7.6 Hob²Hood

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



U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládání ve výchozím stavu zapnutý. V případě, že je funkce vypnutá, ji před použitím zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Automatický chod funkce

Chcete-li funkci ovládat automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varná deska je původně nastavena na H5. Odsavač par reaguje při každém použití varné desky. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.





Automatické režimy

	Automa- tické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smaže- ní ²⁾
H0	Vyp	Vyp	Vyp
H1	Zap	Vyp	Vyp
H2 ³⁾	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
H3	Zap	Vyp	Rychlost ventilátoru 1
H4	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1

	Automatické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smažení ²⁾
H5	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 2
H6	Zap	Rychlost ventilátoru 2	Rychlost ventilátoru 3

- 1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost ventilátoru v souladu s automatickým režimem.
- 2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost ventilátoru v souladu s automatickým režimem.
- 3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Změna automatického režimu

1. Vypněte varnou desku.
2. Stiskněte  na tři sekundy. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Stiskněte  na tři sekundy.
4. Několikrát stiskněte , dokud se nerozsvítí **H**.
5. Stisknutím  časovače vyberte automatický režim.







Chcete-li odsavač par ovládat přímo na panelu odsavače par, vypněte automatický režim funkce.



Po dokončení vaření a vypnutí varné desky může ventilátor odsavače par ještě nějakou dobu pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabrání v jeho náhodném spuštění.

Manuální ovládání rychlosti ventilátoru

Funkci můžete také ovládat ručně. Chcete-li tak učinit, stiskněte , když je varná deska zapnutá. Tím se vypne automatický chod funkce a umožní vám to ručně změnit rychlost ventilátoru. Stisknutím symbolu  zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete symbol , znovu, nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Chcete-li znovu spustit ventilátor s rychlostí otáček 1, znovu stiskněte .



Automatický chod této funkce zapnete tak, že vypnete a opět zapnete varnou desku.

Zapnutí osvětlení

Varnou desku můžete nastavit tak, aby se při jejím zapnutí automaticky zapnulo i osvětlení. Učiníte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.



Osvětlení na odsavači par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

8. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo ve varné nádobě velmi rychle.

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

- Aby se zabránilo přehřátí a zlepšil se výkon zón, musí být nádoby co nejsilnější a nejrovnější.
- Pro funkci SenseFry používejte pouze pánve s plochým dnem.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Vždy dávejte pozor, abyste neposunuli nebo netřeli nádobí o okraje a rohy skla, protože by mohlo dojít k odštípnutí nebo poškození skleněného povrchu.

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby. Správné rozměry nádob naleznete v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“. Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru nádoby. Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
 - Nádoby s menším průměrem, než je velikost dané varné zóny, přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou, což vede k pomalejšímu ohřevu.
 - Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte

varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.



Viz „Technické údaje“.

8.2 Hluk během provozu



Tyto zvuky jsou normální a neznamenaají žádnou závadu. Hlučnost varných nádob se může lišit v závislosti na materiálu nádob a úrovni výkonu.

Hluk související s varnými nádobami:

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

Hluk související s varnou deskou:

- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

8.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Pro úsporu energie se topné těleso varné zóny vypne před zazněním upozornění odpočítávání času. Rozdíl v provozní době závisí na nastavení teploty a délce přípravy jídla.

8.4 Zjednodušená příručka k vaření

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



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Teplotní výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravu zamíchejte.
3 - 4	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
4 - 5	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnec zakrytý pokličkou.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená brambora, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

8.5 Tipy a rady pro funkci SenseFry

Údaje v tabulce ukazují příklady potravin pro každý stupeň SenseFry. Množství, tloušťka, kvalita a teplota (např. zmražené) smažených potravin ovlivňují nastavený stupeň SenseFry. Zvolte stupeň nastavení ohřevu

podle typu potravin, vašich preferencí při vaření a používaného nádobí.



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Potraviny	Stupeň SenseFry	
Vejce	Omeleta, smažená vejce	Nízký
	Míchaná vejce	Středně velký
Ryby	Rybí filé, rybí prsty, mořské plody	Středně velký
Maso	Hamburger, masové kuličky, kotleta, kuřecí prsa, krutí prsa, plátek, fileť, steak (středně propečený / dobře propečený), smažené klobásy	Středně velký
	Steak (nepropečený), mleté maso	Vysoký

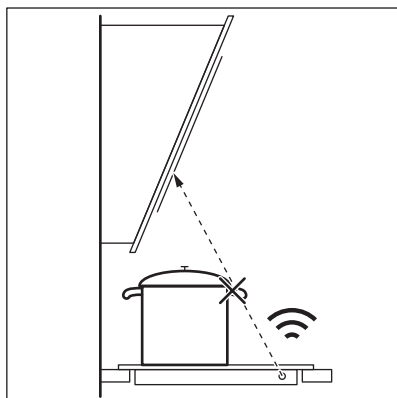
Potraviný		Stupeň SenseFry
Zelenina	Smažené brambory (syrové)	Nízký
	Smažené bramborové plátky, zelenina	Středně velké

8.6 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:


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

Níže znázorněný odsavač par je pouze ilustrativní.



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

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

Kompletní řadu kuchyňských odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete na našich webových stránkách pro spotřebitele. Kuchyňské odsavače par Electrolux, které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem .

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.

- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku použijte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.



VAROVÁNÍ!

K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.

9.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy

vody, tukové skvrny, kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku vytřete do sucha měkkým hadříkem.


- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a očistěte skleněný povrch hadříkem.









10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně. Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz „Pauza“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Pro jednu z varných zón nelze zvolit maximální tepelný výkon.	Ostatní zóny spotřebovávají maximální dostupný výkon. Vaše varná deska funguje správně.	Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače  .	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.

Problém	Možná příčina	Řešení
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Hob²Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
	Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.	Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně.
Ovládací panel se zahřívá na dotek.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu.	Je-li to možné, velké nádoby použijte na zadních varných zónách.
Když se dotknete sensorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Ukazatel nad symbolem  se rozsvítí.	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz „Dětská pojistka“ a „Blokování“.
Ovládací lišta bliká.	Na zóně není žádná varná nádoba nebo zóna není zcela zakrytá.	Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala varnou zónu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
Ohřev trvá dlouho.	Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.	Pro optimální přenos tepla použijte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
 a  se zobrazí současně.	Výkon je příliš nízký z důvodu nevhodné varné nádoby nebo prázdného hrnce.	Použijte vhodný typ varné nádoby. Viz kapitoly „Tipy a rady“ a „Technické údaje“. Nezapínejte žádnou zónu, na které se nachází prázdná nádoba.
 a  se zobrazí současně.	Nádoba je prázdná nebo obsahuje jinou tekutinu než vodu, např. olej.	Funkci nepoužívejte s jinými tekutinami než s vodou.
 a  se zobrazí současně.	V nádobě je příliš mnoho nebo příliš málo vody. Vařili jste nějaké jiné potraviny než vodu a brambory. Bod varu se časem posunul a funkce SenseBoil® nemohla správně fungovat.	Pomocí funkce SenseBoil® vařte pouze vodu a brambory. Viz „Tipy a rady“.
Slyšíte pípnutí, ukazatele nad  blikají a funkce SenseBoil® se nespustí.	Žádná z varných zón není připravena k použití s funkcí SenseBoil®. Na varných zónách, které chcete zvolit, je zbytkové teplo nebo se stále používají.	Ukončete předchozí vaření a vyberte volnou varnou zónu bez zbytkového tepla.

Problém	Možná příčina	Řešení
SenseBoil® / SenseFry nefunguje.	Úroveň výkonu varné desky je příliš nízká.	Nastavte úroveň výkonu na vyšší hodnotu. Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti. Viz část „Před prvním použitím“ > „Omezení výkonu“.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

10.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...


Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou

desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v záruční brožůře.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítek

Model EIS67453:
Typ 62 B4A 01 AA
Indukce 7.35 kW
Sériové č.
ELECTROLUX

PNC 949 599 286 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.35 kW


11.2 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	1800	2800	10	145 - 180

Výkon varných zón se může u některých údajů v této tabulce mírně lišit od údajů. Mění se s materiálem a rozměry varných nádob.

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený

v tabulce). Nepoužívejte nádoby, které jsou větší než průměr varné zóny.

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu

Označení modelu	EIS67453	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Pravá přední Pravá zadní	14.5 cm 18.0 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Levá přední	D 22.25 cm Š 21.8 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Levá zadní	D 22.25 cm Š 21.8 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	181.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné ploše jsou označeny značkami daných varných zón.

12.2 Úspora energie


Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.


- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakryjte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

12.3 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0.3 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	102
2. OHUTUSJUHISED.....	104
3. PAIGALDAMINE.....	106
4. TOOTE KIRJELDUS.....	108
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	110
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	110
7. LISAFUNKTSIOONID.....	115
8. NÕUANDED JA SOOVIKESKUS.....	117
9. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	120
10. TÕRKEOTSING.....	121
11. TEHNILISED ANDMED.....	123
12. ENERGIATÕHUSUS.....	124
13. JÄÄTMEKÄITLUS.....	125

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärist kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada voluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Toiduvalmistusprotsess (iseegi automaatsete toiduvalmistamise funktsioonide) peab olema

järelevalve all. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.

- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhustit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- **HOIATUS:** Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- **HOIATUS:** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.

- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi lõikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.

- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhaсти võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
 - Jälgige, et seadme põhja ja lahtris olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud .
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektrianodmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaabliil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuumade seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kui ekraanile ilmub E3 kood, ühendage pliiit kohe lahti ja kontrollige, kas elektriühendus ja võrgupinge on nõuetekohased.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.

- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Põletuste vältimiseks ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/

klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

2.6 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles järgmised andmesildil olevad andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber

3.2 Integreeritud pliigid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kahjustatud võrgukaabli asendamisel kasutage kaablitüüpi: H05V2V2-F, mis talub temperatuuri 90 °C või kõrgemat. Ühel juhtmel peab olema minimaalne ristlõige vastavalt allolevale tabelile. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

⚠ ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

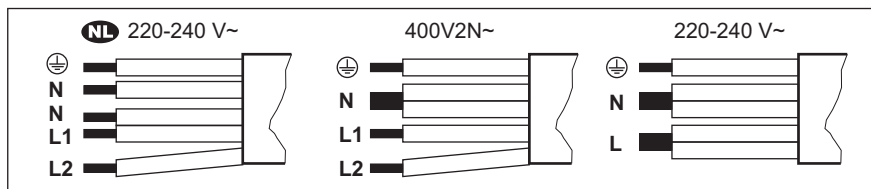
Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt, pruunilt ja siniselt juhtmelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni mustalt, pruunilt ja siniselt kaabliotsalt.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaablite otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.
5. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
6. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

Kahefaasiline ühendus

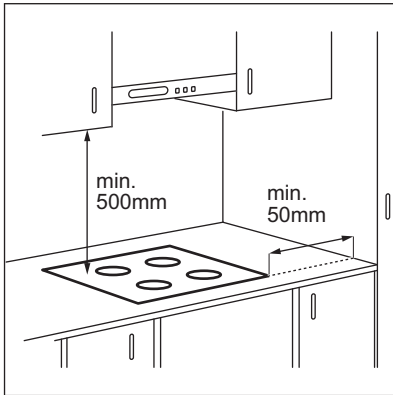
1. Eemaldage kaabliotsa muhv sinistelt juhtmetelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni sinistelt kaabliotstelt.
3. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



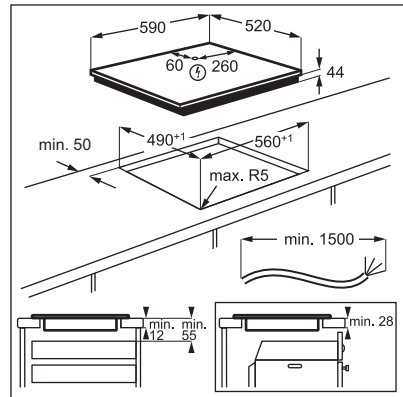
NL 220 - 240 V~	Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~	Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² või 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² või 3x4 mm ²
Roheline - kollane	Roheline - kollane	Roheline - kollane
N Sinine ja sinine	N Sinine ja sinine	N Sinine ja sinine
L1 Must	L1 Must	L Must ja pruun
L2 Pruun	L2 Pruun	

3.4 Monteerimine

Kui paigaldate pliidi õhupuhasti alla, vaadake õhupuhasti paigaldusjuhistest, milline peab olema seadmete vaheline minimaalne kaugus.




Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni tõttu soojaks minna.



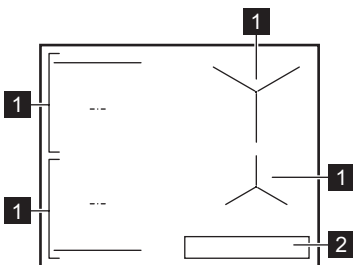
Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada Electroluxi induktsioonpliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

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

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation 

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus

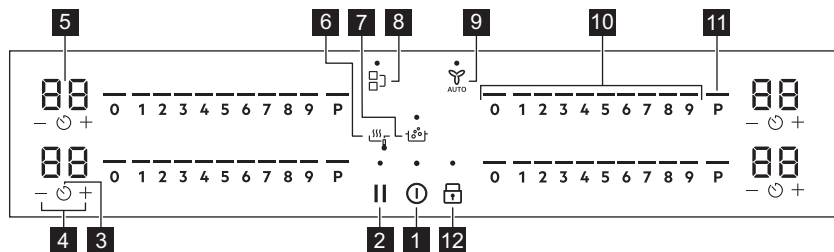


- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel



Täpsemat teavet keeduväljade suuruste kohta leiate jaotisest „Tehnilised andmed“.

4.2 Juhtpaneeli paigutus



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

Sensorväli	Funktsioon	Kirjeldus
1	Sees / Väljas	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Paus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
3	Taimer	Funktsiooni seadmiseks.
4	-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
5	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
6	SenseFry	SenseFry. Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega.
7	SenseBoil®	SenseBoil®. Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemistemperatuurini jõudmist enam edasi.
8	Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
9	Hob ² Hood	Funktsiooni käitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks.
10	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.
11	PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.
12	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.

4.3 Ekraani indikaatorid

Indikaator	Kirjeldus
+ number	Ilmnes tõrge.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): jätka toiduvalmistamist / hoia soojas / jääkkuumus.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!







Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Võimsuse piirang

Võimsuse piirang määratleb, pliidiplaadi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides.

Pliidiplaat on vaikimisi seatud võimalikult suurele võimsusastmele.

Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:

1. Menüüsse sisenemine: vajutage ja hoidke 3 sekundit nuppu . Vajutage ja hoidke nuppu .
2. Vajutage esikülje taimeril  kuni ilmub P.
3. Puudutage taimeril nuppu  / , et valida võimsusaste.
4. Väljumiseks vajutage nuppu .

Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.

ETTEVAATUST!

Kui võimsustase on 2000 W või sellest madalam, ei saa SenseBoil® / SenseFry aktiveerida.


- P73 – 7 350 W
- P15 – 1 500 W
- P20 – 2 000 W
- P25 – 2 500 W
- P30 – 3 000 W
- P35 – 3 500 W
- P40 – 4 000 W
- P45 – 4 500 W
- P50 – 5 000 W
- P60 – 6 000 W

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu .

6.2 Kööginõu tuvastamine

See funktsioon näitab keedunõude olemasolu pliidiplaadil ja lülitab keeduväljad välja, kui toiduvalmistamise ajal kööginõusid ei tuvastata.

Kui asetate kööginõud keeduväljale enne kuumutustaseme valimist, siis süttib 0 kohal indikaator.

Kui eemaldate kööginõud sisselülitatud keeduväljalt ja asetate need ajutiselt kõrvale, hakkavad vastava juhtriiba kohal olevad

näidikud vilkuma. Kui te ei aseta kööginõusid sisselülitatud keeduväljale tagasi 120 sekundi jooksul, lülitub keeduväli automaatselt välja.

Toiduvalmistamise jätkamiseks asetage kööginõud kindlasti näidatud ajavahemiku jooksul keeduväljale tagasi.

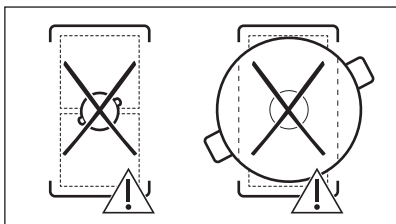
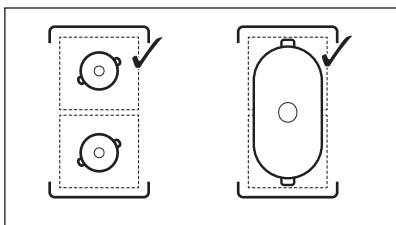
6.3 Keeduväljade kasutamine

Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

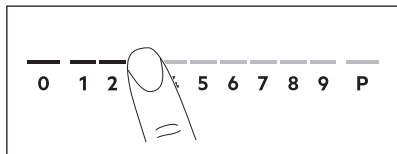


Optimaalseks soojusülekaneks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon"). Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivaid keedunõusid. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiata jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid".

Bridge funktsiooni abil saate toitud valmistada kahele keeduväljale korraga asetatud suurte kööginõudega. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid, kuid ei tohi ületada tähistatud ala. Kui nõu jääb kahe keeduala keskosade vahele, ei lülitu Bridge funktsioon sisse.



6.4 Kuumusastme



1. Vajutage juhtribal soovitud kuumusastet. Juhtimisriba kohal olevad indikaatorid ilmuvad kuni valitud kuumuse seadistustasemeni.

2. Küpsetusala välja lülitamiseks vajutage 0.

6.5 PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduala automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduala jaoks funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage **P**.

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

6.6 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

! HOIATUS!

Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohut jääkkuumuse tõttu.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset:

- jätka valmistamist,
- soojashoidmine,
- jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.





Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.




6.7 Taimeri seadistamine

Pöördloendur

Kasutage seda funktsiooni selleks, et määrata, kui kaua keeduvälja ühe toiduvalmistusseansi ajal töötama peab.

Kõigepealt valige keeduvälja kuumustase ja seejärel funktsioon.

1. Vajutage nuppu . Taimeri ekraanile ilmub 00.
2. Aja seadmiseks (00–99 minutit) vajutage nuppu  või .
3. Vajutage taimeri käivitamiseks nuppu  või oodake 3 sekundit. Taimer alustab mahaloendust.




Aja muutmiseks: seadke küpsetusaeg nupuga  ja vajutage nuppu  või .

Funktsiooni väljalülitamiseks: seadke küpsetusaeg nupuga  ja vajutage nuppu . Järelejäänud aega loetakse maha väärtuseni 00.

Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab helisignaali ja 00 hakkab vilkuma. Keeduala deaktiveerub. Signaali ja vilkumise peatamiseks vajutage mistahes sümbolit.

Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada, kui pliit on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta. Kuumustasemeks näidatakse 00.

1. Vajutage nuppu .
2. Aja valimiseks vajutage  või . Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab helisignaali ja 00 hakkab vilkuma. Signaali ja vilkumise peatamiseks vajutage mistahes sümbolit.

Funktsiooni väljalülitamiseks: vajutage nuppu  ja . Järelejäänud aega loetakse maha väärtuseni 00.

6.8 Toitehaldus

Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi

keedualade vahel. Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme (vt andmesilti), vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Esmalt valitud keeduala kuumusastmel on alati prioriteet. Järelejäänud võimsus jagatakse eelnevalt aktiveeritud keedualade vahel vastavalt valimise järjekorrale.
- Vähendatud võimsusega keedualade puhul hakkab juhtriba vilkuma ja näitab maksimaalseid võimalikke kuumusastmeid.
- Oodake, kuni ekraani vilkumine lakkab või vähendage viimati valitud keeduala kuumusastet. Keedualad jätkavad töötamist väiksema kuumusastmega. Vajaduse korral muutke keedualade kuumusastet käsitsi.

6.9 SenseFry



See funktsioon võimaldab teil määrata toidu praadimiseks sobiva kuumusastme. Pliit hoiab temperatuuri kogu toiduvalmistamise ajal. Saate valida ühe kolmest SenseFry tasemest: madal (2), keskmine (5), kõrge (8). Kui kuumuse seadistustase on seadistatud, pole temperatuuri käsitsi reguleerimine vajalik.

ETTEVAATUST!


Kasutage ainult külma kööginõud. Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage ilma õlita/rasvata pann ühele vasakpoolsele külmale keeduväljale. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlemad tsoonid, kasutades Bridge.

Kui asetate ühe poti ainult ühele keeduväljale, käivitub funktsioon automaatselt.

2. Pliidi sisselülitamiseks puudutage .
3. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .

Sümboli kohal asuv indikaator süttib. Kütteseade on vaikimisi seatud 2 režiimi.

4. Valige küpsetusaste, vajutades korduvalt .

Valitud taseme kohal vilkuv indikaator ilmub iga keeduvälja kohale, kus saate seda funktsiooni praegu kasutada.

5. Puudutage valitud keeduvälja liugurit. SenseFry taset saate reguleerida, vajutades ühte vastavatest kuumuse seadistustasemetest, nagu on näidatud allolevas tabelis.

SenseFry võimsustase	Kuumuse seadistustasemed
Madal	2
Poolküps	5
Kõrge	8


Funktsioon käivitub.

Kui funktsioon käivitub, ilmuvad liuguri kohal olevad indikaatorid ja animatsioon hakkab töötama.



Kui te ei aseta potti ühelegi keeduväljale 5 sekundi jooksul, lülitub funktsioon automaatselt välja.

6. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon. Kui pann saavutab soovitud temperatuuri, kostub helisignaal. Nüüd saate pannile panna õli ja toiduained.

Funktsiooni peatamiseks vajutage juhtribal 0 või vajutage .

Kui valite ühele keeduväljadest Pöördloendur ja määratud aeg saab otsa enne soovitud temperatuuri saavutamist, lülitub funktsioon automaatselt välja.

Vihjed ja näpunäited:

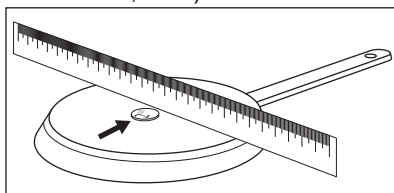
- Kuumuse vaikseadet saab vajadusel muuta.
- Paksude toiduainete või toorete kartulite jaoks kasutage praadimise esimese 10 minuti jooksul kaant.
- Raskete ja/või suurte pannide soojendamiseks võib kuluda kauem aega.
- Kasutage lamineeritud panne alati madalal kuumussastmel, et vältida nõude ülekuumenemist ja kahjustamist.

- Ärge kasutage õhukesi emailitud kööginõusid. Need võivad üle kuumeneda ja saada kahjustusi.

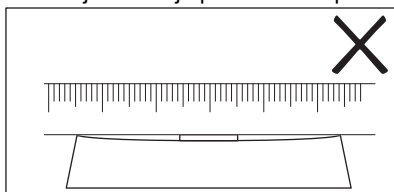
Sobivad pannid SenseFry funktsiooni jaoks

Kasutage ainult sileda põhjaga panne. Kontrollimaks, kas pann on õige:

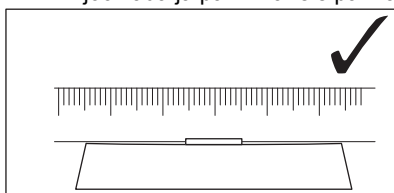
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pane panni põhjale joonlaud.
3. Proovige panna joonlauda ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurose münt (või mis tahes sarnase paksusega münt, umbes 1,7 mm).



- a. Pann on vale, kui saate münti joonlauda ja panni vahele panna.



- b. Pann on õige, kui te ei saa münti joonlauda ja panni vahele panna.



6.10 SenseBoil®

Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemispunkti saavutamist enam edasi.




Kui keeduväljal, mida te soovite kasutada, on eelmisest kasutusest veel jääkuumust (☐ / ☐ / ☐), kõlab helisignaal ja funktsioon ei käivititu. See funktsioon ei tööta mittenakkuva pealispinnaga kööginõudega.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage funktsiooni tühjade kööginõudega.
Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage 1–5 l külma veega täidetud potid saadaolevatele keeduväljadele, mille funktsiooni soovite käivitada.

Kui asetate ühe poti ainult ühele keeduväljale, käivitub funktsioon automaatselt.

2. Pliidi sisselülitamiseks puudutage ①.
3. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .

Vilkuv indikaator ilmub **P** kohal nende keeduväljade puhul, kus te saate funktsiooni praegu kasutada.

4. Puudutage valitud keeduvälja liugurit. Funktsioon käivitub.

Kui funktsioon käivitub, ilmuvad liuguri kohal olevad indikaatorid ja animatsioon hakkab töötama.



Kui te ei aseta potti ühelegi keeduväljale 5 sekundi jooksul, lülitub funktsioon automaatselt välja.

Kui funktsioon tuvastab keemistemperatuuri, siis kostub helisignaal ja kuumuse tase lülitub automaatselt vaikimisi rahuliku keemise tasemele.

Funktsiooni väljalülitamiseks enne keemistemperatuuri saavutamist puudutage

 või 0.

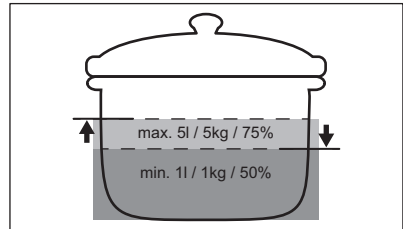
Funktsiooni väljalülitamiseks pärast keemistemperatuuri saavutamist puudutage liugurit ja reguleerige kuumuse seadistust käsitsi.

Kui aktiveerite Paus või eemaldate poti, lülitub funktsioon välja.

Kui valite ühele keeduväljadest Pöördloendur ja määratud aeg saab otsa enne keemistemperatuuri saavutamist, lülitub funktsioon automaatselt välja.

Vihjed ja näpunäited:

- Funktsioon sobib kõige paremini vee ja kartulite keetmiseks.
- Funktsioon ei pruugi nõuetekohaselt töötada veekeedukannudega ja kiirkeedupottidega.
- Täitke pool kuni kolmveerand potist külma kraaniveega, jättes 4 cm poti servast tühjaks. Ärge kasutage vähem, kui 1 l ega rohkem, kui 5 l vett. Veenduge, et vee (või vee ja kartulite) kogukaal jääb vahemikku 1–5 kg.





- Parima tulemuse saamiseks keetke terveid, koorimata, keskmise suurusega kartuleid. Ärge pange kartuleid potti liiga tihedalt.
- Kuumutamise ajal vältige teiste pottide energilist segamist ja paralleelseid toiduvalmistamisi (nt praadimine või keetmine) teistel keeduväljadel.
- Funktsiooni töötamise ajal vältige väliste vibratsioonide tekitamist (nt blenderi kasutamist või mobiiltelefoni asetamist seadme kõrvale).
- Sõltuvalt toidu ja kööginõude tüübist saate pärast keemistemperatuuri saavutamist reguleerida kuumuse seadistust.
- Lisa soola pärast keemistemperatuuri saavutamist.
- Kasutage kaant energia säästmiseks.

6.11 Menüü struktuur




Tabelis on näidatud põhistruktuur.

Kasutaja seaded

Sümbol	Sätte	Võimalikud valikud
b	Heli	Sees / Väljas (--)
P	Võimsuse piirang	15 - 73
H	AUTO Režiim	0 - 6
E	Häirete/rikete ajalugu	Hiljutiste häirete/rikete loend.

Kasutajasätete sisestamiseks: vajutage ja hoidke 3 sekundit nuppu . Seejärel vajutage ja hoidke nuppu . Sätted ilmuvad vasakpoolsete keeduväljade taimerile.

Menüüs navigeerimine: menüü koosneb seadistussümbolist ja väärtusest. Sümbol ilmub tagumisele taimerile ja väärtust kuvatakse eesmisel taimeril. Seadete vahel

navigeerimiseks vajutage eesmisel taimeril nuppu . Seade väärtuse muutmiseks vajutage eesmisel taimeril  või nuppu .

Menüüst väljumiseks: vajutage nuppu .


OffSound Control

Helisignaali saate aktiveerida/deaktiveerida, valides Menu > User settings (Menüü > Kasutaja seaded).



Vaadake „Menüü struktuur“.

Kui helisignaali on välja lülitatud, siis kuulete ikkagi helisignaali, kui:

- puudutades ,
- taimer lõpetab mahaloenduse,
- vajutate aktiveerimata sümbolile.

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad lülitatakse välja,
- te ei muuda kuumustaset ega ventilaatori pöörlemiskiirust pärast pliidiplaadi sisselülitamist,
- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kõlab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- seade muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
- te ei pea keeduvälja välja lülitatama või kuumusastet muutmata; Mõne aja pärast lülitib pliit välja.

Seos kuumustaseme ja aja vahel, mille järel seade välja lülitub:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi



Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi



Kasutades SenseFry, lülitub pliit välja 1,5 tunni pärast.

7.2 Paus


See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon on sees, saab kasutada  ja . Kõik muud juhtpaneeli sümbolid on lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks: vajutage nuppu .

Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

2. Funktsiooni deaktiveerimiseks: vajutage .

Ilmub eelmine kuumusaste

7.3 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumutustaseme.

Kõigepealt seadke kuumutustase.

Funktsiooni sisselülitamiseks: vajutage nuppu .

Funktsiooni väljalülitamiseks: vajutage uuesti nuppu .





Pliidiplaadi väljalülitamisel lülitub funktsioon välja.


7.4 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.



Funktsiooni sisselülitamiseks: vajutage . Ärge muutke mistahes kuumutustaset.

Hoidke nuppu  3 sekundit allavajutatud asendis, kuni sümboli kohale ilmub indikaator. Lülitage pliit välja  abil.






Pliidiplaadi väljalülitamisel jääb funktsioon sisselülitatuks.  kohal asuv indikaator lülitub sisse.

Funktsiooni väljalülitamiseks: vajutage . Ärge muutke mistahes kuumutustaset.

Hoidke nuppu  3 sekundit allavajutatud asendis, kuni sümboli kohal asuv indikaator kustub. Lülitage pliit välja  abil.

Toiduvalmistamine sisselülitatud

funktsiooniga: vajutage , seejärel vajutage nuppu  3 sekundit, kuni sümboli kohal asuv indikaator kustub. Nüüd saate pliiti kasutada. Kui lülitate pliidi välja  abil, aktiveeritakse funktsioon uuesti.


7.5 Bridge




Funktsioon töötab siis, kui nõu katab kahe keeduvälja keskmisi osi. Lisateavet kööginõude õige paigutuse kohta leiate jaotisest "Keedualade kasutamine". Funktsioon ei tööta SenseBoil® töötamise ajal.

See funktsioon ühendab kaks vasakpoolset keeduvälja ja need töötavad ühe keeduväljana.

Määrake esmalt ühe vasakpoolse keeduvälja kuumutustaseme.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage . Kuumutustaseme seadistamiseks või muutmiseks puudutage ühte puuteregulaatoritest.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage . Kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.

7.6 Hob²Hood

See on eesrindlik automaatne funktsioon, mis ühendab pliidiplaadi spetsiaalse õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilaatori kiirus määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliidil oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel. Ventilaatorit saate pliidiplaadilt kasutada ka käsitsi.



Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi sisse lülitatud. Kui see on välja lülitatud, lülitage see enne funktsiooni kasutamist sisse. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

Funktsiooni automaatne juhtimine

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks seadke automaatrežiim olekusse H1 – H6. Pliit on algselt seatud asendisse H5. Õhupuhasti reageerib alati, kui pliiti kasutate. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilaatori kiirust.

Automaatrežiimid





	Auto- maatne tuli	Keemi- ne ¹⁾	Praadimi- ne ²⁾
H0	Väljas	Väljas	Väljas
H1	Sees	Väljas	Väljas
H2 ³⁾	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H3	Sees	Väljas	Ventilaatori kiirus 1
H4	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3

1) Pliit tuvastab keemise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

2) Pliit tuvastab praadimise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

3) See režiim aktiveerib ventilaatori ja valgustuse ega sõltu temperatuurist.

Automaatrežiimi muutmine

1. Lülitage pliit välja.
2. Vajutage 3 sekundit nuppu . Ekraan süttib ja kustub.
3. Vajutage 3 sekundit nuppu .
4. Vajutage nuppu  paar korda, kuni süttib H.
5. Vajutage taimer nuppu , et valida automaatrežiim.







Õhupuhasti juhtimiseks otse õhupuhasti paneelil deaktiveerige funktsiooni automaatne režiim.



Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud ja pliidiplaadi deaktiveerinud, võib õhupuhasti siiski teatud aja jooksul töötada. Pärast seda deaktiveerib süsteem ventilaatori automaatselt ja tõkestab ventilaatori tahtmatu aktiveerimise järgmise 30 sekundi jooksul.

Ventilaatori kiiruse käsitsi juhtimine

Funktsiooni saab kasutada ka käsitsi. Selleks

vajutate nuppu , kui pliidiplaat on sisse lülitatud. See deaktiveerib funktsiooni automaatse töö ja võimaldab teil ventilaatori kiirust käsitsi muuta. Kui vajutate nuppu , tõstate ventilaatori kiirust ühe sammu võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti nuppu , seate ventilaatori kiiruseks 0, mis deaktiveerib õhupuhasti ventilaatori. Ventilaatori uuesti käivitamiseks kiirusel 1 vajutate nuppu .



Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliit ja aktiveerige see uuesti.

Valgusti aktiveerimine

Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see aktiveeriks valgusti automaatselt sisse, kui pliidiplaadi aktiveerite. Selleks seadke automaatrežiim valikule H1 – H6.



Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

8. NÕUANDED JA SOOVITUSED

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kööginõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- SenseFry funktsiooniks kasutage ainult lameda põhjaga panne.
- Enne kööginõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Olge alati ettevaatlik, et te ei libistaks ega hõõruks kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu kuna see võib klaasi pinda purustada või kahjustada.

Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Sobivaid kööginõu mõõtmeid vt jaotisest „Tehnilised andmed“ > „Keeduväljade tehnilised näitajad“. Pange nõu valitud keeduvälja keskele.
- Keeduvälja tõhusus sõltub kööginõu läbimõõdust. Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
 - Keeduväljast väiksema läbimõõduga kööginõud saavad ainult osa keeduvälja genereeritud võimsusest,

mille tulemusena on kuumenemine aeglasem.

- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistlemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

8.2 Mõra töötamise ajal



Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest. Kööginõuga seotud helid sõltuvad kööginõu materjalist ja kasutatavast võimsustasemest.

Kööginõuga seotud helid:

- praksumised: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilinad: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.

Pliidiga seotud helid:

- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

8.3 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduala kütteseade välja enne, kui taimer kostub. Tööaja erinevus sõltub kuumuse tasemest ja küpsetusperioodi pikkusest.

8.4 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et

keskmise soojusastmega keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2	Tahkemaks muutmine: kohevad omlettid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamiseks.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Hautage köögivilju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
4 - 5	Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotleid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittide friikartulid).		
P	Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.		

8.5 Näpunäiteid funktsiooni SenseFry kasutamiseks

Tabelis olevad andmed näitavad iga SenseFry taseme toiduainete näiteid. Pannil praetava toiduaine kogus, paksus, kvaliteet ja temperatuur (nt külmutatud) mõjutavad seatud SenseFry taset. Valige kuumuse tase

toiduaine tüübi, toiduvalmistamise eelistuste ja kasutatavate kööginõude alusel.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Toit	SenseFry tase
Munad	Madal
	Poolküp

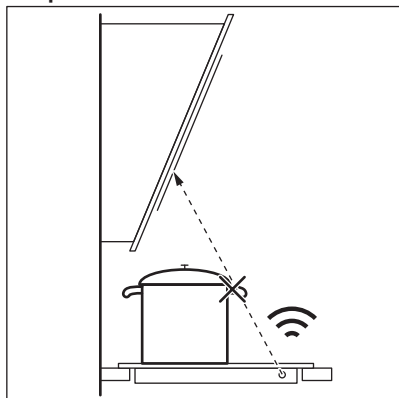
Toit		SenseFry tase
Kala	Kalafilee, kalapulgad, mereannid	Poolküps
Liha	Hamburger, lihapallid, kotlet, kanafilee, kalkunifilee, eskalopp, filee, steik (poolküps / täisküps), praevorstid	Poolküps
	Steik (väheküps), hakkliha	Kõrge
Köögiviljad	Praetud kartulid (toored)	Madal
	Praetud kartulikotletid, köögiviljad	Poolküps

8.6 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake halogeenvalgust õhupuhasti paneelile.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.
- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, keedunõu käepideme või kõrge keedunõuga). Vt pilti.

Pilt pliidikubust on illustratiivne.



Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage selliseid seadmeid pliidi läheduses, kui Hob²Hood on sisse lülitatud.

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiate meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga Electroluxi õhupuhastitel peab olema sümbol



AUTO.

9. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.

- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärasest puhastusprotseduuri.

⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

9.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all

klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.









10. TÕRKEOTSING



⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaati ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaati on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumustastet valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumustaste vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus on sees.	Vt jaotist "Paus".
	Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid.	Puhastage juhtpaneel.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaati vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Ühe keeduvälja maksimaalset soojusastet ei saa valida.	Teised keeduväljad tarbivad maksimaalset saadaolevat võimsust. Teie pliidiplaati töötab õigesti.	Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust. Vt jaotist "Toitehaldus".
Kostab helisignaali ja pliidiplaati lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaati lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale ①.	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Hob ² Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
	Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali.	Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhasit kätsi.
Juhtpaneeli on kuum puudutada.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtpaneelile liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli anduralsid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Sümboli  kohal asuv indikaator süttib.	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt jaotist "Lapselukk" ja "Lukk".
Juhtriba vilgub.	Keedualal pole keedunõud või ala pole täielikult kaetud.	Asetage keedunõu keedualale nii, et see kataks keeduala täielikult.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage ainult induktioonpliidile sobivaid nõusid. Vt jaotist "Vihiheid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väike ja kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.	Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
 ja  ilmuvad samaaegselt.	Ebasobiva keedunõu tõttu on võimsus liiga madal või on kasutatav keedunõu tühi.	Kasutage sobivat tüüpi keedunõusid. Vt jaotist "Vihiheid ja näpunäiteid" ja jaotist "Tehnilised andmed". Ärge kunagi lülitage keeduala sisse, kui sellel on tühi pott.
 ja  ilmuvad samaaegselt.	Pott on tühi või sisaldab mingit muud vedelikku, mitte vett (nt õli).	Vältige funktsiooni kasutamist muude vedelikega peale vee.
 ja  ilmuvad samaaegselt.	Potis on liiga palju või liiga vähe vett. Keetsite muud toitu peale vee ja kartulite. Keemispunkti on aja jooksul nihutatud ja funktsioon SenseBoil® ei saanud õigesti töötada.	Funktsiooni SenseBoil® kasutades keetke ainult vett ja kartuleid. Vt jaotist "Vihiheid ja näpunäiteid".
Kostab piiks, indikaatorid sümboli  kohal vilguvad ja funktsioon SenseBoil® ei käivitu.	Ükski keeduala pole funktsiooniga SenseBoil® kasutamiseks valmis. Keeduväljadel, mida soovite valida, on ikka veel jääkumust või need on veel kasutusel.	Lõpetage oma eelmised toiduvalmistused ja valige ilma jääkumuseteta keeduala.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
SenseBoil® / SenseFry ei tööta.	Pliidi võimsustase on liiga madal.	Seadke võimsustase kõrgemale väärtusele. Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele. Vt jaotist „Enne esimest kasutamist“ > „Võimsuse piirang“.
 ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.

10.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite

pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

11. TEHNILISED ANDMED

11.1 Andmesilt

Mudel: EIS67453;
Tüüp 62 B4A 01 AA
Induktsioon 7.35 kW
Seerianr
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 599 286 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW



11.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Parem eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parem tagumine	1800	2800	10	145 - 180

Keeduväljade võimsus võib tabelis toodud andmetest veidi erineda. See muutub olenevalt keedunõude matrejalist ja mõõtmetest.

Optimaalse soojusülekande tagamiseks kasutage kööginõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st max kööginõu läbimõõdu väärtusega tabelis). Ärge kasutage kööginõusid, mille läbimõõt on suurem keeduvälja läbimõõdust.

12. ENERGIATÕHUSUS

12.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	EIS67453	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvööndite arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø)	Parem eesmine Parem tagumine	14.5 cm 18.0 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak eesmine	P 22.25 cm L 21.8 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak tagumine	P 22.25 cm L 21.8 cm
Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine Parem tagumine	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	181.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.

Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvööndite tähistega.

12.2 Energiasäästlik


Alljärgnevate soovitude järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.


- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

12.3 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0.3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	2 min

13. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	126
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	129
3. INSTALLATION.....	131
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	133
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	134
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	135
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	140
8. CONSEILS.....	143
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	146
10. DÉPANNAGE.....	147
11. DONNÉES TECHNIQUES.....	149
12. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	150
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	151

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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils

comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 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.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. 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.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : 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** : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. 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, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel 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. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure 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 du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité 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.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le 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 une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) 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 secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- 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. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récuser, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions

physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- 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.

3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température

de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

ATTENTION!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

ATTENTION!

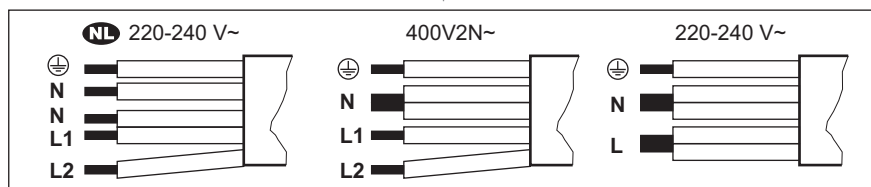
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).
5. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
6. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

Raccordement biphasé

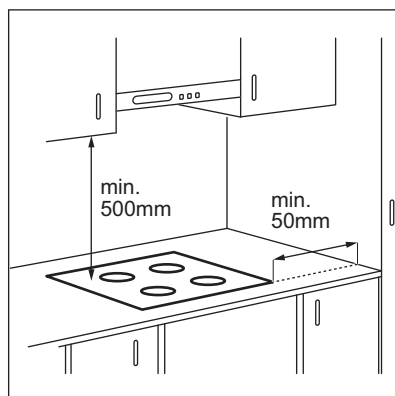
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



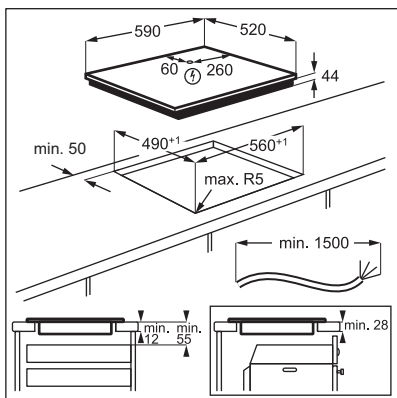
NL 220 - 240 V~	Raccordement biphasé: 400 V2N~	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ou 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ou 3 x 4 mm ²
Vert - jaune	Vert - jaune	Vert - jaune
N Bleu et bleu	N Bleu et bleu	N Bleu et bleu
L1 Noir	L1 Noir	L Noir et marron
L2 Marron	L2 Marron	

3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



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.

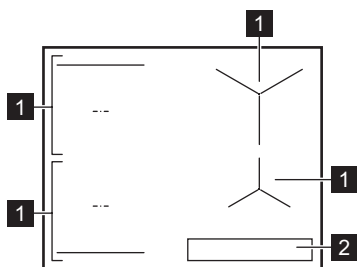


Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



4. DESCRIPTION DU PRODUIT

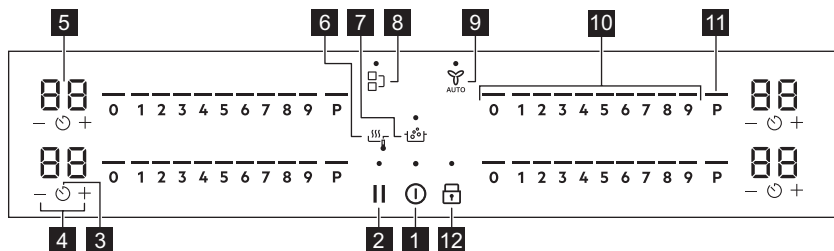
4.1 Agencement des zones de cuisson















- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

i Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».



4.2 Configuration du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensible	Fonction	Description
1 	En fonctionnement / A l'arrêt	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
2 	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
3 	Minuteur	Pour régler la fonction.
4 	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
5 	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6 	SenseFry	SenseFry. Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adaptés à différents types d'aliments.
7 	SenseBoil®	SenseBoil®. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.
8 	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
9 	Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
10 	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
11 	PowerBoost	Pour activer la fonction.
12 	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

4.3 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
 + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!








Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que  apparaisse.
3. Appuyez sur  /  sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.
4. Appuyez sur  pour quitter.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

ATTENTION!

Si le niveau de puissance est inférieur ou égal à 2 000 W, vous ne pouvez pas activer SenseBoil® / SenseFry.


- P73 — 7 350 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté

de manière temporaire, les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si vous ne remplacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement.

Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

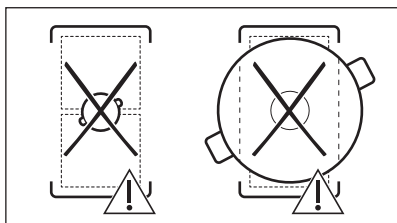
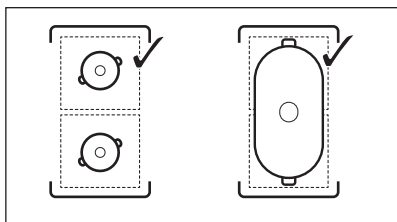
6.3 Utilisation des zones de cuisson

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.

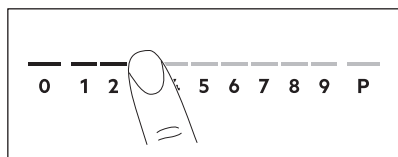


Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.



6.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection.

Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.

2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

6.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P**.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

- poursuivre cuisson,
- maintien au chaud,
- chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,

- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.





L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.




6.7 Réglages minuteur



Minuteur à rebours

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

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.




Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.



Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

6.8 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

6.9 SenseFry




Cette fonction vous permet de régler le niveau de chauffe approprié pour faire frire vos aliments. La table de cuisson maintient la température tout au long de la cuisson. Vous pouvez choisir l'un des trois niveaux SenseFry suivants : faible (2), moyen (5), élevé (8). Une fois le niveau de cuisson réglé, aucun réglage manuel de la température n'est nécessaire.

ATTENTION!

Utilisez uniquement des récipients froids. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une poêle sans huile/graisse sur l'une des zones de cuisson froides sur le côté gauche. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter les deux zones à l'aide de Bridge.

Si vous placez un récipient sur une seule zone de cuisson, la fonction démarre automatiquement.

2. Appuyez sur  pour activer la table de cuisson.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Le voyant au-dessus du symbole s'allume. Le niveau de chauffe est réglé sur 2 par défaut.
4. Sélectionnez un niveau de friture en appuyant plusieurs fois sur .

Un indicateur clignotant apparaît au-dessus du niveau choisi pour indiquer quelles zones de cuisson peuvent actuellement utiliser la fonction.

5. Appuyez n'importe où sur le curseur de la zone de cuisson choisie. Vous pouvez régler le niveau SenseFry en appuyant sur l'un des niveaux de niveau de cuisson correspondants, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

niveau de puissance Sense-Fry	Niveaux de chauffe
Faible	2
À point	5
Élevé	8

La fonction démarre.


Une fois que la fonction démarre, les indicateurs au-dessus du curseur apparaissent et l'animation se lance.



Si vous ne placez pas de récipient sur l'une des zones de cuisson dans les 5 secondes, la fonction se désactive automatiquement.

6. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Lorsque le plat atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent mettre de l'huile et des aliments dans la poêle.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur 0 sur la barre de commande ou appuyez sur .

Si vous réglez un Minuteur à rebours sur l'une des zones de cuisson et que le temps réglé s'écoule avant que la température souhaitée ne soit atteinte, la fonction se désactive automatiquement.

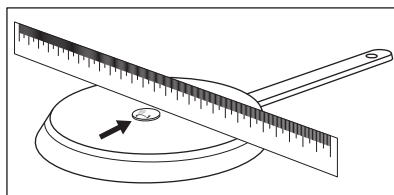
Conseils :

- Vous pouvez modifier le niveau de chauffe par défaut, si besoin.
- Pour les morceaux d'aliments épais ou les pommes de terre crues, utilisez un couvercle pendant les 10 premières minutes de friture.
- Les lourdes et/ou grandes casseroles peuvent prendre plus de temps à chauffer.
- Utilisez les poêles stratifiées avec des niveaux bas pour éviter une surchauffe et un endommagement de l'ustensile.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en émail. Ils peuvent surchauffer et s'endommager.

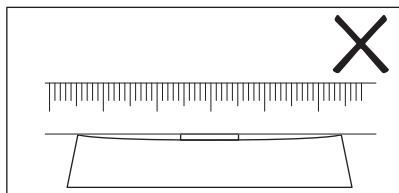
Récipients adaptés à la fonction SenseFry

N'utilisez que des poêles à fond plat. Pour vérifier si la casserole est adaptée :

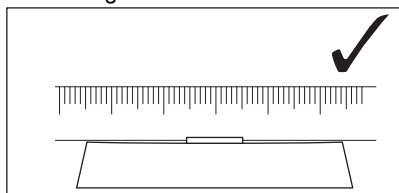
1. Retournez votre récipient.
2. Placez une règle sur le fond de la casserole.
3. Essayez de placer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce d'épaisseur similaire, soit environ 1,7 mm) entre la règle et le dessous de la casserole.



- a. La casserole est inadaptée si vous pouvez placer la pièce entre la règle et la casserole.



- b. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.



6.10 SenseBoil®

La fonction ajuste automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.



En cas de chaleur résiduelle (☐ / ☐ / ☐) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, un signal sonore retentit et la fonction ne démarre pas. Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.



ATTENTION!

N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

- Placez des récipients remplis de 1 à 5 l d'eau froide sur les zones de cuisson disponibles pour lesquelles vous souhaitez démarrer la fonction.

Si vous placez un récipient sur une seule zone de cuisson, la fonction démarre automatiquement.

- Appuyez sur pour activer la table de cuisson.

- Appuyez sur pour activer la fonction. Un indicateur clignotant apparaît au-dessus de **P** pour indiquer quelles zones de cuisson peuvent actuellement utiliser la fonction.

- Appuyez n'importe où sur le curseur de la zone de cuisson choisie.

La fonction démarre.

Une fois que la fonction démarre, les indicateurs au-dessus du curseur apparaissent et l'animation se lance.



Si vous ne placez pas de récipient sur l'une des zones de cuisson dans les 5 secondes, la fonction se désactive automatiquement.

Lorsque la fonction atteint le point d'ébullition, la table de cuisson émet un signal sonore et le niveau de cuisson passe automatiquement à un niveau de mijotage par défaut.

Pour désactiver la fonction avant que le point d'ébullition n'ait été atteint, appuyez sur ou sur 0.

Pour désactiver la fonction une fois le point d'ébullition atteint, appuyez sur le curseur et réglez manuellement le niveau de cuisson.

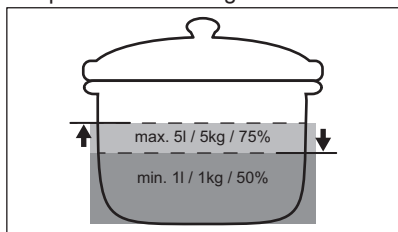
Si vous activez Pause ou retirez le récipient, la fonction se désactive.

Si vous réglez un Minuteur à rebours sur l'une des zones de cuisson et que le temps réglé s'écoule avant que le point d'ébullition ne soit atteint, la fonction se désactive automatiquement.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre.
- Cette fonction peut ne pas fonctionner correctement pour les bouilloires et les cafetières à expresso.
- Remplissez entre la moitié et les trois quarts du récipient avec de l'eau froide du robinet, en laissant un espace vide de 4 cm depuis le bord du récipient. N'utilisez pas moins de 1 l ni plus de 5 l d'eau. Assurez-vous que le poids total de l'eau (ou de l'eau et des pommes de terre) est

compris entre 1 et 5 kg.



- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne faites cuire que des pommes de terres entières, non épluchées et de taille moyenne. Assurez-vous de ne pas trop tasser les pommes de terre.
- Pendant la phase de chauffage, évitez de remuer énergiquement les autres casseroles et cuissons en cours (comme la friture ou l'eau bouillante) sur les autres zones de cuisson.
- Évitez de produire des vibrations externes (par exemple en utilisant un mixeur ou en posant votre téléphone portable à proximité de la table de cuisson) lorsque la fonction est en cours d'utilisation.
- En fonction du type d'aliments et de récipient, vous pouvez régler le niveau de cuisson une fois le point d'ébullition atteint.
- Ajouter du sel une fois que le point d'ébullition est atteint.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie.

6.11 Structure des menus



Le tableau indique la structure du menu de base.




Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)

Symbole	Réglage	Options possibles
P	Limitation de puissance	15 - 73
H	Mode AUTO	0 - 6
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

Pour quitter le menu : appuyez sur .


OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont éteintes ;

- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de 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). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.

- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel l'appareil s'éteint :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure



Lorsque vous utilisez la fonction SenseFry, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie.

7.2 Pause

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

Lorsque la fonction est activée, ① et || peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche ||.

Le niveau de cuisson est réduit à 1.

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

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

7.3 Touches Verrouil

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche

Pour désactiver la fonction : appuyez à nouveau sur .



La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.

7.4 Dispositif de sécurité enfant

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

Pour activer la fonction : appuyez sur ①. Ne paramétrez pas le niveau de cuisson

Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ①.



La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus est allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ①. Ne paramétrez pas le niveau de cuisson.

Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ①.

Cuisson avec la fonction activée : appuyez sur ①, puis sur pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur ①, la fonction est à nouveau activée.

7.5 Bridge



La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Pour plus d'informations sur le placement correct des ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section « Utilisation des zones de cuisson ». La fonction est inactive quand SenseBoil® est en cours de fonctionnement.

Cette fonction couple deux zones de cuisson côté gauche, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson côté gauche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

7.6 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



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

Utiliser automatiquement la fonction

Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La

table de cuisson est initialement réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
H1	En fonctionnement	A l'arrêt	A l'arrêt
H2 ³⁾	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

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

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

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

Modifier du mode automatique

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Appuyez sur pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à ce que H s'allume.
5. Appuyez sur la touche du minuteur pour sélectionner un mode automatique.







Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est active. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau

intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

8. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Pour la fonction SenseFry, n'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les

coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

Matériaux des récipients de cuisson

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

Les récipients 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.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
 - Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoivent qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
 - Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

8.2 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

8.4 Guide de cuisson simplifié

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, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
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 d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

8.5 Conseils et astuces pour la fonction SenseFry

Les données du tableau montrent des exemples d'aliments pour chaque niveau SenseFry. La quantité, l'épaisseur, la qualité et la température (par ex. surgelée) des aliments à frire dans une poêle influencent le niveau SenseFry défini. Choisissez le niveau

de cuisson en fonction du type d'aliment, de vos préférences de cuisson et du récipient utilisé.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

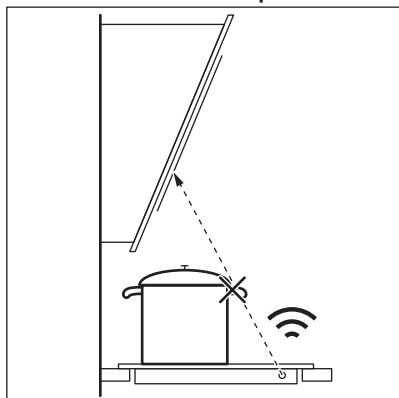
Aliments	Niveau SenseFry	
Œufs	Omelette, œufs au plat	Faible
	Œufs brouillés	À point
Poisson	Filet de poisson, poisson pané, fruits de mer	À point
Viande	Hamburger, boulettes de viande, côtelette, escalope de poulet, blanc de dinde, escalope, filet, steak (à point/bien cuit), saucisses frites	À point
	Steak (saignant), viande hachée	Élevé
Légumes	Pommes de terre sautées (cruées)	Faible
	Galettes de pommes de terre frites, légumes	À point

8.6 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau 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). Voir l'illustration.

La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob²Hood est actif.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes Electrolux dotées de cette fonction doivent afficher le

symbole  .

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 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 produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.



AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

9.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, 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.

- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez

la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec 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.






10. DÉPANNAGE






AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée 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.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
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 est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob ² Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
 et  s'affichent simultanément.	La puissance est trop faible en raison d'un récipient inadapté ou vide.	Utilisez un type de récipient adapté. Reportez-vous aux chapitres « Conseils » et « Données techniques ». N'activez aucune zone si un récipient vide est posé dessus.
 et  s'affichent simultanément.	Le récipient est vide ou contient un liquide autre que de l'eau, comme de l'huile.	Évitez d'utiliser la fonction avec d'autres liquides que de l'eau.

Problème	Cause possible	Solution
 et  s'affichent simultanément.	Le récipient contient trop ou pas assez d'eau. Vous avez fait bouillir un aliment autre que de l'eau et des pommes de terre. Le point d'ébullition a été déplacé et SenseBoil® n'a pas pu fonctionner correctement.	Ne faites bouillir de l'eau et des pommes de terre qu'en utilisant Sense-Boil®. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Un bip retentit, les indicateurs au-dessus de  clignotent et SenseBoil® ne démarre pas.	Aucune zone de cuisson n'est prête à être utilisée avec SenseBoil®. Il y a de la chaleur résiduelle sur les zones de cuisson que vous souhaitez choisir ou celles qui sont encore utilisées.	Terminez vos activités de cuisson précédentes et choisissez une zone de cuisson libre sans chaleur résiduelle.
SenseBoil® / SenseFry ne fonctionne pas.	Le niveau de puissance de la plaque de cuisson est trop faible.	Réglez le niveau de puissance sur une valeur plus élevée. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation » > « Limitation de puissance ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  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.

10.2 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. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

11. DONNÉES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle EIS67453:
Type 62 B4A 01 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 286 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui

de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

12. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	EIS67453	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant droite	14.5 cm
	Arrière droite	18.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant gauche	L 22.25 cm l 21.8 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière gauche	L 22.25 cm l 21.8 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	184.4 Wh/kg
	Arrière gauche	184.4 Wh/kg
	Avant droite	181.7 Wh/kg
	Arrière droite	174.5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	181.3 Wh/kg	

IEC / 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 surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

12.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.


- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.


12.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
---	-------

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min
--	-------

13. 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.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



მოგესალმებათ Electrolux! მადლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღეთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:
www.electrolux.com/support

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	152
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	155
3. მონტაჟი.....	158
4. პროდუქტის აღწერა.....	160
5. პირველად გამოყენებამდე.....	161
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	162
7. დამატებითი ფუნქციები.....	168
8. მინიშნებები და რჩევები.....	171
9. მოვლა და დასუფთავება.....	174
10. პრობლემის აღმოფხვრა.....	175
11. ტექნიკური მონაცემები.....	177
12. ენერგოეფექტურობა.....	178
13. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	179

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი ვასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან

დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.

- კვამლი გადახურების ნიშანია. არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- გაფრთხილება: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა (საჭმლის მომზადების ავტომატური ფუნქციების შემთხვევაშიც კი). მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეი და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- გაფრთხილება: ზედაპირის გაფხაჭნის შემთხვევაში, გამორთეთ მოწყობილობა დენის შესაძლო დარტყმის თავიდან ასაცილებლად. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენტან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვისის

ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.

- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

გარფთხილება!

დაზიანების ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- ტენის შეღწევის თავიდან ასაცილებლად, კარადის გახსნილი ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.
- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქაბის გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.

- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრებელი ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული:
 - ნუ შეინახავთ მცირე ზომის ნაწილებს ან ქაღალდის ფურცლებს, რომლებიც მოწყობილობამ შეიძლება ჩაითროს, რადგან მათ შეიძლება დააზიანონ გამაგრებელი ვენტილატორები ან გაგრილების სისტემა.
 - დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მოაცილეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომლებიც კარადაში, მოწყობილობის ქვეშაა დამონტაჟებული.

2.2 ელექტრო შეერთება

გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონტაჟებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ გადახვართთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ ქსელის კაბელი ან ჩანგალი, მოწყობილობის როზეტში ჩართვისას(ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესართებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ქსელის ჩანგალს (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან ქსელის კაბელს. დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტრიკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილები დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს

კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

- თუ ეკრანზე ჩნდება კოდი E3, დაუყოვნებლივ გამოართეთ ქურის პანელი და შეამოწმეთ, სწორია თუ არა ელექტროკავშირისა და ქსელის ძაბვა.

2.3 გამოყენება

გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველი გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარღიყები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადაც დაუხრედე.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გახურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიფხვანა, დაუყოვნებლივ გამოართეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. ეს არის დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად.
- კარდმოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა მუშაობის პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება აშხედდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.

- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- განურებულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- დამწვრობის რისკის თავიდან ასარიდლებად, ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსაწურს ჭურის მინის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.
- გაწმენდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამხსნელები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

2.5 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

2.6 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

3. მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

3.1 დაყენებამდე

ჭურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ ინფორმაცია ქვემოთ მითითებული ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან: ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა განლაგებულია ჭურის ქვედა ნაწილში.

სერიული
ნომერი

3.2 ჩაშენებული ჭურები

ჩაშენებული ჭურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ჭურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზე დააყენებთ .

3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

- ჭურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90 °C გრადუსს ან უფრო მაღალ ტემპერატურას. ცალ კაბელს უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცხრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შეაერთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

⚠ გარფთხილება!

ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

⚠ სიფრთხილე!

შეერთებების საკონტაქტო შტეფსელით გაყვანა დაუშვებელია.

⚠ სიფრთხილე!

არ გახვრიტოთ ბურღით და არ მიარჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია.

⚠ სიფრთხილე!

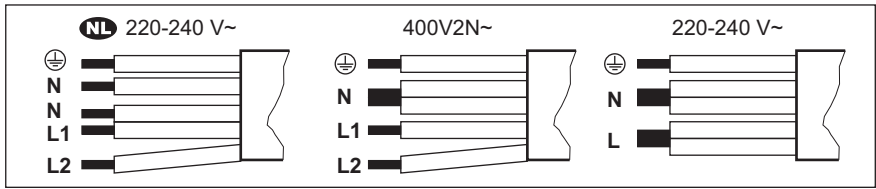
სადენი არ შეაერთოთ სადენის სახშობის გარეშე.

ერთფაზიანი კავშირი

1. შავი, ყავისფერი და ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი, შავი და ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).
5. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
6. დამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).

ორფაზიანი კავშირი

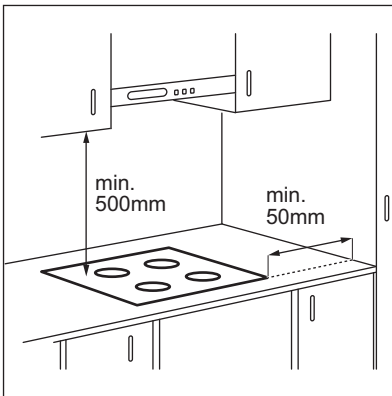
1. ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
4. დამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



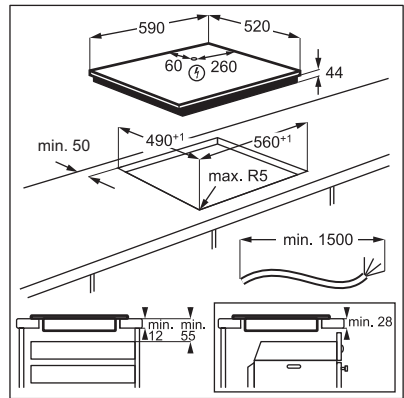
NL 220 - 240 ვ~	ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~	ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~
5x1,5 მმ²	5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ²	5x1,5 მმ² ან 3x4 მმ²
⊕ მწვანე - ყვითელი	⊕ მწვანე - ყვითელი	⊕ მწვანე - ყვითელი
N ლურჯი და ლურჯი	N ლურჯი და ლურჯი	N ლურჯი და ლურჯი
L1 შავი	L1 შავი	L შავი და ყავისფერი
L2 ყავისფერი	L2 ყავისფერი	

3.4 აწყობა

თუ ქურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ მოწყობილობებს შორის მინიმალური მანძილი.



თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ქურის ვენტელაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.



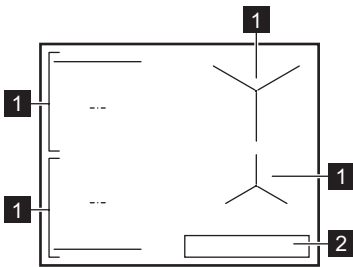
იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ Electrolux-ის ინდუქციური ქურა - სამუშაო მაგიდაზე დაყენება“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. პროდუქტის აღწერა

4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



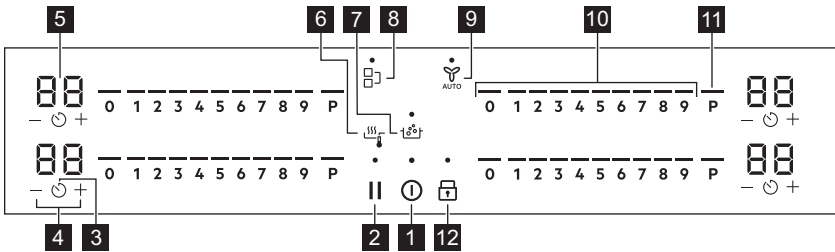
1 საკვების მომზადების ინდუქციური ზონა

2 კონტროლის პანელი



საჭმლის მომზადების ზონების ზომების შესახებ დეტალური ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“.

4.2 მართვის პანელის განლაგება



მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეები, ინდიკატორები და ზმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

სენსორული ველი	ფუნქცია	აღწერა
1 ①	ჩართვა / გამორთვა	მოწყობილობის აქტივაციისა და დეაქტივაციისათვის.
2	პაუზა	ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
3 ⏸	ტაიმერი	ფუნქციის დასაყენებლად.
4 + / -	-	დროის გასაზრდელად ან შესამცირებლად.
5 -	ტაიმერის დისპლეი	დროის წუთებში საჩვენებლად.
6	SenseFry	SenseFry. სიმზურვალის ავტომატურად კონტროლირებული დონეებით შესაწავად, რომლებიც განკუთვნილია სხვადასხვა ტიპის საკვებისთვის.

სენსორ ული ველი	ფუნქცია	აღწერა
7	SenseBoil®	SenseBoil®. წყლის ტემპერატურის ავტომატური დარეგულირება, რათა დუდილის წერტილის მიღწევის შემდეგ ის არ გადაუღუდეს.
8	Bridge	ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
9	Hob®Hood	ფუნქციის მანუალური რეჟიმის აქტივაციისთვის და დეაქტივაციისთვის.
10	- მართვის პანელი	გაცხელების პარამეტრის დასაყენებლად.
11	P PowerBoost	ფუნქციის გასააქტიურებლად.
12	დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა	მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად.

4.3 ეკრანის ინდიკატორები

ინდიკატორი	აღწერა
+ ციფრი	სახეზეა გაუმართაობა.
	OptiHeat Control (ნარჩენი სიციხის 3 საფეხურიანი ინდიკატორი): მზადების გაგრძელება / სითბოს შენარჩუნება / ნარჩენი სითბო.

5. პირველად გამოყენებამდე

⚠ გარფთხილება!
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 ენერჯის შეზღუდვა

ენერჯის შეზღუდვა განსაზღვრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიაპაზონში რა ოდენობის ენერჯას მოიხმარს ჭურა ჯამურად.

ნაგულისხმევად, ჭურა სიმძლავრის შესაძლო უმაღლეს დონეზეა დაყენებული.

სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:

- შედით მენიუში: ხანგრძლივად დააჭირეთ 3 წამის განმავლობაში. შემდეგ, ხანგრძლივად დააჭირეთ .
- დააჭირეთ წინა ტაიმერს, სანამ P გამოჩნდება.

3. დააჭირეთ / წინა ტაიმერს სიმძლავრის დონის დასაყენებლად.

4. დააჭირეთ გამოსასვლელად. **სიმძლავრის დონეები**

იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

⚠ სიფრთხილე!

დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

⚠ სიფრთხილე!

თუ სიმძლავრის დონე არის 2000 ან უფრო დაბალი ვტ თქვენ ვერ გაააქტიურებთ SenseBoil® / SenseFry.

- P73 — 7350 ვტ
- P15 — 1500 ვტ
- P20 — 2000 ვტ
- P25 — 2500 ვტ

- P30 — 3000 ვტ
- P35 — 3500 ვტ
- P40 — 4000 ვტ
- P45 — 4500 ვტ

- P50 — 5000 ვტ
- P60 — 6000 ვტ

6. ყოველდღიური გამოყენება

გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

ჭურის პანელის აქტივაციისთვის ან დეაქტივაციისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ ①-ს.

6.2 ქვაბის აღმოჩენა

ეს ფუნქცია მიუთითებს ჭურის პანელზე ჭურჭლის არსებობაზე და რთავს მოსამზადებელი ზონებს, თუ საჭმლის მომზადების პერიოდში არ არის აღმოჩენილი საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი.

თუ საჭმლის მოსამზადებელ ზონაზე ჭურჭელს ტემპერატურული რეჟიმის არჩევამდე დადგამთ, მართვის ზოლზე ინდიკატორი 0-ის ზემოთ გამოჩნდება.

თუ საჭმლის მომზადების გააქტიურებული ზონიდან აიღებთ ჭურჭელს და დროებით გვერდით გადადგამთ, მართვის შესაბამისი ზოლის ზემოთ არსებული ინდიკატორები ციმციმს დაიწყებს. თუ 120 წამის განმავლობაში ჭურჭელს საჭმლის მომზადების გააქტიურებულ ზონაზე არ დააბრუნებთ, საჭმლის მომზადების ზონა ავტომატურად დეაქტივირდება.

საჭმლის მომზადება რომ განაგრძოთ, მითითებული ვადის გასვლამდე ჭურჭელი საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში დააბრუნეთ.

6.3 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

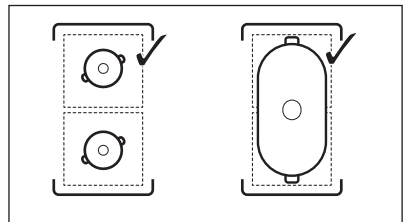
მოათავსეთ ჭურჭელი არჩეული კონფორის ცენტრში. საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად

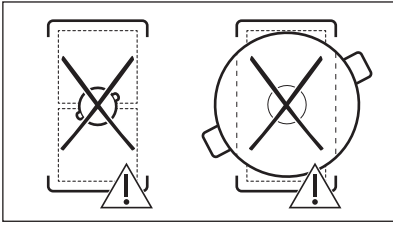
ადაპტირდებასამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე.

i

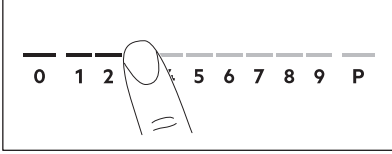
ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკურ მონაცემებში” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”). დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციური ჭურებისთვის შესაფერისია. ჭურჭლის ტიპების შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად ინილეთ განყოფილება „მინიშნებები და რჩევები“.

შეგიძლიათ კერძი დიდი ზომის ჭურჭლით მოამზადოთ, რომელსაც ერთდროულად საჭმლის მოსამზადებელ ორ ზონაზე მოათავსებთ, რისთვისაც უნდა გამოიყენოთ ფუნქცია Bridge. სამზარეულოს ჭურჭელი ორივე ზონის ცენტრებს უნდა ფარავდეს, თუმცა მონიშნულ არეს არ უნდა სცილდებოდეს. თუ ჭურჭელი მდებარეობს ორ ცენტრს შორის, Bridge ფუნქცია არ ჩაირთვება.





6.4 გაცხელების პარამეტრები



- დააჭირეთ სასურველ ტემპერატურულ რეჟიმს მართვის ზოლზე. მართვის ზოლის ზემოთ ინდიკატორები ჩნდება არჩეული ტემპერატურული რეჟიმის დონემდე.
- საჭმლის მოსამზადებელი ზონის დაქტივაციისთვის დააჭირეთ 0-ს.

6.5 PowerBoost

ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების ინდუქციურ ზონებს მეტი სიმძლავრით უზრუნველყოფს. ფუნქციის გაქტიურება შესაძლებელია საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონისათვის, მხოლოდ დროის შეზღუდული პერიოდით. ამ დროის შემდეგ საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა ავტომატურად შეამცირებს სიმზურვალის უმაღლეს პარამეტრს.



იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

კონფორის ამ ფუნქციის ჩასართავად:
შეეხეთ **P**.

ამ ფუნქციის გამოსართავად: შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

6.6 OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი)

გარფთხილება!

/ / მანამ, სანამ ინდიკატორი ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები უშუალოდ ჭურჭლის ძირში წარმოქმნიან იმ სიმზურვალეს, რომელიც აუცილებელია საჭმლის მომზადების პროცესისთვის. მინაკერამიკა თბება ჭურჭლის სიმზურვალის ზემოქმედებით.

ინდიკატორები გამოჩნდება მაშინ, როდესაც საკვების მომზადების ზონა ცხელია. ისინი საკვების თქვენ მიერ ამჟამად გამოყენებული მომზადების დონეებისთვის ნარჩენი სიციხის დონეს აჩვენებენ.

- საკვების მომზადების გაგრძელება,

- სითბოს შენარჩუნება,

- ნარჩენი სიციხე.

ინდიკატორი შეიძლება ასევე გამოჩნდეს:

- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,
- როდესაც ცხელი ჭურჭელი მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ქურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

6.7 ტაიმერის პარამეტრები

უკუთვლითი ტაიმერი

გამოიყენეთ ეს ფუნქცია, რომ მიუთითოთ, თუ რამდენ ხანს უნდა იმუშაოს საჭმლის მოსამზადებელმა ზონამ საჭმლის მომზადების ერთი სესიის განმავლობაში.

ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი საჭმლის მომზადების არჩეული ზონისთვის, შემდეგ კი დააყენეთ ფუნქცია.

1. დააჭირეთ ღილაკს (Ⓢ). ტაიმერის ეკრანზე გამოჩნდება 00.
2. ხანგრძლივობის (00-99 წუთი) დასაყენებლად დააჭირეთ + -ს ან — -ს.
3. დააჭირეთ (Ⓢ) -ს ტაიმერის დასაწყებად ან დაიცადეთ 3 წამი. ტაიმერი დაიწყებს უკუთვლას.

დროის შესაცვლელად: დააყენეთ საჭმლის მოსამზადებელი ზონა (Ⓢ) -ით და დააჭირეთ + -ს ან — -ს.

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის: აირჩიეთ საჭმლის მოსამზადებელი ზონა (Ⓢ) და დააჭირეთ — -ს. დარჩენილი დრო აითვლება უკუმიმართულებით 00-მდე.

ტაიმერი ასრულებს უკუთვლას, გამოიცემა სიგნალის ხმა და ციმციმებს 00. საჭმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია. სიგნალისა და ციმციმის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს.

წუთების შემსენებელი

ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ მაშინ, როდესაც ქურის პანელი გააქტიურებულია, საჭმლის მომზადების ზონები კი არ მუშაობს. ტემპერატურული რეჟიმი აჩვენებს 00-ს.

1. დააჭირეთ (Ⓢ).
2. დროის დასაყენებლად დააჭირეთ + -ს ან — -ს.

ტაიმერი ასრულებს უკუთვლას, გამოიცემა სიგნალის ხმა და ციმციმებს 00. სიგნალისა და ციმციმის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს.

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის: დააჭირეთ (Ⓢ) -სა და — ს. დარჩენილი დროის ათვლა 00-ს უბრუნდება.

6.8 კვების მენეჯმენტი

თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მოხმარებული სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე განაწილებს. ქურა სახლის

ინსტალაციის დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- თუ ქურა არსებული სიმძლავრის მაქსიმალურ ზღვარს (იხილეთ ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა) მიაღწევს, საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.
- ბოლოს არჩეული საკვების მომზადების ზონის გაცხელების პარამეტრი ყოველთვის პრიორიტეტული იქნება. ნარჩენი სიმძლავრე საჭმლის მომზადების სხვა ზონებს შორის არჩეული თანამიმდევრობით განაწილდება.
- საკვების მომზადების შემცირებული სიმძლავრის მქონე ზონების შემთხვევაში, მართვის ზოლი დაიწყებს ციმციმს და აჩვენებს გაცხელების მაქსიმალურ დასაშვებ პარამეტრებს.
- დაელოდეთ, სანამ ეკრანი ციმციმს შეწყვეტს ან შეამცირეთ საჭმლის მომზადების ზონის ბოლოს არჩეული გაცხელების პარამეტრი. საჭმლის მომზადების ზონები განაგრძობენ მუშაობას შემცირებული გაცხელების პარამეტრების პირობებში. საჭიროების შემთხვევაში, მანუალურად შეცვალეთ საკვების მომზადების ზონების გაცხელების პარამეტრები.

6.9 [Ⓢ] SenseFry

ეს ფუნქცია საჭმლის შეწვისთვის სათანადო ტემპერატურული რეჟიმის დაყენების საშუალებას გაძლევთ. ქურის პანელი ტემპერატურას საჭმლის მომზადების მთელი პერიოდის განმავლობაში ინარჩუნებს. სურვილისამებრ, შეგიძლიათ აირჩიოთ სამი SenseFry დონიდან ერთ-ერთი: დაბალი (2), საშუალო (5), მაღალი (8). ტემპერატურული რეჟიმის დაყენების შემდეგ ტემპერატურის ხელით დარეგულირება არ არის საჭირო.

⚠ სიფრთხილე!

გამოიყენეთ მხოლოდ ცივი სამზარეულოს ჭურჭელი. არ დატოვოთ ჭურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. დადგით ტაფა ზეთის/ცხიმის გარეშე საჭმლის მოსამზადებელ ერთ-ერთ ცივ ზონაზე მარცხენა მხარეს. შეგიძლიათ გამოიყენოთ საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონა ან დააკავშიროთ ორივე ზონა, რასაც უზრუნველყოფს Bridge. თუ ერთ ქვავს საჭმლის მოსამზადებელ მხოლოდ ერთ ზონაზე დადგამთ, ფუნქცია ავტომატურად ამოქმედდება.

2. შეეხეთ **1** ჭურის ჩასართავად.

3. შეეხეთ **☞** ფუნქციის აქტივაციისთვის. სიმბოლოს თავზე ინდიკატორი ანათებს. ტემპერატურული რეჟიმი ნაგულისხმევად დაყენებულია შემდეგზე: 2.

4. შეწვის დონის ასარჩევად

განმეორებით დააჭირეთ ღილაკს **☞**. მოციმციმე ინდიკატორი არჩეული დონის ზემოთ საჭმლის მოსამზადებელი თითოეული ზონისთვის ჩნდება, რომელზეც ამჟამად შეგიძლიათ ფუნქციის გამოყენება.

5. შეეხეთ ნებისმიერ ადგილას საჭმლის მოსამზადებელი არჩეული ზონის ცოციაზე. SenseFry -ს დონის რეგულირება ტემპერატურული რეჟიმის ერთ-ერთ შესაბამის დონეზე დაჭერით შეგიძლიათ, როგორც ნაჩვენებია ქვემოთ მოცემულ ცხრილში.

SenseFry სიმძლავრის დონე	სიმბურვალის პარამეტრის დონეები
დაბალი	2
საშუალოდ შემწვარი	5
მაღალი	8

ფუნქცია ჩაირთვება. ფუნქციის დაწყების შემდეგ ცოცის ზემოთ ჩნდება ინდიკატორები და ირთვება ანიმაცია.

i

თუ 5 წამის განმავლობაში საჭმლის მოსამზადებელ რომელიმე ზონაზე ქვავს არ დადგამთ, ფუნქცია ავტომატურად დაქტივირდება.

6. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.

როდესაც ტაფა სამიზნე ტემპერატურას მიაღწევს, გამოიყენა აკუსტიკური სიგნალის ხმა. ახლა შეგიძლიათ ტაფაზე ზეთი და საკვები დაამატოთ.

ფუნქციის მოქმედების შესაწყვეტად დააჭირეთ 0-ს მართვის ზოლზე ან დააჭირეთ ღილაკს **☞**.

თუ საჭმლის მოსამზადებელ რომელიმე ზონაზე დააყენებთ უკუთვლითი ტაიმერი, დაყენებული დრო კი სამიზნე ტემპერატურის მიღწევამდე გავა, ფუნქცია ავტომატურად დაქტივირდება.

მინიშნებები და რჩევები:

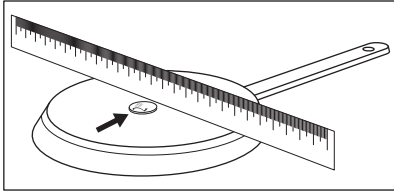
- საჭიროების შემთხვევაში, შეგიძლიათ სიმბურვალის ნაგულისხმევი დონე შეცვალოთ.
- საკვების სქელი ნაჭრების ან ნელი კარტოფლის შემთხვევაში, შეწვის პირველი 10 წუთის განმავლობაში გამოიყენეთ თავსახური.
- მძიმე ან/და დიდი ტაფების გაცხელებას, შესაძლოა, მეტი დრო დასჭირდეს.
- სამზარეულოს ჭურჭლის გადახურებისა და დაზიანებისაგან დასაცავად, გამოიყენეთ სიმბურვალის დაბალი დონის მქონე ლამინირებული ტაფები.
- არ გამოიყენოთ თხელი ემალირებული ჭურჭელი. ის შეიძლება გადახურდეს და დაზიანდეს.

სწორი ტაფები SenseFry ფუნქციისთვის

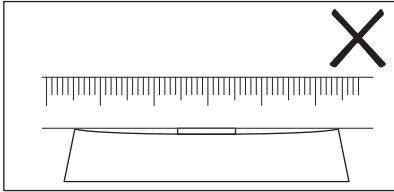
გამოიყენეთ მხოლოდ ბრტყელი ძირიანი ტაფები. იმის შესამოწმებლად, შესაფერისია თუ არა ტაფა:

1. დადეთ თქვენი ტაფა თავდაყირა.
2. დააღეთ ტაფას ძირზე სახაზავი.
3. სცადეთ სახაზავსა და ტაფის ძირს შორის 1, 2 ან 5 ევროცენტის (ან

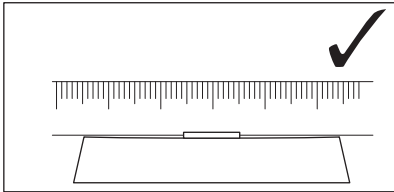
მსგავსი სისქის, დაახ. 1,7 მმ) მონეტის მოთავსება.



a. თუ სახაზავსა და ტაფას შორის მონეტის ჩადება შეძელით, ტაფა არასწორია.



b. თუ სახაზავსა და ტაფას შორის მონეტას ვერ ღებთ, ტაფა სწორია.



6.10 SenseBoil®

ფუნქცია ავტომატურად არეგულირებს წყლის ტემპერატურას ისე, რომ დუდილის წერტილის მიღწევის შემდეგ წყალი არ გადადუღდეს.



საჭმლის მოსამზადებელ ზონაზე ნარჩენი სითბოს (☐ / ☐ / ☐) არსებობის შემთხვევაში ხმოვანი სიგნალი გამოიცემა და ფუნქცია არ ჩაირთვება. ფუნქცია არ მუშაობს მიწვის საწინააღმდეგო ჭურჭლის შემთხვევაში.

⚠ სიფრთხილე!

არ გამოიყენოთ ფუნქცია ცარიელი ჭურჭლის შემთხვევაში. არ დატოვოთ ჭურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. დადგით 1-5 ლ ცივი წყლით სავსე ქვაბები საჭმლის მოსამზადებელ ხელმისაწვდომ ზონებზე, რომელთათვისაც გასურთ ფუნქციის ამოქმედება.

თუ ერთ ქვაბს საჭმლის მოსამზადებელ მხოლოდ ერთ ზონაზე დადგამთ, ფუნქცია ავტომატურად ამოქმედდება.

2. შეეხეთ ① ჭურის ჩასართავად.

3. შეეხეთ 1☐☐ ფუნქციის აქტივაციისთვის.

P -ის ზემოთ მოციმციმე ინდიკატორი საჭმლის მოსამზადებელი თითოეული ზონისთვის ჩნდება, რომელზეც ამჟამად შეგიძლიათ ფუნქციის გამოყენება.

4. შეეხეთ ნებისმიერ ადგილას საჭმლის მოსამზადებელი არჩეული ზონის ცოციაზე.

ფუნქცია ჩაირთვება.

ფუნქციის დაწყების შემდეგ ცოციის ზემოთ ჩნდება ინდიკატორები და ირთვება ანიმაცია.



თუ 5 წამის განმავლობაში საჭმლის მოსამზადებელ რომელიმე ზონაზე ქვაბს არ დადგამთ, ფუნქცია ავტომატურად დეაქტივირდება.

მას შემდეგ, რაც ფუნქცია დუდილის ტემპერატურას მიაღწევს, ჭურის პანელი ხმოვან სიგნალს გამოსცემს და სიმზურვალის პარამეტრი ავტომატურად გადავა დაბალ ტემპერატურაზე დუდილის ნაგულისხმევ დონეზე.

დუდილის წერტილის მიღწევამდე

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეეხეთ 1☐☐ -ს ან 0-ს.

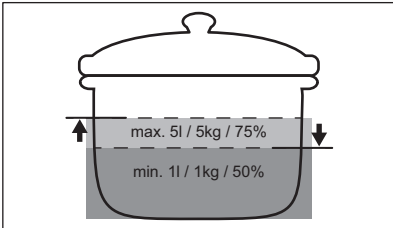
დუდილის წერტილის მიღწევამდე ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეეხეთ ცოციას და მექანიკურად დაარეგულირეთ ტემპერატურული რეჟიმი.

თუ გააქტიურდება ჰაუნა ან აიღებთ ქვაბს, ფუნქცია დეაქტივირდება.

თუ საჭმლის მოსამზადებელ რომელიმე ზონაზე დაყენდება უკუთვლითი ტაიმერი, დაყენებული დრო კი დუდილის წერტილის მიღწევამდე გავა, ფუნქცია ავტომატურად დეაქტივირდება.

მინიშნებები და რჩევები:

- ფუნქცია ყველაზე კარგად წყლის ასადულებლად და კარტოფილის მოსამზადებლად მუშაობს.
- ფუნქციამ შეიძლება გამართულად არ იმუშაოს ქურის ზედაპირის ჩაიდნებისა და ესპრესოს სახარშების შემთხვევაში.
- ქვაბის ნახევარი ან სამი მეოთხედი ისე აავსეთ ონკანის ცივი წყლით, რომ კიდიდან 4 სმ ცარიელი დარჩეს. არ გამოიყენოთ 1 ლ -ზე ნაკლები ან 5 ლ -ზე მეტი წყალი. წყლის (ან წყლისა და კარტოფილის) მთლიანი წონა უნდა იყოს 1-იდან 5 კგ-მდე.



- საუკეთესო შედეგების მისაღწევად მოამზადეთ მხოლოდ მთელი, გაუფჟკენელი, საშუალო ზომის კარტოფილები. დარწმუნდით, რომ კარტოფილი ძალიან მჭიდროდ არ ჩაალაგეთ.
- გაცხელების ეტაპზე სხვა ქვაბებს ენერგიულად არ მოურიოთ და არც ერთდროულად დაიწყეთ სხვადასხვა საჭმლის მომზადება (მაგალითად, შეწვა ან ხარშვა) მომზადების სხვა ზონებზე.
- ფუნქციის მსვლელობისას მოერიდეთ გარე ვიბრაციებს (მაგ., არ გამოიყენოთ ბლენდერი და არ დადოთ მობილური ტელეფონი ქურის პანელის გვერდით).
- საკვებისა და ქურჭლის ტიპის მიხედვით, შეგიძლიათ ტემპერატურული რეჟიმი დუდილის წერტილის მიღწევის შემდეგ დაარეგულიროთ.

- დაამატეთ მარილი მას შემდეგ, რაც დუდილის წერტილი მიიღწევა.
- ენერგიის დასაზოგად გამოიყენეთ თავსახური.

6.11 მენიუს სტრუქტურა

ცხრილში ნაჩვენებია ძირითადი მენიუს სტრუქტურა.

მომხმარებლის პარამეტრები

სიმბოლო	პარამეტრი	შესაძლო ვარიანტები
b	ხმა	ჩართვა / გამორთვა (-)
P	ენერგიის შეზღუდვა	15 - 73
H	AUTO რეჟიმი	0 - 6
E	გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების ისტორია	ბოლოდროინდელი გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების სია.

მომხმარებლის პარამეტრებზე

გადასასვლელად: 3 წამის განმავლობაში

დააჭირეთ ღილაკს ამის შემდეგ

ხანგრძლივად დააჭირეთ -ს.

პარამეტრები მარცხენა მოსამზადებელი ზონების ტაიმერზე გამოჩნდება.

მენიუში ნავიგაცია: მენიუ შედეგა

პარამეტრის სიმბოლოსა და მნიშვნელობისგან. სიმბოლო ჩნდება უკანა ტაიმერზე, ხოლო მნიშვნელობა — წინა ტაიმერზე. პარამეტრებში

ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს

წინა ტაიმერზე. პარამეტრის

მნიშვნელობის შესაცვლელად დააჭირეთ ღილაკს ან წინა ტაიმერზე.

მენიუდან გასასვლელად: დააჭირეთ

ღილაკს .

OffSound Control

ხმების აქტივაცია/დეაქტივაცია

შესაძლებელია აქ: მენიუ > მომხმარებლის პარამეტრები.



იხილეთ „მენიუს სტრუქტურა“.

როდესაც ხმები გამორთულია, ხმას მაინც გაიგებთ, თუ:

- შეეხებით ღილაკს ①,

- ტაიმერი ჩამოვა
- დააჭერთ არააქტიურ სიმბოლოს.

7. დამატებითი ფუნქციები

7.1 ავტომატური გათიშვა

ეს ფუნქცია ქურას ავტომატურად გამორთავს, თუ:

- როგორც საჭმლის მოსამზადებელი ყველა ზონა დეაქტივირებულია,
- ტემპერატურულ რეჟიმს ან ვენტილატორის სიჩქარის რეჟიმს არ აყენებთ ქურის პანელის აქტივაციის შემდეგ,
- 10 წამზე მეტი ხნით დაღვარეთ ან დადეთ რაიმე მართვის პანელზე (ტაფა, ტილო, ა.შ.). გამოიცემა სიგნალის ხმა და ქურის პანელი დეაქტივირდება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- მოწყობილობა ძალიან ცხელდება (მაგ., ტაფის ამოშრობამდე დუღილის შემთხვევაში). აცადეთ კონფორს გაგრძელება ქურის ხელახლა გამოყენებამდე.
- თქვენ არ გამორთეთ კონფორი ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი. გარკვეული დროის შემდეგ, ქურა გამოირთვება.

ურთიერთკავშირი ტემპერატურულ რეჟიმს და იმ დროს შორის, რომლის შემდეგაც მოწყობილობა დეაქტივირდება:

გაცხელების პარამეტრები	ქურა გამორთვება
1 - 2	6 საათში
3 - 4	5 საათში
5	4 საათში
6 - 9	1,5 საათი



როდესაც გამოიყენება SenseFry, ქურის პანელი დეაქტივირდება 1,5 საათის შემდეგ.

7.2 პაუზა

ეს ფუნქცია ყველა კონფორს, რომელიც მუშაობს მინიმალურ გაცხელების პარამეტრზე დააყენებს.

როდესაც ფუნქცია მუშაობს, ① და || შეიძლება გამოყენებული იქნეს. მართვის პანელზე არსებული ყველა სხვა სიმბოლო დაბლოკილია.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს.

1. ფუნქციის გასააქტიურებლად:

დააჭირეთ ღილაკს || .
სიმზურვალის პარამეტრი დაბლდება 1-მდე.


2. ფუნქციის დეაქტივირებისთვის:


დააჭირეთ ღილაკს || .
წინა გაცხელების პარამეტრი ჩაირთვება.

7.3 დაბლოკვა

თქვენ შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი ქურის პანელის მუშაობის დროს. ამით თავიდან აიცილებთ ტემპერატურული რეჟიმის შემთხვევით შეცვლას.

ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: დააჭირეთ ღილაკს .

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის: ხელახლა დააჭირეთ  -ს.



ფუნქცია დეაქტივირდება ქურის პანელის დეაქტივაციისას.

7.4 ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა

ეს ფუნქცია უზრუნველყოფს, რომ შემთხვევით არ ამუშავდეს ქურის პანელი.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: დააჭირეთ ①-ს. არ დააყენოთ რომელიმე ტემპერატურული რეჟიმი. ხანგრძლივად დააჭირეთ **[F]**-ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ სიმბოლოს ზემოთ ინდიკატორი არ გამოჩნდება. გამორთეთ ქურა შემდეგით ①.

[i]
ქურის ჰანელის დეაქტივაციისას ფუნქცია აქტიური რჩება. ინდიკატორი **[F]** -ის ზემოთ ჩართულია.

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის: დააჭირეთ ①-ს. არ დააყენოთ რომელიმე ტემპერატურული რეჟიმი. ხანგრძლივად დააჭირეთ **[F]** -ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ ინდიკატორი სიმბოლოს ზემოთ არ გაქრება. გამორთეთ ქურა შემდეგით ①.

გააქტიურებული ფუნქციით მომზადება: დააჭირეთ ①-ს, შემდეგ კი დააჭირეთ **[F]** -ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ ინდიკატორი სიმბოლოს ზემოთ არ გაქრება. შეგიძლიათ ამუშაოთ ქურა. როდესაც ქურას გამორთავთ შემდეგით ① ფუნქცია ისევ ამუშავდება.

7.5 Bridge

[i]
ფუნქცია მუშაობს მაშინ, როდესაც ქვაბი ორი ზონის ცენტრს ფარავს. ჭურჭლის სწორი მოთავსების შესახებ მეტი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ ნაწილი „საჭმლის მომზადების ზონები“. ფუნქცია არ მუშაობს, როცა SenseBoil® მიმდინარეობს.

ფუნქცია ერთმანეთთან აკავშირებს საჭმლის მომზადების მარცხენა ორ ზონას და მათ, როგორც ერთს, ისე ამუშავებს.

თავიდან დააყენეთ სიმბურვალის პარამეტრი საჭმლის მომზადების მარცხენა ზონებიდან ერთ-ერთისთვის.

ფუნქციის გასააქტიურებლად შეეხეთ **[F]** სიმბურვალის პარამეტრის დასაყენებლად

ან შესაცვლელად, შეეხეთ მართვის სენსორთაგან ერთ-ერთს.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ **[F]**. საჭმლის მომზადების ზონა მუშაობს დამოუკიდებლად.

7.6 Hob²Hood

ეს გაფართოებული ავტომატური ფუნქციაა, რომელიც ერთმანეთთან აკავშირებს ქურასა და სპეციალურ გამწოვს. ქურასა და გამწოვში, ორივეში წარმოდგენილია ინფრაწითელი სიგნალის გადამცემი მექანიზმი. ვენტილატორის სიჩქარე განისაზღვრება ავტომატურად, რეჟიმის პარამეტრისა და ქურაზე მყოფი ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურიდან გამომდინარე. თქვენ ვენტილატორის ქურიდან დამოუკიდებლად მუშაობაც შეგიძლიათ.

[i]
გამწოვების უმრავლესობის შემთხვევაში, დისტანციური სისტემა, თავდაპირველადვე გააქტიურებულია. იმ შემთხვევაში თუ ის დეაქტივირებულია, გააქტიურეთ ის ფუნქციის გამოყენებამდე. მეტი ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელოთი.

ფუნქციის ავტომატურად მუშაობა

ფუნქციის ავტომატურად ასამოქმედებლად დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე. ქურის ჰანელი თავდაპირველად დაყენებულია H5-ზე. გამწოვი რეაგირებს ყოველთვის, როდესაც ქურას ამუშავებთ. ქურა ავტომატურად ამოიცნობს ჭურჭლის ტემპერატურას და არგებს მას ვენტილატორის სიჩქარეს.

ავტომატური რეჟიმები

	ავტომატური განათება	დუდილი (1)	შეწვა(2)
H0	გამორთვა	გამორთვა	გამორთვა
H1	ჩართვა	გამორთვა	გამორთვა

	ავტომატური განათება	დუღილი (1)	შეწვა(2)
H2 3)	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H3	ჩართვა	გამორთვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H4	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H5	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 2
H6	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 2	ვენტილატორის სიჩქარე 3





- 1) ქურა ამოიწმობს დუღილის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.
- 2) ქურა ამოიწმობს შეწვის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.
- 3) ეს რეჟიმი ააქტიურებს ვენტილატორსა და განათებას და არ არის ტემპერატურაზე დამოკიდებული.

ავტომატური რეჟიმის შეცვლა

1. ქურის დეაქტივაცია.
2. დააჭირეთ ① 3 წამის განმავლობაში. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.
3. დააჭირეთ ② 3 წამის განმავლობაში.
4. დააჭირეთ ღილაკს ③ რამდენჯერმე, სანამ H არ გამოჩნდება.
5. დააჭირეთ ტაიმერის ღილაკს +, რათა აირჩიოთ ავტომატური რეჟიმი.

i
გამწოვის სწორად მუშაობისთვის გამწოვის პანელზე გათიშეთ ფუნქციის ავტომატური რეჟიმი.

i
როდესაც მზადებას დაასრულებთ და ქურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტილატორმა, შესაძლოა დროის გარკვეული პერიოდის მანძილზე კვლავ განაგრძოს მუშაობა. ამ დროის შემდეგ, სისტემა ვენტილატორს ავტომატურად გათიშავს და შემდეგი 30 წამის განმავლობაში არ მოგვცემთ ვენტილატორის შემთხვევითი გააქტიურების შესაძლებლობას.

ვენტილატორის სიჩქარის ხელით მართვა
თქვენ ფუნქციის ხელით მართვაც შეგიძლიათ. ამისათვის დააჭირეთ ღილაკს , როცა ქურა აქტიურია. ახდენს ფუნქციის ავტომატური მუშაობის დეაქტივაციას და სამუალებას გაძლევთ ხელით მართვით და შეცვალოთ ვენტილატორის სიჩქარე. როდესაც დააწვებით  თქვენ ერთით მოუმატებთ ვენტილატორის სიჩქარეს. როდესაც ინტენსიურ დონეს მიაღწევთ და კვლავ დააჭერთ  თქვენ ვენტილატორის სიჩქარეს 0-ზე დააყენებთ, რაც გათიშავს გამწოვის ვენტილატორს. იმისათვის, რომ კვლავ ჩართოთ ვენტილატორი სიჩქარით 1, დააჭირეთ ღილაკს .

i
ფუნქციის ავტომატური მუშაობის გასააქტიურებლად, გამორთეთ ქურა და ახლიდან გაააქტიურეთ.

განათების გააქტიურება
თქვენ ქურაზე შეგიძლიათ განათების ავტომატური გააქტიურება მაშინ, როდესაც ქურას გაააქტიურებთ. ამისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე.

i
გამწოვის განათება ქურის გათიშვიდან 2 წუთში ითმება.

8. მინიშნებები და რჩევები

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 სამზარეულოს ჭურჭელი



საკვების მომზადების ინდუქციური ზონებისთვის სამზარეულოს ჭურჭელში ძლიერი ელექტრომაგნიტური ველი სწრაფად წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურას.

გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

- გადახურების თავიდან ასაცილებლად და ზონების ეფექტურობის გასაუმჯობესებლად ჭურჭელი უნდა იყოს მაქსიმალურად სქელი და ბრტყელი.
- SenseFry ფუნქციისთვის გამოიყენეთ მხოლოდ ბრტყელი ძირიანი ტაფები.
- ქურის პანელის ზედაპირზე დადებამდე დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ძირები სუფთა და მშრალია.
- ყოველთვის ყურადღებით იყავით, რომ არ გაასრიალოთ ან მიადოთ ჭურჭელი მინის კიდეებსა და კუთხეებზე, რადგან მინის ზედაპირი შეიძლება მოტყდეს ან დაზიანდეს.

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალმრიაანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორია:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, მინა, კერამიკა, ფაიფური.

სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციური ქურისთვის, თუ:

- წყალი ძალიან სწრაფად დუღდება ზონაში, რომელიც დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.
- მაგნიტი იზიდავს სამზარეულო ჭურჭლის ძირს.

სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები

- საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე. სამზარეულოს ჭურჭლის სწორი ზომებისთვის იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”. მოათავსეთ საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი არჩეული ზონის ცენტრში.
- საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. ოპტიმალური სიბიჯის გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკურ მონაცემებში” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”).
 - მითითებულ მინიმალურზე მცირე დიამეტრის მქონე ჭურჭელი მიიღებს ინდუქციური ზონის მიერ გამომუშავებული ენერჯის მხოლოდ ნაწილს, რაც შედეგად უფრო ნელ გაცხელებას მოგვცემს.
 - უსაფრთხოების დაცვის მიზნით და ოპტიმალური შედეგის მისაღებად ნუ გამოიყენებთ იმაზე დიდ ჭურჭელს, ვიდრე მითითებულია „საჭმლის მომზადების ზონების სპეციფიკაციებში“. მოერიდეთ ჭურჭლის მართვის პანელთან მიანლოებას საჭმლის მომზადების დრო. ამან შესაძლოა იმოქმედოს მართვის პანელის მუშაობაზე ან შემთხვევით გაააქტიუროს ქურის ფუნქციები.



იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები”.

8.2 ხმაური მუშაობის დროს

i

ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე გაუმართაობაზე. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლით გამოწვეული ხმები დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე და გამოყენებულ სიმძლავრის დონეზე.

ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- გაბზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- სტენის ხმა: საკვების მომზადების ზონისთვის არჩეულია სიმძლავრის მაღალი დონე და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- გუგუნის ხმა: იყენებთ ენერჯის მაღალ დონეს.

ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- ტკაცუნის ხმა: ელექტრო გადართვა სრულდება.
- შიშინის, ზუზუნის ხმა: მუშაობს კენტილატორი.

- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

8.3 Öko Timer (ეკო ტაიმერი)

ენერჯის დაზოგვის მიზნით, კონფორის გამაცხელებელი გაბორთულია უკუმთვლელი ტაიმერის ხმის გამოცემაზე. განსხვავება მუშაობის დროში დამოკიდებულია გაცხელების პარამეტრის დონესა და საკვების მზადების ხანგრძლივობაზე.

8.4 საჭმლის მომზადების გამარტივებული სახელმძღვანელო

ზონის სიმზურვალის პარამეტრისა და მის მიერ სიმძლავრის მოხმარების კოლერაცია არაწრფივია. როდესაც სიმზურვალის პარამეტრს ზრდით, იგი არ იქნება სიმძლავრის მოხმარების პროპორციული. ეს ნიშნავს, რომ საჭმლის მომზადების ზონა საშუალო სიციხის პარამეტრით მოიხმარს მისი სიმძლავრის ნახევარზე ნაკლებს.

i

აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

სიმზურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
1	შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებისამებრ	დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.
1 - 2	ჰოლანდიური სოუსი; დაადნეთ: კარაქი, შოკოლადი, ჟელატინი.	5 - 25	დროგამოშვებით მოურეთ.
2	გამკრევეთ: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი.	10 - 40	მოამზადეთ დაგებული სახურავით.
2 - 3	ბრინჯიანი და რძიანი კერძების დაბალ ტემპერატურაზე მოსახარშად და მზა კერძების გასაცხელებლად.	25 - 50	დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითბე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურიეთ რძის კერძები.
3 - 4	მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.	20 - 45	დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.
4 - 5	ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები.	20 - 60	დაფარეთ ქვაბის ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ.

სიმზურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
4 - 5	მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები.	60 - 150	3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.
6 - 7	ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საქონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები.	საჭიროებ ისამებრ	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
7 - 8	სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაწულები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები.	5 - 15	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
9	აღუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვაბში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩიფსები.		
P	აღუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost გააქტიურებულია.		

8.5 რჩევები და მითითებები SenseFry ფუნქციასთან დაკავშირებით

ცხრილში მოცემული მონაცემები აჩვენებს კერძების მაგალითებს SenseFry -ს თითოეული დონისთვის. SenseFry -ს დონის დასაყენებლად გასათვალისწინებელია ტაფაზე შესაწვავი საკვების რაოდენობა, სისქე, ხარისხი და ტემპერატურა (ანუ გაყინული). აირჩიეთ

ტემპერატურული რეჟიმის დონე საკვების ტიპის, საჭმლის მომზადების თქვენი პრეფერენციებისა და თქვენ მიერ გამოყენებული ჭურჭლის მიხედვით.



აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

საკვები		SenseFry დონე
კვერცხი	ომლეტი, შემწვარი კვერცხი	დაბალი
	გათქვეფილი ერბოკვერცხი	საშუალო
თევზი	თევზის ფილე, თევზის ჩხირები, ზღვის პროდუქტები	საშუალო
ხორცი	ჰამბურგერი, გუფთები, კატლეტი, ქათმის მკერდი, ინდაურის მკერდი, ესკალოპი, ფილე, სტეიკი (საშუალოდ შემწვარი / კარგად მომზადებული), შემწვარი სოსისი	საშუალო
	სტეიკი (ნაკლებად შემწვარი), ფარში	მაღალი
ბოსტნეული	შემწვარი კარტოფილი (უმი)	დაბალი
	შემწვარი კარტოფილის კატლეტები, ბოსტნეული	საშუალო

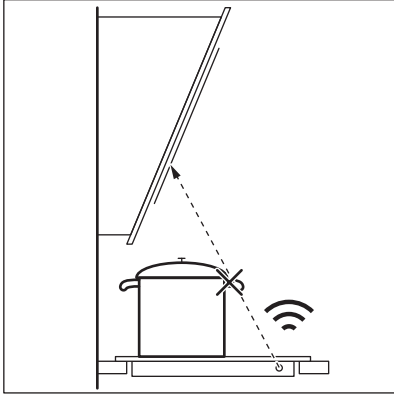
8.6 მინიშნებები და რჩევები შემდეგისთვის: Hob²Hood

როდესაც ამუშავებთ ქურას ფუნქციით:

- მოარიდეთ გამწოვის პანელი მზის პირდაპირ სხივებს.
- ნუ მინათებთ ჰალოგენის განათებას გამწოვის პანელს.
- ნუ დაფარავთ ქურის მართვის პანელს.


- ნუ შეუშლით ხელს ჭურასა და გამწოვს შორის სიგნალის მიმოცვლას (მაგ.: ხელით, ჭურჭლის სახურავით თუ მაღალი ქვაბით). იხილეთ გამოსახულება.

ქვემოთ ნაჩვენებია გამწოვი მხოლოდ საილუსტრაციო მიზნებით.



დისტანციურად მართვადმა სხვა მოწყობილობებმა, შესაძლოა, დაბლოკონ სიგნალი. ჭურის სიახლოვეს ნუ გამოიყენებთ მდებარე ასეთი მოწყობილობებს სანამ Hob²Hood ჩართულია.

ლუმის გამწოვები Hob²Hood ფუნქციით

ამ ფუნქციით მომუშავე ლუმის გამწოვების სრული ასორტიმენტის სანახავად გთხოვთ ეწვიოთ ჩვენს სამომხმარებლო ვებსაიტს. Electrolux-ის ლუმის გამწოვებს, რომლებიც ამ ფუნქციით არიან აღჭურვილები, უნდა ჰქონდეთ სიმბოლო .

9. მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ჭურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები ჭურის მუშაობაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ჭურის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ჭურის პანელებისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ხელსაწყო გაწმენდის სტანდარტული პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.

გარფთხილება!

დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.

9.2 გაასუფთავეთ ჭურის პანელის

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფოლგა, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შესაძლოა ჭურის დაზიანება გამოიწვიოს. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ჭურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მასვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.
- **მოაშორეთ ჭურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცნიმის ლაქები, მზინავი ლითონისებრი ლაქა. ჭურის პანელი გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით.

გაწმენდის შემდეგ ქურის პანელი სველი ტილოთი გაამშრალეთ.

- მოაცილეთ მზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები:

გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

10. პრობლემის აღმოფხვრა

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

10.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ქურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება.	ქურა არ არის მიერთებული ან არასწორადაა მიერთებული დენის წყაროსთან.	შეამოწმეთ, რომ ქურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული.
	მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს.
	თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე.	კვლავ გაააქტიურეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	პაუზა მუშა მდგომარეობაშია.	იხილეთ "პაუზა".
	მართვის პანელზე არის წყლის ან ცხიმის ლაქები.	გაასუფთავეთ მართვის პანელი.
შეგიძლიათ გაიგონოთ უწყვეტი მოკლენმოვანი სიგნალი.	ელექტრული კავშირი არასწორია.	გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. სთხოვეთ კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს დამონტაჟების შემოწმება.
თქვენ ვერ აირჩევთ გაცხელების მაქსიმალურ პარამეტრს ერთ-ერთი საჭმლის მომზადების ზონისთვის.	ხვა კონფორები მოიხმარს მაქსიმალურ ზღმისაწვდომ სიმძლავრეს. თქვენი ქურის ზედაპირი სათანადოდ მუშაობს.	ეამცირეთ იმავე ფაზაზე მიერთებული სხვა კონფორების გაცხელების პარამეტრი. იხ. „სიმძლავრის მართვა“.
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამოირთვება. ქურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე,	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან.
კონფორი დეაქტივირდება.	თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ ველზე ①.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება.	კონფორი არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან სენსორი დაზიანებულია.	თუ ზონა საკმარისად დიდხანს მუშაობდა იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.
Hob®Hood არ მუშაობს.	მართვის პანელი დაფარულია.	მოაცილეთ საგანი მართვის პანელს.
	თქვენ ძალიან მაღალ ქვაბს იყენებთ, რომელიც სიგნალს ბლოკავს.	გამოიყენეთ უფრო პატარა ქვაბი, შეცვალეთ საჭმლის მომზადების ზონა ან ნელით ამუშავეთ გამწოვი.
მართვის პანელი შეხებისას ცხელია.	სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან მას ძალიან ახლოს აყენებთ მართვის პანელიდან.	შესაძლებლობისამებრ, დააყენეთ უფრო დიდი სამზარეულოს ჭურჭელი უკანა ზონებზე.
პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ხმა არ იმისი.	ხმები გამორთულია.	ჩართეთ ხმები. იხ. „ყოველდღიური გამოყენება“.
სიმბოლოს თავზე ინდიკატორი  ანათებს.	ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა ან დაბლოკვა მუშაობს.	იხილეთ "ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა" და "ჩაკეტვა".
მართვის ზოლი ციმციმებს.	კონფორზე არ არის ჭურჭელი ან კონფორი არ არის სრულად დაფარული.	მოათავსეთ ჭურჭელი კონფორზე ისე, რომ სრულად ფარავდეს მას.
	სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის შესაფერისი.	გამოიყენეთ საინდუქციო კონფორების შესაფერისი სამზარეულოს ჭურჭელი. იხილეთ „მინიმუმები და რჩევები“.
	ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი გარშემოწერილობის მქონე ჭურჭელი. იხილეთ „ტექნიკური მონაცემები“.
გაცხელებას დიდი დრო სჭირდება.	სამზარეულოს ჭურჭელი ძალიან პატარაა და საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონის მიერ გამოიმუშავებული ენერჯის მხოლოდ ნაწილს მიიღებს.	ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი "ტექნიკური მონაცემები" > "საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი").
 და  ჩნდება ერთდროულად.	სიმძლავრე ძალიან დაბალია შეუფერებელი ჭურჭლის ან ცარიელი ქვაბის გამო.	გამოიყენეთ სწორი ტიპის ჭურჭელი. იხ. „მინიმუმები და რჩევები“ და „ტექნიკური მონაცემები“. ნუ ჩართავთ ნებისმიერ კონფორს ცარიელი ქვაბით მასზე.
 და  ჩნდება ერთდროულად.	ქვაბი ცარიელია ან მასში წყლის ნაცვლად სხვა სითხეა, მაგ. ზეთი.	მოერიდეთ ამ ფუნქციის გამოყენებას წყლის გარდა სხვა სითხეებთან.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
F და E ჩნდება ერთდროულად.	ქვამში ჭარბი ან მცირე რაოდენობის წყალია. თქვენ წყალში კარტოფილის ნაცვლად სხვა საკვები მოხარშეთ. დუღილის წერტილმა დროში გადაიწია და SenseBoil® ფუნქციამ გამართულად ვერ იმუშავა.	მოხარშეთ მხოლოდ კარტოფილი წყალში SenseBoil®. იხილეთ "მინიმუმები და რჩევები".
თქვენ გესმით მოკლე ხმოვანი სიგნალი, ინდიკატორები ზემოთ ქ ციმციმებს და SenseBoil® არ ირთვება.	არც ერთი კონფორი არ არის მზად SenseBoil® ფუნქციის გამოყენებისთვის. არჩეულ კონფორზე ნარჩენი სითბო ან ისინი ჯერ კიდევ გამოიყენება.	დაასრულეთ უკვე დაწყებული საჭმლის მომზადება და აირჩიეთ თავისუფალი კონფორი ნარჩენი სითბოს გარეშე.
SenseBoil® / SenseFry არ მუშაობს.	ჭურის სიმძლავრის დონე ძალიან დაბალია.	დააყენეთ სიმძლავრის დონე უფრო მაღალ მნიშვნელობაზე. დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია. იხილეთ განყოფილება „პირველად გამოყენებამდე“ > "ენერჯის შეზღუდვა".
E და რიცხვი ჩნდება.	კონფორაში შეცდომაა.	მოახდინეთ კონფორის დეაქტივაცია და შემდეგ მისი ხელახლა აქტივაცია 30 წამის შემდეგ. თუ E ისევ ჩართო, გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ჭურა კვლავ შეაერთეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.

10.2 თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას ვერ პოულობთ...

თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გადაეცით ტექნიკური მონაცემების ფირფიტაზე ასახული მონაცემები. დარწმუნდით, რომ კონფორი სწორედ ამუშავეთ. თუ ტექნიკურ

მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მოსმახურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის მოქმედების პერიოდში. ინფორმაცია საგარანტიო პერიოდისა და ავტორიზებული სერვის ცენტრების შესახებ მითითებულია საგარანტიო ბროშურაში.

11. ტექნიკური მონაცემები

11.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი EIS67453

ტიპი 62 B4A 01 AA
ინდუქცია 7.35 კვტ
სერ. #

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 599 286 00

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც
მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანია
7.35 კვტ

11.2 კონფორების სპეციფიკაცია

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [ვტ]	PowerBoost [ვტ]	PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ]	სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარცხენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
მარჯვენა წინა	1400	2500	4	125 - 145
მარჯვენა უკანა	1800	2800	10	145 - 180

კონფორების სიმძლავრე შეიძლება მცირე დიაპაზონით განსხვავდებოდეს ცხრილში მოცემული მონაცემებისგან. იგი იცვლება სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და ზომებიდან გამომდინარე.

ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი,

რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. სამზარეულოს ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი ცხრილში). არ გამოიყენოთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის დიამეტრი აღემატება საჭმლის მომზადების ზომის დიამეტრს.

12. ენერგოეფექტურობა

12.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ევროკავშირის ეკოდიზაინის რეგულაციების შესაბამისად

მოდელის იდენტიფიკაცია	EIS67453	
სახურავის ტიპი	ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4	
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (D)	მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	14.5 სმ 18.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარცხენა წინა	L 22.25 სმ W 21.8 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარცხენა უკანა	L 22.25 სმ W 21.8 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	184.4 ვტსთ/კგ 184.4 ვტსთ/კგ 181.7 ვტსთ/კგ 174.5 ვტსთ/კგ
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)	181.3 ვტსთ/კგ	

IEC / EN 60350-2 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი

ელექტრომოწყობილობები - მე-2 ნაწილი: სახურავები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ენერჯის გაზომვის იდენტიფიცირება ხდება შესაბამისი მოსამზადებელი ზონების მარკირებით.

12.2 ენერჯის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერჯის



საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.
- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახური.
- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასადნობად.

12.3 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერჯის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალურ დრო

ენერჯის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში	0.3 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	2 წთ

13. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიბოლოთი  ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ზელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

Üdvözljük az Electrolux világában! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.electrolux.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	180
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	183
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	185
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	187
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	188
6. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	189
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	194
8. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....	197
9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	200
10. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	200
11. MŰSZAKI ADATOK.....	203
12. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	203
13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	204

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatót személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az

esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.

- **FIGYELEM:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell (még az automatikus sütési funkciók esetén is). Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- **FIGYELEM:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
 - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
 - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítsa el.

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasa (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy fűzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelben. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki

- a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
 - Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
 - Ha az E3 kód megjelenik a képernyőn, azonnal válassza le a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozás és a hálózati feszültség megfelelő-e.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.

- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás okozhatnak.
- Az ételmaradékok tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.

- Meleg puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízta a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas

páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.6 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám

3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábelrel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Az egyes vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

VIGYÁZAT!

Az érintkező dugókon keresztül történő csatlakoztatás tilos.

VIGYÁZAT!

Ne sodorja vagy forrassa a vezetékek végeit. Ez tilos!

VIGYÁZAT!

Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

Egyfázisú csatlakoztatás

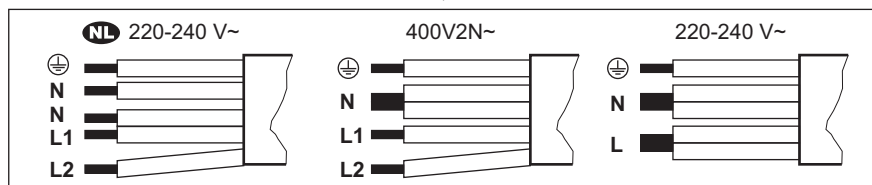
1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete, barna és kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna, fekete és kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a fekete és barna kábelek végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).
5. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.

6. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).

Kétfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a kék vezetékek végének szigetelését.

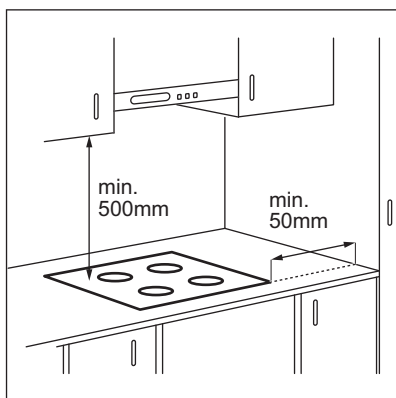
3. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).



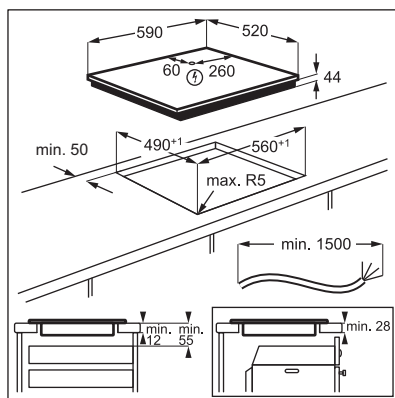
NL 220 - 240 V~	Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~	Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² vagy 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² vagy 3x4 mm ²
Zöld - sárga	Zöld - sárga	Zöld - sárga
N Kék és kék	N Kék és kék	N Kék és kék
L1 Fekete	L1 Fekete	L Fekete és barna
L2 Barna	L2 Barna	

3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.



Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.



Keresse meg az „Electrolux indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video

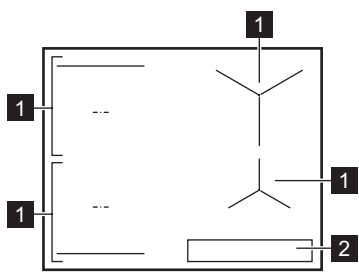
oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.

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


How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation 

4. TERMÉKLEÍRÁS

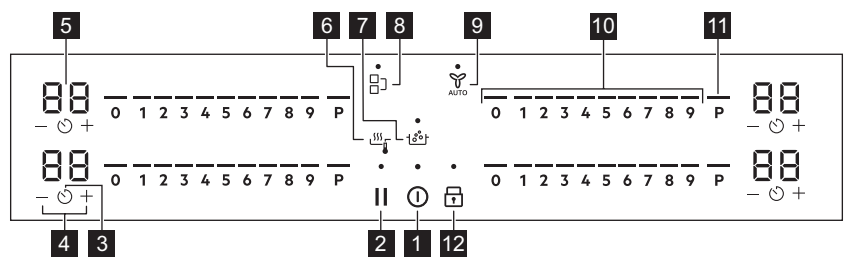
4.1 Főzőfelület elrendezése







- 1** Indukciós főzőzóna
- 2** Kezelőpanel






 A főzőzónák méretére vonatkozó részletes információkért tekintse meg a „Műszaki adatok” című fejezetet.

4.2 Kezelőpanel elrendezés





A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

Érzékelőmező	Funkció	Leírás
1 	Be / Ki	A készülék be- és kikapcsolása.
2 	Szünet	A funkció be- és kikapcsolása.
3 	Időzítő	A funkció beállítása.
4 	+ / -	Növeli vagy csökkenti az időt.

Érzékelő	Funkció	Leírás
5	-	Időzítő kijelzés
6		SenseFry
7		SenseBoil®
8		Bridge
9		Hob ² Hood
10	-	Vezérlősáv
11	P	PowerBoost
12		Funkciózár / Gyermekbiztonsági eszköz

4.3 Kijelző visszajelzői

Visszajelző	Megnevezés
 + számjegy	Hiba történt.
	OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben): főzés folytatása / melegen tartás / maradékhő.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.





5.1 Teljesítménykorlátozás

Teljesítménykorlátozás határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ fel, a hálózati biztosítékok korlátain belül.

Alapértelmezés szerint a főzőlap a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva.

A teljesítményszint csökkentése vagy növelése:

- Lépjön be a menübe: nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 másodpercig. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot.

- Addig nyomja az elülső időzítő  gombját, míg a **P** megjelenik.
- Nyomja meg az elülső időzítő  /  gombját a teljesítményszint beállításához.
- A kilépéshez nyomja meg a  gombot.

Teljesítményszintek

Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

VIGYÁZAT!

Ha a teljesítményszint alacsonyabb, mint 2000 W, vagy azzal egyenlő, akkor nem lehet aktiválni a(z) SenseBoil® / SenseFry funkciót.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W


- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. MINDENNAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Be- és kikapcsolás

A főzőlap be- vagy kikapcsolásához tartsa nyomva a  gombot.

6.2 Főzőedény észlelése

Ez a funkció jelzi a főzőedények jelenlétét a főzőlapon, és kikapcsolja a főzőzónákat, ha a főzés során nem észlel főzőedényt.

Ha a főzőedényt egy főzőzónára helyezi, mielőtt kiválasztja a hőfokbeállítást, a kezelőszávon megjelenik a 0 fölötti visszajelző.

Ha leveszi a főzőedényt egy aktivált főzőzónáról, és ideiglenesen félreteszi, a megfelelő kezelőszáv fölötti visszajelzők villogni kezdenek. Ha 120 másodpercen belül nem helyezi vissza a főzőedényt a bekapcsolt főzőzónára, a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

A főzés folytatásához ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a megadott időn belül visszahelyezze a főzőzónákra.

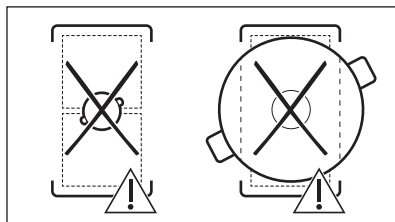
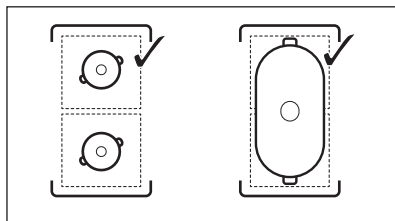
6.3 A főzőzónák használata

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

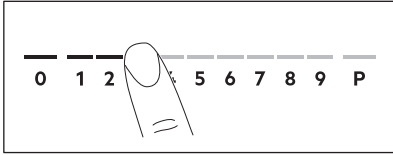


Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikációi” részben). Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalóért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben a Bridge funkció használatával. A főzőedénynek le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját, de nem nyúlhat túl a területhatár-jelölésen. Ha a főzőedényt a két középpont közé helyezi, a Bridge funkció nem fog bekapcsolni.



6.4 Hőfokbeállítás



1. Nyomja meg a megfelelő hőfokbeállítást a kezelősávon.

A kezelősáv fölötti visszajelzők a kiválasztott hőfokig világitanak.

2. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a 0 gombot.

6.5 PowerBoost

A funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.



Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: érintse meg a **P** mezőt.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

6.6 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)



FIGYELMEZTETÉS!

/ / Amíg a visszajelző látható, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üveggerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik:

- főzés folytatása,

- melegen tartás,

- maradékhő.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

6.7 Program beállítási opciók

Viszszámláló időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy az adott főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

Végezze el a kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.

1. Nyomja meg a gombot. 00 jelenik meg az időzítő kijelzőjén.
2. Nyomja meg a vagy gombot az idő beállításához (00-99 perc).
3. Nyomja meg a gombot az időzítő elindításához, vagy várjon 3 másodpercet. Az időzítő megkezdí a visszszámlálást.

Az idő módosítása: válassza ki a főzőzónát a gombbal, majd nyomja meg a vagy gombot.



A funkció kikapcsolása: válassza ki a főzőzónát a gombbal, majd nyomja meg a gombot. A hátralévő idő visszszámlálása 00 eléréséig folytatódik.

Az időzítő befejezi a visszszámlálást, hangjelzés hallható, és 00 villog. A főzőzóna kikapcsol. A jelzés és villogás kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.



Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek. A hőfokbeállítás 00-t mutat.

1. Nyomja meg ezt: .

2. Nyomja meg a  vagy  gombot a idő beállításához.

Az időzítő befejezi a visszaszámlálást, hangjelzés hallható, és 00 villog. A jelzés és villogás kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

A funkció kikapcsolása: nyomja meg a , majd a  gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik.

6.8 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.



- Ha a főzőlap eléri a maximális felvehető teljesítményt (lásd az adattáblát), a főzőzónák teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- Mindig elsőbbséget élvez az elsőként kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítása. A fennmaradó teljesítmény a többi főzőzóna között lesz elosztva, azok kiválasztásának sorrendjében.
- A csökkentett teljesítményű főzőzónáknál a kezelőszív villog, és a lehetséges maximális hőfokbeállításokat mutatja.
- Várjon, amíg a kijelző abbahagyja a villogást, vagy csökkentse az utoljára kiválasztott főzőzóna hőfok-beállítását. A főzőzónák a csökkentett hőfokbeállítással folytatják a működést. Kézzel módosítsa a főzőzónák hőfokbeállítását, ha szükséges.


6.9 SenseFry

Ezzel a funkcióval beállíthatja az étel olajban történő sütéséhez szükséges hőfokot. A főzőlap fenntartja a hőmérsékletet a sütés során. Három SenseFry szint közül választhat: alacsony (2), közepes (5), magas (8). A hőfokbeállítás beállítása után nincs szükség kézi hőmérséklet-beállításra.

VIGYÁZAT!

Csak hideg főzőedényt használjon. A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen egy olaj/zsiradék nélküli edényt az egyik hideg főzőzónára a bal oldalal. Használhat egy főzőzónát, vagy a Bridge igénybevételevel összekapcsolhatja a zónákat. Ha csak egy edényt helyez egy főzőzónára, a funkció automatikusan elindul.
2. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a  gombot.
3. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A szimbólum feletti visszajelző megjelenik. Alapértelmezés szerint a hőfokbeállítás 2 értékre van beállítva.

4. A  gomb többszöri megnyomásával válassza ki a sütési fokozatot. A kiválasztott szint felett villogó visszajelző jelenik meg minden olyan főzőzóna esetében, amelyen jelenleg a funkciót használhatja.
5. Érintse meg bárhol a kiválasztott főzőzóna csúszkáját. A SenseFry szintet az alábbi táblázatban látható megfelelő hőfokok egyikének megnyomásával állíthatja be.

SenseFry teljesítményszint	Hőbeállítási szintek
Alacsony	2
Közepes	5
Magas	8


A funkció bekapcsol. Amint a funkció bekapcsol, a csúszka feletti visszajelzők megjelennek, és az animáció elindul.

i

Ha 5 másodpercen belül nem helyez edényt egyik főzőzónára sem, a funkció automatikusan kikapcsol.

6. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Most már tehet olajat és ételt az edénybe.

A funkció leállításához nyomja meg a kezelőszávon a 0 gombot, vagy nyomja meg a  gombot.

Ha valamelyik főzőzónára beállítja a Visszaszámláló időzítő opciót, és a beállított idő letelik, mielőtt a kívánt hőfokot elérné az eszköz, a funkció automatikusan kikapcsol.

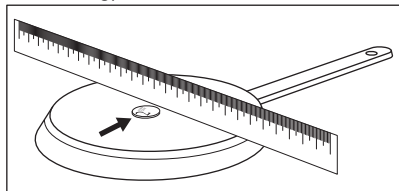
Tanácsok és tippek:

- Szükség esetén módosíthatja az alapértelmezett hőfokot.
- Vastag ételek vagy nyers burgonya esetén a sütés első 10 percében használjon fedőt.
- A nehéz és/vagy nagy edények felmelegítése hosszabb időt vehet igénybe.
- A túlmelegedés és a főzőedények károsodásának elkerülése érdekében használjon laminált serpenyőket, alacsony hőfokon.
- Ne használjon vékony, zománcozott főzőedényeket. Ezek túlmelegedhetnek és megsérülhetnek.

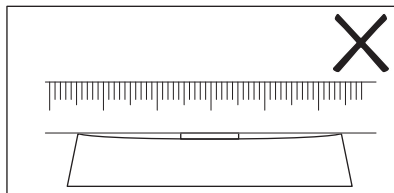
A SenseFry funkció használatához megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Annak ellenőrzéséhez, hogy az edény megfelelő-e:

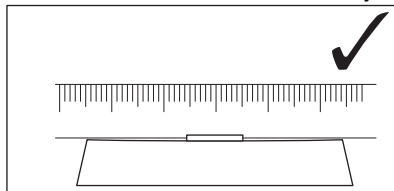
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót az edény aljára.
3. Próbáljon meg egy 1, 2 vagy 5 eurocentes érmét tenni a vonalzó és az edény alja közé (vagy bármilyen hasonló vastagságú érmét, ami kb. 1,7 mm vastag).



- a. Az edény nem megfelelő, ha az érme befér a vonalzó és az edény közé.






- b. Az edény megfelelő, ha az érme nem fér be a vonalzó és az edény közé.



6.10 SenseBoil®

A funkció automatikusan állítja a víz hőmérsékletét, így az nem fut ki, ha elérte a forráspontot.





Amennyiben a használni kívánt főzőzóna maradékhővel ( /  / ) rendelkezik, hangjelzés hallható, és a funkció nem kapcsol be. A funkció nem működik tapadásmentes főzőedényekkel.

VIGYÁZAT!

Ne használja a funkciót üres főzőedényekkel.

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen 1–5 l hideg vízzel feltöltött edényeket azokra a főzőzónákra, amelyeknél el szeretné indítani a funkciót. Ha csak egy edényt helyez egy főzőzónára, a funkció automatikusan elindul.
2. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a  gombot.
3. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

Villogó jelzés jelenik meg a **P** felett azoknál a főzőzónáknál, amelyeknél a funkció jelenleg használható.

4. Érintse meg bárhol a kiválasztott főzőzóna csúszkáját.

A funkció bekapcsol.

Amint a funkció bekapcsol, a csúszka feletti visszajelzők megjelennek, és az animáció elindul.



Ha 5 másodpercen belül nem helyez edényt egyik főzőzónára sem, a funkció automatikusan kikapcsol.

Amikor a funkció eléri a forráspontot, a főzőlap hangjelzést ad, és a hőfok automatikusan átáll az alapértelmezett forralási szintre.

Ha ki szeretné kapcsolni a funkciót a

forráspont elérése előtt, érintse meg a opciót vagy a 0 gombot.

A funkció kikapcsolásához a forráspont elérése után érintse meg a csúszkát, és állítsa be manuálisan a hőfokot.

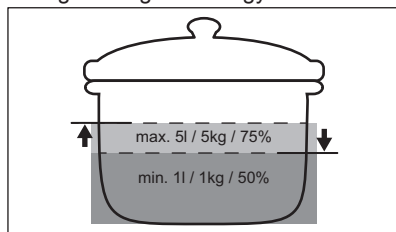
Ha bekapcsolja Szünet opciót vagy eltávolítja az edényt, a funkció kikapcsol.

Ha valamelyik főzőzónára beállítja a Visszaszámláló időzítő opciót, és a beállított idő letelik, mielőtt a forráspontot elérné az eszköz, a funkció automatikusan kikapcsol.

Tanácsok és tippek:

- A funkció leginkább víz forralásához és burgonya főzéséhez használható.
- Teáskannák és tűzhelyen használható kávéfőző edények esetén előfordulhat, hogy a funkció nem fog tökéletesen működni.
- Töltse meg hideg csapvízzel félig - háromnegyed részig az edényt úgy, hogy 4 cm maradjon szabadon az edény pereméig. Ne töltsön be 1 l-nél kevesebb és 5 l-nél több vizet. Ügyeljen arra, hogy a víz (illetve a víz és a burgonya együttes)

tömege 1-5 kg között legyen.



- A legjobb eredmény eléréséhez kizárólag egész, hámozatlan, közepes méretű burgonyákat használjon. Ügyeljen arra, hogy a burgonyát ne helyezze el túl szorosan.
- A felfűtési fázisban kerülje a többi edény erőteljes kavarást és a párhuzamos főzési folyamatokat más főzőzónákon (pl. olajban történő sütés vagy forralás).
- A funkció működésekor kerülje a rezgést kibocsátó tevékenységeket (pl. ne használjon mixert, vagy ne tegyen mobiltelefont a főzőlap mellé).
- Az étel és a főzőedény típusától függően a hőfokot a forráspont elérése után módosíthatja.
- A forráspont elérése után adjon hozzá sót.
- Használja fedőt, hogy energiát takarítson meg.

6.11 A menü felépítése




A táblázat a főmenü szerkezetét mutatja.


Felhasználói beállítások

Szim-bólum	Beállítás	Lehetséges kiegészítő funkciók
b	Hangjelzések	Be / Ki (--)
P	Teljesítménykorlátozás	15 - 73
H	AUTO üzemmód	0 - 6
E	Riasztási / hibatörténet	A legutóbbi riasztások / hibák listája.

Felhasználói beállítások megadásához:

nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot. A bal oldali főzőzónák időzítőjén megjelennek a beállítások.

Navigálás a menüben: a menü a beállítási szimbólumból és egy értékből áll. A szimbólum a hátsó időzítőn, az érték pedig az előlő időzítőn jelenik meg. A beállítások közötti navigáláshoz nyomja meg a  gombot az előlő időzítőn. Nyomja meg a  vagy  gombot az előlő időzítőn a beállítás értékének módosításához.

A menüből való kilépéshez: nyomja meg a  gombot.


OffSound Control

A hangjelzéseket a Menü > Felhasználói beállítások menüpontban be-/kikapcsolhatja.



Lásd a „Menü felépítése” című részt.

Ha a hangok ki vannak kapcsolva, a következő események bekövetkeztekor mindenképpen hallható hangjelzés:

- megéri a  gombot,
- az időzítő lejár,
- megnyom egy nem használható szimbólumot.

7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

7.1 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha:

- az összes főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást vagy ventilátorsebesség-beállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanel, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről, vagy tisztítsa meg.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem állít le egy főzőzónát, illetve nem módosítja a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a főzőlap kikapcsol.

Kapcsolat a hőfokbeállítás és az idő között, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	A főzőlap kikapcsol ennyi idő után
1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra



Hőfokbeállítás	A főzőlap kikapcsol ennyi idő után
6 - 9	1,5 óra




A SenseFry funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

7.2 Szünet


Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

Amikor a funkció működik, a  és a  gomb használható. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpaneelen.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

1. A funkció bekapcsolásához: nyomja meg a  gombot.

A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

2. A funkció kikapcsolása: nyomja meg a  gombot.

Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

7.3 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Megelőzi a hőfokbeállítás

Először végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához: nyomja meg a  gombot.

A funkció kikapcsolásához: nyomja meg újra a  gombot.






A funkció kikapcsol, amikor Ön kikapcsolja a főzőlapot.


7.4 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen működtetését.




A funkció bekapcsolásához: nyomja meg a



 gombot. Ne végezzen semmilyen hőfokbeállítást. Nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 másodpercig, amíg a szimbólum fölötti visszajelző meg nem jelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.



Amikor a főzőlapot kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad. A  fölötti visszajelző világít.

A funkció kikapcsolásához: nyomja meg a

 gombot. Ne végezzen semmilyen hőfokbeállítást. Nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 másodpercig, amíg a szimbólum fölötti visszajelző el nem tűnik. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

Főzés bekapcsolt funkcióval: nyomja meg a  gombot, majd nyomja meg  gombot 3 másodpercig, amíg a szimbólum fölötti kijelző el nem tűnik. Működtetheti a főzőlapot.

Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció újra működik.

7.5 Bridge





A funkció akkor működik, ha két zóna középpontját fedi le a főzőedény. A főzőedények helyes elhelyezésére vonatkozó további információk a „Főzőzónák használata” című fejezetben található.

A SenseBoil® működése közben a funkció nem működik.

Ez a funkció két bal oldali főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek.

Először végezze el az egyik bal oldali főzőzóna hőfokbeállítását.

A funkció bekapcsolása: érintse meg a  gombot. A hőfok beállításához vagy módosításához érintse meg a szabályzógombok egyikét.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. A főzőzónák egymástól függetlenül működnek.

7.6 Hob²Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor kézzel is működtethető a főzőlapról.



A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag be van kapcsolva. Ha a funkció ki van kapcsolva, a funkció használata előtt kapcsolja be. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

A funkció automatikus működése

A funkció automatikus működtetéséhez állítsa az automatikus üzemmódot H1 – H6 értékre. A főzőlap eredetileg erre van beállítva: H5. A páraelszívó a főzőlap működtetésére reagál. A főzőlap automatikusan érzékeli a

főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

Automatikus üzemmódok





	Automati- kus világít- ítás	Forra- lás ¹⁾	Sütés ²⁾
H0	Ki	Ki	Ki
H1	Be	Ki	Ki
H2 ³⁾	Be	1. ventilá- tor-sebes- ség	1. ventilá- tor-sebes- ség
H3	Be	Ki	1. ventilá- tor-sebes- ség
H4	Be	1. ventilá- tor-sebes- ség	1. ventilá- tor-sebes- ség
H5	Be	1. ventilá- tor-sebes- ség	2. ventilá- tor-sebes- ség
H6	Be	2. ventilá- tor-sebes- ség	3. ventilá- tor-sebes- ség

1) A főzőlap érzékeli a forralás műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

Az automatikus üzemmód módosítása

1. Kapcsolja ki a főzőlapot.
2. Nyomja meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Nyomja meg a  gombot 3 másodpercig.
4. Nyomja meg a  gombot néhányszor, amíg a **H** meg nem jelenik.
5. Nyomja meg az időzítő  gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.






Kapcsolja ki a funkció automatikus üzemmódját, ha a páraelszívó közvetlenül a páraelszívó kezelőpaneljéről szeretné működtetni.



Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

A ventilátor-sebesség kézi beállítása

A funkciót kézzel is működtetheti. Ehhez

nyomja meg a  gombot a főzőlap működése közben. Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé válik a ventilátor sebességének kézi beállítása. A  gomb minden egyes megnyomásával a ventilátor sebessége egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a  gombot, a ventilátor sebességét 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt elindításához 1.

fokozatban, nyomja meg a  gombot.



A funkció automatikus működésének bekapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot, majd ismét kapcsolja be.

A világítás bekapcsolása

A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa be az automatikus H1 – H6 üzemmódok egyikét.



A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

8. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A túlmelegedés megelőzése és a zónák teljesítményének javítása érdekében a főzőedénynek a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- A SenseFry funkcióhoz csak lapos aljú edényeket használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csúsztassa vagy dörzsölje a főzőedényt az üveg széleihez, sarkaihoz, mert az üvegfelület megtörhet vagy károsodhat.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalaj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. A főzőedények megfelelő méreteit lásd a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikációi” című részben. A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az optimális

hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikációi” részben).

- A megadott főzőzónától kisebb átmérőjű edények csak a főzőzóna által generált teljesítmény egy részét kapják meg, ami lassabb hevítést eredményez.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

8.2 Zajok működés közben



A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást. A főzőedények zaja a főzőedény anyagától és a teljesítményszinttől függően változhat.

Főzőedényekhez kapcsolódó zajok:

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- füttyülő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:

- kattintás: elektromos kapcsolás történik
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

8.3 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége kikapcsol, mielőtt megszólal a visszaszámláló. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.

8.4 Egyszerűsített főzési útmutató

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem

lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tipp
1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése; vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
2	Könnyű omlott és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés fél-idejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Párolt zöldség, hal, hús.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során.
4 - 5	Párolt burgonya és más zöldségek.	20 - 60	Az edény alját töltsse fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Szükség esetén fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

8.5 Javaslatok és tanácsok a SenseFry funkcióhoz

A táblázat az egyes SenseFry szintekhez tartozó élelmiszerekre hoz példát. Az olajban süthető étel mennyisége, vastagsága, minősége és hőmérséklete (pl. fagyasztott)

befolyásolja a beállított SenseFry szintet. Válassza ki a hőfokot az étel típusa, a főzési preferenciák és a használt főzőedény alapján.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

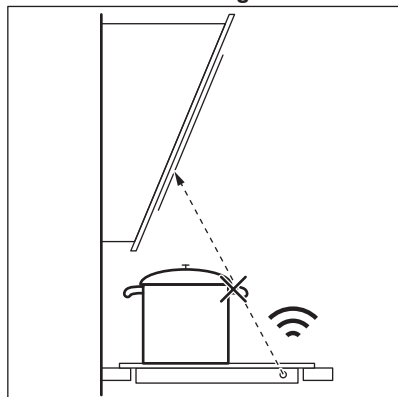
Ételek		SenseFry szint
Tojás	Omlett, tükörtojás	Alacsony
	Rántotta	Közepes
Hal	Halfilé, halrudacsok, tenger gyümölcsei	Közepes
Hús	Hamburger, húsgolyók, kotlett, csirkemell, pulykamell, hússzelet, filé, steak (közepesen / jól átsütve), sült kolbász	Közepes
	Steak (véresen), darált hús	Magas
Zöldségek	Sült burgonya (nyersen)	Alacsony
	Sült burgonyapogácsák, zöldségek	Közepes

8.6 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, miközben a Hob²Hood be van kapcsolva.

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő Electrolux

páraelszívóknak  szimbólummal kell rendelkezniük.

9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcok vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához használjon megfelelő tisztítószert.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.

FIGYELMEZTETÉS!

Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

9.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehült:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Karcmentes tisztítószerszel és nedves ronggyal tisztítsa meg a főzőlapot. Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha ronggyal.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

10. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Szünet működik.	Lásd a „Szünet” című részt.
	Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelen.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A maximális hőfok nem állítható be a főzőzónák egyikére.	A többi zóna a lehetséges maximális energiameennyiséget igényli. A főzőlap normálisan működik.	Csökkentse a hőfokbeállítást az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál. Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a  érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A Hob ² Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelen.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
	Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet.	Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót.
A kezelőpanel használat közben felforrósodik.	A főzőedény túl nagy, vagy túl közel helyezte a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
A szimbólum feletti visszajelző  megjelenik.	Gyermekbiztonsági eszköz vagy Funkciózár működik.	Lásd a „Gyermekbiztonsági eszköz” és a „Funkciózár” című részt.
A kezelősáv villog.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve, vagy a főzőzónát az edény nem fedi le teljesen.	A főzőedényt úgy helyezze a főzőzónára, hogy teljesen lefedje azt.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A hevítés hosszú ideig tart.	A főzőedény túl kicsi, és csak egy részét kapja meg a főzőzóna által generált teljesítménynek.	Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikációi” részben).
F és I egyszerre jelenik meg.	A teljesítmény túl alacsony a nem megfelelő főzőedény miatt, vagy az edény üres.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” és a „Műszaki adatok” c. fejezetet. Ne kapcsolja be a főzőzónát, ha a rajta levő edény üres.
F és P egyszerre jelenik meg.	Az edény üres, vagy a víztől eltérő folyadékot, pl. olajat tartalmaz.	Ne használja a funkciót víztől eltérő folyadékokkal.
F és S egyszerre jelenik meg.	Túl sok vagy túl kevés víz van az edényben. Víz és burgonya helyett más ételt főzött. A forráspont ezért időben eltolódott, és a SenseBoil® funkció nem tudott megfelelően működni.	A SenseBoil® funkcióval kizárólag vizet és burgonyát forraljon. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
Hangjelzés hallható, a LO főlötti visszajelzők villognak, és a SenseBoil® funkció nem indul el.	Egyik főzőzóna sem áll készen a SenseBoil® funkció használatára. A kiválasztott főzőzónák még némi maradék hővel rendelkeznek, vagy még használatban vannak.	Fejezze be a korábbi főzési műveletet, és válasszon egy maradék hőtől mentes, szabad főzőzónát.
A(z) SenseBoil® / SenseFry funkció nem működik.	A főzőlap teljesítménye túl alacsony.	Állítsa a teljesítményszintet magasabb értékre. Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára. Lásd „Az első használat előtt” > „Teljesítménykorlátozás” című részt.
E és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a E jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.

10.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket,

az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

11. MŰSZAKI ADATOK

11.1 Adattábla

Modell EIS67453:
Típus: 62 B4A 01 AA
Indukció 7.35 kW
Sorozatszám
ELECTROLUX

Termékszám (PNC) 949 599 286 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Készült: Németország
7.35 kW



11.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	Power-Boost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	1800	2800	10	145 - 180

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális hőátadás és főzési eredmény érdekében a főzőzóna méretéhez hasonló

átmérőjű főzőedényt használjon (a maximális főzőedény-átmérőt a táblázatban találja). Ne használjon a főzőzóna átmérőjénél nagyobb főzőedényeket.

12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

12.1 Termékismertető az EU Ecodesign rendelete vonatkozásán

Modellazonosító	EIS67453	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Jobb első Jobb hátsó	14.5 cm 18.0 cm
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Bal első	H 22.25 cm Sz 21.8 cm

A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Bal hátsó	H 22.25 cm Sz 21.8 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	184.4 Wh/kg
	Bal hátsó	184.4 Wh/kg
	Jobb első	181.7 Wh/kg
	Jobb hátsó	174.5 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		181.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

12.2 Energiatakarékosság



A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

12.3 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0.3 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	2 perc

13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Laipni lūdzam Electrolux! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	205
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	207
3. UZSTĀDĪŠANA.....	209
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	211
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	213
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	213
7. PAPILDU FUNKCIJAS.....	218
8. IETEIKUMI UN PADOMI.....	221
9. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	224
10. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	224
11. TEHNISKIE DATI.....	227
12. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	227
13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	228

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 paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga (pat automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- **UZMANĪBU!** Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Montavimas

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un 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 nozāgētās skapiša 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 izvilkīt, 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 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezmē .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīgzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai

pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

- Ja kontaktlīgzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ja E3 kods parādās ekrānā, nekavējoties atvienojiet plīts virsmu un pārbaudiet, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vāku uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.

- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkaršēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmēt.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa, lai izvairītos no apdegumu riska.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai.

Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.6 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- 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 plītis

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

3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plītis virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķēsgriezumam atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

⚠ UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

⚠ UZMANĪBU!

Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

⚠ UZMANĪBU!

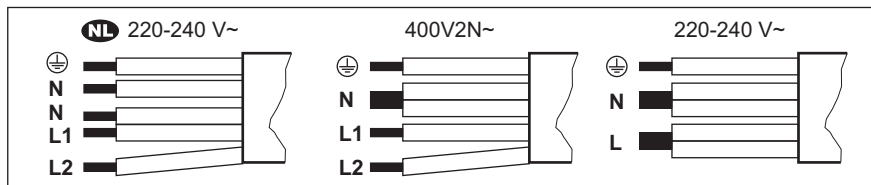
Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzdeva.

Vienfāzes pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uzdevu no melnās, brūnās un zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no brūnās, melnās un zilās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzdevu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).
5. Savienojiet divu zilo vadu galus.
6. Izmantojiet jaunu vada gala uzdevu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).

Divfāzu pieslēgums

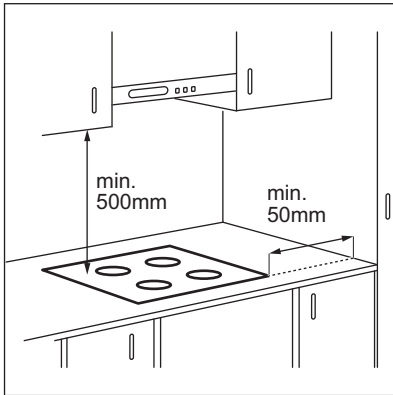
1. Atvienojiet kabeļa gala uzdevu no zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzdevu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



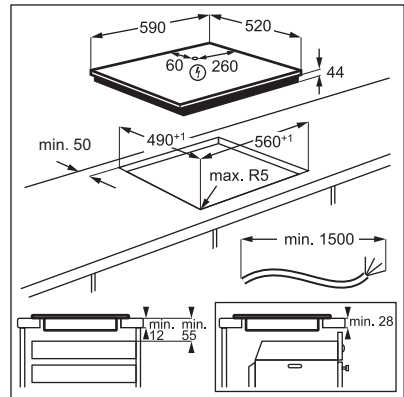
NL 220 - 240 V~	Divfāzu pieslēgums 400 V2N~	Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² vai 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² vai 3 x 4 mm ²
Dzeltens — zaļš	Dzeltens — zaļš	Dzeltens — zaļš
N Zils un zils	N Zils un zils	N Zils un zils
L1 Melns	L1 Melns	L Zils un zils
L2 Brūns	L2 Brūns	L Melns un brūns

3.4 Montāža

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.



Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.



Meklējiet video pamācību “Electrolux indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

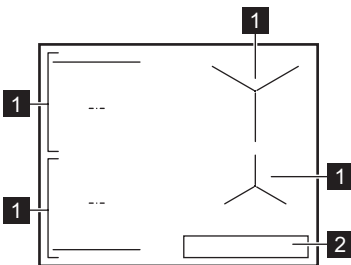


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums

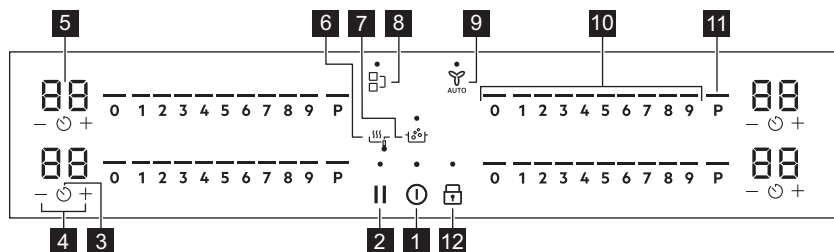


- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis



Detalizētu informāciju par gatavošanas zonu izmēriem skatiet sadaļā "Tehniskie dati".

4.2 Vadības paneļa izkārtojums




Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
1	Ieslēgts / Izslēgts	Lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.
2	Pauze	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
3	Taimeris	Funkcijas iestatīšana.
4	-	Paildzina vai saīsina laiku.
5	Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
6	SenseFry	SenseFry. Lai ceptu ar automātiski kontrolētām sildīšanas pakāpēm, kas paredzētas dažādiem pārtikas veidiem.
7	SenseBoil®	SenseBoil®. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvārtos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts.
8	Bridge	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
9	Hob [®] Hood	Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu.
10	Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.
11	PowerBoost	Lai ieslēgtu funkciju.
12	Blokētājs / Bērnu drošības sistēma	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.

4.3 Displeja indikatori

Indikators	Apraksts
+ cipars	Radušies darbības traucējumi.

Indikators	Apraksts
	OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpināt gatavošanu / uzturēt siltumu / atlikušais siltums.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

BRĪDINĀJUMS!







Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Jaudas ierobežojums

Jaudas ierobežojums nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.

Plīts ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni pēc noklusējuma.

Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:

1. Ieejiet izvēlnē, nospiediet un turiet nospiešanu  3 sekundes. Tad nospiediet un turiet nospiešanu .
2. Nospiediet  taimera priekšpusē līdz parādās P.
3. Nospiediet  /  taimera priekšpusē, lai iestatītu jaudas līmeni.
4. Nospiediet , lai izietu.

Jaudas līmeņi

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

UZMANĪBU!

Pārlicinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

UZMANĪBU!

Ja jaudas līmenis ir 2000 W vai zemāks, jūs nevarat aktivizēt SenseBoil® / SenseFry.


- P73 – 7350 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W
- P35 – 3500 W
- P40 – 4000 W
- P45 – 4500 W
- P50 – 5000 W
- P60 – 6000 W

6. IKDIENAS LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizācija un deaktivizācija

Turiet nospiešanu , lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.

6.2 Katlu noteikšana

Šī funkcija norāda gatavošanas trauku atrašanos uz plīts virsmas un deaktivizē gatavošanas zonas, ka gatavošanas laikā attiecīgajā gatavošanas zonā netiek konstatēta gatavošanas trauka klātesamība.

Novietojot gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas pirms karsēšanas iestatījuma atlasīšanas, vadības joslā iedegas indikators virs atzīmes 0.

Noņemot gatavošanas trauku no aktivizētas gatavošanas zonas un īslaicīgi novietojot to citviet, sāk mīgot virs attiecīgās vadības joslas esošie indikatori. Nenovietojot gatavošanas trauku atpakaļ uz aktivizētās gatavošanas zonas 120 sekunžu laikā, attiecīgā gatavošanas zona tiek automātiski deaktivizēta.

Lai atsāktu gatavošanu, novietojiet gatavošanas trauku atpakaļ uz gatavošanas zonām, pirms beidzas norādītais gaidīšanas laiks.

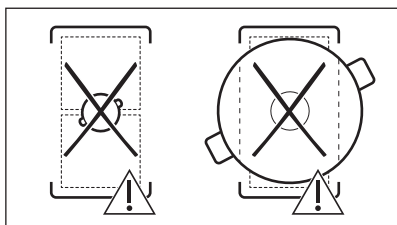
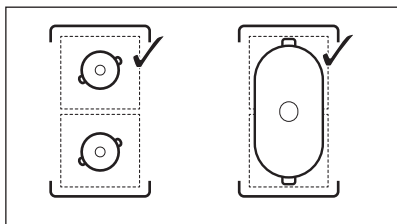
6.3 Gatavošanas zonu lietošana

Lieciet ēdiena gatavošanas traukus izvēlētās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.

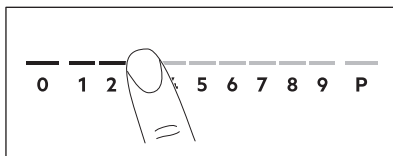


Lai nodrošinātu optimālu siltumpārneši, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīts virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi.

Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus, izmantojot Bridge funkciju. Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, taču ne pāri zonas apzīmējumam. Ja ēdiena gatavošanas trauks atrodas starp abiem centriem, funkcija Bridge netiks aktivizēta.



6.4 Karsēšanas iestatījums



1. Nospiediet vēlamo karsēšanas iestatījumu vadības joslā. Iepriekš norādītie indikatori virs vadības joslas parādās līdz atlasītajam karsēšanas iestatījuma līmenim.
2. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

6.5 PowerBoost

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.



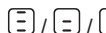
Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarities **P**

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

6.6 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)


⚠ BRĪDINĀJUMS!

 Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

 — turpināt gatavošanu,

 — siltuma uzturēšana,

 — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.





Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.




6.7 Taimera iespējas



Laika atskaites taimeris

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

Iestatiet atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu un pēc tam iestatiet funkciju.

1. Nospiediet . Taimera displejā parādās 00.
2. Nospiediet  vai , lai iestatītu laiku (00–99 minūtes).
3. Nospiediet , lai iedarbinātu taimerī, vai uzgaidiet 3 sekundes. Taimeris sāk laika atskaiti.

Lai mainītu laiku: atlasiet gatavošanas zonu ar  un nospiediet  vai .



Lai deaktivizētu funkciju: atlasiet gatavošanas zonu ar  un nospiediet . Atlikušais laiks tiek skaitīts atpakaļ līdz 00.



Kad beidzas taimera laika atskaite, atskan skaņas signāls un mirgo 00. Gatavošanas zona tiks deaktivizēta. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu un mirgojošos ciparus.

Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā. Karsēšanas iestatījums rāda 00.

1. Nospiediet .

2. Nospiediet  vai , lai iestatītu laiku. Kad beidzas taimera laika atskaite, atskan skaņas signāls un mirgo 00. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu un mirgojošos ciparus.

Lai deaktivizētu funkciju: nospiediet  un . Atlikušais laiks tiks skaitīts atpakaļ līdz 00.

6.8 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām. Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo strāvas apjomu (skatiet tehnisko datu plāksnīti), gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Prioritāte vienmēr tiek piešķirta pirmās atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumam. Atlikusi jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši atlases kārtībai.
- Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības josla iemirgojas un rāda maksimālos iespējamās karsēšanas iestatījumus.
- Uzgaidiet, līdz displejs pārstāj mirgot, vai samaziniet pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karstuma iestatījumu. Gatavošanas zonas turpinās darboties samazinātā karstuma iestatījumā. Nepieciešamības gadījumā varat manuāli mainīt gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumus.

6.9 SenseFry



Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdiena cepšanai. Plīts virsma uztur attiecīgo temperatūru gatavošanas laikā. Jūs varat izvēlēties vienu no trim SenseFry līmeņiem: zems (2), vidējs (5), augsts (8). Tiklīdz siltuma iestatījums ir iestatīts, nav nepieciešams regulēt temperatūru manuāli.

⚠ UZMANĪBU!


Izmantojiet tikai aukstus ēdiena gatavošanas traukus. Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet pannu ar eļļu / taukvielām uz vienas no gatavošanas zonām kreisajā pusē. Jūs varat izmantot vienu gatavošanas zonu vai apvienot abas gatavošanas zonas, izmantojot Bridge.

Ja novietojat vienu katlu tikai uz vienas gatavošanas zonas, funkcija aktivizējas automātiski.

2. Pieskarities pie , lai aktivizētu plīts virsmu.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarities pie .

Iedegas indikatora virs simbola . Siltuma iestatījums ir iestatīts uz 2 pēc noklusējuma.

4. Izvēlieties cepšanas līmeni, vairākkārt nospiežot .

Katrai gatavošanas zonai, kuru jūs pašlaik varat lietot ar funkciju, virs izvēlētā līmeņa parādās mirgojošs indikators.

5. Pieskarities jebkurā vietā uz izvēlētās gatavošanas zonas slīdņa. Jūs varat pielāgot SenseFry līmeni, nospiežot vienu no attiecīgajiem siltuma iestatījumiem, kā attēlots tabulā tālāk.

SenseFry jau- das līmenis	Siltuma iestati- juma līmeņi
Zems	2
Vidējs	5
Augsts	8

Funkcija aktivizējas.


Kad funkcija ieslēdzas, indikatori virs slīdņa iedegas un sākas animācija.

i

Nenovietojot katlu uz nevienas no gatavošanas zonām 5 sekunžu laikā, funkcija deaktivizējas automātiski.

6. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Pannai sasniedzot paredzēto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Tagad varat ieliet eļļu un ievietot ēdienu pannā.

Lai izslēgtu funkciju, nospiediet 0 vadības joslā vai nospiediet .

Ja iestatāt Laika atskaites taimeris vienai no gatavošanas zonām un iestatītais laiks beidzas pirms tiek sasniegta paredzētā temperatūra, funkcija izslēdzas automātiski.

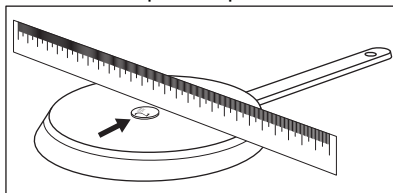
Padomi un ieteikumi

- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas un/vai lielas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojiet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.
- Neizmantojiet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarst un tikt sabojāti.

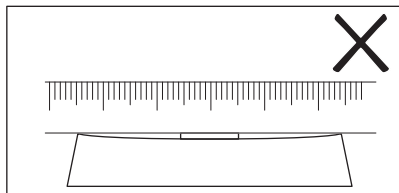
Pareizo pannu izvēle SenseFry funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni. Pārbaudiet, vai panna ir pareiza:

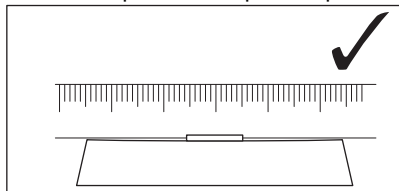
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



- a. Panna neder, ja varat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



b. Panna der, ja nevarat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



6.10 SenseBoil®

Funkcija automātiski noregulē ūdens temperatūru, lai tas nepārvārtos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts.



Ja gatavošanas zonai, kuru vēlaties lietot, ir atlikušais siltums (☐ / ☐ / ☐), atskan skaņas signāls un funkcija neaktivizējas. Funkcija nedarbojas ar nepiedegošiem ēdiena gatavošanas traukiem.



UZMANĪBU!

Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem. Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Ar aukstu ūdeni piepildītus katlus (1–5 l ūdens) novietojiet uz pieejamām gatavošanas zonām, kurām vēlaties aktivizēt funkciju.

Ja novietojat vienu katlu tikai uz vienas gatavošanas zonas, funkcija aktivizējas automātiski.

2. Pieskarieties pie ①, lai aktivizētu plīts virsmu.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie ①.

Virs gatavošanas zonām, kuras jūs pašlaik varat lietot ar funkciju, parādās mirgojošs indikators P.

4. Pieskarieties jebkurā vietā uz izvēlētās gatavošanas zonas slīdņa.

Funkcija aktivizējas.

Kad funkcija ieslēdzas, indikatori virs slīdņa iedegas un sākas animācija.



Nenovietojot katlu uz nevienas no gatavošanas zonām 5 sekunžu laikā, funkcija deaktivizējas automātiski.

Kad ūdens sāk vārīties, no plīts virsmas atskan skaņas signāls, un sildīšanas pakāpe automātiski pāriet uz noklusējuma gatavošanas uz lēnas uguns līmeni.

Lai izslēgtu funkciju pirms ūdens sācis vārīties, pieskarieties ① vai 0.

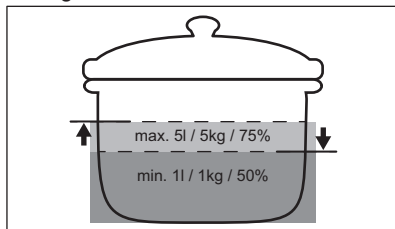
Lai izslēgtu funkciju, kad ūdens sācis vārīties, pieskarieties slīdņim un noregulējiet sildīšanas pakāpi manuāli.

Aktivizējot Pauze vai noņemot katlu, funkcija izslēdzas.

Iestatot Laika atskaites taimeris vienai no gatavošanas zonām un ja iestatītais laiks beidzas pirms ūdens sācis vārīties, funkcija izslēdzas automātiski.

Padomi un ieteikumi

- Funkcija vislabāk ir piemērota, lai uzvārītu ūdeni un kartupeļus.
- Funkcija var nedarboties pareizi, izmantojot tējkannas vai espresso katliņus.
- Uzpildiet pusi vai trīs ceturtdaļas katla ar aukstu krāna ūdeni, atstājot tukšus 4 cm no katla augšas. Nelietojiet mazāk kā 1 l un vairāk nekā 5 l ūdens. Ūdens (vai ūdens un kartupeļu) kopējam svaram jābūt 1–5 kg robežās.



- Lai panāktu vislabākos rezultātus, vāriet tikai veselus, nemizotus vidēja izmēra kartupeļus. Nesalieciet kartupeļus pārāk blīvi.
- Uzsildīšanas fāzes laikā izvairieties no aktīvas citu katlu maisīšanas un paralēliem gatavošanas procesiem (piem., cepšanas vai vārīšanas) uz citām gatavošanas zonām.
- Centieties neradīt ārējas vibrācijas (piem., lietojot blenderi vai novietojot mobilo tālruni blakus plīts virsmai), kad darbojas funkcija.
- Atkarībā no ēdiena veida un gatavošanas traukiem var pielāgot sildīšanas pakāpi, kad ūdens sācis vārīties.
- Kad ūdens sācis vārīties, pievienojiet sāli.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu elektroenerģiju.



6.11 Izvēlnes struktūra




Tabulā redzama pamata izvēlnes struktūra.

Lietotāja iestatījumi

Simbols	Iestatījums:	Iespējamās opcijas
b	Skaņa	Ieslēgts / Izslēgts (–)
P	Jaudas ierobežojums	15 - 73
H	Režīms AUTO	0 - 6

Simbols	Iestatījums:	Iespējamās opcijas
E	Brīdinājumu / kļūdu vēsture	Neseno brīdinājumu / kļūdu saraksts.

Lai ieiētu lietotāja iestatījumos: nospiediet un turiet nospiešanu  3 sekundes. Pēc tam nospiediet un turiet nospiešanu . Iestatījumi parādās taimerī, kas atrodas pa kreisi no gatavošanas zonām.

Pārvietošanās pa izvēlni: izvēlni veido iestatījumu simbols un vērtība. Simbols iedegas aizmugurējā taimerī, bet vērtība parādās priekšējā taimerī. Lai pārvietotos pa iestatījumiem, priekšējā taimerī nospiediet . Lai mainītu iestatījuma vērtību, priekšējā taimerī nospiediet  vai .

Lai izietu no izvēlnes: nospiediet .


OffSound Control

Jūs varat ieslēgt/izslēgt skaņas signālus sadaļā Izvēlne > Lietotāja iestatījumi.



Skatīt sadaļu "Izvēlnes struktūra".

Kad skaņas signāli ir izslēgti, signāli joprojām atskan, kad:

- jūs skarat ;
- beidzas taimerī iestatītais laiks,
- jūs nospiežat neaktīvu simbolu.

7. PAPILDU FUNKCIJAS

7.1 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

- visas gatavošanas zonas ir deaktivizētas,
- jūs neiestatāt nevienus karsēšanas iestatījumus vai ventilatora darbības ātruma iestatījumus pēc plīts virsmas ieslēgšanas,
- izlejat vai novietojat kādu priekšmetu uz vadības paneļa ilgāk nekā 10 sekundes (piemēram, pannu, divieli u.c.). Atskan signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta.

Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.

- ierīce pārmērīgi sakarst (piemēram, kad katls ir izvārtījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika plīts virsma izslēdzas.

Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura ierīce izslēdzas:

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 4	5 stundām
5	4 stundām
6 - 9	pusotra stunda



Izmantojot SenseFry, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundas.

7.2 Pauze

Šī funkcija visas darbojošās gatavošanas zonas iestata zemākajā karsēšanas pakāpē.

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

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

1. Lai aktivizētu funkciju, nospiediet . Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

2. Lai izslēgtu funkciju, nospiediet . Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

7.3 Bloķētājs

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērš nejaušu sildīšanas iestatījuma.

Vispirms iestatiet karstuma iestatījumu.

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet .

Lai izslēgtu funkciju, atkārtoti nospiediet .



Funkcija tiek deaktivizēta, izslēdzot plīts virsmu.

7.4 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas.

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet . Neiestatiet nekādus karsēšanas iestatījumus.

Turiet nospiestu 3 sekundes, līdz iedegas

indikators virs simbola. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot .



Kad plīts virsma tiek izslēgta, funkcija joprojām ir aktīva. Indikators virs ir ieslēgts.

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet .

Neiestatiet nekādus karsēšanas iestatījumus.

Turiet nospiestu 3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot .

Gatavošana ar ieslēgtu funkciju: nospiediet

, pēc tam turiet nospiestu 3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Jūs variet izmantot plīts virsmu. Kad izslēdzat plīts virsmu ar , funkcija darbojas atkal.

7.5 Bridge



Funkcija darbojas, kad katls nosedz divu zonu centrus. Lai iegūtu papildu informāciju par pareizu gatavošanas trauku novietošanu, skatiet sadaļu "Gatavošanas zonu lietošana". Funkcija nedarbojas, kamēr strādā SenseBoil®.

Šī funkcija apvieno divas kreisās puses gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena zona.

Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no kreisās puses gatavošanas zonām.

Lai ieslēgtu funkciju: nospiediet . Lai iestaītu vai mainītu sildīšanas iestatījumus, pieskarieties vienam no vadības sensoriem.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties pie . Gatavošanas zonas darbojas atsevišķi.

7.6 Hob²Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu ņemot

režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli, izmantojot plīts virsmu.



Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji ir aktivizēta. Gadījumā, ja tā ir deaktivizēta, aktivizējiet to pirms funkcijas izmantošanas. Papildinformācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Funkcijas automātiska darbināšana

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestāfita uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

Automātiskie režīmi

	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana ¹⁾	Cepšana ²⁾
H0	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1	Ieslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 3)	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H3	Ieslēgts	Izslēgts	1. ventilatora ātrums
H4	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H5	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums
H6	Ieslēgts	2. ventilatora ātrums	3. ventilatora ātrums

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

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

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

Automātiskā režīma maiņa

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Nospiediet 3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.

3. Nospiediet 3 sekunžu garumā.
4. Pāris reizes piespiediet , līdz iedegas H.
5. Piespiediet taimera vadīklas , lai izvēlētos automātisko režīmu.



Lai darbinātu tvaika nosūcēju tieši no tvaika nosūcēja paneļa, deaktivizējiet funkcijas automātisko režīmu.



Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

Ventilatora ātruma manuāla darbināšana

Funkciju var darbināt arī manuāli. Lai to izdarītu, piespiediet kad plīts virsma ir ieslēgta. Tas deaktivizē funkcijas automātisko darbināšanu un ļauj manuāli mainīt ventilatora ātrumu. Nospiežot , jūs paaugstināt ventilatora ātrumu par vienu līmeni. Sasniedzot intensīvo līmeni un nospiežot vēlreiz , jūs iestatīsiet ventilatora ātrumu uz 0, kas deaktivizēs tvaika nosūcēja ventilatoru. Lai atkal iedarbinātu ventilatoru ar ventilatora ātrumu 1, piespiediet .



Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbināšanu, izslēdziet plīts virsmu un ieslēdziet to vēlreiz.

Apgaismojuma ieslēgšana

Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.



Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

8. IETEIKUMI UN PADOMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ēdiena gatavošanas trauki

i

Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Lai novērstu pārkaršanu un uzlabotu zonu veiktspēju, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biežākiem un plakanākiem.
- Funkcijai SenseFry lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.
- Pirms ēdienu gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai trauku pamatnes būtu tīras un sausas.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilktu un nebīdītu ēdiena gatavošanas traukus pa stikla malām un stūriem jo tādējādi stikla virsma var iepļīst vai sabojāties.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram. Sk. sadaļu "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdiena gatavošanas trauku izmērus. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētajās gatavošanas zonas centrā.

- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
 - Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par norādīto saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas, kas noved pie lēnākas karsēšanas.
 - Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.

i

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

8.2 Trokšņi darbības laikā:

i

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi. Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi var atšķirties dažādiem materiāliem un pie dažāda jaudas līmeņa.

Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi:

- 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;

Plīts trokšņi:

- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

8.3 Ēko Timer (Eko taimeris)

Lai ietaupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildelements tiek deaktivizēts pirms laika atskaites signāla atskaņošanas. Darbības laika un laika atskaites laika atšķirība ir atkarīga no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

8.4 Vienkāršotas gatavošanas norādes

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.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu 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.
3 - 4	Dārzenų, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.
4 - 5	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeņi.	20 - 60	Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidrums, plus sastāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šņicele, sīteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet, kad nepieciešams.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet, kad nepieciešams.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
P	Lielā ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.		

8.5 Funkcijas SenseFry izmantošanas padomi un ieteikumi

Tabulā tālāk redzami produktu piemēri katram SenseFry līmenim. Pannā cepamo pārtikas produktu daudzums, biežums, kvalitāte un temperatūra (piem., saldēti) ietekmē iestatāmo SenseFry līmeni.

Izvēlieties sildīšanas iestatījuma līmeni atkarībā no ēdiena veida, jūsu gatavošanas vēlmēm un izmantotajiem ēdiena gatavošanas traukiem.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

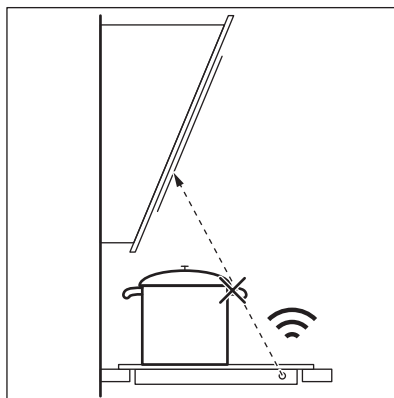
Ēdiens		SenseFry līmenis
Olas	Omlete, ceptas olas	Zems
	Olu kultenis	Vidējs
Zivis	Zivju fileja, zivju pirkstiņi, jūras veltes	Vidējs
Gaļa	Hamburgers, kotletes, sitenis, vistas krūtiņa, tītara krūtiņa, eskalops, fileja, steiks vidējs/labi izcepts, ceptas desiņas	Vidējs
	Steiks (jēls), maltā gaļa	Augsts
Dārzeni	Cepti kartupeļi (svaigi)	Zems
	Ceptas kartupeļu pankūkas, dārzeni	Vidējs

8.6 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.



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

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood

Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. Electrolux tvaika nosūcējiem, kas darbojas ar šo funkciju, jābūt apzīmētiem ar

simbolu  AUTO.

9. APKOPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.

BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

9.2 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.



10. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA










BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Darbojas Pauze.	Skatīt sadaļu "Pauze".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Notīriet vadības paneli.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektrīķim pārbaudīt pieslēgumu.
Neizdodas iestatīt maksimālo karsēšanas pakāpi kādai no gatavošanas zonām.	Pārējās zonas patērē maksimāli pieejamo jaudu. Plīts virsma darbojas pareizi.	Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas pakāpi. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavīsam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nedarbojas Hob ² Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
	Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu.	Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli.
Vadības panelis kļūst pārāk karsts, lai tam pieskartos.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības panelim.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iedegas indikators virs simbola  .	Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs.	Skatīt sadaļu "Bērnu aizsardzības ierīce" un "Bloķēšana".
Mirgo vadības josla.	Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks vai gatavošanas zona nav pilnībā nosepta.	Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti indukcijas plīts virsmām. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par ma- zu un saņem tikai daļu no gatavoša- nas zonas ģenerētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltumpāme- si, lietojiet ēdiena gatavošanas trau- kus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavoša- nas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
 un  parādās vienlaicīgi.	Jauda ir pārāk zema, jo ēdiena gata- vošanas trauki ir nepiemēroti vai katls ir tukšs.	Izmantojiet piemērota veida gatavoša- nas traukus. Skatiet sadaļas "Padomi un ieteikumi" un "Tehniskie dati". Neaktivizējiet zonu, ja uz tās ir novie- tots tukšs trauks.
 un  parādās vienlaicīgi.	Katls ir tukšs vai satur šķidrumu, kas nav ūdens, piem., eļļu.	Nelietojiet funkciju ar šķidrumiem, kas nav ūdens.
 un  parādās vienlaicīgi.	Katlā ir pārāk daudz vai pārāk maz ūdens. Jūs vārijāt produktus, kas nav ūdens un kartupeļi. Vārišanās punkts tika pārvietots laikā, un SenseBoil® ne- varēja pienācīgi darboties.	Izmantojiet funkciju SenseBoil® tikai ūdens un kartupeļu vārīšanai. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
Atskan skaņas signāls, iemirgo- jas indikatori virs  , taču ne- aktivizējas SenseBoil®.	Neviena no gatavošanas zonām nav gatava darboties ar SenseBoil®. Ga- tavošanas zonās, kuras vēlaties iz- mantot, ir atlikušais siltums vai tās joprojām tiek izmantotas.	Pabeidziet gatavot iesākto un izvēlie- ties brīvu gatavošanas zonu, kurā nav atlikušā siltuma.
SenseBoil® / SenseFry nedarbo- jas.	Plīts virsmas jaudas līmenis ir pārāk zems.	Iestatiet augstāku jaudas līmeni. Pār- liecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas" > "Jaudas ierobežojums".
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

10.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar
ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.
Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos
datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt
plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai

izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs
pieejama bez maksas arī garantijas perioda
laikā. Informācija par garantijas periodu un
pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas
grāmatīnā.

11. TEHNISKIE DATI

11.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIS67453
Veids 62 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 599 286 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW



11.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	1400	2500	4	125 - 145
Labā aizmugurē	1800	2800	10	145 - 180

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

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi un gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena

gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts tabulā). Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

12. ENERGOEFEKTIVITĀTE

12.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	EIS67453	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apālo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Labā priekšā Labā aizmugurē	14.5 cm 18.0 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā priekšā	G 22.25 cm P 21.8 cm

Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā aizmugurē	G 22.25 cm P 21.8 cm
Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	184.4 Wh/kg
	Kreisā aizmugurē	184.4 Wh/kg
	Labā priekšā	181.7 Wh/kg
	Labā aizmugurē	174.5 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		181.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.

12.2 Enerģijas taupīšana


Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.


- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

12.3 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0.3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

13. 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.

Jus sveikina „Electrolux“! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikdžių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	229
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	231
3. MONTAVIMAS.....	233
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	235
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	237
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	237
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	242
8. NAUDINGI PATARIMAI.....	244
9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	247
10. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	248
11. TECHNINIAI DUOMENYS.....	250
12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	251
13. APLINKOS APSAUGA.....	252

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, net kai naudojate automatinėmis funkcijomis. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- DĖMESIO! Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.

- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:

- Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
- Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros pajungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksma, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spausdinką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliojantį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą.

Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.

- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Ekране pamatę E3 kodą nedelsdami atjunkite kaitlentę nuo elektros maitinimo ir patikrinkite, ar elektros laidų jungtis bei tinklo įtampa.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm

atstumu nuo veikiančių indukcinų kaitviečių.

- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sproginimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sproginimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų.
- Nedėkite karšto indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo

3. MONTAVIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.6 Utilizavimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisieki su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjunkite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės.

Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su laidu galima jungti tik į.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite tokio tipo kabelį: H05V2V2-F gali veikti 90 °C arba aukštesnės temperatūros aplinkoje. Kiekvienas kabelio laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

⚠️ DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

⚠️ DĖMESIO

Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

⚠️ DĖMESIO

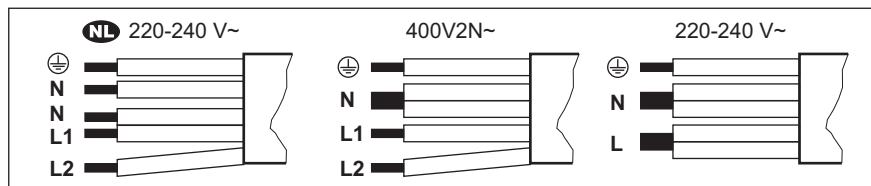
Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

1. Nuo juodo, rudo ir mėlyno laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo, juodo ir mėlyno laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).
5. Sujunkite dviejų mėlyno laidų galus.
6. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).

Dvifazė jungtis

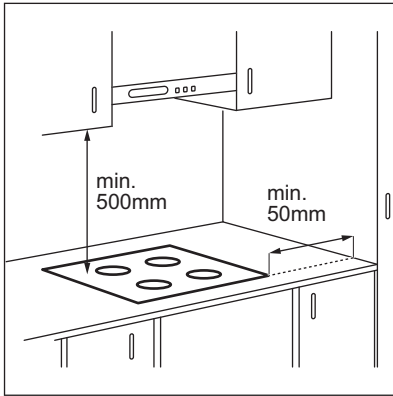
1. Nuo mėlyno laido nuimkite galinę movą.
2. Mėlyno laido galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite dviejų mėlyno laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



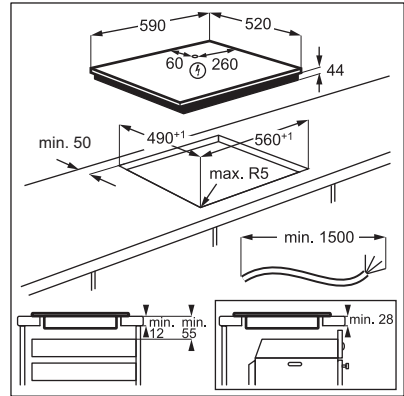
NL 220 - 240 V~	Dvifazė jungtis: 400 V2N~	Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² arba 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² arba 3 x 4 mm ²
Žalias-geltonas	Žalias-geltonas	Žalias-geltonas
N Mėlynas ir mėlynas	N Mėlynas ir mėlynas	N Mėlynas ir mėlynas
L1 Juodas	L1 Juodas	L Juodas ir rudas
L2 Rudas	L2 Rudas	

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijoje nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventilacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „Electrolux“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



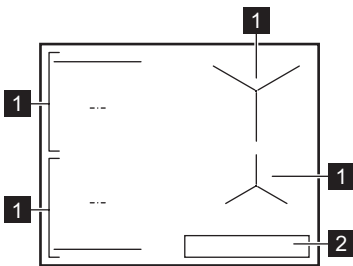
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas

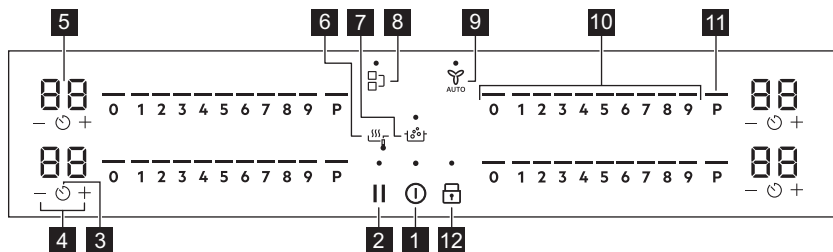


- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis



Daugiau informacijos apie kaitviečių dydžius rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

Jutiklio laukas	Funkcija	Aprašymas	
1		Ijungta / Išjungta	Ijungia ir išjungia prietaisą.
2		Pauzė	Ijungia ir išjungia funkciją.
3		Laikmatis	Nustatyti funkciją.
4		-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
5		Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
6		SenseFry	SenseFry. Kepti įvairius patiekalus su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais.
7		SenseBoil®	SenseBoil®. Kad pasiekus virimo tašką, vandens temperatūra būtų reguliuojama automatiškai ir neviršytų reikiamos.
8		Bridge	Ijungia ir išjungia funkciją.
9		Hob²Hood	Ijungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą.
10		Valdymo juosta	Nustato kaitinimo lygį.
11		PowerBoost	Ijungia funkciją.
12		Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas	Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.

4.3 Ekranų indikatoriai

Indikatorius	Aprašymas
+ skaičius	Gedimas.
	OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius): tęsti maisto ruošimą / palaukti šilumą / likutinę kaitrą.

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!







Žr. saugos skyrius.

5.1 Galios apribojimas

Galios apribojimas apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybių ribose, kaitlentė sunaudoja energijos.

Kaitlentė automatiškai nustatys didžiausią įmanomą galią.

Galiai padidinti arba sumažinti:

1. Atidarykite meniu: paspauskite  ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada, paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
2. Priekiniame laikmatyje paspauskite  kelis kartus, kol pamatysite **P**.
3. Priekiniame laikmatyje paspauskite  / , kad parinktumėte galią.
4. Paspauskite , kad išeitumėte.

Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

DĖMESIO

Įsitikinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų.

DĖMESIO

Jeigu galios lygis yra 2 000 W arba žemesnis, SenseBoil® / SenseFry įjungti negalėsite.


- P73–7350 W
- P15–1500 W
- P20–2000 W
- P25–2500 W
- P30–3000 W
- P35–3500 W
- P40–4000 W
- P45–4500 W
- P50–5000 W
- P60–6000 W

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite  ir palaikykite.

6.2 Prikaistuvio aptikimas

Ši funkcija aptinka ant viryklės pastatytą prikaistuvį, o jei maisto gaminimo metu ji neaptinka nei vieno prikaistuvio – išjungia kaitvietes.

Jeigu ant kaitvietės pastatysite prikaistuvį nepasirinkę kaitros, valdymo juostoje virš 0 išijungis indikatorius.

Jeigu nuimsite prikaistuvį nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos valdymo juostos pradės mirksėti

indikatoriai. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite prikaistuvio atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungs.

Jei norite tęsti maisto gaminimą, padėkite prikaistuvį atgal ant kaitvietės per nurodytą laiką.

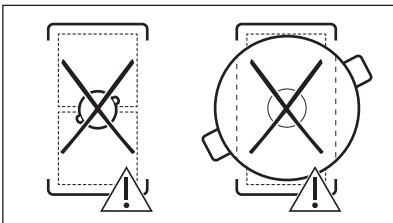
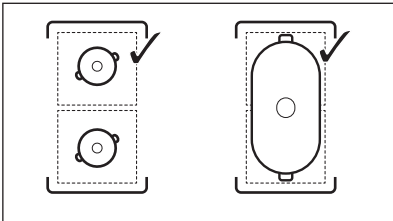
6.3 Kaitviečių naudojimas

Prikaistuvį uždėkite ant pasirinktos kaitvietės centro. Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie gaminimo indo dugno dydžio.

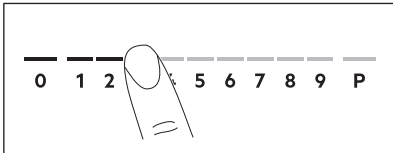


Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietes dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar prikaistuvis tinkamas naudoti ant indukcinio kaitlenčio. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

Naudodamiesi funkcija Bridge galite apjungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliame prikaistuvyje. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už kaitviečių sričių žymėjimo. Jeigu prikaistuvis yra tarp dviejų centrų, funkcija Bridge nebus įjungta.



6.4 Kaitros parinktis



1. Valdymo juostoje pasirinkite pageidaujimą karščio nustatymą. Indikatoriai virš valdymo juostos įsiziębs iki pasirinkto kaitinimo lygio.
2. Jei kaitvietę norite išjungti, paspauskite 0.

6.5 PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinį kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.






Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei: palieskite **P**.

Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.




6.6 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

⚠ ĮSPĖJIMAS!

   Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

-  – tęsti maisto gaminimą,
-  – šilumos palaikymas,
-  – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.





Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.




6.7 Laiko nustatymai



Atgalinės atskaitos laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Nustatykite pasirinktos kaitvietės kaitinimo lygį, o po to – funkciją.

1. Paspauskite . Laikmačio ekrane įsijungs „00“.
2. Paspauskite  arba  laikui pakeisti (00–99 min).
3. Paspauskite , kad paleistumėte laikmatį arba palaukite 3 sekundes. Laikmatis pradės atskaitą.




Norėdami pakeisti laiką: pasirinkite kaitvietę naudodami  ir paspauskite  arba .

Norėdami išjungti funkciją, pasirinkite kaitvietę naudodami  ir paspauskite . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00.



Laiko atskaita pasibaigs, suveiks garso signalas ir pradės mirksėti „00“. Kaitvietė išsijungs. Norėdami išjungti garsinį signalą ir indikatorių, paspauskite bet kurį simbolį.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia. Įsijungs kaitros nuostata „00“.

1. Paspauskite .
2. Paspauskite  arba  ir nustatykite laiką.

Laiko atskaita pasibaigs, suveiks garso signalas ir pradės mirksėti „00“. Norėdami išjungti garsinį signalą ir indikatorius, paspauskite bet kurį simbolį.

Norėdami išjungti funkciją, paspauskite  ir . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 0.

6.8 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių. Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitlentei pasiekus turimos galios ribą (žr. vardinę lentelę), kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Pirmosios pasirinktos kaitvietės kaitros nuostata visuomet tampa prioritetine.

Likusi galia paskirstoma tarp kitų kaitviečių, pagal pasirinktą eilės tvarką.




- Sumažintos galios kaitviečių valdymo juosta sumirksi ir rodomas didžiausias galimas kaitinimo lygis.
- Palaukite, kol ekranas nustos mirksėti arba sumažinkite paskutinės pasirinktos kaitvietės šilumos nustatymą. Kaitvietės ir toliau veiks, tačiau mažesniu kaitros lygiu. Jei reikia, pakeiskite kaitviečių kaitros lygį rankiniu būdu.

6.9 SenseFry

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui kepti tinkamą kaitros lygį. Kaitlentė palaiko reikiamą temperatūrą visą maisto gaminimo laikotarpį. Galite rinktis vieną iš trijų SenseFry lygių: žemą (2), vidutinį (5) arba aukštą (8). Kai nustatysite kaitros lygį, rankiniu būdu reguliuoti temperatūros nebereikės.

DĖMESIO

Naudokite tik šaltą prikaistuvį.
Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Padėkite prikaistuvį be aliejaus / riebalų ant šaltos kairės pusės kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba pasitelkę funkciją Bridge apjungti dvi. Jeigu vieną prikaistuvį padėsite ant vienos kaitvietės, funkcija įsijungs automatiškai.
2. Kad įjungtumėte kaitlentę, palieskite .
3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Įsižiėbs virš simbolio esantis indikatorius. Numatytasis kaitros lygis yra 2.
4. Paspauskite  tiek kartų, kad pasirinktumėte kepinimo lygį. Virš pasirinkto kiekvienos kaitvietės kaitros lygio rodmenis, jei kaitvietė tinkama naudoti šią funkciją, pradės mirksėti indikatorius.
5. Palieskite bet kurią pasirinktos kaitvietės slankiklio vietą. SenseFry lygį galite koreguoti vienu iš nustatymų mygtukų (žr. nustatymų lentelę).

SenseFry ga- lios lygis	Kaitros nusta- tymo lygiai
Žemas	2
Vidutiniškai iškep- tas	5
Aukštas	8

Funkcija paleidžiama.


Kai funkcija įsijungs, virš slankiklio įsijungs indikatoriai ir animacija.



Jeigu per 5 sekundes nepadėsite prikaistuvio atgal ant bet kurios kaitvietės, funkcija automatiškai išsijungs.

6. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Pasiekus numatytąją prikaistuvio temperatūrą įsijungs garsinis signalas. Galite įpilti aliejaus ir sudėti maistą.

Jei funkciją norite išjungti, valdymo juostoje paspauskite 0 arba .

Jeigu vienoje iš kaitviečių nustatysite Atgalinės atskaitos laikmatis ir laikas pasibaigs nepasiekus pasirinktos temperatūros, funkcija išsijungs automatiškai.

Gudrybės ir patarimai

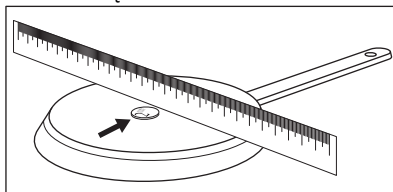
- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs ir (arba) didesni prikaistuviai kaista ilgiau.
- Naudojami prikaistuvius laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperkaitintumėte ir nepažeistumėte prikaistuvių.
- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

Funkcijai SenseFry tinkami gaminimo indai

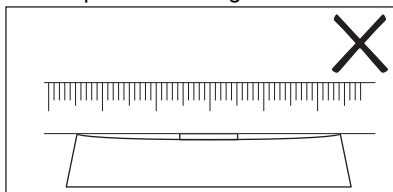
Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Patikrinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

1. Padėkite savo keptuvę apverstą.

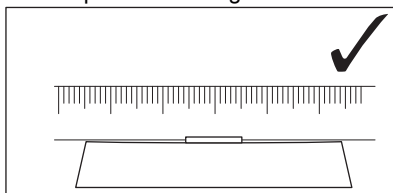
2. Ant gaminimo indo dugno padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



- a. Gaminimo indas nėra tinkamas, jei moneta telpa tarp liniuotės ir prikaistuvio dugno.






- b. Gaminimo indas yra tinkamas, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir prikaistuvio dugno.



6.10 SenseBoil®

Funkcija automatiškai sureguliuoja vandens temperatūrą, kad jis vėl neužvirtų pasiekus virimo temperatūrą.



Jeigu kaitvietė vis dar įkaitusi ( /  / ) , įsijungs garsinis signalas ir funkcijos įjungti negalėsite.

Nenaudokite šios funkcijos su prikaistuviais nepridegančiais paviršiais.



DĖMESIO

Nenaudokite funkcijos su tuščiais prikaistuviais.

Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Ant laisvos kaitvietės, su kuria norite naudoti šią funkciją, padėkite prikaistuvį su 1–5 l šalto vandens.


Jeigu vieną prikaistuvį padėsite ant vienos kaitvietės, funkcija įsijungs automatiškai.

2. Kad įjungtumėte kaitlentę, palieskite .
 3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Kiekvienoje kaitvietėje, kurioje tuo metu galite naudoti funkciją, virš P pradės mirksėti indikatorius.
 4. Palieskite bet kurią pasirinktos kaitvietės slankiklio vietą.
- Funkcija paleidžiama.
Kai funkcija įsijungs, virš slankiklio įsijungs indikatoriai ir animacija.



Jeigu per 5 sekundes nepadėsite prikaistuvio atgal ant bet kurios kaitvietės, funkcija automatiškai išsijungs.

Pasiekus virimo temperatūrą įsijungs garsinis signalas, o kaitros nustatymas automatiškai pasikeis į numatytąjį lėto virinimo lygį.

Norėdami išjungti funkciją nepasiekę virimo temperatūros, palieskite  arba 0.

Norėdami išjungti funkciją pasiekę virimo temperatūrą, palieskite slankiklį ir rankiniu būdu pareguliuokite kaitros nustatymą.

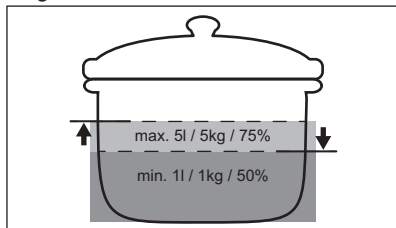
Jei įjungsite Pauzė arba nuimsite prikaistuvį, funkcija išsijungs.

Jeigu vienoje iš kaitviečių nustatysite Atgalinės atskaitos laikmatis ir laikas pasibaigs nepasiekus virimo temperatūros, funkcija automatiškai išsijungs.

Gudrybės ir patarimai

- Ši funkcija geriausiai tinka užvirinti vandenį ar išvirti bulves.
- Funkcija gali neveikti tinkamai su arbatinukais ar espresso kavinukais.
- Pripildykite pusę ar tris ketvirčius puodo šalto vandens iš čiaupo, kad iki puodo

viršaus liktų 4 cm. Naudokite mažiausiai 1 l ir daugiausiai 5 l vandens. Pasirūpinkite, kad vandens (arba bendras vandens ir bulvių) svoris būtų nuo 1 iki 5 kg.



- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, virkite tik nepjaustytas, neluotas vidutinio dydžio bulves. Įsitinkinkite, kad puode per daug nesuspaudėte bulvių.
- Kaitinimo metu venkite intensyvaus kitų kaitviečių naudojimo.
- Kol funkcija veikia, stenkitės nesukelti išorinių vibracijų (nenaudokite trintuvo, šalia kaitlentės nelaikykite mobiliojo telefono).
- Priklausomai nuo maisto rūšies ir naudojamų prikaistuvių, užvirus vandeniui galite nustatyti kitą kaitros lygį.
- Druską berkite vandeniui užvirus.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte energiją.



6.11 Meniu struktūra




Lentelėje parodyta pagrindinė meniu struktūra.

Naudotojo nuostatos

Simbolis	Nustatymai	Galimos parinktys
b	Garsas	Įjungta / Išjungta (–)
P	Galios apribojimas	15 - 73
H	AUTO režimas	0 - 6
E	Signalų / klaidų istorija	Naujausių signalų / klaidų istorija.

Jei norite įvesti naudotojo parinktis:

paspauskite  ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Nuostatos įsijungs kairiųjų kaitviečių laikmatyje.

Naudojimasis meniu: meniu sudaro nuostatos simbolis ir reikšmė. Simbolis įsijungs galiniame laikmatyje, o reikšmė – priekiniame. Norėdami rinktis nuostatas, priekiniame laikmatyje paspauskite . Norėdami pakeisti nuostatos reikšmę, priekiniame laikmatyje paspauskite  arba .

Išėjimas iš meniu: paspauskite .


OffSound Control

Garsus galite įjungti ir išjungti čia: Meniu > Naudotojo nuostatos.



Žr. skyrių „Meniu struktūra“.

Net jei išjungsite garsinius signalus, vis tiek jie suveiks šiais atvejais:

- paliečiate ;
- baigsis laiko atskaita;
- paspausite neaktyvų simbolį.

7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- visos kaitinimo sritys išsijungs,
- jei įjungę viryklę nepasirinksite jokio kaitinimo lygio arba ventilatoriaus greičio,
- kažką išliejote arba padėjote (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveiks signalas ir viryklė išsijungs. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.
- prietaisas per daug įkais (pvz., jeigu kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po kurio laiko kaitlentė išsijungs.

Ryšys tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio prietaisas išsijungs:



Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
1 - 2	6 val.
3 - 4	5 val.
5	4 val.
6 - 9	1,5 val.



Jei naudojate SenseFry, kaitlentė išsijungia po 1,5 valandos.


7.2 Pauzė

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, galima naudoti  ir . Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

1. Funkcijos įjungimas: paspauskite . Kaitinimo lygis sumažės iki 1.

2. Jeigu funkciją norite išjungti, paspauskite .

Pasimatys ankstesnio kaitinimo parinktis.

7.3 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Tai padės išvengti atsitiktinio kaitinimo pokyčio.

Pirmiausia nustatykite kaitrą .

Funkcijos įjungimas: paspauskite .

Funkcijos išjungimas: dar kartą paspauskite .



Funkcija išsijungia išjungus viryklę.

7.4 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo viryklę nuo atsitiktinio įjungimo.

Funkcijos įjungimas: paspauskite . Nejunkite kaitvietės kaitinimo . 3 sekundes palaikykite paspaudę , kol virš simbolio neįsijungs indikatorius. Įjunkite kaitlentę mygtuku.



Kai išjungsite viryklę, funkcija išliks aktyvi. Veiks indikatorius virš .

Funkcijos išjungimas: paspauskite . Nejunkite kaitvietės kaitinimo . 3 sekundes palaikykite paspaudę , kol indikatorius virš simbolio išsijungs. Įjunkite kaitlentę mygtuku.

Maisto gaminimas naudojant funkciją: paspauskite , tuomet 3 sekundes palaikykite paspaudę , kol indikatorius virš simbolio išsijungs. Galite naudotis kaitlente kaip įprasta. Jei kaitlentę išjungsite mygtuku , funkcija vėl įsijungs.

7.5 Bridge



Funkcija veikia, kai prikaistuviai uždengia dviejų kaitviečių centrus. Daugiau informacijos apie tinkamą indų naudojimą rasite skyriuje „Kaitinimo sričių naudojimas“. Kol veikia SenseBoil®, funkcija neveiks.

Ši funkcija apjungia dvi kairės pusės kaitvietes į vieną didesnę.

Pirmiausia nustatykite vienos iš kairės pusės kaitviečių kaitinimo lygį.

Funkcijai įjungti palieskite . Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš valdymo jutiklių.

Jei norite išjungti funkciją, palieskite . Kaitvietės veiks atskirai.

7.6 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo priemonės sistemas. Ventilatoriaus sukimosi greitis priklauso nuo pasirinkto režimo ir ant viryklės esančio labiausiai įkaitusio indo temperatūros. Ventilatorių taip pat galite valdyti patys.



Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna įjungta. Jeigu išjungta, prieš naudodamiesi įjunkite ją. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinis funkcijos veikimas

Norėdami naudotis automatine funkcija pasirinkite automatinį režimą H1 – H6. Pradžioje bus parinktas režimas H5. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Viryklė automatiškai nustatys prikaistuvio temperatūrą ir atitinkamai sureguliuos ventilatoriaus sukimosi greitį.





Automatiniai režimai

	Automatinis apšvietimas	Virimas 1)	Kepimas 2)
H0	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H1	Įjungta	Išjungta	Išjungta
H2 3)	Įjungta	1-as ventilatoriaus greitis	1-as ventilatoriaus greitis
H3	Įjungta	Išjungta	1-as ventilatoriaus greitis
H4	Įjungta	1-as ventilatoriaus greitis	1-as ventilatoriaus greitis
H5	Įjungta	1-as ventilatoriaus greitis	2-as ventilatoriaus greitis

	Automatinis apšvietimas	Virimas 1)	Kepimas2)
H6	Ijungta	2-ias ventiliatoriaus greitis	3-ias ventiliatoriaus greitis

- 1) Viryklė aptinka virimą ir automatinio režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.
- 2) Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatinio režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.
- 3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

Automatinio režimo keitimas

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes.
4. Kelis kartus paspauskite , iki įsijungs H.
5. Jei norite pasirinkti automatinį režimą, paspauskite laikmačio .







Jei gartraukį norite valdyti tiesiogiai, gartraukio valdymo skydelyje išjunkite automatinį funkcijos režimą.



Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventiliatorius dar gali kurį laiką veikti. Po tam tikro laiko sistema automatiškai išjungs ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugos jį nuo atsitiktinio įjungimo.

Neautomatinis ventiliatoriaus greičio reguliavimas

Šią funkciją galite valdyti patys. Įjunkite viryklę ir paspauskite . Taip išjungsite automatinį funkcijos režimą, kad ventiliatoriaus sukimosi greitį galėtumėte keisti patys. Paspaudę , ventiliatoriaus sukimosi greitį padidinsite viena padala.

Pasiekė intensyviausią lygį ir paspaudę , parinksite nulinį ventiliatoriaus sukimosi greitį, t. y. sustabdysite gartraukio ventiliatorių. Jei norite vėl įjungti ventiliatorių 1 greičiu, paspauskite .



Norėdami įjungti automatinį funkcijos valdymą, išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.

Apšvietimo įjungimas

Galite pasirinkti, kad viryklės apšvietimas įsijungtų automatiškai, kartu su virykle. Šiuo tikslu pasirinkite H1 – H6 automatinį režimą.



Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

8. NAUDINGI PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Funkcijai SenseFry naudokite tik lygaus dugno prikaistuvius.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų, kad nepažeistumėte.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokia inde užverda labai greitai, jei pasirinkamas didžiausias kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Tinkamus indų matmenis žr. „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“. Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
 - Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.
 - Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

8.2 Veikiant girdimi garsai



Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

Indų skleidžiamas triukšmas:

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimą: naudojate didelę galią;

Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:

- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatoriaus.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

8.3 Ūko Timer (Eco laikmatis)

Siekiant taupyti energiją, kaitvietė išsijungia dar prieš laikmačio signalą. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

8.4 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išsaugoti maistą šilta.	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Padažas „Hollandaise“; sviesto, šokolado ar želatinos tirpinimas.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2 - 3	Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams, pašildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3 - 4	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.
4 - 5	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržoves.	20 - 60	Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite vandens lygį. Puodą laikykite uždengtą.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su jėru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Prireikus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
P	Užvirinti didelį kiekį vandens. PowerBoost – įjungta.		

8.5 Naudingi funkcijos SenseFry naudojimo patarimai

Lentelėje pateikti kiekvienam SenseFry lygiui tinkamo maisto pavyzdžiai. SenseFry lygio nustatymas priklauso nuo maisto kiekio, dydžio, kokybės ir temperatūros (pvz., užšaldytas masitas). Kaitros lygį pasirinkite

pagal maisto rūšį, gaminimo pageidavimus ir naudojamus prikaistuvius.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Maistas		SenseFry lygis
Kiaušiniai	Omletas, kepti kiaušiniai	Žemas
	Plakti kiaušiniai	Vidutiniškai iškeptas
Žuvis	Žuvies filė, žuvų piršteliai, jūros gėrybės	Vidutiniškai iškeptas

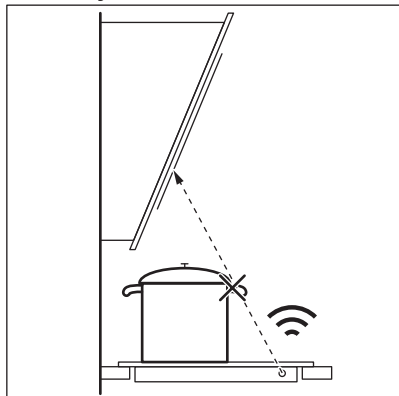
Maistas		SenseFry lygis
Mėsa	Mėsainis, mėsos kukuliai, kotletai, vištienos krūtinėlė, kalakutienos krūtinėlė, eskalopas, filė, kepsnys (vidutiniškai / gerai iškeptas), keptos dešrelės	Vidutiniškai iškeptas
	Kepsnys (lengvai iškeptas), faršas	Aukštas
Daržovės	Keptos bulvės (žalios)	Žemas
	Keptų bulvių paplotėliai, daržovės	Vidutiniškai iškeptas

8.6 Naudingi patarimai dėl Hob²Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.


Toliau pateiktas kaitlentės vaizdas yra tik iliustracija.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kol įjungta Hob²Hood funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami

„Electrolux“ gartraukiai žymimi simboliu  AUTO.

9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.

- Visada naudokite prikaistus švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias kaitlentės valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentės skirtą grandiklį. Grandiklį

naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stiklui nuvalyti.

ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

9.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad

nenusidegintumėte. Naudokite specialią kaitlentės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusauskinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.









10. GEDIMŲ ŠALINIMAS


ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Nenustatėte 60 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 sek. pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pauzė.	Žr. „Pristabdymas“.
	Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio skysčio arba riebalų.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Negalite vienai kaitvietei nustatyti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitos kaitvietės vartoja didžiausią leistiną energijos kiekį. Kaitlentė veikia tinkamai.	Sumažinkite kitų prie to paties elektros tinklo prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį. Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio  .	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.
Hob ² Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
	Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą.	Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu.
Įkaista valdymo skydelis.	Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsiųjų signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Įsižiebs virš simbolio  esantis indikatorius.	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. „Apsaugos nuo vaikų įtaisas“ ir „Užraktas“.
Mirksi valdymo juostelė.	Ant kaitvietės nėra indo arba kaitvietė nevisiškai uždengta.	Uždėkite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų.
	Netinkamas indas.	Naudokite indukciniams kaitlentėms tinkančius gaminimo indus. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
Įkaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
vienu metu atsiranda  ir  .	Galia per maža dėl netinkamo arba tuščio indo.	Naudokite tinkamo tipo indą. Žr. skyrius „Patarimai“ ir „Techniniai duomenys“. Nejunkite jokios kaitvietės, jeigu ant jos padėtas tuščias indas.
vienu metu atsiranda  ir  .	Puodas yra tuščias arba jame ne vanduo, pvz., aliejus.	Nenaudokite šios funkcijos kaitinti kitokius nei vanduo skysčius.
vienu metu atsiranda  ir  .	Inde yra per daug arba per mažai vandens. Bandote užvirinti ne vandenį su bulvėmis, o kitą maisto produktą. Virimo laikas pasikeitė ir SenseBoil® negali tinkamai veikti.	Jei naudojate SenseBoil®, virkite tik bulves vandenyje. Žr. skyrių „Patarimai“.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Girdėsite pypsėjimą, mirksės virš  esantys indikatoriai, o SenseBoil® neįsijungs.	Nei viena iš kaitviečių nėra paruošta naudoti su SenseBoil®. Kaitvietė, kurią norite pasirinkti, vis dar įkaitusi arba naudojama.	Baikite tai, ką pradėjote ir pasirinkite laisvą neįkaitusią kaitvietę.
SenseBoil® / SenseFry neveikia.	Kaitlentės galios lygis per žemas.	Nustatykite aukštesnį galios lygį. Įsitinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų. Žr. „Prieš naudojantis pirmąkart“ > „Galios apribojimas“.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jei problema pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

10.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės

priežiūros ar remonto darbus atliks neįgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

11. TECHNINIAI DUOMENYS

11.1 Vardinė lentelė

Modelis EIS67453:
Tipas 62 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 286 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW



11.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	1400	2500	4	125 - 145
Dešinioji galinė	1800	2800	10	145 - 180

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gaminimo rezultatai būtų optimalūs,

naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

12.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl

Modelio identifikatorius	EIS67453	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Dešinioji priekinė	14.5 cm
	Dešinioji galinė	18.0 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Kairioji priekinė	I 22.25 cm P 21.8 cm
	Kairioji galinė	I 22.25 cm P 21.8 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	184.4 Wh/kg
	Kairioji galinė	184.4 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	181.7 Wh/kg
	Dešinioji galinė	174.5 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	181.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – būtiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamos kaitvietėse nurodyti žymomis.

12.2 Energijos taupymas


Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.


- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išstipinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

12.3 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

13. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Добре дојдовте на Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.electrolux.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	253
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	256
3. МОНТАЖА.....	258
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	261
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	262
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	263
7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	268
8. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	271
9. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	274
10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	275
11. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	278
12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	278
13. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	279

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Чадот е показател за прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како

на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.

- **ВНИМАНИЕ!** Процесот на готвење мора да виде надгледуван (дури и функциите за автоматско готвење. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капацы, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенцере.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
 - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
 - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегаач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контакттирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Ако на екранот се појави шифрата E3, веднаш исклучете ја плочата за готвење и проверете дали електричното поврзување и мрежниот напон се точни.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см

од индуктивните рингли кога апаратот работи.

- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча за да избегнете ризик од изгореници.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре

кога треба да ги поместите на површината за готвење.

2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

2.5 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки

што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

2.6 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите локлани органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.)

3.2 Вградени плочи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока. Една жица мора да има минимален пресек во согласност со табелата подолу. Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

ВНИМАНИЕ!

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Немојте да ги дупчите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не поврзувајте го кабелот без завршетокот.

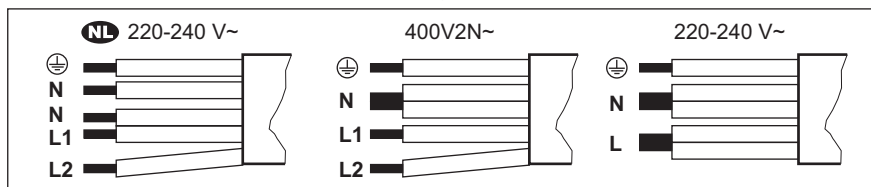
Еднофазно поврзување

1. Извадете го завршетокот на кабелот од црната, кафеавата и сината жица.
2. Извадете ја изолацијата од краевите на црниот, кафеавиот и синиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на црните и кафените кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).

5. Поврзете ги краевите на два сини кабли.
6. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).

Двофазно поврзување

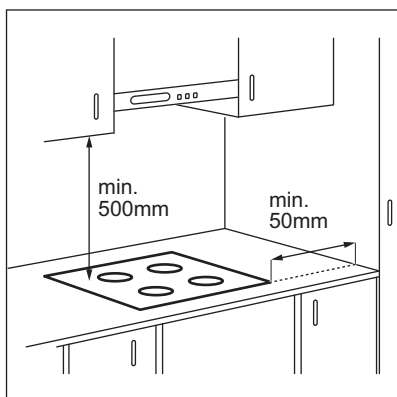
1. Извадете го завршетокот на кабелот од сината жица.
2. Отстранете дел од изолацијата на краевите од синиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на два сини кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).



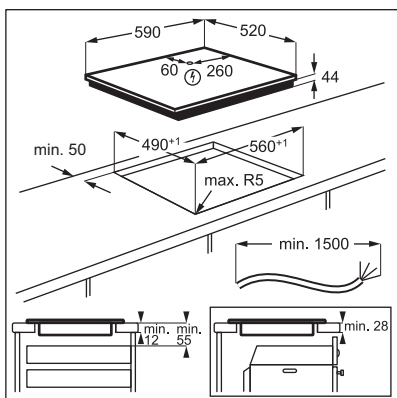
NL 220 - 240 V~	Двофазно поврзување: 400 V2N~	Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~
5x1,5 мм ²	5x1,5 мм ² или 4x2,5 мм ²	5x1,5 мм ² или 3x4 мм ²
Зелена - жолта	Зелена - жолта	Зелена - жолта
N Сина и сина	N Сина и сина	N Сина и сина
L1 Црна	L1 Црна	L Црна и кафеава
L2 Кафеава	L2 Кафеава	

3.4 Склопување

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.



Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.



Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење Electrolux - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.

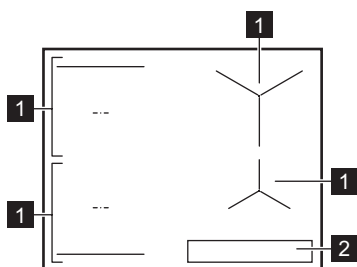


How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење



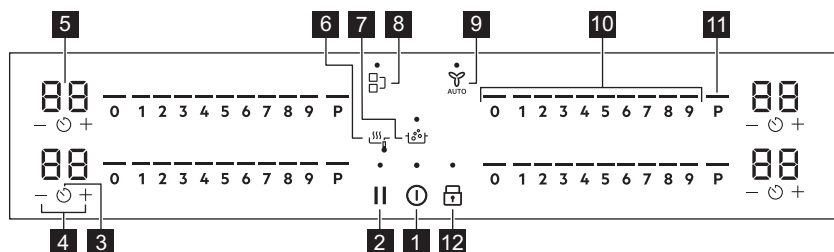
1 Индукциска рингла

2 Контролна табла








За подетални информации за големината на ринглите видете во „Технички податоци“.

4.2 Распоред на контролната табла





Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

Сензорско поле	Функција	Опис	
1	ⓘ	Вклучи / Исклучи	За вклучување и исклучување на апаратот.
2		Пауза	За вклучување и исклучување на функцијата.
3	⌚	Тајмер	За поставување на функцијата.
4	+ / -	-	За зголемување или намалување на времето.
5	-	Екран на тајмерот	За прикажување на времето во минути.
6		SenseFry	SenseFry. Да се пржи со автоматски контролирани нивоа на топлина, посветени на разни видови јадење.

Сензор ско поле	Функција	Опис
7	 SenseBoil®	SenseBoil®. Функцијата автоматски ја прилагодува температурата на водата за да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.
8	 Bridge	За вклучување и исклучување на функцијата.
9	 Hob®Hood	За вклучување и исклучување на рачниот режим на функцијата.
10	- Контролна лента	За поставување на поставка за јачина на топлина.
11	 PowerBoost	За вклучување на функцијата.
12	 Заклучување / Уред за безбедност на деца	За заклучување / отклучување на контролната табла.

4.3 Показатели за екранот

Показател	Опис
 + број	Има дефект.
	OptiHeat Control (Показно светло за преостаната топлина во 3 чекори) : продолжи со готвење / подгревање / преостаната топлина.

5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!




Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



5.1 Ограничување на јачината

Ограничување на јачината дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигурувачите за инсталација на куќата.

Плочата за готвење стандардно е поставена на највисокото ниво на јачина.

За да го намалите или зголемите нивото на моќност:

1. Влезете во менито: притиснете и задржете  3 секунди. Потоа, притиснете и држете .
2. Притискајте го  на предниот тајмер сè додека не исчезне **P**.

3. Притискајте го  /  на предниот тајмер за да го поставите нивото на јачината.

4. Притиснете  за да излезете.
Нивоа на моќност

Видете го поглавјето „Технички информации“.

ВНИМАНИЕ!

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

ВНИМАНИЕ!

Ако нивото на јачина е пониско или еднакво на 2000 W, не можете да вклучите SenseBoil®/SenseFry.

- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W

- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W


- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Активирање и деактивирање

Притиснете го и држете го  за да ја вклучите или исклучите плочата за готвење.

6.2 Откривање тенџере

Оваа функција укажува на присуство на садови за готвење на плочата за готвење и ги исклучува ринглите ако не се откријат садови за готвење за време на готвењето.

Ако ставите садови за готвење на рингла пред да изберете поставка за топлина, се појавува показателот над 0 на контролната лента.

Ако отстраните сад за готвење од вклучена рингла и привремено го ставите настрана, показателите над соодветната контролна лента ќе започнат да трепкаат. Ако не го вратите садот за готвење на вклучената рингла во рок од 120 секунди, ринглата ќе се исклучи автоматски.

За да продолжите со готвењето, погрижете се да ги вратите сатовите за готвење на ринглите во наведениот рок.

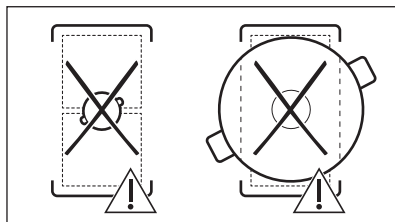
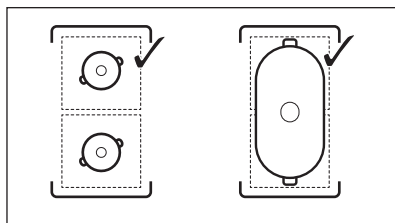
6.3 Користење на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла. Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.

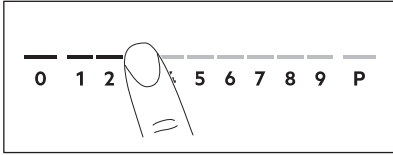


За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на сатовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“). Проверете дали садот за готвење е погоден за индукциски плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Грижа и совети“.

Можете да готвите во големи садови на две рингли истовремено користејќи ја функцијата Bridge. Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли но не смее да оди надвор од маркираната област. Ако садот за готвење е ставен меѓу двата центри, функцијата Bridge нема да биде вклучена.



6.4 Поставки за подгревање



1. Притиснете ја саканата поставка за топлина на контролната лента. Показните светла над контролната лента се појавуваат до избраното ниво на поставување на топлина.
2. За да ја исклучите ринглата, притиснете 0.

6.5 PowerBoost

Функцијата обезбедува поголема моќ за индуктивните рингли. Функцијата може да биде активирана за индуктивната рингла само за одредено време. После тој период индуктивната рингла автоматски се враќа на најголемата јачина.



Видете го поглавјето „Технички информации“.


За да ја активирате функцијата за ринглата: допрете **P**. Се вклучува

За исклучување на функцијата: променете ја јачината на топлината.

6.6 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!


 Се додека показателот е видлив, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

 - продолжи со готвење,

 - одржување на топлина,

 - преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.





Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.




6.7 Опции на тајмерот



Тајмер за одбројување

Користете ја оваа функција за да одредите колку долго ќе работи една рингла за време на една сесија на готвење.

Поставете ја јачината на топлината за избраната рингла, а потоа поставете ја функцијата.

1. Притиснете го . 00 се појавува на екранот на тајмерот.
2. Притиснете го  или  за да го поставите времето (00-99 минути).
3. Притиснете го  за да го стартувате тајмерот или почекајте 3 секунди. Тајмерот започнува да одбројува.

За да го промените времето: изберете ја ринглата со  и притиснете го  или .




За да ја исклучите функцијата: изберете ја ринглата со  и притиснете го . Преостанатото време одбројува до 00.

Тајмерот завршува со одбројувањето, се огласува сигнал и 00 трепка. Ринглата се исклучува. Притиснете на кој било симбол за да го запрете сигналот и трепкањето.



Потсетник во минути

Можете да ја користите оваа функција кога плочата за готвење е вклучена и кога не

работат ринглите. Поставката за топлината покажува 00.

1. Притиснете .
2. Притиснете на  или  за да го поставите времето.

Тајмерот завршува со одбројувањето, се огласува сигнал и 00 трепка. Притиснете на кој било симбол за да го запрете сигналот и трепкањето.

За да ја исклучите функцијата: допрете го  и . Преостанатото време одбројува до 00.

6.8 Управ. со енергијата

Ако повеќе рингли се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли. Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина (погледнете ја плочката со спецификации), јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана прва. Преостанатата јачина се дели меѓу другите рингли по редослед на избор.
- За ринглите кои имаат намалена јачина, контролната линија трепка и ги покажува само максималните можни поставки за подгревање.
- Почекајте додека екранот не престане да трепка или не ја намали поставката за јачина на топлината на ринглата за готвење која е избрана последна. Ринглите ќе продолжат да работат со намалената поставка за јачина на топлината. Променете ги поставките за јачината на топлината на ринглите рачно доколку е неопходно.

6.9 SenseFry



Оваа функција ви овозможува да поставите соодветно ниво на поставка за јачина на топлина за да ја пржите храната. Плочата за готвење ја одржува температурата во текот на готвењето. Можете да изберете едно од трите SenseFry нивоа: ниско (2), средно (5), високо (8). Откако ќе се постави нивото на поставка за јачина на топлината, не е потребно рачно прилагодување на температурата.

ВНИМАНИЕ!


Користете само ладни садови за готвење.
Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тава без масло / маснотии на една од ладните рингли на левата страна. Можете да користите една рингла или да ги поврзете двете рингли користејќи Bridge.

Ако ставите едно тенџере само на една рингла, функцијата започнува автоматски.

2. Допрете  за да ја вклучите површината за готвење.
3. Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

Показното светло над симболот се вклучува. Поставката за топлина е стандардно поставена на 2.

4. Изберете ниво на пржење со постојано притискање на .

Показател за трепкање над избраното ниво се појавува за секоја рингла на која моментално можете да ја користите функцијата.

5. Допрете каде било на лизгачот на избраната рингла. Можете да го прилагодите нивото SenseFry со притискање на едно од соодветните нивоа на поставка на топлина како што е прикажано во табелата подолу.

SenseFry ниво на моќност	Нивоа на поставка за топлина
Ниско	2
Средно	5
Високо	8


Функцијата се стартува. Откако функцијата ќе започне показателите над лизгачот и анимацијата започнува да работи.



Ако не ставите сад за готвење на која било од ринглите во рок од 5 секунди, функцијата автоматски се исклучува.

6. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.

Кога тавата ќе постигне одредената температура, се огласува акустичен звучен сигнал. Сега можете да ставите масло и храна во тавата.

За да ја прекинете функцијата притиснете 0 на контролната лента или притиснете .

Ако поставите Тајмер за одбројување на една од ринглите и поставеното време истекува пред да се достигне предвидената температура, функцијата автоматски се исклучува.

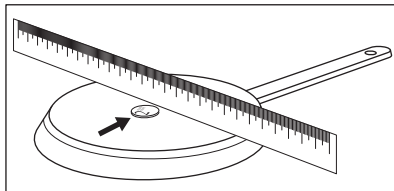
Совети и помош:

- Може да го смените стандардното ниво на јачина на топлина, доколку е потребно.
- За дебели парчиња храна или сиров компир, користете капак во првите 10 минути од пржењето.
- На тешките и/или големите тави може да им треба подолго време за да се загреат.
- Користете ламинирани тави со ниско ниво на јачина за да спречите оштетување и прегревање на садот за готвење.
- Не користете тенки емајлирани садови за готвење. Може да се прегрејат и оштетат.

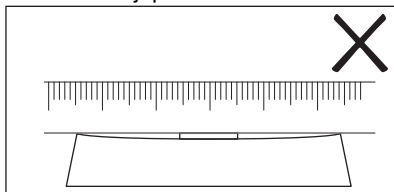
Правилни тави за функцијата SenseFry

Користете само тавчиња со рамно дно. За да проверите дали тавата е исправна:

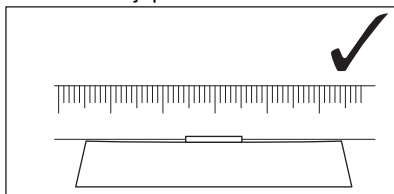
1. Ставете ја тавата наопак.
2. Ставете линијар на дното на тавата.
3. Обидете се да ставите паричка од 1, 2 или 5 евроценти (или која било монета со слична дебелина, приближно 1,7 мм) помеѓу линијарот и дното на тавата.



- a. Тавата е неточна ако можете да ја ставите паричката помеѓу линијарот и тавата.



- b. Тавата е точна ако не можете да ја ставите паричката помеѓу линијарот и тавата.



6.10 SenseBoil®

Функцијата автоматски ја прилагодува температурата на водата за да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.



Ако има преостаната топлина (☐) / (☐) / (☐) на ринглата која сакате да ја користите, се огласува звучен сигнал и функцијата не се вклучува. Функцијата не работи со нелеплив сад за готвење.

ВНИМАНИЕ!

Не користете ја функцијата со празни садови.
Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тенџериња полни со 1 - 5 l ладна вода на достапните места за готвење за кои сакате да ја вклучите функцијата.

Ако ставите едно тенџере само на една рингла, функцијата започнува автоматски.

2. Допрете за да ја вклучите површината за готвење.
3. Допрете го за да ја вклучите функцијата.

За ринглите за кои во моментот ја користите функцијата се појавува

- трепкање на показателот погоре **P**.
4. Допрете каде било на лизгачот на избраната рингла.

Функцијата се стартува.

Откако функцијата ќе започне показателите над лизгачот и анимацијата започнува да работи.



Ако не ставите сад за готвење на која било од ринглите во рок од 5 секунди, функцијата автоматски се исклучува.

Кога функцијата ќе достигне точка на вриење плочата за готвење емитува звучен сигнал и нивото на топлина автоматски се менува на стандардно ниво на крчкање.

За да ја исклучите функцијата пред да се достигне точката на вриење, допрете или 0.

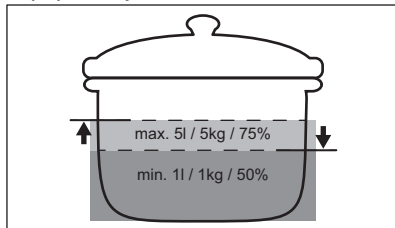
За да ја исклучите функцијата откако ќе се достигне точката на вриење, допрете го лизгачот и рачно прилагодете ја поставката за топлина.

Ако го вклучите Пауза или извадите садот, функцијата се исклучува.

Ако поставите Тајмер за одбројување на една од ринглите и поставеното време истекува пред да се достигне точката на вриење, функцијата автоматски се исклучува.

Совети и помош:

- Функцијата најдобро одговара за вриење на вода и готвење компири.
- Оваа функција може да не работи правилно за електрични бокали и апарати за правење на еспресо.
- Наполнете го тенџерето помеѓу пола и три - четвртини со ладна вода од чешма оставајќи го празно 4 см од ивицата. Не користете помалку од 1 l или повеќе од 5 l вода. Вкупната тежина на водата (или на водата и компирите) варира меѓу 1-5 кг..



- За да постигнете најдобри резултати гответе само цели, неизлупени, средни компири. Погрижете се да не ги ставите компирите збиени еднододруго.
- За време на фазата на загревање, избегнувајте енергично мешање на други тенџериња и паралелни процеси на готвење (како пржење или вриење) на другите рингли.
- Избегнувајте правење на надворешни вибрирања (на пр. користење на блендер или ставање на мобилен телефон до ринглата) кога функцијата работи.
- Во зависност од видот јадење и садовите за готвење, можете да ја прилагодите поставката за топлина

откако ќе се достигне точката на вриење.

- Додајте сол откако ќе се достигне точката на вриење.
- Употребете го капакот за да заштедите енергија.



6.11 Структура на мени




Табелата ја покажува основната структура на менито.


Кориснички поставки

Симбол	Поставка	Можни опции
b	Звук	Вклучи / Исклучи (--)
P	Ограничување на јачината	15 - 73
H	AUTO режим	0 - 6
E	Историја на аларми / грешки	Список на неодамнешни аларми / грешки.

За да ги внесете корисничките

поставки: притиснете и задржете  3 секунди. Потоа притиснете и држете . Поставките се појавуваат на тајмерот на левите рингли.

Движење низ менито: менито се состои од симбол за поставување и вредност. Симболот се појавува на задниот тајмер, а вредноста се појавува на предниот тајмер. За да се движите низ поставките, притиснете го  на предниот тајмер. За да ја промените вредноста на поставката, притиснете го  или  на предниот тајмер.

За да излезете од менито: притиснете го .


OffSound Control

Можете да ги вклучите / исклучите звуците во Мени > Кориснички поставки.



Погледнете во „Структура на менито“.

Кога се исклучени звуците, можете и понатаму да го слушате звукот кога:

- го допирате ,
- времето на тајмерот се намалува,
- притискате неактивен симбол.

7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не поставувате никаква поставка за топлината или поставка за брзината на вентилаторот по вклучувањето на плочата за готвење,
- истурате или ставате нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува сигнал и плочата за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или ја исчистете контролната плоча.
- апаратот станува премногу жежок (на пр. кога врие празно тенџере). Оставете ја ринглата да се олади пред повторно да ја користите плочата за готвење.

- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По извесно време, плочата за готвење се исклучува.

Односот помеѓу поставката за топлината и времето по кое се исклучува плочата за готвење:

Поставки за подгревање	Плочата за готвење се исклучува по
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 час



Кога го користите SenseFry плочата за готвење се исклучува после 1,5 ч.

7.2 Пауза

Оваа функција ги поставува сите рингли да работат на најмала јачина.

Кога функцијата е активна, може да се користат само ① и ||. Сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

1. За да ја активирате функцијата:

притиснете ||.

Поставката за јачина е намалена на 1.

2. За да ја деактивирате функцијата:

притиснете ||.

Претходната поставка за топлина се појавува.

7.3 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставката за топлина.

Најпрво поставете ја поставката за топлина.

За да ја активирате функцијата:

притиснете

За да ја исклучите функцијата: повторно

притиснете го .



Функцијата се исклучува со исклучувањето на плочата за готвење.

7.4 Уред за безбедност на деца

Оваа функција го спречува случајното вклучување на плочата за готвење.

За да ја вклучите функцијата:

притиснете го ①. Не поставувајте никаква поставка за топлината. Притиснете го и држете го 3 секунди, сè додека не се

појави показателот над симболот.

Исклучете ја плочата за готвење со ①.



Функцијата останува вклучена кога ќе ја исклучите плочата за готвење.

Показателот над е вклучен.

За да ја исклучите функцијата:

притиснете го ①. Не поставувајте никаква поставка за топлината. Притиснете го и држете го 3 секунди, сè додека не исчезне показателот над симболот.

Исклучете ја плочата за готвење со ①.

Готвење со вклучена функција:

притиснете го ①, потоа притиснете го 3 секунди, сè додека не исчезне показателот над симболот. Може да работите со плочата за готвење. Кога ќе ја исклучите плочата за готвење со ①, функцијата работи повторно.

7.5 Bridge



Функцијата работи кога садот за готвење ги покрива центрите на двете рингли. За повеќе информации за правилното поставување на сатовите за готвење, погледнете во „Користење на ринглите“. Функцијата не работи додека работи SenseBoil®.

Оваа функција поврзува две рингли на левата страна и тие работат како една.

Прво поставете ја јачината на топлината за една од ринглите на левата страна.

За да ја активирате функцијата: допрете

. За да ја поставите или промените поставката за топлина, допрете еден од контролните сензори.

За да ја деактивирате функцијата:

допрете . Ринглите работат независно.

7.6 Hob²Hood

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење. Исто така, можете да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење.



Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е вклучен на почеток. Во случај да е исклучен, активирајте го пред да ја користите функцијата. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

Автоматско работење на функцијата

За работа со функцијата, автоматски поставете го автоматскиот режим на Н1 – Н6. Плочата за готвење е почетно поставена на Н5. Аспираторот реагира секогаш кога ќе работите со плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот.

Автоматски режими

	Автоматско светло	Вриење е1)	Пржењ е2)
Н0	Исклучи	Исклучи	Исклучи
Н1	Вклучи	Исклучи	Исклучи
Н2 3)	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
Н3	Вклучи	Исклучи	Брзина на вентилатор 1
Н4	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
Н5	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 2

	Автоматско светло	Вриење е1)	Пржењ е2)
Н6	Вклучи	Брзина на вентилатор 2	Брзина на вентилатор 3

- 1) Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.
- 2) Плочата за готвење го детектира процесот на пржење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.
- 3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

Менување на автоматскиот режим

1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Притиснете околу 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Притиснете околу 3 секунди.
4. Допрете неколкупати додека не се вклучи Н.
5. Допрете на Тајмерот за да одберете автоматски режим.



За да ракувате со поклопецот директно на панелот на поклопецот исклучете го автоматскиот режим на функцијата.






Кога ќе завршите со готвење и ќе ја исклучите површината за готвење, вентилаторот на поклопецот може се уште да работи некое време. Потоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.

Рачно ракување со брзината на вентилаторот

Можете да ја ракувате функцијата и рачно.

За да го направите тоа, допрете кога е активна површината за готвење. Тоа го исклучува автоматското работење на функцијата и во овозможува да ја промените брзината на вентилаторот

рачно. Кога притискате на  ја покачувате за еднаш брзината на вентилаторот. Кога ќе стигнете до интензивно ниво и притиснете повторно на  ќе ја подесите брзината на вентилаторот на 0 со што се деактивира вентилаторот на поклопецот. За повторно да го стартувате вентилаторот со брзина на вентилатор 1 допрете .



За да го активирате автоматското работење на функцијата деактивирајте ја плочата за готвење и повторно активирајте ја.

Активирање на светилката

Можете да ја поставите површината за готвење автоматски да го активира светлото секогаш кога ја активирате површината за готвење. За да го направите тоа поставете го автоматскиот режим на H1 – H6.



Светилката на поклопецот се деактивира 2 минути по деактивирањето на плочата за готвење.

8. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Садови за готвење



За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- За да се спречи прегревање и да се подобри работата на ринглите, садовите за готвење мора да бидат што е можно подебели и рамни.
- За функција SenseFry користете само тави со рамно дно.
- Осигурете се дека дното на садовите за готвење се чисти и суви пред да ги ставите на површината на плочата за готвење.
- Секогаш внимавајте да не го лизгате или триете садот за готвење на рабовите и аглите на стаклото бидејќи може да се скрши или оштети стаклената површина.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не \bar{r} госува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење. Видете во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“ за правилни димензии на садовите за готвење. Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).

- Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од големината на соодветната рингла добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата што резултира со побавно загревање.
- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.



Видете во „Технички податоци“.

8.2 Звучи за време на работата



Звучите се нормални и не се знак за неисправност. Звучите на садовите за готвење може да се разликуваат во зависност од материјалот на садовите за готвење и нивото на јачина.

Звучи поврзани со садовите за готвење:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).

- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунеење: користите високо енергетско ниво.

Звучи поврзани со ринглата:

- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.
- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

8.3 Ќо Timer (Еколошки тајмер)

За да заштеди енергија, грејачот на ринглата се исклучува пред звучите на тајмерот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставка на топлината и од должината на готвењето.

8.4 Поедноставен водич за готвење

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголемува пропорционално. Тоа значи дека рингла поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.



Податоците во табелата се само насоки.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
1	Чувајте ја зготвената храна топла.	како што е неопходно	Ставете капак на садот за готвење.
1 - 2	Hollandaise сос; топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
2	Зацврстување: меки омлети, печени јајца.	10 - 40	Готвење покриено со капак.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
2 - 3	Крчкање ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
3 - 4	Варете зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на процесот.
4 - 5	Гответе на пареа компири и друг зеленчук.	20 - 60	Покријте го дното на тенџерето со 1-2 см вода. Проверете го нивото на водата за време на процесот. Држете го капакот на тенџерето.
4 - 5	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 l течност плус состојки.
6 - 7	Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходно	Превртете кога е потребно.
7 - 8	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.	5 - 15	Превртете кога е потребно.
9	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.		
P	Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.		

8.5 Препораки и совети за функцијата SenseFry

Податоците во табелата покажуваат примери на храна за секое ниво за SenseFry. Количината, дебелината, квалитетот и температурата (на пр. замрзната) на храната што треба да се пржи во тава влијаат на поставеното ниво

SenseFry. Изберете го нивото на поставка на топлината врз основа на видот на храната, вашиот избор за готвење и садовите за готвење што ги користите.



Податоците во табелата се само насоки.

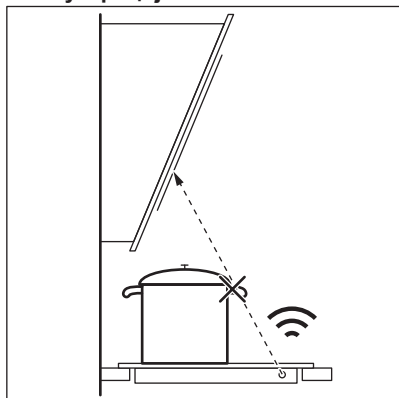
Храна	SenseFry ниво	
Јајца	Омлет, пржени јајца	Ниско
	Кајгана	Средно
Риба	Филети од риба, рибни стапчиња, морска храна	Средно
Месо	Хамбургер, кофтиња, котлети, пилешки гради, мисиркини гради, шницла, филе, стек (средно / добро подготвен), пржени колбаси	Средно
	Стек (полужив), мелено месо	Високо
Зеленчук	Пржени компири (сурови)	Ниско
	Пржени плескавици од компири, зеленчук	Средно

8.6 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

Аспираторот на сликата подолу е само за илустрација.



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучен Hob²Hood.

Аспиратори со функција Hob²Hood

За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите Electrolux кои работат со оваа функција

мора да го имаат симболот .

9. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.

- Користете специјално средство за чистење наменето за површината на плочата за готвење.
- Секогаш користете стругалка препорачана за плочи за готвење со стаклена површина. Користете ја стругалката само како дополнителна алатка за чистење на стаклото по стандардната процедура за чистење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.

9.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор,

вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.

- **Отстранување светкави метални промени на бојата:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со крпа.



10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ


ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не поставивте јачината за топлина за време од 60 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 60 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Пауза е во функција.	Видете во „Пауза“.
	Има вода или масни дамки на контролната плоча.	Исчистете ја контролната плоча.
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Електричното поврзување е неправилно.	Исчлукете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.

Проблем	Можна причина	Решение
Прво поставете ја максималната поставка за јачина на топлината за една од ринглиите.	Другите рингли ја трошат максимално расположливата енергија. Вашата плоча за готвење работи правилно.	Намалете ја поставката за јачина на топлината на другите рингли поврзани на истата фаза. Видете во „Управување со енергијата“.
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле  .	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или е оштетен сензорот.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Hob ² Hood не работи.	Сте ја покриле контролната плоча. Користите многу високо тенџере кое го блокира сигналот.	Отстранете го предметот од контролната плоча. Користете помало тенџере, променете ја ринглата или работете рачно со аспираторот.
Контролната плоча станува жешка на допир.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролната плоча.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.	Звучите се исклучени.	Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“.
Показното светло над  се вклучува.	Уред за безбедност на деца или Заклучување работи.	Видете во „Брава за деца“ и „Заклучување“.
Контролната лента трепка.	Нема сад за готвење на ринглата или ринглата не е целосно покриена. Садот за готвење е несоодветен.	Ставете сад за готвење на ринглата за целосно да ја покриете. Користете садови за готвење соодветни за индуктивната плоча за готвење. Видете во „Напомени и корисни совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.
Загревањето трае долго време.	Садовите за готвење се премали и добиваат само дел од енергијата што ја испушта ринглата.	За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).

Проблем	Можна причина	Решение
F и I се појавуваат истовремено.	Јачината е многу слаба заради несоодветен сад за готвење или празно тенџере.	Употребете го соодветниот вид на сад за готвење. Видете во „Напомени и корисни совети“ или „Технички податоци“. Не вклучувајте ниту една рингла кога на неа има празно тенџере.
F и 2 се појавуваат истовремено.	Тенџерето е празно или во него има некоја течност што не е вода, на пр. масло.	Избегнувајте да ја користите функцијата со течности што не се вода.
F и 3 се појавуваат истовремено.	Има премногу или премалку вода во тенџерето. Сте варале храна која не е вода и компири. Точката на вриење беше временски поместена и SenseBoil® не можеше да работи правилно.	Само за варење вода со користење SenseBoil®. Погледнете „Напомени и корисни совети“.
Слушате звучен сигнал, показателите над  трепкаат и SenseBoil® не се вклучува.	Ниту една од ринглите не е подготвена да се користи со SenseBoil®. Има преостаната топлина на ринглите кои сакате да ги одберете или тие се сè уште во употреба.	Завршете ги претходните активности со готвењето и одберете слободна рингла на која нема преостаната топлина.
SenseBoil® / SenseFry не работи.	Нивото на јачина на плочата за готвење е премногу ниско.	Поставете го нивото на јачина на повисока вредност. Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата. Видете во „Пред прва употреба“ > "Ограничување на јачината".
E и се прикажува број.	Има грешка кај плочата за готвење.	Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако E се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар.

10.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Проверете дали правилно

сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гаранциската книшка.

11. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

11.1 Плочка со спецификации

Модел EIS67453:
Тур 62 В4А 01 АА
Индукција 7.35 kW
Сер.бр.
ELECTROLUX

PNC 949 599 286 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено во: Германија
7.35 kW



11.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
Лев преден	2300	3200	10	125 - 210
Лев заден	2300	3200	10	125 - 210
Десен преден	1400	2500	4	125 - 145
Десен заден	1800	2800	10	145 - 180

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимален пренос на топлина и резултат од готвењето користете садови

со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во табелата). Не користете садови за готвење поголеми од дијаметарот на ринглата.

12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

12.1 Информации за производ според Регулативата на ЕУ за екодизајн

Идентификација на модел	EIS67453	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на рингли	4	
Технологија на подгревање	Индукција	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Десен преден	14.5 см
	Десен заден	18.0 см

Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна рингла	Лев преден	L 22.25 см W 21.8 см
Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна рингла	Лев заден	L 22.25 см W 21.8 см
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден	184.4 Wh/kg
	Лев заден	184.4 Wh/kg
	Десен преден	181.7 Wh/kg
	Десен заден	174.5 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		181.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите.

Мерките за енергија коишто се однесуваат на зоната за готвење се идентификувани преку ознаки на соодветните рингли.

12.2 Штеди енергија


Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.


- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садовите за готвење.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

12.3 Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за постигнување на применливиот режим со мала моќност

Потрошувачка на енергија со исклучен режим	0.3 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	2 мин

13. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Witamy w Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	280
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	283
3. INSTALACJA.....	285
4. OPIS PRODUKTU.....	288
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	289
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	290
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	295
8. WSKAZÓWKI I PORADY.....	297
9. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	300
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	301
11. DANE TECHNICZNE.....	303
12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	304
13. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	305

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w

zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucze lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z

urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkodzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.

- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splećania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykał rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Jeśli na ekranie pojawi się kod E3, należy natychmiast odłączyć płytę grzejną i sprawdzić, czy podłączenie elektryczne i napięcie sieciowe są prawidłowe.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.

- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczają produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zgrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.

- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.5 Usługi

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

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.6 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

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

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

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

3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F który wytrzyma temperaturę co najmniej 90°C. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

⚠ UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

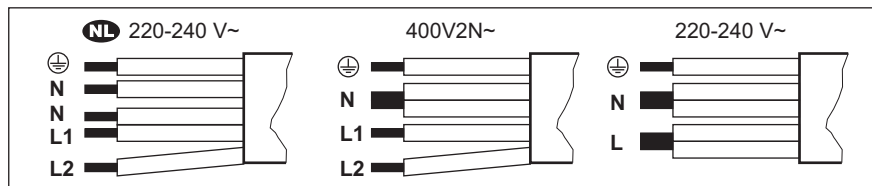
Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć tulejki z końcówek z przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.

4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).
5. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
6. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

Połączenie dwufazowe

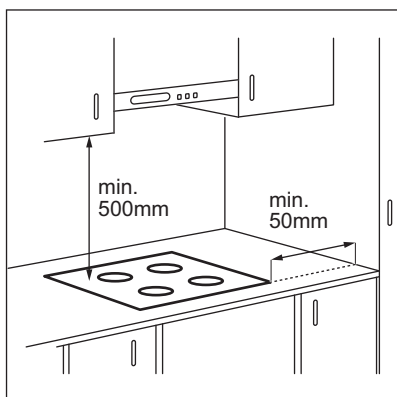
1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



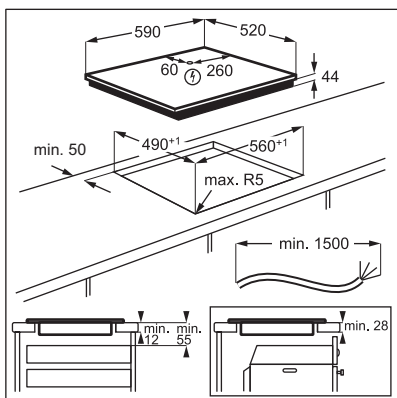
NL 220 - 240 V~		Połączenie dwufazowe: 400 V2N~		Połączenie jednofazowe:	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² lub 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² lub 3x4 mm ²	
⊕	Zielony – żółty	⊕	Zielony – żółty	⊕	Zielony – żółty
N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny	L1	Czarny	L	Czarny i brązowy
L2	Brązowy	L2	Brązowy		

3.4 Montaż

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.




Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.



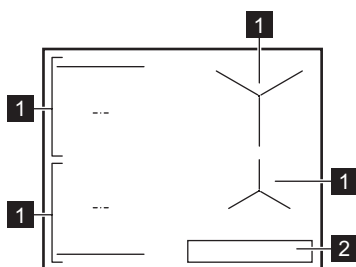
Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej Electrolux – instalacja na blacie roboczym,” wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



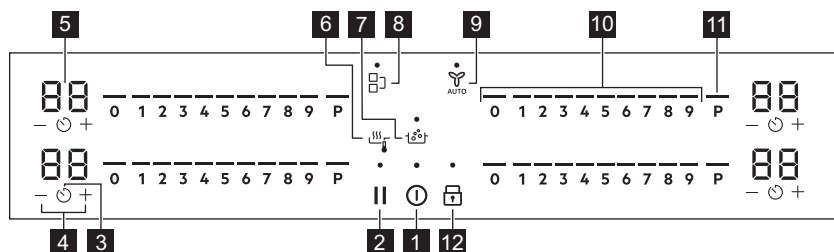
1 Indukcyjne pole grzejne

2 Panel sterowania








Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

4.2 Układ panelu sterowania





Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

Pole czujnika	Funkcja	Opis	
1	ⓘ	Wł. / Wyt.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2		Pauza	Włączanie i wyłączanie funkcji.
3	🕒	Zegar	Aby ustawić funkcję.
4	+ / -	-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
5	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
6	🍳	SenseFry	SenseFry. Do smażenia z automatycznie regulowanymi poziomami ciepła, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw.

Pole czujnika	Funkcja	Opis
7	 SenseBoil®	SenseBoil®. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykipiała po osiągnięciu temperatury wrzenia.
8	 Bridge	Włączanie i wyłączanie funkcji.
9	 Hob®Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
10	- Pasek sterowania	Ustawianie mocy grzania.
11	 PowerBoost	Włączanie funkcji.
12	 Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.

4.3 Wskaźniki na wyświetlaczu

Wskaźnik	Opis
 + cyfra	Wystąpiła usterka.
	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): kontynuacja gotowania / podtrzymywanie temperatury / ciepło resztkowe.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!





Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



5.1 Ograniczenie mocy


Ograniczenie mocy określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.

Płyta grzejna jest domyślnie ustawiona na najwyższą możliwą moc.

Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:

1. Wejść do menu: nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać .
2. Naciskać przycisk  na przednim zegarze, aż pojawi się .

3. Naciskać  /  na przednim zegarze, aby ustawić poziom mocy.

4. Aby wyjść, należy nacisnąć przycisk . **Poziomy mocy**

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

UWAGA!

Jeśli moc jest niższa niż lub równa 2000 W, nie można uruchomić SenseBoil® / SenseFry.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W

- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W


- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

6.2 Wykrywanie naczyń

Ta funkcja wskazuje obecność naczynia na płycie grzejnej i wyłącza pola grzejne, jeśli podczas gotowania nie zostanie wykryte żadne naczynie.

Jeśli naczynie zostanie ustawione na polu grzejnym przed wybraniem ustawienia mocy grzania, na panelu sterowania pojawi się wskaźnik powyżej symbolu 0.

Jeśli naczynie zostanie tymczasowo zdjęte z włączonego pola grzejnego i odstawione na bok, wskaźniki nad odpowiednim panelem sterowania zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie.

Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

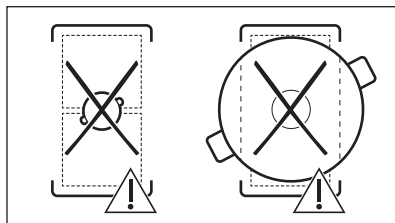
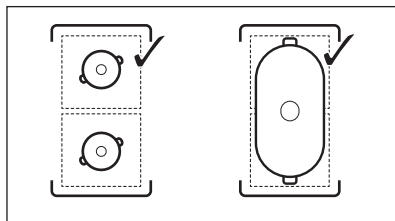
6.3 Używanie pola grzejnego

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

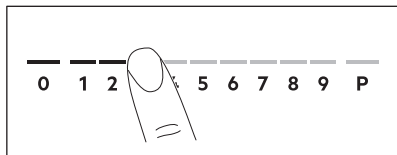


Aby zapewnić optymalne przenoszenia ciepła, stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”). Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

Gdy używa się funkcji Bridge można stosować duże naczynia ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych. Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego. Jeśli naczynie będzie stać między dwoma środkami, funkcja Bridge nie włączy się.



6.4 Ustawienie mocy grzania



1. Nacisnąć żądane ustawienie mocy grzania na pasku regulacji.

Wskaźniki nad panelem regulacji są wyświetlane do wybranego poziomu mocy grzania.

2. Aby wyłączyć pole grzejne, należy nacisnąć 0.

6.5 PowerBoost

Funkcja ta zapewnia indukcyjnym polom grzejnym dodatkową moc. Funkcję tę można włączyć dla indukcyjnego pola grzejnego tylko przez ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na maksymalną moc grzania.



Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć P.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

6.6 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

⚠ OSTRZEŻENIE!

/ / Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczyńia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

- dalsze gotowanie,

- podtrzymywanie temp.,

- ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.7 Opcje timera

Wyłącznik czasowy

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

Ustaw moc grzania dla wybranego pola grzejnego, a następnie ustaw funkcję.

1. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu timera pojawi się 00.
2. Nacisnąć przycisk lub , aby ustawić czas (00-99 minut).
3. Nacisnąć przycisk , aby uruchomić timer lub odczekać 3 sekundy. Zegar zaczyna odliczać czas.

Aby zmienić czas: wybrać pole grzejne za pomocą i nacisnąć przycisk lub .

Aby wyłączyć funkcję: wybierz pole grzejne za pomocą i naciśnij przycisk . Pozostały czas powróci do wartości 00.



Zegar kończy odliczanie czasu, rozlega się sygnał dźwiękowy i miga wskazanie 00. Pole grzejne wyłączy się. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał i zatrzymać miganie.

Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne. Ustawienie mocy grzania pokazuje 00.

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć lub , aby ustawić czas.

Zegar kończy odliczanie czasu, rozlega się sygnał dźwiękowy i miga wskazanie 00. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał i zatrzymać miganie.

Aby wyłączyć tę funkcję: nacisnąć  i . Pozostały czas powróci do wartości 00.

6.8 Zarządzanie energią

Jeśli włączona jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne. Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc (patrz tabliczka znamionowa), moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Ustawienie mocy grzania wybranego pola grzejnego jest zawsze priorytetem. Pozostała moc zostanie podzielona pomiędzy pozostałe pola grzejne zgodnie z kolejnością wyboru.
- W strefach grzejnych o zmniejszonej mocy pasek sterowania miga i pokazuje maksymalne możliwe ustawienie grzania.
- Odczekać, aż wyświetlacz przestanie migać lub zmniejszyć moc grzania ostatnio wybranego pola grzejnego. Pola grzejne będą kontynuować pracę przy zmniejszonej mocy grzania. W razie potrzeby zmienić ustawienia mocy grzania pól grzejnych ręcznie.

6.9 SenseFry

Funkcja ta umożliwi ustawienie mocy grzania odpowiedniej do smażenia potraw. Płyta grzejna utrzymuje temperaturę przez cały czas gotowania. Można wybrać jeden z trzech SenseFry poziomów: niski (2), średni (5), wysoki (8). Po ustawieniu mocy grzania nie jest konieczna ręczna regulacja temperatury.


UWAGA!


Używać wyłącznie zimnych naczyń. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.


1. Umieścić naczynie bez oleju/tłuszczu na jednym z zimnych pól grzejnych po lewej

stronie. Można użyć jednego pola grzejnego lub połączyć oba pola za pomocą Bridge.

Po umieszczeniu jednego naczynia na tylko jednym polu grzejnym funkcja uruchomi się automatycznie.

2. Dotknąć , aby włączyć płytę grzejną.

3. Dotknąć , aby włączyć funkcję. Zaświeci się wskaźnik nad symbolem. Ustawienie mocy grzania jest domyślnie ustawione na 2.

4. Wybrać poziom smażenia, kilkakrotnie naciskając przycisk .

Migający symbol ponad wybranym poziomem będzie wskazywał pola grzejne, na których można teraz użyć tej funkcji.

5. Dotknąć dowolne miejsce na suwaku wybranego pola grzejnego. Poziom SenseFry można regulować naciskając jeden z odpowiednich poziomów mocy grzania, jak pokazano w tabeli poniżej.

SenseFry poziom mocy	Poziomy mocy grzania
Niska	2
Średnio wypieczone	5
Wysoka	8

Nastąpi uruchomienie funkcji.


Po uruchomieniu funkcji pojawią się wskaźniki nad suwakiem i zacznie działać animacja.



Jeśli w ciągu 5 sekund na żadnym polu grzejnym nie zostanie umieszczone jakieś naczynie, funkcja wyłączy się automatycznie.

6. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

Gdy woda w naczyniu osiągnie docelową temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Teraz można wlać do naczynia olej i włożyć żywność.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć 0 na pasku sterowania lub .

Jeśli ustawiono Wyłącznik czasowy na jednym z pól grzejnych i upływie ustawiony czas przed osiągnięciem zamierzonej temperatury, funkcja wyłączy się automatycznie.

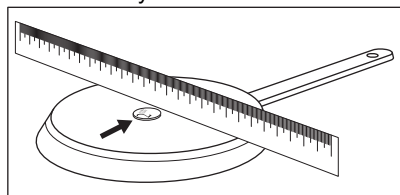
Wskazówki i porady:

- W razie potrzeby można zmienić domyślny poziom mocy grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Ogrzewanie ciężkich i/lub dużych naczyń może potrwać dłużej.
- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.
- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

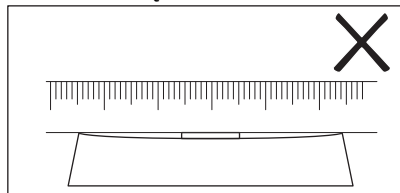
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji SenseFry

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

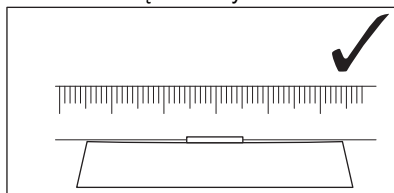
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



- a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia można wsunąć monetę.






- b. Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia nie można wsunąć monety.



6.10 SenseBoil®

Funkcja automatycznie reguluje temperaturę wody, tak aby po osiągnięciu punktu wrzenia nie wykpiiała.





Jeśli w wybranym polu grzejnym pozostało ciepło resztkowe ( /  / ), urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i funkcja ta nie uruchomi się. Funkcja ta nie działa z naczyniami nieprzywierającymi.

UWAGA!

Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami.
Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Umieścić naczynia wypełnione 1–5 l zimną wodą na dostępnych polach grzejnych, dla których ma zostać uruchomiona ta funkcja .

Po umieszczeniu jednego naczynia na tylko jednym polu grzejnym funkcja uruchomi się automatycznie.

2. Dotknąć , aby włączyć płytę grzejną.
3. Dotknąć , aby włączyć funkcję.

Migający symbol ponad **P** będzie wskazywał pola grzejne, na których można teraz użyć tej funkcji.

4. Dotknąć dowolnego miejsca na suwaku wybranego pola grzejnego.

Nastąpi uruchomienie funkcji.

Po uruchomieniu funkcji pojawią się wskaźniki nad suwakiem i zacznie działać animacja.



Jeśli w ciągu 5 sekund na żadnym polu grzejnym nie zostanie umieszczone jakieś naczynie, funkcja wyłączy się automatycznie.

Po osiągnięciu przez funkcję temperatury wrzenia płyta grzejna wyemituje sygnał dźwiękowy i ustawienie mocy grzania automatycznie zmieni domyślną wartość wolnego gotowania.

Aby wyłączyć funkcję przed osiągnięciem temperatury wrzenia, należy dotknąć lub 0.

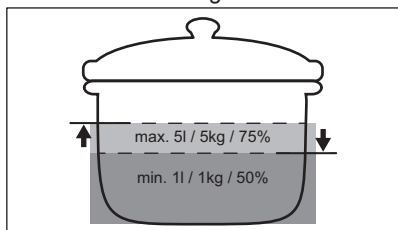
Aby wyłączyć funkcję po osiągnięciu temperatury wrzenia, należy dotknąć suwak i ręcznie dostosować moc grzania.

Po włączeniu Pauza lub zdjęciu naczynia funkcja wyłączy się.

Jeśli ustawiono Wyłącznik czasowy na jednym z pól grzejnych i upłynie ustawiony czas przed osiągnięciem temperatury wrzenia, funkcja wyłączy się automatycznie.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania ziemniaków.
- Funkcja może nie działać prawidłowo, gdy korzysta się z czajnika lub kawiarki.
- Napełnić naczynie między połową a trzema czwartymi pojemności zimną wodą, tak aby jej poziom znajdował się 4 cm poniżej górnej krawędzi. Użyć od 1 l do 5 l wody. Łączny ciężar wody (lub wody i ziemniaków) powinien mieścić się w zakresie od 1 do 5 kg.



- Aby uzyskać najlepsze efekty, należy gotować tylko całe, nieobrane, średniej wielkości ziemniaki. Nie układać ziemniaków w naczyniu zbyt ściśle.

- Podczas fazy nagrzewania należy unikać energicznego mieszania w innych naczyniach i równoczesnych procesów gotowania (takich jak smażenie lub gotowanie) na innych polach grzejnych.
- Podczas działania tej funkcji należy unikać powodowania nadmiernych drgań zewnętrznych (np. od użycia blendera lub telefonu komórkowego położonego obok płyty grzejnej).
- W zależności od rodzaju produktu i naczyń można dostosować moc grzania po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Sól dodawać dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Używać pokrywki, aby oszczędzać energię.

6.11 Struktura menu

W tabeli przedstawiono podstawową strukturę menu.

Ustawienia użytkownika

Sym-bol	Ustawienie	Możliwe opcje
b	Dźwięk	Wł. / Wył. (--)
P	Ograniczenie mocy	15 - 73
H	Tryb AUTO	0 - 6
E	Historia alarmów/ błędów	Lista ostatnich alarmów/błędów.

Aby wprowadzić ustawienia użytkownika

należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk . Ustawienia pojawiają się na timerze lewych pól grzejnych.

Poruszanie się po menu: menu składa się z symbolu ustawienia i wartości. Symbol pojawi się na tylnym timerze, natomiast wartość zostanie wyświetlona na przednim. Aby przechodzić między ustawieniami, należy nacisnąć przycisk na przednim timerze.

Aby zmienić wartość ustawienia, nacisnąć lub na przednim timerze.

Aby wyjść z menu: nacisnąć .


OffSound Control

Dźwięki można włączać/wyłączać w Menu > Ustawienia użytkownika.



Patrz „Struktura menu”.

Gdy dźwięki są wyłączone, dźwięk jest nadal słyszalny, gdy:

- po dotknięciu ;
- timer znika,
- naciśnięto symbol nieaktywny.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Samoczynne wyłączenie

Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawiono żadnej mocy grzania ani biegu wentylatora,
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp.). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłączy się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po którym urządzenie wyłączy się:



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



Jeśli włączona jest funkcja SenseFry, płyta grzejna wyłączy się samoczynnie po upływie 1,5 godz.


7.2 Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na niższe ustawienie mocy grzania.

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

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

1. Aby włączyć funkcję: nacisnąć . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.


2. Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

7.3 Blokada

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

Najpierw należy ustawić moc grzania

Aby włączyć funkcję: nacisnąć przycisk .


Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć przycisk  ponownie.





Funkcja ta wyłączy się przy wyłączeniu płyty grzejnej.


7.4 Blokada uruchomienia




Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.




Aby włączyć funkcję: nacisnąć . Nie wprowadzać żadnego ustawienia mocy

grzania . Nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez 3 sekundy, aż nad symbolem pojawi się wskaźnik. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .



Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja pozostanie aktywna. Wskaźnik powyżej  jest włączony.

Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć . Nie wprowadzać żadnego ustawienia mocy grzania . Nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez 3 sekundy, aż nad symbolem zniknie wskaźnik. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

Gotowanie z włączoną funkcją: nacisnąć przycisk , a następnie nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy, aż zniknie wskaźnik nad symbolem. Można obsługiwać płytę grzejną. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja zostanie ponownie uruchomiona.


7.5 Bridge




Funkcja działa, gdy naczynie zakrywa środki obu pól grzejnych. Więcej informacji na temat prawidłowego umieszczania naczyń można znaleźć w części „Korzystanie z pól grzejnych”. Funkcja nie działa podczas pracy SenseBoil®.

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, by działały jak jedno.

Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych po lewej stronie.

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Aby ustawić lub zmienić poziom mocy grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterujących.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie.

7.6 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja umożliwiająca połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Bieg wentylatora doborany jest automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów zdalne sterowanie jest domyślnie włączone. Jeśli jest wyłączone, należy je włączyć przed użyciem tej funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja ta działała automatycznie, należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6. Płyta grzejna jest początkowo ustawiona na H5. Okap reaguje na włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać bieg wentylatora.





Tryby automatyczne

	Oświetlenie automatyczne	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
H0	Wył.	Wył.	Wył.
H1	Wł.	Wył.	Wył.
H2 3)	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 1 wentylatora
H3	Wł.	Wył.	Bieg 1 wentylatora
H4	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 1 wentylatora
H5	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 2 wentylatora

	Oświetlenie automatyczne	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
H6	Wł.	Bieg 2 wentylatora	Bieg 3 wentylatora

- 1) Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.
- 2) Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.
- 3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć płytę grzejącą.
2. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy.
4. Nacisnąć  kilkakrotnie, aż pojawi się **H**.
5. Nacisnąć  minutnika, aby wybrać tryb automatyczny.




Aby sterować okapem bezpośrednio na panelu okapu, należy wyłączyć automatyczny tryb działania.






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

Ręczne sterowanie biegiem wentylatora

Funkcję można również uruchomić ręcznie.

W tym celu należy nacisnąć  AUTO, gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie automatycznego działania funkcji i umożliwia ręczne zmianę biegu wentylatora.

Naciśnięcie  powoduje zwiększenie obrotów wentylatora na wyższy bieg. Jeśli wentylator pracuje na maksymalnym biegu, ponowne naciśnięcie  AUTO powoduje ustawienie biegu wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator na biegu 1, należy nacisnąć  AUTO.



Aby włączyć automatyczny tryb działania funkcji, należy wyłączyć płytę grzejącą i włączyć ją ponownie.

Włączanie oświetlenia

Płytę grzejącą można ustawić tak, aby oświetlenie włączało się automatycznie przy jej uruchamianiu. W tym celu należy tryb automatyczny ustawić na H1 – H6.



Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.

8. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Do funkcji SenseFry należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła, ponieważ może to spowodować odpryśnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

Materiał naczyń

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

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawidłowe wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w "Dane techniczne" > "Specyfikacja pól grzejnych").
 - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne obierze tylko część emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.
 - Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja

pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

8.2 Odgłosy podczas pracy



Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
 - gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
 - buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.
- ### Odgłosy z płyty grzejnej:
- klikanie: następuje przełączanie elektryczne.
 - syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
 - rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

8.3 Ōko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi timer odliczania czasu. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

8.4 Uproszczony przewodnik kulinarny

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



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
2	Ścinanie: puszyste omlety, smażone jajka.	10 - 40	Należy gotować z założoną pokrywką.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze.	20 - 60	Nalać na dno garnka 1-2 cm wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu. Przykryć garnek pokrywką.
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 l wody plus składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Odwracać w razie potrzeby.
7 - 8	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.	5 - 15	Odwracać w razie potrzeby.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

8.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji SenseFry

Dane w tabeli przedstawiają przykłady potraw dla każdego poziomu SenseFry. Ilość, grubość, jakość i temperatura (np. mrożona) żywności do smażenia w panie mają wpływ na ustawiony poziom SenseFry. Moc grzania

można wybrać w zależności od rodzaju potrawy, preferencji gotowania i używanego naczynia.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Potrawa	SenseFry poziom
Jajka	Niska
Omlet, jajka smażone	
Jajecznica	Średnio wypieczone

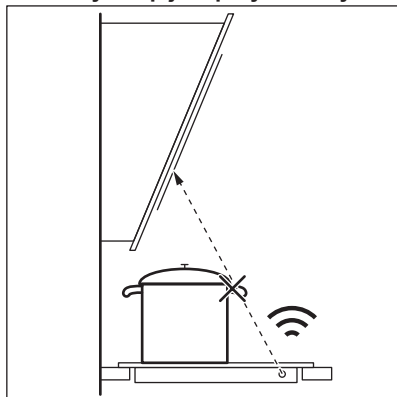
Potrawa		SenseFry poziom
Ryby	Filet rybny, paluszki rybne, owoce morza	Średnio wypieczone
Mięso	Hamburger, klopsiki, kotlet, pierś z kurczaka, pierś indyka, eskalopea, filet, stek (średni / dobrze wysmażony), smażone kiełbaski	Średnio wypieczone
	Stek (mało wysmażony), mięso mielone	Wysoka
Warzywa	Smażone ziemniaki (surowe)	Niska
	Smażone placki ziemniaczane, warzywa	Średnio wypieczone

8.6 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:


- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Poniższy okap jest przykładowy.



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

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne Electrolux, które działają z tą funkcją, muszą posiadać symbol .

9. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.

- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.

OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

9.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw

zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.

- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.



10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Pauza”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Słychać ciągle sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Nie można ustawić maksymalnej mocy grzania jednego z pól grzejnych.	Pozostałe pola zużywają maksymalną dostępną moc. Płyta grzejna działa prawidłowo.	Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy. Patrz „Zarządzanie energią”.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot  .	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Hob®Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Zdjąć przedmiot z panelu sterowania.
	Bardzo wysokie naczynie blokuje sygnał.	Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.
Panel sterowania staje się gorący w dotyku.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko panelu sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotyknięcia pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Zaświeci się wskaźnik nad symbolem  .	Działa Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Zabezpieczenie przed uruchomieniem przez dzieci” i „Blokada”.
Pasek regulacji miga.	Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte.	Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Stosować naczynia odpowiednie do płyt indukcyjnych. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Nagrzewanie trwa długo.	Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego.	Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w "Dane techniczne" > "Specyfikacja pól grzejnych").

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
i pojawiają się jednocześnie.	Moc jest zbyt niska ze względu na nieodpowiednie lub puste naczynie.	Należy użyć odpowiedniego rodzaju naczyń. Patrz „Wskazówki i porady” oraz „Dane techniczne”. Nie należy włączać żadnego pola grzejnego, jeśli znajduje się na nim puste naczynie.
i pojawiają się jednocześnie.	Naczynie jest puste lub znajduje się w nim inny płyn niż woda, np. olej.	Należy unikać używania tej funkcji do gotowania innych płynów niż woda.
i pojawiają się jednocześnie.	W naczyniu znajduje się zbyt dużo lub zbyt mało wody. Gotowano inne składniki niż wodę i ziemniaki. Moment wrzenia przesunął się w czasie i funkcja SenseBoil® nie mogła działać prawidłowo.	Do gotowania wody i ziemniaków używać wyłącznie SenseBoil®. Patrz „Wskazówki i porady”.
Słychać sygnał dźwiękowy, wskaźniki nad migają i funkcja SenseBoil® się nie uruchamia.	Żadne z pól grzejnych nie jest gotowe do użycia z funkcją SenseBoil®. Wybrane pola grzejne zawierają jeszcze ciepło reszkowe lub są nadal używane.	Należy zakończyć gotowanie i wybrać pole grzejne, które nie zawiera ciepła reszkowego.
SenseBoil® / SenseFry nie działa.	Zbyt niska moc płyty grzewczej.	Ustaw wyższą moc. Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” > „Ograniczenie mocy”.
Na wyświetlaczu pojawi się i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

10.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

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

że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

11. DANE TECHNICZNE

11.1 Tabliczka znamionowa

Model EIS67453:

Numer produktu (PNC) 949 599 286 00

Typ 62 B4A 01 AA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
ELECTROLUX

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW



11.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła i efekty gotowania należy stosować naczynia o

średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

12.1 Informacje o produkcji według rozporządzenia UE w sprawie

Dane identyfikacyjne modelu	EIS67453	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Prawe przednie Prawe tylne	14.5 cm 18.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe przednie	Dł. 22.25 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe tylne	Dł. 22.25 cm Szer. 21.8 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	181.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2:
Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.

Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.

12.2 Oszczędzanie energii


Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.


- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

12.3 Informacje o produkcji dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.3 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

Bine ați venit la Electrolux Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	306
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	309
3. INSTALAREA.....	311
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	313
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	314
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	315
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	320
8. SFATURI UTILE.....	322
9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	325
10. DEPANARE.....	325
11. DATE TEHNICE.....	328
12. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	328
13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	329

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

- dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
 - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
 - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
 - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
 - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Oprțiți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- **AVERTISMENT:** Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator,

și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătit trebuie supravegheat (chiar și funcțiile de gătit automată). Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie legat la masă.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- În cazul în care codul E3 apare pe ecran, deconectați imediat plita și verificați dacă conexiunea electrică și tensiunea de alimentare sunt corecte.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.

- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase fierbinți pe panoul de comandă pentru a evita riscul de arsuri.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de

curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a

aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.6 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Un singur fir trebuie să aibă o secțiune transversală minimă, în conformitate cu tabelul de mai jos. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

ATENȚIE!

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

ATENȚIE!

Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

ATENȚIE!

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru, maro și albastru.
2. Îndepărtați o parte din izolația de la capetele firelor maro, negre și albastre.
3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).
5. Conectați capetele a două cabluri albastre.

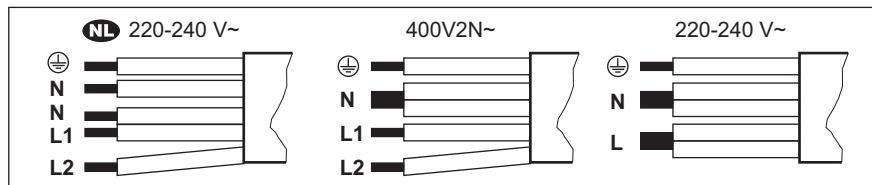
6. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).

Conexiune cu două faze

1. Scoateți manșonul capătului cablului de pe firele albastre.
2. Îndepărtați o parte a izolației capetelor de cablu albastre.

3. Conectați capetele a două cabluri albastre.

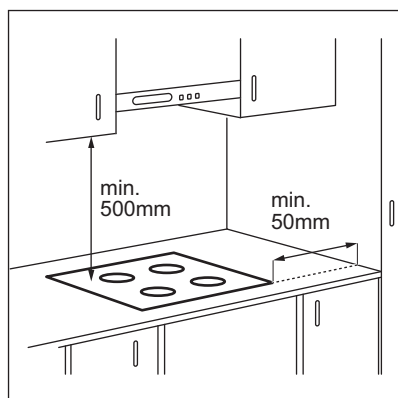
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).



NL 220 - 240 V~	Conexiune cu două faze: 400 V2N~		Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² sau 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² sau 3x4 mm²	
Verde - galben		Verde - galben		Verde - galben
N Albastru și albastru	N	Albastru și albastru	N	Albastru și albastru
L1 Negru	L1	Negru	L	Negru și maro
L2 Maro	L2	Maro		

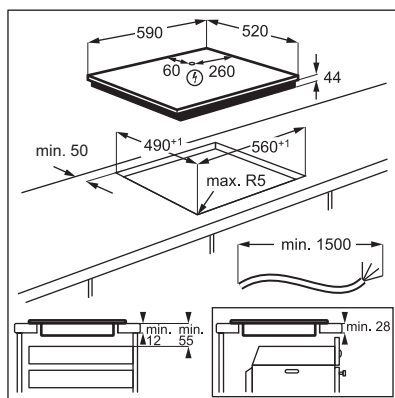
3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele

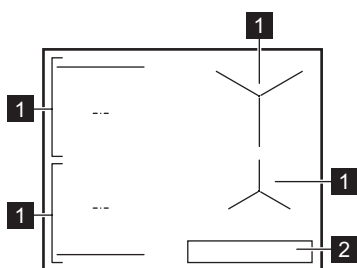
depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție Electrolux - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătire

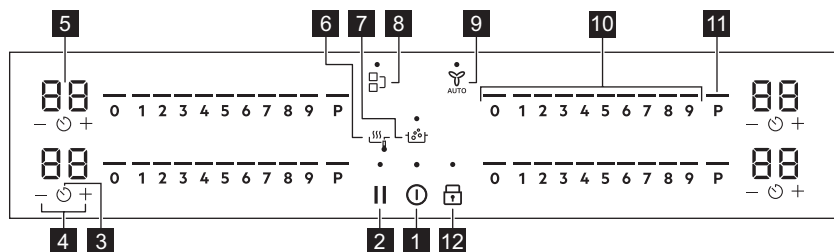


- 1** Zonă de gătit prin inducție
- 2** Panou de comandă











Pentru informații detaliate privind dimensiunile zonelor de gătire, consultați „Date tehnice”.

4.2 Structura panoului de comandă





Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Descriere
1 	Pornit / Oprit	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2 	Pauză	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
3 	Cronometru	Pentru a seta funcția.

Câmp cu senzor	Funcție	Descriere
4	+ / -	Pentru a crește sau a descrește durata.
5	-	Afișajul cronometrului
6		SenseFry
7		SenseBoil®
8		Bridge
9		Hob®Hood
10	-	Bară de comandă
11	P	PowerBoost
12		Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii

4.3 Indicatorii afișajului

Indicator	Descriere
 + cifră	Există o defecțiune.
	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuare gătire / menține cald / căldură reziduală.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!



Consultați capitolele privind siguranța.





5.1 Limitare putere

Limitare putere definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței.

Plita este setată implicit la nivelul de putere cel mai mare posibil.

Pentru a scădea sau crește nivelul de putere:

- Accesați meniul: apăsați lung  timp de 3 secunde. Apoi, apăsați lung .

- Apăsați  pe cronometrul frontal până când apare **P**.
- Apăsați  /  pe cronometrul frontal pentru a seta nivelul de putere.
- Apăsați  pentru a ieși.
Niveluri de putere
Consultați capitolul „Date tehnice”.

ATENȚIE!

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

ATENȚIE!

Dacă nivelul de putere este mai mic sau egal cu 2000 W, nu puteți activa SenseBoil® / SenseFry.

- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W


- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6. UTILIZARE ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Activarea și dezactivarea

Mențineți apăsat  pentru a activa sau dezactiva plita.

6.2 Detectarea vaselor

Această funcție indică prezența vaselor pe plită și dezactivează zonele de gătire dacă nu este detectat niciun vas în timpul unei sesiuni de gătire.

Dacă puneți vase pe o zonă de gătire înainte de a selecta un nivel de căldură, apare indicatorul de deasupra 0 de pe bara de comandă.

Dacă scoateți vasul dintr-o zonă de gătire activată și îl puneți deoparte temporar, indicatoarele de deasupra barei de comandă corespunzătoare vor începe să clipească. Dacă nu puneți vasul înapoi pe zona de gătire activată în decurs de 120 de secunde, zona de gătire se va dezactiva automat.

Pentru a relua gătitul, puneți la loc vasul pe zonele de gătire în timpul perioadei de expirare indicate.

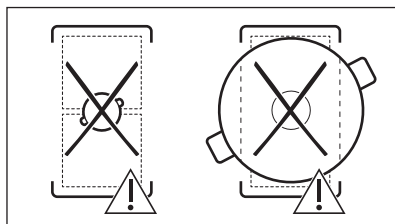
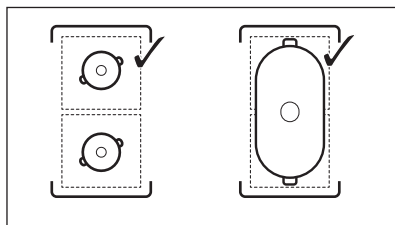
6.3 Utilizarea zonei de gătire

Puneți vasul în centrul zonei selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

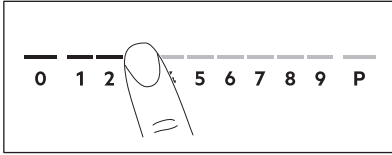
i

Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”). Asigurați-vă că vasul de gătit este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”.

Puteți găti cu vasele mari puse pe două zone de gătire simultan utilizând funcția Bridge. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone însă să nu depășească marcajul zonei. Dacă vasul se află între cele două centre, funcția Bridge nu va fi activată.



6.4 Nivelul de căldură



1. Apăsați nivelul de căldură dorit de pe bara de comandă.

Indicatoarele de deasupra barei de comandă apar până la nivelul de încălzire selectat.

2. Pentru a dezactiva o zonă de gătit, apăsați 0.

6.5 PowerBoost

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.



Consultați capitolul „Date tehnice”.

Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți **P**.

Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

6.6 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



AVERTISMENT!



Cât timp indicatorul este vizibil, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătire este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

- Continuare gătire,

- menține cald,

- căldura reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

6.7 Cronometru

Cronometru cu numărătoare inversă

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătire în timpul unei singure sesiuni de gătire.

Setați nivelul de căldură pentru zona de gătire și după aceea setați funcția.

1. Apăsați . 00 apare pe afișajul cronometrului.
2. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta timpul (00-99 minute).
3. Apăsați pentru a porni cronometrul sau așteptați 3 secunde. Cronometrul începe numărătoare inversă.

Pentru a modifica timpul: selectați zona de gătire cu și apăsați **+** sau **-**.

Pentru a dezactiva funcția: selectați zona de gătire cu și apăsați **-**. Intervalul de timp rămas descrește până la 00.

Cronometrul termină numărătoare inversă, este emis un semnal sonor și 00 clipește. Zona de gătire se dezactivează. Apăsați orice simbol pentru a opri semnalul și clipearea.

Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătire nu funcționează. Nivelul de căldură indică 00.

1. Apăsați .
2. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta timpul.

Cronometrul termină numărătoarea inversă, este emis un semnal sonor și 00 clipește. Apăsați orice simbol pentru a opri semnalul și clipirea.

Pentru a dezactiva funcția: apăsați  și

— . Intervalul de timp rămas descresște până la 00.

6.8 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă (consultați plăcuța cu date tehnice), puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Nivelul de căldură al zonei de gătire selectate prima are întotdeauna prioritate. Puterea rămasă va fi împărțită între celelalte zone de gătit, în ordinea selectării.
- Pentru zonele de gătire care au o putere redusă, panoul de comandă clipește de două ori și indică nivelul maxim posibil de setare a căldurii.
- Așteptați până când afișajul nu mai clipește sau reduceți nivelul de căldură al zonei de gătire selectate. Zonele de gătire vor continua să funcționeze cu setarea de gătire redusă. Dacă este necesar, modificați manual setările de încălzire ale zonelor de gătire.

6.9 SenseFry

Această funcție vă permite să setați un nivel adecvat de căldură pentru a prăji alimentele. Plita menține temperatura pe durata gătirii. Puteți alege unul dintre cele trei SenseFry niveluri: scăzut (2), mediu (5), ridicat (8). După setarea nivelului de căldură, nu este necesară reglarea manuală a temperaturii.


ATENȚIE!


Folosiți doar vase reci.
Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți o cratiță fără ulei / grăsime pe una dintre zonele de gătit reci din partea stângă. Puteți utiliza o singură zonă de gătire sau puteți conecta ambele zone folosind Bridge.

Dacă puneți un vas pe o singură zonă de gătire, funcția pornește automat.

2. Atingeți  pentru a activa plita.

3. Pentru activarea funcției atingeți . Indicatorul de deasupra simbolului se aprinde. Nivelul de căldură este setat la 2 implicit.

4. Selectați un nivel de frigere apăsând în  mod repetat.

Simbolul apare intermitent deasupra de nivelul selectat pentru fiecare zonă de gătire la care folosiți funcția în momentul respectiv.

5. Atingeți oriunde pe glisorul zonei de gătire alese.

Puteți regla nivelul SenseFry apăsând unul dintre nivelurile de căldură corespunzătoare, așa cum se vede în tabelul de mai jos.

Nivel de putere SenseFry	Niveluri setări de căldură
Scăzut	2
Mediu	5
Ridicat	8

Funcția pornește.


După ce funcția pornește, apar indicatorii de deasupra glisorului și animația începe să ruleze.



Dacă nu puneți un vas pe niciuna dintre zonele de gătire în interval de 5 secunde, funcția se dezactivează automat.

6. Setati o funcție cronometru, dacă este necesar.

După ce cratița atinge temperatura dorită, este emis un semnal sonor. Acum puteți introduce ulei și alimente în cratiță.

Pentru a opri funcția, apăsați 0 pe bara de comandă sau apăsați .

Dacă setați un Cronometru cu numărătoare inversă pe una dintre zonele de gătire și

timpul setat expiră înainte de atingerea temperaturii dorite, funcția se dezactivează automat.

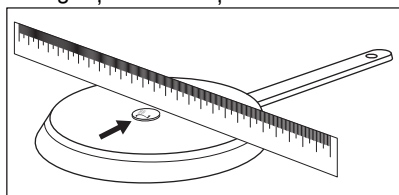
Sfaturi și recomandări:

- Pentru modifica nivelul implicit de căldură, dacă este necesar.
- Pentru bucăți groase de alimente sau cartofi cruzi, folosiți un capac în primele 10 minute de prăjire.
- Încălzirea cratițelor grele și/sau mari poate dura mai mult.
- Utilizați cratițe laminate cu nivelurile scăzute de căldură pentru a preveni deteriorarea sau supra-încălzirea vasului.
- Nu folosiți vase emailate subțiri. Acestea pot fi supraîncălzite și deteriorate.

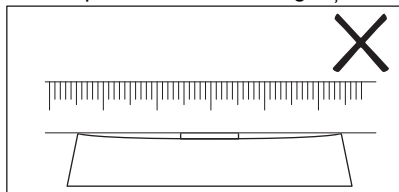
Cratițe adecvate pentru funcția SenseFry

Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este corectă:

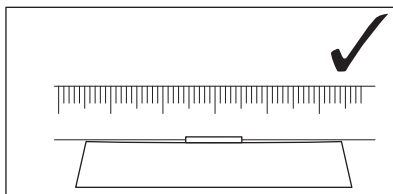
1. Întoarceți cratița cu baza în sus.
2. Puneți o riglă la baza cratiței.
3. Încercați să puneți o monedă de 1, 2 sau 5 Euro cenți (sau orice monedă cu o grosime similară, aprox. 1,7 mm) între riglă și baza cratiței.



- a. Cratița este incorectă dacă puteți pune moneda între riglă și cratița.






- b. Cratița este corectă dacă puteți pune moneda între riglă și cratița.



6.10 SenseBoil®

Funcția reglează automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere.



Dacă zona de gătit pe care doriți să o utilizați are căldură reziduală ( /  / ), se emite un semnal acustic, iar funcția nu pornește. Funcția nu funcționează cu vase neaderente.


⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați funcția cu vase goale. Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți vasele umplute cu 1 - 5 l de apă rece pe zonele de gătit disponibile pentru care doriți să porniți funcția.

Dacă puneți un vas pe o singură zonă de gătit, funcția pornește automat.

2. Atingeți  pentru a activa plita.

3. Pentru activarea funcției atingeți .

Simbolul **P** apare intermitent pentru fiecare zonă de gătit la care folosiți funcția în momentul respectiv.

4. Atingeți oriunde pe glisorul zonei de gătit alese.


Funcția pornește.

După ce funcția pornește, apar indicatorii de deasupra glisorului și animația începe să ruleze.



Dacă nu puneți un vas pe niciuna dintre zonele de gătit în interval de 5 secunde, funcția se dezactivează automat.

În momentul în care funcția atinge punctul de fierbere, plită emite un semnal acustic, iar nivelul de căldură se setează automat la un nivel implicit de fierbere.

Pentru a dezactiva funcția înainte de atingerea punctului de fierbere, atingeți  sau 0.

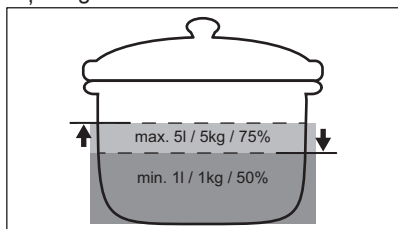
Pentru a dezactiva funcția după ce punctul de fierbere a fost atins, atingeți glisorul și reglați manual nivelul de căldură.

Dacă activați Pauză sau scoateți vasul, funcția se dezactivează.

Dacă setați un Cronometru cu numărătoare inversă pe una dintre zonele de gătire și durata setată se termină înainte de atingerea punctului de fierbere, funcția se dezactivează automat.

Sfaturi și recomandări:

- Funcția este cea mai potrivită pentru fierberea apei și gătirea cartofilor.
- Este posibil ca funcția să nu funcționeze corect cu ibrice și cu vase de espresso pentru aragaz.
- Puneți apă rece în vas, până la un nivel cuprins între jumătate și trei sferturi. Lăsați un spațiu de 4 cm până la marginea vasului. Folosiți cel puțin 1 l și cel mult 5 l de apă. Aveți grijă ca greutatea totală a apei (sau a apei și a cartofilor) să fie între 1 și 5 kg.



- Pentru rezultate optime, fierbeți numai cartofi întregi, de mărime medie și necurățați de coajă. Asigurați-vă că nu aglomerați prea mult cartofii.
- În timpul fazei de încălzire, evitați amestecarea energică a altor oale și procese de gătire paralele (cum ar fi prăjirea sau fierberea) pe alte zone de gătire.

- Evitați să produceți vibrații externe în timpul utilizării funcției (de ex., nu utilizați blenderul și nu așezați telefonul mobil lângă plită).
- În funcție de tipul de aliment și de vasul de gătire, puteți regla nivelul de căldură după ce a fost atins punctul de fierbere.
- Adăugați sare după ce punctul de fierbere a fost atins.
- Folosiți un capac pentru a economisi energie.



6.11 Structura meniului




Tabelul prezintă structura meniului de bază.

Setări utilizator

Simbol	Setare	Opțiuni posibile
b	Sunet	Pornit / Oprit (–)
P	Limitare putere	15 - 73
H	Modul AUTO	0 - 6
E	Istoric alarmă/eroare	Lista alarmelor/erorilor recente.

Pentru a introduce setările utilizatorului:

apăsăți lung  timp de 3 secunde. Apoi apăsăți lung . Setările apar pe cronometrul zonelor de gătit din stânga.

Navigarea în meniu: meniul constă în simbolul setării și o valoare. Simbolul apare pe cronometrul din spate, iar valoarea apare pe cronometrul din față. Pentru a naviga între setări, apăsăți  pe cronometrul din față. Pentru a modifica valoarea setării, apăsăți  sau  pe cronometrul din față.

Pentru a părăsi meniul: apăsăți .

OffSound Control

Puteți activa/dezactiva sunetele din Meniu > Setări utilizator.



Consultați „Structura meniului”.

Când semnalele sonore sunt oprite, puteți auzi în continuare semnalul sonor când:

- atingeți .

- cronometrul scade,

- apăsați pe un simbol inactiv.

7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

7.1 Oprirea automată

Funcția dezactivează plita automat dacă:

- toate zonele sunt dezactivate,
- nu setați niciun nivel de căldură sau de viteză a ventilatorului după activarea plitei,
- vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal sonor și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- aparatul se încinge prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza din nou plita.
- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp, plita se dezactivează.

Relația dintre nivelul de căldură și timpul după care aparatul se dezactivează:

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore



Atunci când utilizați plita SenseFry, aceasta se dezactivează după 1,5 ore.

7.2 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit la cel mai scăzut nivel de căldură.

Când funcția este activată, se pot utiliza și . Toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

1. Pentru activarea funcției: apăsați . Nivelul de căldură este coborât la 1.

2. Pentru a dezactiva funcția: apăsați . Se activează setarea anterioară pentru nivelul de căldură.

7.3 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Previne modificarea accidentală a nivelului.

Setați mai întâi nivelul de căldură.

Pentru activarea funcției: apăsați .

Pentru dezactivarea funcției: apăsați din nou.



Funcția se dezactivează pe măsură ce dezactivați plita.

7.4 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.


Pentru activarea funcției: apăsați . Nu setați niciun nivel. Apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde, până când apare indicatorul aflat deasupra simbolului. Dezactivați plita cu .



Funcția este în continuare activă, când dezactivați plita. Indicatorul de deasupra este aprins.

Pentru activarea funcției: apăsați . Nu setați niciun nivel de căldură. Apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde, până când dispare indicatorul aflat deasupra simbolului. Dezactivați plita cu .

Gătirea cu funcția activată: apăsați , apoi apăsați timp de 3 secunde, până când indicatorul de deasupra simbolului dispare.

Plita poate fi utilizată. Atunci când dezactivați plita cu  funcția este activă din nou.


7.5 Bridge



Funcția se activează când cratița acoperă centrele celor două zone. Pentru mai multe informații despre amplasarea corectă a vaselor, consultați „Utilizarea zonelor de gătire”. Funcția nu funcționează în timpul SenseBoil® funcționării.

Această funcție conectează două zone de gătire de pe partea stângă care vor funcționa ca o singură zonă.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zonele de gătire de pe partea stângă.

Pentru a activa funcția: atingeți  1. Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură atingeți unul dintre senzorii de comandă.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți  1. Zonele de gătire funcționează independent.

7.6 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită.



Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial activat. În cazul în care este dezactivat, activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 – H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului.

Moduri automate





	Iluminare automată	Fierberea 1)	Prăjirea 2)
H0	Oprit	Oprit	Oprit
H1	Pornit	Oprit	Oprit
H2 3)	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H3	Pornit	Oprit	Viteza ventilatorului 1
H4	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H5	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2
H6	Pornit	Viteza ventilatorului 2	Viteza ventilatorului 3

1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Modificarea modului automat

1. Dezactivați plita.
2. Apăsăți  timp de 3 secunde. Afășajul se aprinde și se stinge.
3. Apăsăți  timp de 3 secunde.
4. Apăsăți  de câteva ori până când se aprinde H.
5. Apăsăți  de pe cronometru pentru a selecta un mod automat.




Pentru a utiliza hota direct pe panoul hotei, dezactivați modul automat al funcției.




Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

Reglarea manuală a vitezei ventilatorului

De asemenea, puteți utiliza manual funcția.

Pentru a face acest lucru, apăsați  atunci când plita este activă. Aceasta dezactivează funcționarea automată a funcției și vă permite să schimbați manual viteza ventilatorului.

Când apăsați , creșteți viteza ventilatorului cu o treaptă. Când ajungeți la un nivel intens

și apăsați din nou , setați viteza ventilatorului la 0, ceea ce dezactivează ventilatorul hotei. Pentru a porni ventilatorul din nou cu viteza 1 a ventilatorului, apăsați



Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru setați modul automat la H1 – H6.



Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

8. SFATURI UTILE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Pentru a preveni supraîncălzirea și pentru a îmbunătăți performanța zonelor, vasul trebuie să fie cât mai gros și mai plat posibil.
- Doar pentru funcția SenseFry, utilizați numai vase cu fundul plat.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Aveți întotdeauna grijă să nu glisați sau să frecăți vasul pe marginile și colțurile sticlei, deoarece aceasta poate ciobli sau deteriora suprafața sticlei.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Pentru dimensiunile adecvate ale vaselor, consultați „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”. Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.
- Eficiența zonei de gătire depinde de diametrul vasului. Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
 - Vasele cu un diametru mai mic decât dimensiunile unei anumite zone de gătire primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire,

ceea ce are ca rezultat o încălzire mai lentă.

- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

8.2 Zgomote în timpul funcționării



Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune. Zgomotele produse de vase pot varia în funcție de materialul din care sunt realizate și de nivelul de putere.

Zgomote legate de vase:

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zgomot ca de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul

este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).

- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

Zgomote legate de plită:

- clic: comutarea electrică are loc
- şuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

8.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energie, încălzitorul zonei de gătire se dezactivează înainte de declanșarea sonoră a cronometrului.

Diferența de durată de funcționare depinde de nivelul de încălzire și de durata operațiunii de gătire.

8.4 Ghid de gătit simplificat

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătire cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durăță (min)	Recomandări
1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
2	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurilor care conțin lapte.
3 - 4	Înăbușiți legumele, peștele, carnea.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului.
4 - 5	Gătiți la abur cartofii și alte legume.	20 - 60	Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durață (min)	Recomandări
4 - 5	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Întoarceți când este necesar.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.	5 - 15	Întoarceți când este necesar.
9	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).		
P	Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat.		

8.5 Sfaturi utile pentru funcția SenseFry

Datele din tabel prezintă exemple de alimente pentru fiecare nivel SenseFry. Cantitatea, grosimea, calitatea și temperatura (de ex., congelată) alimentelor care urmează să fie prăjite influențează nivelul SenseFry setat.

Alegeți nivelul de căldură în funcție de tipul de alimente, preferințele dvs. de gătire și vasul pe care îl utilizați.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

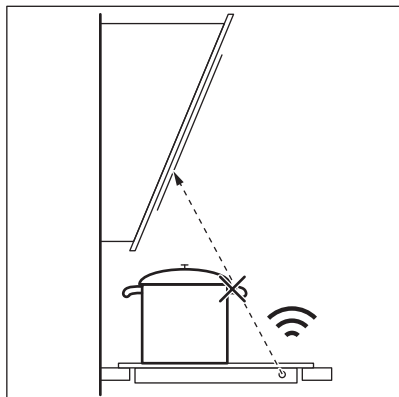
Aliment		Nivel SenseFry
Ouă	Omeletă, ouă prăjite	Scăzut
	Ouă jumări	Mediu
Pește	File de pește, crochete de pește, fructe de mare	Mediu
Carne:	Hamburger, chiftele, cotlet, piept de pui, piept de curcan, escalop, file, friptură (mediu / bine făcut), cârnați prăjiți	Mediu
	Friptură (în sânge), carne tocată	Ridicat
Legume	Cartofi prăjiți, (cruzi)	Scăzut
	Chiftele de cartofi prăjiți, legume	Mediu

8.6 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele Electrolux care funcționează cu această trebuie să fie prevăzute cu simbolul



9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.

⚠ AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

9.2 Curățarea plitei



- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racletă specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.










10. DEPANARE

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de încălzire timp de 60 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Pauză”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
Nu puteți selecta nivelul maxim de căldură pentru una din zonele de gătire.	Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă. Plita dvs. funcționează corect.	Reduceți setarea de încălzire de la alte zone de gătire conectate la aceeași fază. Consultați secțiunea „Management putere”.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor  .	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de servicii autorizat.
Hob [®] Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
	Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul.	Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătire sau utilizați hota în mod manual.
Panoul de comandă se înfierbântă la atingere.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de panoul de comandă.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
Indicatorul de deasupra simbolului  se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.	Consultați „Dispozitiv de siguranță pentru copii” și „Blocare”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Bara de comandă se aprinde intermitent.	Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită.	Puneți vase pe zona de gătire, astfel încât aceasta să fie complet acoperită.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate pentru plitele cu inducție. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
Încălzirea durează mult.	Vasele sunt prea mici și primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire.	Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
 și  apar simultan.	Puterea este prea mică din cauza vaselor nepotrivite sau a unui vas gol.	Utilizați vase de tip corespunzător. Consultați „Informații și sfaturi” și „Date tehnice”. Nu activați nicio zonă cu un vas gol așezat pe aceasta.
 și  apar simultan.	Vasul este gol sau conține ale lichid decât apa, de ex. ulei.	Evitați să folosiți funcția cu alt lichid decât apa.
 și  apar simultan.	Vasul conține prea multă sau prea puțină apă. Ați fiert altă mâncare decât apă și cartofi. Punctul de fierbere s-a schimbat în timp și SenseBoil® nu a funcționat corect.	Fierbeți apa și cartofii doar cu ajutorul SenseBoil®. Consultați „Informații și sfaturi”.
Se aude un semnal sonor bip, indicatoarele de deasupra simbolului  se aprind intermitent, iar SenseBoil® nu pornește.	Niciuna dintre zonele de gătire nu este gata de utilizare SenseBoil®. Există puțină căldură reziduală pe zonele de gătire pe care doriți să le alegeți sau acestea sunt încă în uz.	Terminați activitățile de gătire anterioare și alegeți o zonă de gătire liberă, fără căldură reziduală.
SenseBoil® / SenseFry nu funcționează.	Nivelul de putere al plitei este prea scăzut.	Setați nivelul de putere la o valoare mai mare. Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință. Consultați > „Limitare putere” „Înainte de prima utilizare”.
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centru de service autorizat

10.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice.

Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de

garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

11. DATE TEHNICE

11.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIS67453:
Tip 62 B4A 01 AA
Inducție 7.35 kW
Nr. ser.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 286 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat în: Germania
7.35 kW



11.2 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	1800	2800	10	145 - 180

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru un transfer optim al căldurii și rezultate optime de gătire, folosiți vase cu

diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din tabel). Nu folosiți vase cu diametrul mai mare decât cel al zonei de gătire.

12. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

12.1 Informații produs în conformitate cu Regulamentul UE privind proiectarea ecologică

Identificarea modelului	EIS67453	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	4	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Dreapta față	14.5 cm
	Dreapta spate	18.0 cm

Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Stânga față	L 22.25 cm W 21.8 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Stânga spate	L 22.25 cm W 21.8 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față	184.4 Wh/kg
	Stânga spate	184.4 Wh/kg
	Dreapta față	181.7 Wh/kg
	Dreapta spate	174.5 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		181.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcajele corespunzătoare zonelor de gătire respective.

12.2 Economii de energi


Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.


- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

12.3 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de curent în modul oprit	0.3 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	2 min.

13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	330
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	333
3. УСТАНОВКА.....	336
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	338
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	339
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	340
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	345
8. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	348
9. УХОД И ОЧИСТКА.....	351
10. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	352
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	355
12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	355
13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	357

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения

соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (даже в автоматическом режиме). Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей

кухонной посуды при открывании двери или окна.

- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.

- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели,

предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если на экране отображается код E3, немедленно отключите варочную панель, проверьте правильность подключения к электросети, а также напряжение в ней.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или

стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой тканью, смоченной в . Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель следующего типа: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °С и выше. Минимальное сечение каждого провода кабеля должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

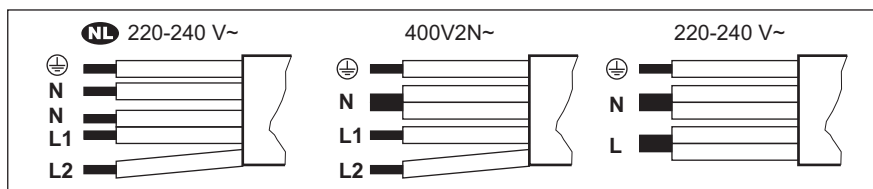
Не подключайте кабель без концевой гильзы.

Однофазное подключение

1. Снимите гильзы с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).
5. Подсоедините концы двух синих проводов.
6. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

Двухфазное подключение

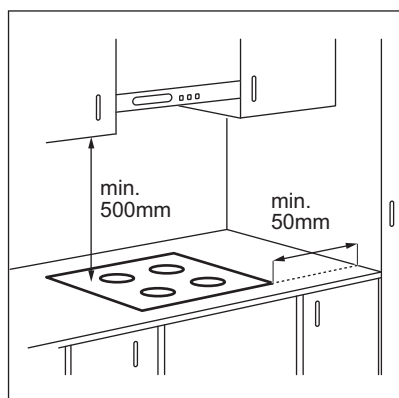
1. Удалите концевые гильзы с проводов синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
3. Подсоедините концы двух синих проводов.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



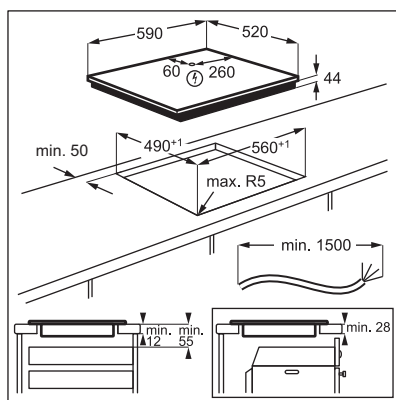
NL 220 - 240 В~	Двухфазное подключение: 400 В2N~		Однофазное подключение: 220 - 240 В~	
5 x 1,5 мм ²	5 x 1,5 мм ² или 4 x 2,5 мм ²		5 x 1,5 мм ² или 3 x 4 мм ²	
Зеленый – желтый				Зеленый – желтый
N Синий и синий	N	N Синий и синий	N	Синий и синий
L1 Черный	L1	L1 Черный	L	Черный и коричневый
L2 Коричневый	L2	L2 Коричневый		

3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкцией по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



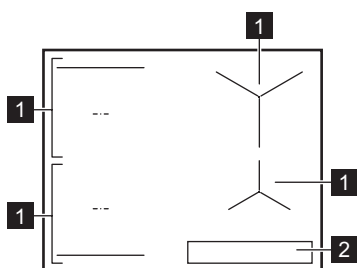
Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели Electrolux — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности

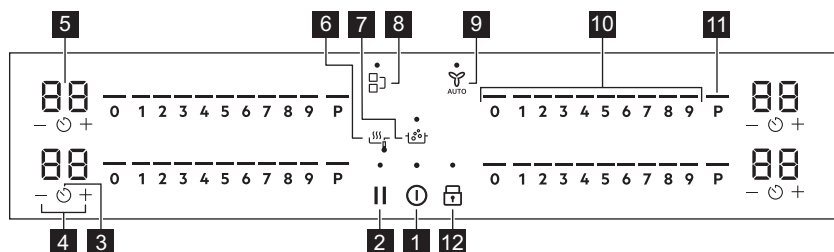


- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления













Подробные сведения о размерах конфорок см. в главе «Технические данные».

4.2 Расположение панели управления





Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсорное поле	Описание	Описание
1	Вкл / Выкл	Включение и выключение прибора.
2	Пауза	Включение и выключение функции.
3	Таймер	Установка функции.
4	-	Увеличение или уменьшение времени.
5	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
6	SenseFry	SenseFry. Жарение продуктов с автоматическим контролем уровней нагрева для приготовления различных видов блюд.

Сенсорное поле	Описание	Описание
 	SenseBoil®	SenseBoil®. Для автоматической регулировки температуры воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения.
 	Bridge	Включение и выключение функции.
 	Hob®Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
 -	Линейка управления	Установка мощности нагрева.
 P	PowerBoost	Включение функции.
 	Блокир. кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.

4.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее

Индикатор	Описание
	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжить приготовление / поддержание тепла / остаточное тепло.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.





5.1 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей.

По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность.

Уменьшение или увеличение уровня мощности:

1. Войдите в меню: нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте .

2. Нажмите и удерживайте  на переднем таймере, пока не появится P.
3. Нажмите  /  на переднем таймере, чтобы задать уровень мощности.
4. Нажмите , чтобы выйти.

Уровни мощности

См. главу «Технические данные».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если уровень мощности ниже 2000 Вт, активировать программу SenseBoil®/SenseFry невозможно.

- P73 — 7350 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт


- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Включение или выключение

Нажмите и удерживайте , чтобы включить или выключить варочную поверхность.

6.2 Обнаружение посуды

Данная функция указывает на наличие кухонной посуды на варочной поверхности и выключает конфорки, если во время приготовления не обнаружено посуды.

Если вы поставите посуду на конфорку до выбора уровня нагрева, на панели управления появляется индикатор выше 0.

Если вы снимите посуду с включенной конфорки и на время уберете ее в сторону, индикаторы над соответствующей панелью управления начнут мигать. Если вы не поставите посуду обратно на включенную конфорку в течение 120 секунд, конфорка автоматически выключится.

Чтобы возобновить процесс приготовления, обязательно поместите посуду обратно на конфорки в течение указанного времени.

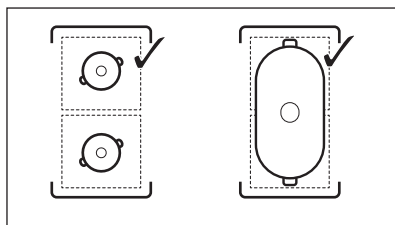
6.3 Использование конфорок

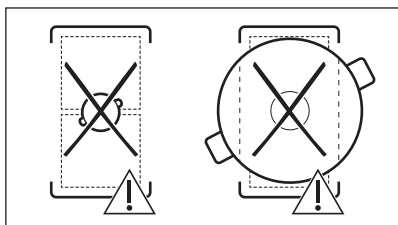
Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.



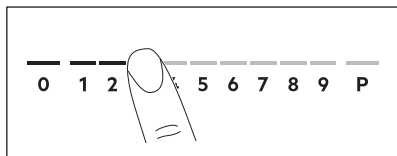
Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»). Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Указания и рекомендации».

С помощью функции Bridge кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно. Посуда должна покрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей. Если посуда расположена между двумя центрами, функция Bridge не включается.





6.4 Настройки нагрева



1. Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления.

Индикаторы над линейкой управления загораются в соответствии с выбранным уровнем мощности нагрева.

2. Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

6.5 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень нагрева.



См. Главу «Технические данные».

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь **P**.
Высветится

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень нагрева.

6.6 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

⚠ ВНИМАНИЕ!

☐ / ☐ / ☐ Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:

☐ — продолжить приготовление;

☐ — поддержание тепла;

☐ — остаточное тепло.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.


6.7 Опции таймера




Таймер обратного отсчета



Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Задайте ступень нагрева выбранной конфорки, а затем выберите функцию.

1. Нажмите . На дисплее таймера отобразится «00».
2. Нажимайте **+** или **-**, чтобы установить время (от 0 до 99 минут).

3. Нажмите  для запуска таймера или подождите 3 секунды. Начнется обратный отсчет времени таймером.




Для изменения времени выберите конфорку с помощью  и нажмите на  или .

Для выключения функции выберите конфорку с помощью  и нажмите . Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00.



Таймер завершает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал, и мигает 00. Конфорка отключается. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.

Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. Отображается уровень нагрева 00.

1. Нажмите .
2. Чтобы установить текущее время, нажмите  или .

Таймер завершает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал, и мигает 00. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.

Для выключения функции нажмите  и . Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00.

6.8 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности (см. табличку с техническими данными), мощность конфорок автоматически уменьшается.

- Значение уровня нагрева конфорки, выбранной первой, всегда будет приоритетом. Оставшаяся мощность будет разделена между другими конфорками в соответствии с порядком выбора.
- Для конфорок с пониженной мощностью линейка управления мигает и отображает максимально доступные для них уровни нагрева.
- Подождите, пока дисплей перестанет мигать, или уменьшите уровень нагрева последней выбранной конфорки. Конфорки будут работать с пониженным уровнем нагрева. При необходимости вручную меняйте мощность нагрева конфорок.

6.9 SenseFry



Эта функция позволяет задать нужный уровень нагрева для жарки продуктов. Варочная панель поддерживает температуру во время приготовления. Можно выбрать один из трех уровней SenseFry: низкий (2), средний (5), высокий (8). После установки уровня нагрева ручная регулировка температуры не требуется.


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


Используйте только холодную посуду. Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте сковороду без масла и жира на одну из холодных конфорок слева. Готовить можно на одной конфорке или подключить обе конфорки с помощью Bridge.

Если поставить кастрюлю только на одну конфорку, эта функция включится автоматически.

2. Коснитесь  для включения варочной панели.
3. Коснитесь , чтобы включить функцию.

Загорится индикатор над символом . По умолчанию установлен уровень нагрева 2 по умолчанию.

4. Выберите уровень жарки, нажав несколько раз .

Конфорки, на которых в настоящий момент можно использовать данную функцию, помечаются мигающим значком.

5. Коснитесь любой области на ползунке выбранной конфорки.

Вы можете отрегулировать уровень SenseFry, нажав на один из уровней мощности нагрева, как показано в таблице ниже.

Уровень мощности SenseFry	Уровни нагрева
Низкий	2
Средней прожарки	5
Высокий	8


Начнется выполнение функции. После запуска функции над ползунком загорятся индикаторы и включится анимация.



Если в течение 5 секунд не поставить кастрюлю на одну из конфорок, функция автоматически выключится.

6. При необходимости установите таймер.

Когда температура сковороды достигнет заданного значения, раздастся звуковой сигнал. Теперь можно налить масло на сковороду и выложить в нее продукты.

Чтобы остановить функцию, нажмите 0 на панели управления или .

Если на одной из конфорок установлен Таймер обратного отсчета и заданное время истекает до достижения желаемой температуры, функция автоматически выключается.

Указания и рекомендации

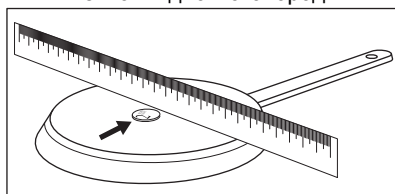
- При необходимости уровень нагрева по умолчанию можно изменить.
- При жарке толстых кусочков или сырого картофеля закройте сковороду крышкой на первые 10 минут.
- Если сковорода тяжелая и/или большая, нагрев может занять больше времени.

- Используйте кухонную посуду из листового металла для приготовления блюд при низком уровне нагрева во избежание ее повреждения.
- Не используйте тонкую эмалированную посуду. Она может перегреться и повредиться.

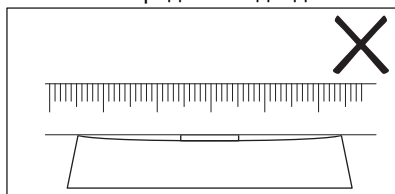
Подходящие сковороды для функции SenseFry

Используйте кухонную посуду только с плоскими днищами. Чтобы проверить посуду на совместимость с функцией:

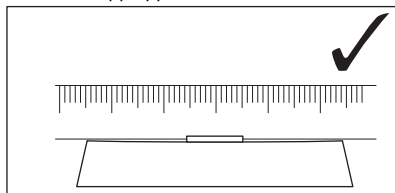
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Установите линейку на дно сковороды.
3. Постарайтесь поместить монету 1, 2 или 5 евроцента (или с аналогичной толщиной — примерно 1,7 мм) между линейкой и дном сковороды.



- a.** Если монету можно поместить между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.




- b.** Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



6.10 SenseBoil®

Функция автоматически регулирует температуру воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения.



Если в конфорке, которую вы хотите использовать, еще сохранилось остаточное тепло (горит индикатор , раздастся звуковой сигнал и запуск функции не произойдет.

Эта функция не работает посудой с антипригарным покрытием.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


Не используйте эту функцию с пустой посудой.

Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте кастрюлю с 1–5 л холодной воды на конфорки, для которых требуется включить эту функцию.

Если поставить кастрюлю только на одну конфорку, эта функция включится автоматически.

2. Коснитесь  для включения варочной панели.

3. Коснитесь , чтобы включить функцию.

Конфорки, на которых в настоящий момент можно использовать данную функцию, будут отмечены мигающим значком **P**.

4. Коснитесь любой области на ползунке выбранной конфорки.

Начнется выполнение функции.

После запуска функции над ползунком загорятся индикаторы и включится анимация.



Если в течение 5 секунд не поставить кастрюлю на одну из конфорок, функция автоматически выключится.

Когда функция достигнет точки кипения, варочная панель выдаст звуковой сигнал,

а уровень нагрева будет автоматически установлен на приготовление на медленном огне.

Чтобы выключить эту функцию до

достижения точки кипения, коснитесь  или 0.

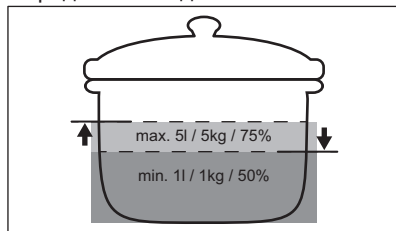
Чтобы выключить эту функцию после достижения точки кипения, коснитесь ползунка и вручную отрегулируйте уровень нагрева.

При включении Пауза или снятии кастрюли функция отключается.

Если на одной из конфорок установлен Таймер обратного отсчета и заданное время истекает до начала кипения, функция автоматически выключается.

Советы и рекомендации

- Эта функция лучше всего подходит для кипячения воды и варки картофеля.
- При использовании чайников и гейзерных кофеварок функция может работать некорректно.
- Наполните кастрюлю холодной водой до половины или на три четверти, но не выше 4 см до ее края. Не используйте меньше одного л или больше пяти л литров воды. Общий вес воды (или воды и картофеля) должен находиться в пределах от 1 до 5 кг.



- Для оптимальных результатов берите только целый неочищенный картофель средних размеров. Позаботьтесь о том, чтобы посуда не была слишком плотно наполнена картофелем.
- Во время фазы нагрева не рекомендуется энергично перемешивать блюда в других кастрюлях и одновременно готовить (жарить или кипятить) на других конфорках.


- Во время работы функции не создавайте сторонние вибрации, например блендером, и не оставляйте мобильный телефон рядом с прибором.
- В зависимости от вида блюда и посуды можно отрегулировать уровень нагрева после закипания.
- Когда вода закипит, добавьте соль.
- Используйте крышку для экономии энергии.


6.11 Структура меню




Таблица отображает основную структуру меню.

Пользовательские настройки

Сим-вол	Установка	Возможные варианты
b	Звук	Вкл / Выкл (--)
P	Ограничение мощности	15 - 73
H	Режим AUTO	0 - 6
E	Журнал сигналов тревоги/ошибок	Список недавних сигналов тревоги/ошибок.

Для ввода пользовательских параметров: нажмите и удерживайте  в

течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте . Параметры отображаются на таймере конфорок с левой стороны.

Навигация по меню: меню состоит из символа настройки и значения. На заднем таймере появляется символ, а на переднем – значение. Для переключения между настройками нажмите  на переднем таймере. Для изменения заданного значения нажмите  или  на переднем таймере.

Для выхода из меню нажмите .


OffSound Control

Звуки можно включить/выключить в меню > Пользовательские настройки.



См. раздел «Структура меню».

Когда звуки выключены, вы по-прежнему слышите звук, если:

- вы коснулись ,
- сработает таймер;
- вы нажмете на неактивный символ.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки
- После включения варочной поверхности не задаются ни уровень нагрева, ни скорость вентилятора,
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- Варочная поверхность становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием

варочной панели дайте конфорке остыть.

- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время выключается варочная поверхность.

Соотношение уровня нагрева и времени, по истечении которого варочная панель выключается:

Настройки нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа



При использовании SenseFry варочная панель выключается через 1,5 часа.

7.2 Пауза

Эта функция устанавливает для всех работающих конфорок наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование символов ① и ||. Все остальные символы на панелях управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера.

1. Для включения функции нажмите кнопку ||.

Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

2. Для выключения функции: нажмите ||.

Отобразится предыдущий уровень нагрева.

7.3 Блокир. кнопк

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

Сначала задайте уровень нагрева.

Для включения функции нажмите кнопку

Для выключения функции нажмите кнопку повторно.



Функция выключается при выключении варочной поверхности.

7.4 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

Для включения функции нажмите ①. Не устанавливайте уровень нагрева. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, пока не появится индикатор над символом.

Выключите варочную поверхность с помощью ①.



После выключения варочной поверхности данная функция продолжает работать. Индикатор над загорится.

Для выключения функции нажмите ①. Не устанавливайте уровень нагрева.

Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, пока индикатор над символом не погаснет. Выключите варочную поверхность с помощью ①.

Приготовление при включенной

функции: нажмите ① и удерживайте в течение 3 секунд, пока не исчезнет индикатор над символом. Варочной поверхностью можно пользоваться. При выключении варочной поверхности с помощью ① функция снова работает.

7.5 Bridge



Функция действует, когда посуда накрывает центры двух конфорок. Дополнительную информацию о правильном размещении посуды см. в разделе «Использование конфорок». При работе SenseBoil® функция не выключается.

Эта функция служит для объединения двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить уровень нагрева одной из левых конфорок.

Включение функции: коснитесь . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, коснитесь одной из сенсорных кнопок управления.

Выключение функции коснитесь: коснитесь . Конфорки работают независимо друг от друга.

7.6 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию включена. Если система выключена, включите ее перед использованием этой функции. Дополнительную информацию см. в руководстве пользователя для вытяжки.

Автоматическая работа функции

Для включения данной функции в автоматическом режиме установите значение автоматического режима на Н1 – Н6. Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Автоматическое загорание	Варка ¹⁾	Обжарка ²⁾
Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Н2 ³⁾	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Н3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1

	Автоматическое загорание	Варка ¹⁾	Обжарка ²⁾
Н4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Н5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
Н6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная панель отслеживает процесс кипения и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

2) Варочная панель отслеживает процесс обжарки и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

Изменение автоматического режима

1. Выключите варочную панель.
2. Нажимайте на в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажимайте на в течение 3 секунд.
4. Нажмите несколько раз на , пока на индикаторе высветится Н.
5. Нажмите на таймере на и выберите автоматический режим.







Для управления вытяжкой непосредственно с панели вытяжки, выключите автоматический режим функции.



По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении указанного периода система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

Ручное управление скоростью вентилятора

Управлять функцией можно также в ручном режиме. Нажмите на  при включенной варочной панели. Автоматический режим работы функции отключился, теперь скорость вентилятора можно изменять вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного включения вентилятора на скорости 1 нажмите .



Чтобы включить автоматический режим, выключите варочную поверхность и снова ее включите.

Включение освещения

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из диапазона H1 – H6.



Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

8. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорки посуда должна быть с толстыми стенками и плоским дном.
- Для функции SenseFry используйте только сковороды с плоским дном.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды. Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра дна посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе

«Технические данные» >
«Спецификация конфорок»).

- Посуда с дном, диаметр которого меньше размера конфорки, получает лишь часть излучаемой конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

8.2 Шумы во время работы



Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

Шумы, издаваемые посудой:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень

мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).

- гудение: используется высокий уровень мощности.

Шумы, издаваемые варочной панелью:

- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

8.3 Öko Timer (Таймер Eco)

В целях экономии энергии нагреватель конфорки выключается до звукового сигнала таймера обратного отсчета. Время работы различается в зависимости от уровня нагрева и продолжительности процесса приготовления.

8.4 Упрощенное руководство по приготовлению

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необходимости	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.

Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
2 - 3	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверьте количество воды во время процесса приготовления.
4 - 5	Приготовление картофеля и других овощей на пару.	20 - 60	Налейте на дно кастрюли 1–2 смсм воды. Проверьте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 лл жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленные котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необходимости	Переверните при необходимости.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните при необходимости.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

8.5 Указания и рекомендации по использованию функции SenseFry

Данные в таблице показывают примеры продуктов для каждого уровня SenseFry. Количество, толщина, качество и температура (например, степень заморозки) продуктов для жарки на сковороде определяют задаваемый

уровень нагрева SenseFry. Выберите уровень нагрева в зависимости от типа продуктов, ваших кулинарных предпочтений и используемой посуды.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Продукты	Уровень SenseFry	
Яйца	Омлет, яичница	Низкий
	Яичница-болтунья	Средняя
Рыба	Филе рыбы, рыбные палочки, морепродукты	Средняя

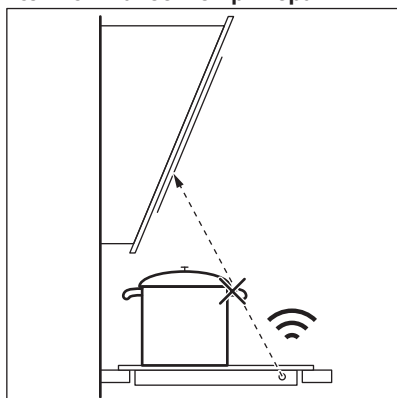
Продукты		Уровень SenseFry
Мясо	Гамбургер, фрикадельки, котлета, куриная грудка, грудка индейки, эскалоп, филе, стейк (средней прожарки / хорошо прожаренный), жареные сосиски	Средняя
	Стейк (с кровью), фарш	Высокий
Овощи	Жареный картофель (сырой)	Низкий
	Жареные картофельные котлеты, овощи	Средняя

8.6 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:


- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки Electrolux, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ .

9. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.

- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после проведения стандартной очистки стекла.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

9.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная

пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным мощным средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воды с уксусом.



10. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ










⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Уровень нагрева не задавался в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. раздел «Пауза».
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Невозможно установить максимальную мощность нагрева одной из конфорок.	Другие конфорки потребляют максимально доступную мощность. Варочная панель работает надлежащим образом.	Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. Главу «Система управления мощностью».
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает Hob ² Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Панель управления нагревается.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Загорится индикатор над символом  .	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. разделы «Защита от детей» и «Блокир. кнопок».
Линейка управления мигает.	На конфорке отсутствует посуда, или конфорка закрыта не целиком.	Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. См. «Указания и рекомендации».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Нагрев занимает много времени.	Размер дна посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой.	Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
 и  появляются одновременно.	Мощность слишком мала из-за посуды неподходящего типа или пустой посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации» и «Технические данные». Не включайте конфорки, на которых стоит пустая посуда.
 и  появляются одновременно.	Посуда пустая или содержит жидкость, отличную от воды, например, масло.	Избегайте использования данной функции с жидкостями, отличными от воды.
 и  появляются одновременно.	В посуде слишком много или слишком мало воды. Поставлена вариться пища, отличная от картофеля с водой. Точка кипения сместилась по времени и функции, SenseBoil® не удалось сработать надлежащим образом.	Для кипячения воды и варки картофеля используйте только SenseBoil®. См. «Указания и рекомендации».
Выдается сигнал, индикаторы над  мигают, а функция SenseBoil® не запускается.	Ни одна из конфорок не готова к использованию SenseBoil®. На конфорках, которые вы собираетесь выбрать, еще имеется остаточное тепло или они еще используются.	Завершите приготовление и выберите свободную конфорку без остаточного тепла.
SenseBoil® / SenseFry не работает.	Слишком низкий уровень мощности варочной панели.	Установите более высокое значение уровня мощности. Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите. См. раздел «Перед первым использованием» > «Ограничение мощности».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

10.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

11.1 Табличка с техническими данными

Модель EIS67453:
Тип 62 B4A 01 AA
Индукционная 7.35 кВт
Серийный №.....
ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 599 286 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Изготовлено в: Германия
7.35 кВт



11.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте

кухонную посуду с дном, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра дна кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

12.1 Технические данные в соответствии с нормами и правилами по экологизации

Модель	EIS67453	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	4	
Технология нагрева	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Правая передняя Задняя правая	14.5 см 18.0 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Левая передняя	L 22.25 см W 21.8 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Левая задняя	L 22.25 см W 21.8 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{sw})	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Задняя правая	184.4 Вт·ч/кг 184.4 Вт·ч/кг 181.7 Вт·ч/кг 174.5 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})	181.3 Вт·ч/кг	

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.

12.2 Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи,


следуя приведенным ниже рекомендациям.


- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

12.3 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0.3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.electrolux.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	358
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	361
3. МОНТАЖА.....	363
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	365
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	366
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	367
7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	372
8. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	375
9. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	378
10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	379
11. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	381
12. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	382
13. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	383

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити

да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.

- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа (чак и у случају функција аутоматског кувања). Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- УПОЗОРЕЊЕ: Ако је површина напукла, искључите уређај и извучите кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
 - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може вући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
 - Држите раздаљину од најмање 2 cm између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

2.2 Прикључивање струје

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревавање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезалком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичницу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји

приступ мрежном утикачу након инсталације.

- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Ако се ЕЗ кбд појави на екрану, одмах искључите плочу за кување и проверите да ли су електрична веза и главни напон исправни.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm

од индукционих зона за кување када уређај ради.

- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.
- Немојте користити алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу како бисте избегли ризик од опекотина.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре него чишћења.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете, осим ако није другачије наведено.

2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже

екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

2.6 Одлагање

УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. МОНТАЖА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број

3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање .

- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који издржава температуре од 90 °C или више. Једна жица мора имати минималан пресек у складу са доленаведеном табелом. Обратите се свом локалном сервисном центру. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

УПОЗОРЕЊЕ!

Сва прикључивања струје мора да обави квалификовани електричар.

ОПРЕЗ

Повезивање помоћу контактних утикача је забрањено.

ОПРЕЗ

Немојте бушити нити лемити крајеве жица. Забрањено је.

⚠ ОПРЕЗ

Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

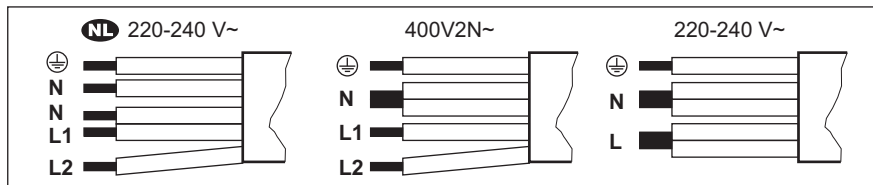
Монофазни прикључак

1. Уклоните завршни рукавац са црне, браон и плаве жице.
2. Уклоните део изолације са крајева браон, црне и плаве жице.
3. Повежите крајеве црних и браон жица.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).

5. Повежите крајеве две плаве жице.
6. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).

Двофазни прикључак

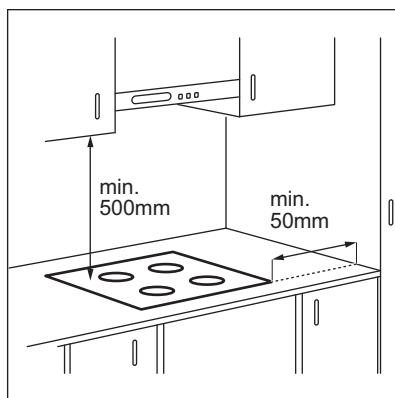
1. Уклоните крајњи рукавац са плавих жица.
2. Уклоните део изолације са крајева плаве жице.
3. Повежите крајеве две плаве жице.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).



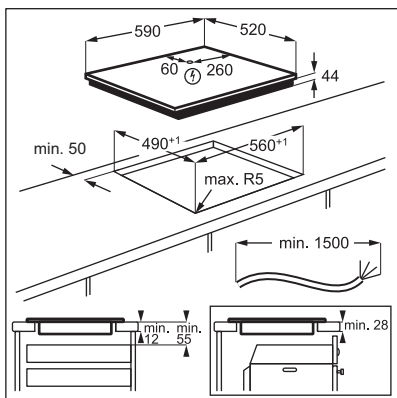
NL 220 - 240 V~	Двофазни прикључак: 400 V2N~	Монофазни прикључак: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² или 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² или 3x4 mm ²
Зелено-жута	Зелено-жута	Зелено-жута
N Плава и плава	N Плава и плава	N Плава и плава
L1 Црна	L1 Црна	L Црна и браон
L2 Браон	L2 Браон	

3.4 Монтирање

Ако инсталирате плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.



Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може загрејати предмете ускладиштене у фиоци током процеса кувања.



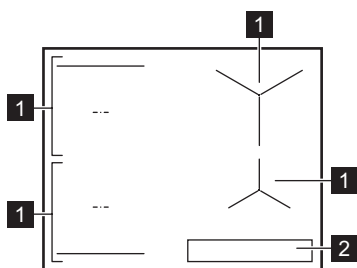
Погледајте видео упутство „Како се инсталира Electrolux индукциона плоча за кување – уградња на радну површину” уношењем пуног назива назначеног на слици испод.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

4. ОПИС ПРОИЗВОДА

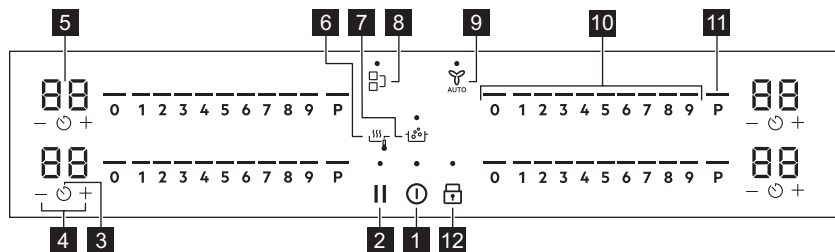
4.1 Шема површине за кување












- 1 Индукциона зона за кување
- 2 Командна табла

i
 За детаљније информације о величинама зона за кување погледајте одељак „Технички подаци”.



4.2 Изглед командне табле



Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

Сензор	Функција	Опис
1 	Укључено / Искључено	За укључивање и искључивање уређаја.
2 	Паузирај	Служи за активирање и деактивирање функције .
3 	Тајмер	Ради подешавања функције.
4 	-	Служи за продужавање или скраћивање времена.
5 -	Дисплеј тајмера	Служи да прикаже времена у минутима.
6 	SenseFry	SenseFry. За пржење уз аутоматски регулисан степен топлоте, прилагођен разним врстама хране.
7 	SenseBoil®	SenseBoil®. За аутоматско подешавање температуре воде тако да се не прелије кад достигне тачку кључања.
8 	Bridge	Служи за активирање и деактивирање функције .
9 	Hob²Hood	Служи за активирање и деактивирање ручног режима функције .
10 -	Командна трака	Служи за подешавање степена топлоте.
11 P	PowerBoost	Служи за активирање функције.
12 	Контролна брава / Уређај за безбедност деце	Служи за закључавање/откључавање командне табле.

4.3 Индикатори дисплеја

Индикатор	Опис
 + цифра	Дошло је до квара.
	OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): наставак кувања/ одржавање топлоте/преостала топлота.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!




Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Ограничење снаге

Ограничење снаге дефинише колико снаге укупно користи плоча за кување, у оквиру ограничења осигурача кућне инсталације.

Плоча за кување је подразумевано подешена на највећу снагу.

За смањење или повећање нивоа снаге:

- Уђите у мени: притисните и држите  на 3 секунде. Затим притисните и држите .
- Притисните тастер  на предњем тајмеру док се не појави **P**.

3. Притисните тастер $\text{—} / \text{+}$ на предњем тајмеру да бисте подесили ниво снаге.
4. Притисните тастер Ⓢ за излазак.

Нивои снаге

Погледајте одељак „Технички подаци“.

ОПРЕЗ

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.

ОПРЕЗ

Ако је ниво снаге нижи од вредности 2000 W или једнак њој, не можете да активирате SenseBoil® / SenseFry.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Активирање и деактивирање

Притисните и задржите Ⓢ да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

6.2 Детекција посуде

Ова функција указује на присуство посуђа на плочи за кување и деактивира зоне за кување ако се током интервала кувања не открије посуђе.

Ако посуђе ставите на зону за кување пре него што изаберете степене топлоте, на командној траци се појављује индикатор изнад 0.

Ако посуђе уклоните из активираних зона за кување и привремено га одложите на страну, индикатори изнад одговарајуће командне траке почеће да трепере. Ако у року од 120 секунди не вратите посуду за кување на активiranу зону за кување, зона за кување ће се аутоматски деактивирати.

Да бисте наставили са кувањем, обавезно вратите посуђе на зоне за кување у оквиру назначеног временског интервала.

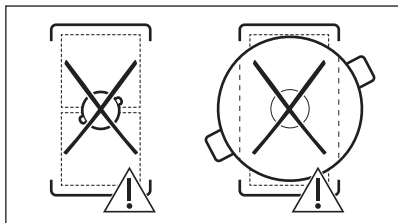
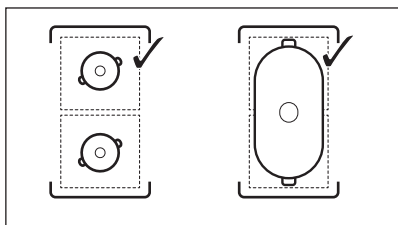
6.3 Коришћење зона за кување

Ставите посуђе за кување у средину изабране зоне. Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.

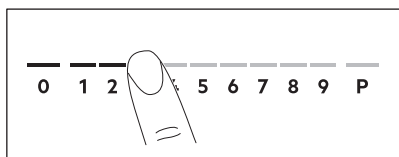


Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“). Уверите се да је посуда за кување погодна за индукционе плоче за кување. За више информација о врстама посуђа погледајте „Напомене и савете“.

Можете да кувате у великој посуди за кување која постављена на две зоне за кување истовремено помоћу функције Bridge. Посуђе мора покривати центре обе зоне, али не сме да прелази изван ознаке површине. Ако се посуђе за кување налази између два центра, Bridge функција неће бити активирани.



6.4 Подешавање степена топлоте



1. Притисните жељени степен топлоте на командној траци.

Индикатори изнад командне траке приказују изабрани степен топлоте.

2. За деактивирање зоне за кување притисните 0.

6.5 PowerBoost

Функција обезбеђује додатно напајање за индукционе зоне за кување. Функција може бити активирана за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. После овог времена, индукциона зона за кување се аутоматски враћа на највиши степен топлоте.



Погледајте одељак „Технички подаци“.

Да бисте активирали функцију за зону за кување: додирните **P**.

Да бисте деактивирали функцију: промените степен топлоте.

6.6 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

☰ / ☲ / ☱ Док год је индикатор видљив, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:

- ☰ - настави кување,
- ☲ - одржавање топлоте,
- ☱ - преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.


6.7 Опције тајмера




Тајмер за одбројавање времена



Користите ову функцију да бисте подесили колико дуго зона за кување треба да ради током појединачног кувања.

Најпре подесите степене топлоте за изабрану зону за кување, а затим подесите функцију.

1. Притисните тастер . На дисплеју тајмера се појављује 00.
2. Притисните **+** или **-** да бисте поставили време (00–99 минута).

3. Притисните тастер  да бисте покренули тајмер или сачекајте 3 секунде. Тајмер почиње да одбројава.




Да бисте променили време: изаберите зону за кување са  и притисните  или .

Да бисте деактивирали функцију: изаберите зону за кување помоћу  и притисните . Преостало време се одбројава уназад до 00.



Тајмер завршава одбројавање, оглашава се звучни сигнала и ознака 00 трепери. Зона за кување се деактивира. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал и трептање.

Тајмер

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана али зоне за кување не раде. Степен топлоте показује 00.

1. Притисните .
2. Притисните  или  да бисте подесили време.

Тајмер завршава одбројавање, оглашава се звучни сигнала и ознака 00 трепери. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал и трептање.

Да бисте деактивирали функцију: притисните  и . Преостало време се одбројава уназад до 00.

6.8 Управљање потрошњом

Ако је више зона активно и утрошена снага премашује ограничење напајања, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување. Плоча за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу (погледајте плочицу са техничким карактеристикама), снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Увек ће приоритет имати подешавање топлоте прве изабране зоне за кување.

Преостала струја биће расподељена на остале зоне за кување редоследом њиховог бирања.

- У случају зона за кување које имају смањену снагу, командна трака трепће и приказује максимална могућа подешавања топлоте.
- Сачекајте да дисплеј престане да трепери или смањите подешену топлоту изабране зоне за кување коју сте последњу изабрали. Зоне за кување ће наставити да раде уз смањено подешавање топлоте. По потреби ручно промените подешавање топлоте зона за кување.

6.9 SenseFry



Ова функција вам омогућава да подесите одговарајући ниво подешавања топлоте како бисте пржили храну. Плоча за кување одржава температуру током целог кувања. Можете одабрати један од три нивоа SenseFry: низак (2), средњи (5), висок (8). Када се подеси ниво подешавања топлоте, није потребно ручно прилагођавање температуре.

ОПРЕЗ


Користите само хладно посуђе за кување.
Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Ставите тигањ без уља/масти на једну од хладних зона за кување са леве стране. Можете да користите једну зону за кување или да повежете обе зоне користећи Bridge.

Ако ставите једну посуду за кување на само једну зону за кување, функција се покреће аутоматски.

2. Додирните  да бисте активирали плочу за кување.
3. Додирните  да бисте активирали ову функцију.

Укључује се индикатор изнад симбола . Подешавање топлоте је подразумевано подешено на 2.

4. Изаберите ниво пржења тако што ћете више пута притиснути .

Појавиће се индикатор који трепери изнад изабраног нивоа за сваку зону за кување на којој тренутно можете да користите функцију.

5. Додирните било где на клизачу одабране зоне за кување. Ниво можете да прилагодите ниво SenseFry тако што ћете притиснути један од одговарајућих нивоа подешавања топлоте као што је приказано у табели испод.

SenseFry ниво снаге	Нивои подешавања топлоте
Низак	2
Средње	5
Висок	8

Функција се покреће.


Када се функција покрене, појављују се индикатори изнад клизача и покреће се анимација.



Ако не поставите посуду за кување ни на једну од зона кувања у року од 5 секунди, функција се аутоматски деактивира.

6. Подесите функцију тајмера, ако је потребно.

Кад посуда за кување достигне жељену температуру, огласиће се звучни сигнал. У тигањ сада можете да ставите уље и храну.

Да бисте зауставили функцију притисните 0 на командној траци или притисните .

Ако подесите Тајмер за одбројавање времена на једној од зона кувања, а подешено време истекне пре него што се достигне жељена температура, функција се аутоматски деактивира.

Напомене и савети:

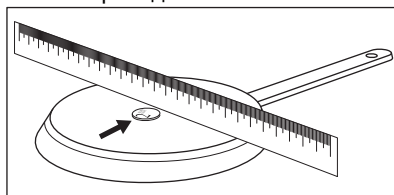
- Ако је потребно, можете да промените подразумевани ниво топлоте.
- За дебеле комаде хране или сиров кромпир користите поклопац током првих 10 мин пржења.

- Тешким и/или великим тигањима може бити потребно више времена да се загреју.
- Користите ламиниране посуде само при ниском нивоу топлоте, како бисте спречили да дође до прегревања и оштећења посуђа за кување.
- Немојте да користите танко емајлирано посуђе за кување. Оно може да се прегреје и оштети.

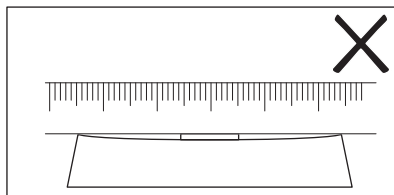
Погодни тигањи за функцију SenseFry

Користите само посуде са равним дном. Да бисте проверили да ли је тигањ погодан:

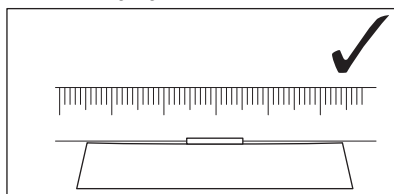
1. Окрените тигањ наопачке.
2. Ставите лењир на дно тигања.
3. Покушајте да ставите новчић од 1, 2 или 5 евро цента (или било који новчић са сличном дебљином, око 1mm) између лењира и дна плеха.



- a. Тигањ није погодан ако можете да ставите новчић између лењира и тигања.



- b. Тигањ је добан ако не можете да ставите новчић између лењира и тигања.



6.10 SenseBoil®

Функција аутоматски подешава температуру воде тако да се не прелије кад достигне тачку кључања.



Ако постоји заостала топлота (☐/☐/☐) у зони за кување коју желите да користите, оглашава се звучни сигнал и функција се не покреће. Функција не функционише са нелепљивим посуђем за кување.

⚠ ОПРЕЗ

Немојте да користите функцију са празним посуђем за кување. Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуде за кување напуњене са 1–5 l хладне воде на расположиве зоне за кување за које желите да покренете функцију.

Ако ставите једну посуду за кување на само једну зону за кување, функција се покреће аутоматски.

2. Додирните ① да бисте активирали плочу за кување.
3. Додирните 160° да бисте активирали ову функцију.

Индикатор изнад **P** почиње да трепери за сваку зону за кување на којој тренутно можете да користите функцију.

4. Додирните било где на клизачу одабране зоне за кување.

Функција се покреће.

Када се функција покрене, појављују се индикатори изнад клизача и покреће се анимација.



Ако не поставите посуду за кување ни на једну од зона кувања у року од 5 секунди, функција се аутоматски деактивира.

Кад функција достигне тачку кључања, плоча за кување оглашава звучни сигнал и подешавање топлоте се аутоматски мења на подразумевани ниво динстања.

Да бисте деактивирали функцију пре

достизања тачке кључања, додирните 160° или 0.

Да бисте деактивирали функцију након достизања тачке кључања, додирните клизач и ручно прилагодите подешавање топлоте.

Ако активирате Паузирај или уклоните лонац функција се деактивира.

Ако подесите Тајмер за одбројавање времена на једној од зона за кување, а подешено време истекне пре него што се достигне тачка кључања, функција се аутоматски деактивира.

Напомене и савети:

- Функција је најпогоднија за прокување воде и кување кромпира.
- Функција можда неће радити правилно ако користите чајник или посуду за еспресо.
- Напуните посуду за кување између половине и три четвртине хладном водом са чесме, тако да остане 4 cm испод ивице посуде за кување. Не сипајте мање од 1 l или више од 5 l воде. Уверите се да је укупна маса воде (тј. воде и кромпира) у опсегу 1–5 kg.



- Да бисте постигли најбоље резултате, кувајте само целе, неогуљене кромпире средње величине. Немојте претрпавати шерпу кромпирима.
- Током фазе загревања избегавајте енергично мешање других посуда за кување и паралелне процесе кувања (као што су пржење или кување) на другим зонама кувања.
- Избегавајте стварање спољних вибрација (нпр. коришћењем блендера или стављањем мобилног телефона поред плоче за кување) док ова функција ради.

- У зависности од врсте хране и посуђа за кување можете да прилагодите подешавање топлоте након достизања тачке кључања.
- Додајте со када се достигне тачка кључања.
- Користите поклопац да бисте уштедели енергију.



6.11 Структура менија




Табела приказује основну структуру менија.

Корисничка подешавања

Симбол	Подешавање	Могуће опције
b	Звук	Укључено / Искључено (-)
P	Ограничење снаге	15 - 73
H	Режим AUTO	0 - 6
E	Историја аларма / грешака	Списак недавних аларма / грешака.

Да бисте унели корисничка

подешавања: притисните и држите  на 3 секунде. Затим притисните и држите . Подешавања се појављују на тајмеру леве зоне кувања.

Кретање кроз мени: мени се састоји од симбола подешавања и вредности. Симбол се појављује на задњем тајмеру и вредност се појављује на предњем тајмеру. Да бисте се кретали између подешавања, притисните  на предњем тајмеру. Да бисте променили вредност подешавања, притисните  или  на предњем тајмеру.

Да бисте изашли из менија: притисните тастер .


OffSound Control

Звукове можете да активирате / деактивирате у опцијама Мени > Корисничка подешавања.



Погледајте „Структура менија“.

Када су звукови искључени, и даље можете да чујете звук када:

- додирнете ,
- тајмер одбројава,
- притиснете неактиван симбол.

7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

7.1 Аутоматско искључивање

Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:

- све зоне кувања су деактивирани,
- не постављате никакве степене топлоте или подешавање брзине вентилатора након активирања плоче за кување,
- проспете или ставите нешто (плех, крпу и др.) на командну таблу и оставите га дуже од 10 секунди. Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- уређај постаје претопао (нпр. када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.

- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена плоча за кување се деактивира.

Однос између степена топлоте и времена након ког се уређај деактивира:

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
1 - 2	6 сати
3 - 4	5 сати
5	4 сата
6 - 9	1,5 сати



Када користите SenseFry плоча за кување се деактивира након 1,5 часова.

7.2 Паузирај

Функција пребацује све укључене зоне за кување на најнижу вредност температуре.

Када функција ради, могу се користити само симболи ① и ②. Сви други симболи на командним таблама су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

1. Да бисте активирали функцију:

притисните дугме ②.

Степен топлоте је спуштен на 1.

2. Да бисте деактивирали функцију:

притисните дугме ②.

Појављује се претходно подешавање топлоте.

7.3 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док плоча за кување ради. То спречава случајну промену степена топлоте.

Прво подесите степене топлоте.

Да бисте активирали функцију:

притисните дугме ③.

Да бисте деактивирали функцију:

поново притисните тастер ③.



Функција се деактивира када деактивирате плочу за кување.

7.4 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

Да бисте активирали функцију:

притисните тастер ④. Не постављајте степене топлоте. Притисните и задржите

④ 3 секунде док се индикатор изнад симбола не појави. Деактивирајте плочу за кување помоћу ④.



Функција остаје активна када деактивирате плочу за кување. Горе наведени индикатор ④ је укључен.

Да бисте деактивирали функцију:

притисните тастер ④. Не постављајте степене топлоте. Притисните и задржите ④ 3 секунде док индикатор изнад симбола не нестане. Деактивирајте плочу за кување помоћу ④.

Кување са активираним функцијом:

притисните тастер ④, а затим притисните ④ 3 секунде док индикатор изнад симбола не нестане. Можете да користите плочу за кување. Када деактивирате плочу за кување са ④ функција поново ради.

7.5 Bridge



Функција ради када шерпа покрива центар две зоне за кување. За више информација о правилном постављању посуђа погледајте „Коришћење зона за кување“. Функција не ради док је SenseBoil® у употреби.

Ова функција повезује две леве зоне за кување тако да раде као једна.

Најпре подесите степен топлоте за леву зону за кување.

Да бисте активирали ову функцију:

додирните ⑤. Да бисте подесили или променили степен топлоте, додирните један од контролних сензора.

Да бисте деактивирали ову функцију:

додирните ⑤. Зоне за кување функционишу независно.

7.6 Hob²Hood

Ово је напредна аутоматска функција која повезује плочу за кување са одређеним аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са

инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплијег посуђа на плочи за кување. Вентилатор можете користити са плоче за кување ручно.



Код већине аспиратора, даљински систем је фабрички активиран. У случају да је деактивиран, активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

Аутоматско коришћење функције

Да би функција радила аутоматски, подесите аутоматски режим на Н1 – Н6. Плоча за кување је првобитно подешена на Н5. Аспиратор реагује кад год користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора.

Аутоматски режими

	Аутоматско осветљење	Кључањ е1)	Пржењ е2)
Н0	Искључено	Искључено	Искључено
Н1	Укључено	Искључено	Искључено
Н2 3)	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Н3	Укључено	Искључено	Брзина вентилатора 1
Н4	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Н5	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 2

	Аутоматско осветљење	Кључањ е1)	Пржењ е2)
Н6	Укључено	Брзина вентилатора 2	Брзина вентилатора 3

1) Плоча за кување детектује процес кључања и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

Промена аутоматског режима

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Притисните дугме и држите 3 секунде. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
3. Притисните дугме и држите 3 секунде.
4. Притисните неколико пута док се не појави Н.
5. Притисните тајмера да бисте изабрали аутоматски режим.



Да бисте аспиратором управљали директно на његовом панелу, деактивирајте аутоматски режим ове функције.






Када завршите са кувањем и деактивирате плочу за кување, вентилатор у аспиратору наставља да ради одређено време. Након тог времена, систем аутоматски деактивира вентилатор и спречава случајно активирање у наредних 30 секунди.

Ручно управљање брзином вентилатора

Овом функцијом можете управљати и ручно. Да бисте то урадили, притисните када је плоча за кување активна. То деактивира аутоматски рад функције и



омогућава вам да ручно промените брзину вентилатора. Када притиснете , повећавате брзину вентилатора за један. Када достигнете интензиван ниво и поново притиснете , подешавате брзину вентилатора на 0, чиме се деактивира вентилатор у аспиратору. Да бисте поново покренули вентилатор на брзини 1, притисните .



Да бисте активирали аутоматски рад функције, деактивирајте плочу за кување и поново је активирајте.

Активирање светла

Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, подесите аутоматски режим на Н1 – Н6.



Светло на аспиратору се деактивира 2 минута након деактивирања плоче за кување.

8. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Посуђе



Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Да бисте спречили прегревање и побољшали учинак зона, посуда за кување мора да буде што дебља и равнија.
- За функцију SenseFry користите само тигање са равним дном.
- Осигурајте да су доње површине посуда за кување чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Увек водите рачуна да не вучете или трљате посуђе за кување по ивицама и угловима стаклене површине јер то може да окрњи или оштети стаклену површину.

Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик,

посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).

- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.

- дно посуђа привлачи магнет.

Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување. Погледајте тачне димензије посуђа за кување у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“. Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.
- Ефикасност зоне за кување повезана је са пречником посуђа за кување. Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“).
 - Посуђе за кување чији је пречник мањи од оног који је наведен у декларацији за одређену зону за кување прима само део енергије коју производи зона за кување, што доводи до споријег загревања.

- Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување“. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.



Погледајте одељак „Технички подаци“.

8.2 Звукови током рада



Звукови су нормални и не указују на квар. Бука која се ствара током припреме јела се разликује и зависи од ког је материјала посуђе направљено, као и од нивоа снаге који се примењује.

Бука која се ствара током припреме јела:

- пуцкетање: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- пиштање: користите зону за кување са високим нивоом снаге, а посуђе за

кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).

- шум: користите висок ниво снаге.

Звукови које производи плоча за кување:

- клик: долази до електричног пребацивања .
- шиштање, зујање: ради вентилатор.
- ритмички звуци: детектовано посуђе за кување.

8.3 Ђко Timer (Еко тајмер)

Да би се уштедела енергија, грејач зоне за кување се деактивира пре него што се огласи тајмер. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања топлоте и времена кувања.

8.4 Поједностављени водич за кување

Однос између степена топлоте зоне за кување и њене потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте, то није пропорционално повећању потрошње струје. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.



Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 2	Сос холандез; топљени: маслац, чоколада, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.
2 - 3	Динстање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3 - 4	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
4 - 5	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1–2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
4 - 5	Кухање већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 l течности и састојака.
6 - 7	Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените по потреби.
7 - 8	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените по потреби.
9	Кухање воде, кухање теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.		
P	Кухање великих количина воде. PowerBoost је активиран.		

8.5 Савети и напомене за функцију SenseFry

Подаци у табели приказују примере намирница за сваки ниво SenseFry. Количина, дебљина, квалитет и температура (нпр. замрзнутост) намирница за пржење у тигању утичу на постављени

ниво SenseFry. Одаберите ниво подешавања топлоте на основу врсте намирница, жељених опција кувања и посуде за кување коју користите.



Подаци у табели су само смернице.

Храна	Ниво SenseFry	
Јаја	Омлет, пржена јаја	Низак
	Кајгана	Средње
Риба	Рибљи филе, рибљи штапићи, морски плодови	Средње
Месо	Хамбургер, ћуфте, котлети, пилеће груди, ћуреће груди, одрезак, филе, бифтек (средње/добро печен), пржене кобасице	Средње
	Бифтек (слабо печен), млевено месо	Висок
Поврће	Пржени кромпир (сиров)	Низак
	Поховане пљескавице од кромпира, поврће	Средње

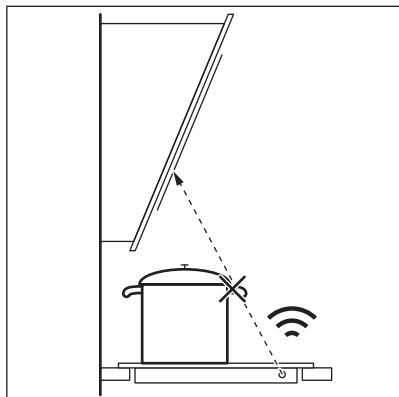
8.6 Савети и напомене за Hob²Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.


- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

Аспиратор приказан на слици испод је само за илустрацију.



Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob²Hood ради.

Кухињски аспиратори са функцијом Hob²Hood

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. Кухињски аспиратори Electrolux који подржавају ову функцију морају имати симбол .

9. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите посебно средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Увек користите стругач који се препоручује за плоче за кување са стакленом површином. Стругач користите само као додатни алат за чишћење стакла након уобичајеног поступка чишћења.

УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.

9.2 Чишћење плоче за кување


- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са шећером, јер у супротном прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења плочу за кување обришите меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите раствор воде са сирћетом и очистите површину стакла крпом.








10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА




УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегореве, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
	Нисте подесили степен топлоте у року од 60 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 60 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	Паузирај ради.	Погледајте одељак „Пауза”.
Можете чути константни звучни сигнал.	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.
	Прикључивање струје није правилно.	Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.
	Друге зоне троше максималну расположиву снагу. Ваша плоча за кување ради правилно.	Смањите степен топлоте других зона за кување повезаних на исту фазу. Погледајте одељак „Управљање потрошњом”.
	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
	Ставили сте нешто на сензорско поље  .	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор оштећен.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Ноб*Hood не ради.	Прекирили сте командну таблу.	Уклоните предмет са командне табле.

Проблем	Могући узрок	Решење
	Употребљавате врло високу шерпу која блокира сигнал.	Користите мању шерпу, промените зону за кување или ручно управљајте плочом за кување.
Командна табла постаје врућа на додир.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командној табли.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звуци су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Укључује се индикатор изнад симбола  .	Уређај за безбедност деце или Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Уређај за безбедност деце“ и „Контролна брава“.
Контролна трака трепери.	Нисте ставили посуђе за кување на зону или зона није у потпуности прекривена.	Ставите посуђе за кување тако да у потпуности прекрива зону за кување.
	Неодговарајуће посуђе за кување.	Користите посуђе за кување погодно за индукционе плоче за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци“.
Загревање дуго траје.	Посуђе за кување је премало и прима само део топлоте коју производи зона за кување.	Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“).
 и  појављују се истовремено.	Снага је прениска због неприкладног посуђа за кување или празног лонца.	Користите одговарајућу врсту посуђа за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети“ и „Технички подаци“. Не активирајте ниједну зону на којој се налази празни лонац.
 и  појављују се истовремено.	Лонац је празан или садржи неку другу течност осим воде, нпр. уље.	Избегавајте употребу ове функције са другим течностима осим воде.
 и  појављују се истовремено.	У лонцу се налази превише или премало воде. Скували сте храну која се не састоји од воде и кромпира. Тачка кључања померена је временски, па функција SenseBoil® није могла да ради правилно.	Помоћу функције SenseBoil® само кувајте „воду и кромпир“. Погледајте одељак „Напомене и савети“.

Проблем	Могући узрок	Решење
Чује се пиштање, индикатори изнад  трепћу, а функција SenseBoil® се не укључује.	Ниједна од зона за кување није спремна за коришћење са функцијом SenseBoil®. Постоји нешто заостале топлоте у зонама за кување које желите изабрати или су и даље у употреби.	Завршите своје претходне куварске активности и изаберите слободну зону за кување без икакве заостале топлоте.
SenseBoil®/SenseFry не ради.	Ниво снаге плоче за кување је пренизак.	Подесите ниво снаге на вишу вредност. Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације. Погледајте одељак „Пре прве употребе“ > „Ограничење снаге“.
Пали се  и приказује се број.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди. Ако се  поново укључи, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар.

10.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Уверите се

да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса налазе се у гарантном листу.

11. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

11.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел EIS67453:
Тип 62 B4A 01 AA
Индукција 7.35 kW
Серијски бр.
ELECTROLUX

PNC 949 599 286 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Произведено у: Немачка
7.35 kW



11.2 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално трајање [мин]	Пречник посуђа за кување [mm]
Предња лева	2300	3200	10	125 - 210

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално трајање [мин]	Пречник посуђа за кување [mm]
Задња лева	2300	3200	10	125 - 210
Предња десна	1400	2500	4	125 - 145
Задња десна	1800	2800	10	145 - 180

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте и бољих резултата припреме јела,

користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у табели). Не користите посуђе за кување чији је пречник већи од пречника зоне за кување.

12. ENERGETSKA EFIKASNOST

12.1 Информације о производу према прописима о еко-дизајну ЕУ

Идентификација модела	EIS67453	
Врста плоче за кување	Уградна плоча за кување	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Индукција	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња десна Задња десна	14.5 cm 18.0 cm
Дужина (Д) и ширина (Ш) зоне за кување која није кружна	Предња лева	Д 22.25 cm Ш 21.8 cm
Дужина (Д) и ширина (Ш) зоне за кување која није кружна	Задња лева	Д 22.25 cm Ш 21.8 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева Задња лева Предња десна Задња десна	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	181.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.

Мерења енергетског учинка се односе на површине за кување које су идентификоване ознакама на свакој зони за кување.

12.2 Уштеда електричне енергије

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.


- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.


- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

12.3 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије када је уређај искључен	0.3 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	2 мин

13. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

Víta vás Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	384
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	386
3. INŠTALÁCIA.....	389
4. OPIS VÝROBKU.....	391
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	392
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	393
7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	397
8. RADY A TIPY.....	400
9. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	403
10. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	403
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	406
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	406
13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	407

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (dokonca aj funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.

- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy

používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.

- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neskladujte v nej malé kúsky alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vťahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.

- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykcom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Ak sa na obrazovke zobrazí kód E3, okamžite odpojte varný panel a skontrolujte, či je elektrické zapojenie a sieťové napätie správne.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).

- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabrániť tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.

- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.6 Likvidácia

VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Siet'ový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného siet'ového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

UPOZORNENIE!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

UPOZORNENIE!

Konce drôtov nevrtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

UPOZORNENIE!

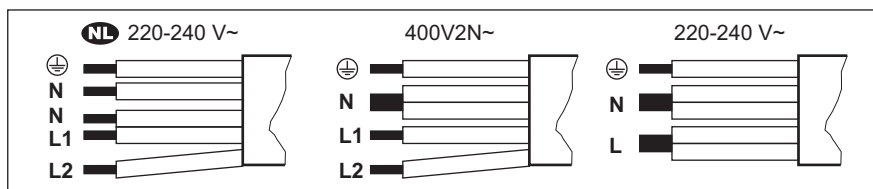
Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čiernej, hnedej a modrej žily.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého, čierneho a modrého konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

Dvojfázové pripojenie

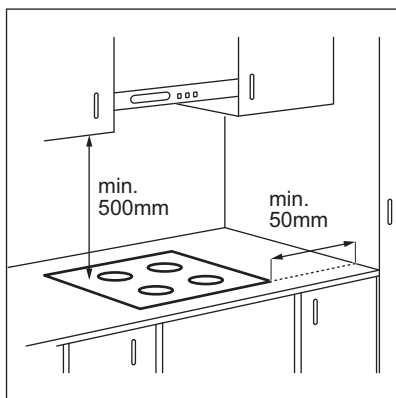
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



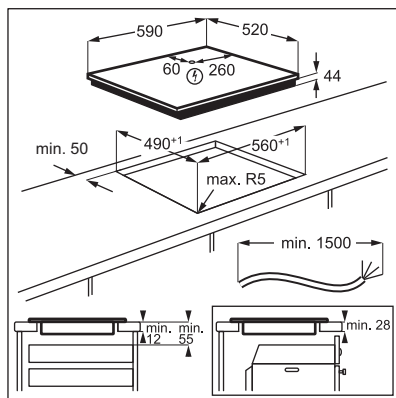
NL 220 - 240 V~	Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~		Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²	5 x 1,5 mm² alebo 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² alebo 3 x 4 mm²	
Zelený – žltý	Zelený – žltý	Zelený – žltý	Zelený – žltý	Zelený – žltý
N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý
L1 Čierny	L1 Čierny	L1 Čierny	L Čierny	L Čierny a hnedý
L2 Hnedý	L2 Hnedý	L2 Hnedý	L Čierny	L Čierny a hnedý

3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



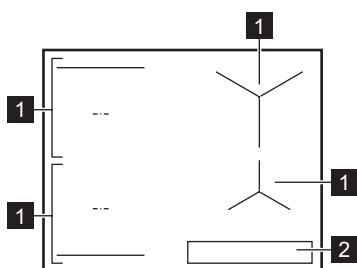
Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel Electrolux – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

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

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation

4. OPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



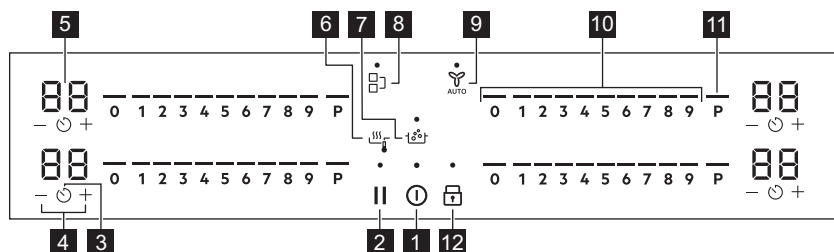
1 Indukčná varná zóna

2 Ovládací panel







Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela


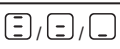


Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Senzo- rové tlačidlo	Funkcia	Popis
1	Zap. / Vyp.	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
2	Prestávka	Zapnutie a vypnutie funkcie.
3	Časovač	Nastavenie funkcie.
4	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
5	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
6	SenseFry	SenseFry. Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín.
7	SenseBoil®	SenseBoil®. Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

Senzo- rové tlačidlo	Funkcia	Popis
8 	Bridge	Zapnutie a vypnutie funkcie.
9 	Hob ² Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.
10 -	Ovládací panel	Nastavenie varného stupňa.
11 	PowerBoost	Zapnutie funkcie.
12 	Blokovanie / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.

4.3 Ukazovatele na displeji

Indikátor	Popis
 + číslica	Došlo k poruche.
	OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla): pokračovať vo varení / uchovať teplé / zvyškové teplo.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!








Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie.

Varný panel je predvolene nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

1. Prejdite do ponuky: pridržierte 3 sekundy tlačidlo . Potom pridržierte tlačidlo .
2. Stláčajte tlačidlo  na prednom časovači, kým sa nezobrazí .
3. Stláčaním tlačidiel  /  na prednom časovači nastavte úroveň výkonu.
4. Ak chcete odísť, stlačte tlačidlo .

Úrovně výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

UPOZORNENIE!

Ak je úroveň výkonu nižšia ako alebo rovná 2 000 W, nie je možné aktivovať SenseBoil®/SenseFry.


- P73 – 7350 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W
- P35 – 3500 W
- P40 – 4000 W
- P45 – 4500 W
- P50 – 5000 W
- P60 – 6000 W

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Zapnutie a vypnutie

Stlačením a podržaním  zapnete alebo vypnete varný panel.

6.2 Detekcia hrnca

Táto funkcia indikuje prítomnosť kuchynského riadu na varnom paneli a deaktivuje varné zóny, ak sa počas varenia nezistí žiadny kuchynský riad.

Ak pred nastavením varného stupňa položíte kuchynský riad na varnú zónu, na ovládacom paneli sa zobrazí ukazovateľ nad tlačidlom 0.

Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, ukazovatele nad príslušným ovládacím panelom začnú blikať. Ak do 120 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú zónu, varná zóna sa automaticky deaktivuje.

Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na varné zóny v rámci uvedeného časového limitu.

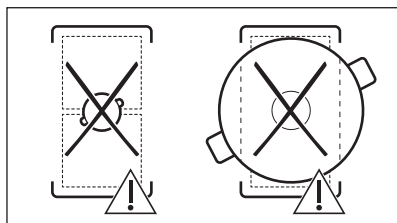
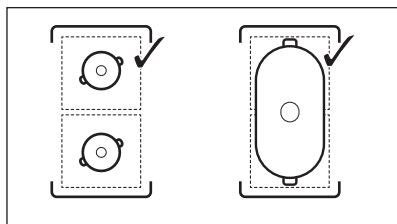
6.3 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu.

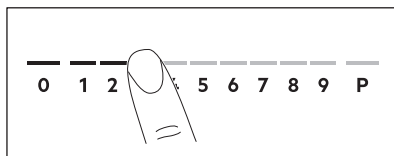


Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy.

Pomocou funkcie Bridge môžete variť s veľkým kuchynským riadom položeným na dvoch varných zónach súčasne. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať označenú oblasť. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia Bridge sa nezapne.



6.4 Varný stupeň



1. Na ovládacom pásiku stlačte požadovaný varný stupeň.

Ukazovatele nad ovládacím pásikom sa zobrazia až po zvolenú úroveň stupňa ohrevu.

2. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0.

6.5 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.



Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa **P**. Rozsvieti sa

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

6.6 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

VAROVANIE!

/ / Pokiaľ je ukazovateľ viditeľný, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

- pokračovať vo varení,

- uchovať teplé,

- zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

6.7 Voliteľné funkcie časovača

Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Nastavte varný stupeň pre zvolenú varnú zónu a potom nastavte funkciu.

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji časovača sa zobrazí 00.

2. Stlačením tlačidla alebo nastavte čas (00 – 99 minút).
3. Stlačením tlačidla spustíte časovač alebo počkajte 3 sekundy. Časovač začne odpočítavať.

Zmena času: pomocou tlačidla vyberte varnú zónu a stlačte tlačidlo alebo .

Vypnutie funkcie: pomocou tlačidla vyberte varnú zónu a stlačte tlačidlo . Zostávajúci čas sa odpočítava do 00.

Časovač ukončí odpočítavanie, zaznie zvukový signál a bliká 00. Varná zóna sa vypne. Signál a blikanie vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.

Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý, ale varné zóny nie sú v činnosti. Varný stupeň zobrazuje 00.

1. Stlačte tlačidlo .

2. Stlačením alebo nastavte čas. Časovač ukončí odpočítavanie, zaznie zvukový signál a bliká 00. Signál a blikanie vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.

Vypnutie funkcie: stlačte tlačidlo a . Zostávajúci čas sa odpočítava dozadu do 00.

6.8 Správa výkonu

Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny. Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu (pozrite typový štítok), výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá. Zvyšný výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.
- Pri varných zónach so zníženým výkonom bude ovládací panel blikat a zobrazí maximálne možné varné stupne.

- Počkajte, kým displej prestane blikať, alebo znížte varný stupeň varnej zóny vybranej ako poslednej. Varné zóny budú pokračovať v činnosti pri zníženom varnom stupni. V prípade potreby zmeňte varný stupeň príslušných varných zón manuálne.

6.9 SenseFry




Táto funkcia umožňuje nastaviť vhodnú úroveň ohrevu na vyprážanie jedla. Varný panel počas celého varenia udržiava teplotu. Môžete si vybrať jednu z troch úrovní SenseFry: nízku (2), strednú (5) a vysokú (8). Po nastavení úrovne ohrevu už nie je nutná manuálna úprava teploty.

UPOZORNENIE!

Používajte len studený kuchynský riad. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na jednu zo studených varných zón na ľavej strane položte panvicu bez oleja/tuku. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo obe zóny prepojiť pomocou funkcie Bridge.

Ak položíte jeden hrniec iba na jednu varnú zónu, funkcia sa spustí automaticky.

2. Dotykom tlačidla  zapnete varný panel.
3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Ukazovateľ nad symbolom sa rozsvieti. Predvolené nastavenie ohrevu je 2.
4. Opakovaným stláčaním tlačidla  vyberte úroveň vyprážania.

Pri každej varnej zóne, na ktorej môžete funkciu momentálne používať, sa nad vybratou úrovňou zobrazí blikajúci ukazovateľ.

5. Dotknite sa akéhokoľvek miesta na posúvači zvolenej varnej zóny. Úroveň SenseFry môžete upraviť stlačením niektorej z príslušných úrovní nastavenia ohrevu, ako je uvedené v tabuľke nižšie.

Úroveň výkonu SenseFry	Úrovne nastavenia ohrevu
Nízka	2

Úroveň výkonu SenseFry	Úrovne nastavenia ohrevu
Stredne prepečené	5
Vysoká	8

Spustí sa funkcia.


Po spustení funkcie sa nad posúvačom zobrazia ukazovatele a spustí sa animácia.



Ak do 5 sekúnd nepoložíte hrniec na žiadnu varnú zónu, funkcia sa automaticky vypne.

6. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

Keď panvica dosiahne požadovanú teplotu, zaznie zvukový signál. Teraz môžete na panvicu naliať olej a položiť jedlo.

Ak chcete funkciu zastaviť, stlačte tlačidlo 0 na ovládacom paneli alebo stlačte tlačidlo .

Ak na niektorej z varných zón nastavíte Časovač odpočítavania a nastavený čas uplynie pred dosiahnutím požadovanej teploty, funkcia sa deaktivuje automaticky.

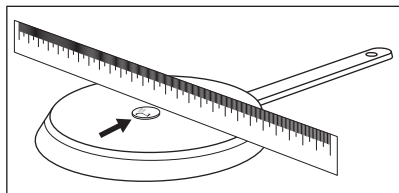
Rady a tipy:

- V prípade potreby môžete zmeniť predvolenú úroveň ohrevu.
- Pri hrubých kusoch jedla alebo surových zemiakoch používajte počas prvých 10 minút vyprážania veľa oleja.
- Ťažké alebo veľké panvice sa môžu zohrievať dlhšie.
- Viacvrstvové panvice používajte pri nízkej úrovni ohrevu, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.
- Nepoužívajte tenký smaltovaný riad. Môže sa prehriať a poškodiť.

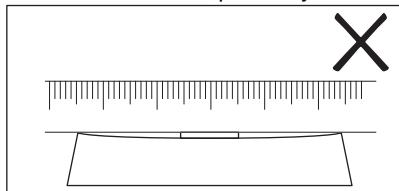
Vhodné panvice pre funkciu SenseFry

Používajte iba panvice s plochým dnom. Kontrola vhodnosti panvice:

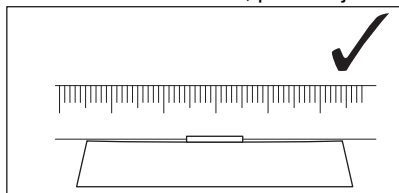
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu s hodnotou 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo ľubovoľnú mincu s podobnou hrúbkou, približne 1,7 mm).



- a. Ak môžete medzi pravítko a panvicu mincu vložiť, panvica je nevhodná.



- b. Ak mincu medzi pravítko a panvicu vložiť nemôžete, panvica je vhodná.



6.10 SenseBoil®

Funkcia automaticky upraví teplotu vody, aby neprevrela po dosiahnutí bodu varu.



V prípade zvyškového tepla (/ /) na varnej zóne, ktorú chcete použiť, zaznie zvukový signál a funkcia sa nespustí.

Funkcia nefunguje s riadom s nelepivou povrchovou úpravou.



UPOZORNENIE!

Funkcia nepoužívajte s prázdny riadom.

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Hrnec naplnený 1 – 5 l studenej vody položte na dostupné varné zóny, pre ktoré chcete spustiť funkciu.

Ak položíte jeden hrniec iba na jednu varnú zónu, funkcia sa spustí automaticky.

2. Dotykom tlačidla zapnete varný panel.

3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Nad každou varnou zónou, na ktorej môžete momentálne používať danú funkciu, sa zobrazí blikajúci ukazovateľ **P**.

4. Dotknite sa akéhokoľvek miesta na posúvači zvolenej varnej zóny.

Spustí sa funkcia.

Po spustení funkcie sa nad posúvačom zobrazia ukazovatele a spustí sa animácia.



Ak do 5 sekúnd nepoložíte hrniec na žiadnu varnú zónu, funkcia sa automaticky vypne.

Keď funkcia zaznamená bod varu, varný panel vydá zvukový signál a varný stupeň sa automaticky zmení na predvolený režim pomalého varenia.

Ak chcete funkciu vypnúť pred dosiahnutím bodu varu, dotknite sa alebo 0.

Ak chcete funkciu vypnúť po dosiahnutí bodu varu, dotknite sa posúvača a manuálne upravte varný stupeň.

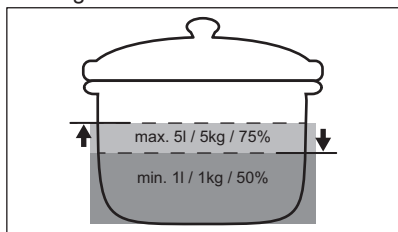
Ak zapnete Prestávka alebo vyberiete hrniec, funkcia sa vypne.

Ak nastavíte Časovač odpočítavania na jednu z varných zón a nastavený čas uplynie pred dosiahnutím bodu varu, funkcia sa automaticky vypne.

Rady a tipy:

- Funkcia je najvhodnejšia na varenie vody a zemiakov.
- Funkcia nemusí fungovať správne pre kanvice na vodu a nádoby na espresso.
- Naplňte polovicu až tri štvrtiny hrnca studenou vodou z vodovodu, pričom ponechajte prázdne 4 cm od okraja. Nepoužívajte menej ako 1 l a viac ako 5 l vody. Skontrolujte, či je celková hmotnosť vody (alebo vody a zemiakov) v rozmedzí

1 – 5 kg.



- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varte iba celé, neošúpané zemiaky strednej veľkosti. Uistite sa, že ste zemiaky nevložili príliš natesno.
- Počas fázy zohrievania sa vyhýbajte intenzívnemu miešaniu v iných hrncoch a súbežným procesom varenia (napríklad vypráženiu alebo varu) na ostatných varných zónach.
- Vyhnite sa tvorbe externých vibrácií (napr. z používania mixéra alebo položenia mobilného telefónu vedľa spotrebiča) pri spustenej funkcii.
- V závislosti od druhu jedla a kuchynského riadu môžete upraviť varný stupeň po dosiahnutí bodu varu.
- Po dosiahnutí bodu varu pridajte soľ.
- Na úsporu energie použite veko.

6.11 Štruktúra ponuky

Tabuľka zobrazuje základnú štruktúru ponuky.

Používateľské nastavenia

Sym-bol	Nastavenie	Dostupné možnosti
b	Zvuk	Zap. / Vyp. (–)

Sym-bol	Nastavenie	Dostupné možnosti
P	Obmedzenie napájania	15 - 73
H	Režim AUTO	0 - 6
E	História alarmov / chýb	Zoznam nedávnych alarmov / chýb.

Prechod na používateľské nastavenia:

Pridržte 3 sekundy tlačidlo . Potom pridržte tlačidlo . Nastavenia sa zobrazia na časovači ľavých varných zón.

Navigácia v ponuke: ponuka pozostáva zo symbolu nastavenia a hodnoty. Symbol sa zobrazuje na zadnom časovači a hodnota sa zobrazuje na prednom časovači. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stlačte tlačidlo na prednom časovači. Na zmenu nastavenej hodnoty stlačte tlačidlo alebo na prednom časovači.

Opustenie ponuky: stlačte tlačidlo .

OffSound Control

Zvuky môžete zapnúť / vypnúť v časti Ponuka > Používateľské nastavenia.



Pozrite si časť „Štruktúra ponuky“.

Keď sú zvuky vypnuté, zvukovú signalizáciu budete počuť, keď:

- sa dotknete ,
- sa vypne časovač,
- stlačíte neaktívny symbol.

7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

7.1 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň ani rýchlosť ventilátora,

- rozležete alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru, atď.). Zaznie signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- spotrebič sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvrie). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.

- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitom čase sa varný panel vypne.

Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa spotrebič vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodiny



Keď použijete SenseFry, varný panel sa po 1,5 hodine deaktivuje.

7.2 Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť a . Všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

1. Zapnutie funkcie: stlačte tlačidlo . Varný stupeň sa zníži na 1.

2. Funkciu vypnete stlačením tlačidla . Zobrazí sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.

7.3 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Zabraňuje náhodnej zmene nastavenia varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Zapnutie funkcie: stlačte tlačidlo .

Vypnutie funkcie: znova stlačte tlačidlo .



Funkcia sa vypne, keď vypnete varný panel.

7.4 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varného panela.

Zapnutie funkcie: stlačte tlačidlo . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Stlačte a podržte tlačidlo 3 sekundy, až kým sa nezobrazí ukazovateľ nad symbolom. Vypnite varnú dosku s .



Po vypnutí varného panela funkcia zostane aktívna. Ukazovateľ nad symbolom svieti.

Vypnutie funkcie: stlačte tlačidlo . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Stlačte a podržte tlačidlo 3 sekundy, až kým sa ukazovateľ nad symbolom nezmizne. Vypnite varnú dosku s .

Varenie s aktivovanou funkciou: stlačte tlačidlo a , potom podržte tlačidlo na 3 sekundy, kým nezmizne ukazovateľ nad symbolom. Môžete obsluhovať varnú dosku. Keď varnú dosku vypnete s , funkcia sa opäť zapne.

7.5 Bridge



Funkcia je aktívna, keď nádoba zakrýva stredy dvoch zón. Viac informácií o správnom umiestnení kuchynského riadu nájdete v časti „Používanie varných zón“. Funkcia nefunguje, kým je SenseBoil® zapnutá.

Táto funkcia spája dve ľavé varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna.

Najprv nastavte varný stupeň jednej z ľavých varných zón.

Zapnutie funkcie: dotknite sa tlačidla . Varný stupeň nastavíte alebo zmeníte dotknutím sa jedného z ovládacích snímačov.

Vypnutie funkcie: dotknite sa tlačidla . Varné zóny fungujú samostatne.

7.6 Hob²Hood

Je to dodatočná automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom.

Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli.

Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.



Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania primárne zapnutý. Ak je vypnutý, pred použitím funkcie ho zapnite. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je originálne nastavený na H5. Odsávač pár reaguje pri každom spustení varného panela. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

Automatické režimy

	Automa- tické osvetle- nie	Varenie ¹⁾	Vypráža- nie ²⁾
H0	Vyp.	Vyp.	Vyp.
H1	Zap.	Vyp.	Vyp.
H2 ³⁾	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
H3	Zap.	Vyp.	Rýchlosť ventilátora 1
H4	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
H5	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 2

	Automa- tické osvetle- nie	Varenie ¹⁾	Vypráža- nie ²⁾
H6	Zap.	Rýchlosť ventilátora 2	Rýchlosť ventilátora 3

1) Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

2) Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

Zmena automatického režimu

1. Vypnite varnú dosku.
2. Stlačte tlačidlo na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Stlačte tlačidlo na 3 sekundy.
4. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo , kým sa nerozsvieti **H**.
5. Stlačením tlačidla časovača vyberte automatický režim.



Ak chcete ovládať odsávač pár priamo cez panel odsávača pár, vypnite automatický režim funkcie.




Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas ísť. Potom ho systém automaticky vypne a zabráni jeho náhodnému zapnutiu najbližších 30 sekúnd.

Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora

Túto funkciu je možné ovládať aj manuálne.

Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo , keď je varný panel zapnutý. Týmto sa vypne automatické ovládanie funkcie a umožní vám to meniť rýchlosť ventilátora manuálne.

Stlačením zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a znovu stlačíte tlačidlo , nastavia sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor

znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla .



Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

Zapnutie svetla

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete

varný panel. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.



Svetlo na varnom paneli sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

8. RADY A TIPY

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o ohľadne bezpečnosti.

8.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- S funkciou SenseFry používajte len panvice s plochým dnom.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dna sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.

- sa na dne kuchynského riadu prichyti magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu. Vhodné rozmery kuchynského riadu nájdete v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“. Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
 - Kuchynský riad s priemerom menším ako daná varná zóna absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý varná zóna vytvára, v dôsledku čoho dochádza k pomalšiemu ohrevu.
 - Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

8.2 Zvuky počas prevádzky



Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzúčanie: používate vysokú úroveň výkonu.

Zvuky súvisiace s varnou doskou:

- cvaknutie: elektrické spínanie.
- syčanie, bzúčanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

8.3 Ōko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred zaznením časovača odpočítavania. Rozdiel v čase prevádzky závisí od úrovne varného stupňa a trvania procesu varenia.

8.4 Zjednodušený sprievodca varením

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
1	Hotové jedlo uchovávajúte teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka; roztápanie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
2	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.
4 - 5	Dusenie zemiakov a inej zeleniny.	20 - 60	Zakryte dno hrnce 1 – 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci.
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, koftety, rizzoly, klobásy, pečeň, zäsmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	V prípade potreby obráťte.
7 - 8	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky.	5 - 15	V prípade potreby obráťte.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

8.5 Rady a tipy týkajúce sa funkcie SenseFry

Údaje v tabuľke uvádzajú príklady potravín pri každej úrovni SenseFry. Na nastavenú úroveň SenseFry má vplyv množstvo, hrúbka, kvalita a teplota (napr. zamrznutie) jedla určeného na vyprážanie na panvici. Vyberte

úroveň nastavenia ohrevu podľa druhu jedla, svojich preferencií pri varení a použitých varných nádob.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

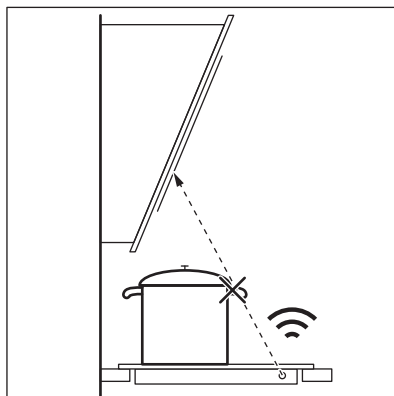
Potravina		Úroveň SenseFry
Vajcia	Omeleta, volské oká	Nízka
	Pražnica	Stredne prepečené
Ryby	Rybie filé, rybie prsty, morské plody	Stredne prepečené
Mäso	Hamburger, mäsové guľky, kotlety, kuracie prsia, morčacie prsia, rezeň, filé, steak (stredne prepečený/prepečený), vyprážané klobásy	Stredne prepečené
	Steak (neprepečený), mleté mäso	Vysoká
Zelenina	Vyprážané zemiaky (surové)	Nízka
	Vyprážané zemiakové placky, zelenina	Stredne prepečené

8.6 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.





Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovat' signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood
Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej

spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár Electrolux, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol .

9. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.



VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

9.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepel posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistíte sklenený povrch handričkou.

10. RIEŠENIE PROBLÉMOV














VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania.

Problém	Možná príčina	Náprava
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového pola.
	Prestávka je zapnuté.	Pozrite si časť „Prestávka“.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny.	Vyčistite ovládací panel.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Nedá sa nastaviť maximálny stupeň ohrevu pre jednu z varných zón.	Ostatné zóny spotrebúvajú maximálny dostupný výkon. Váš varný panel funguje správne.	Znížte stupeň ohrevu ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy. Pozrite si časť „Správa výkonu“.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole  .	Odstráňte daný predmet zo senzorového pola.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Hob®Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.
	Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál.	Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne.
Ovládací panel sa na dotyk zohreje.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko k ovládacímu panelu.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Ukazovateľ nad symbolom  sa nerozsvieti.	Je zapnuté Detská poistka alebo Blokovanie.	Pozrite si časť „Detská poistka“ a „Blokovanie“.
Ovládací pásik bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad alebo zóna nie je úplne zakrytá.	Na zónu položte kuchynský riad tak, aby úplne zakrýval varnú zónu.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite kuchynský riad vhodný pre indukčné varné panely. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

Problém	Možná príčina	Náprava
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Zohrievanie trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.	Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
 a  sa zobrazia súčasne.	Výkon je príliš nízky z dôvodu nevhodného kuchynského riadu alebo prázdneho hrnca.	Použite vhodný druh kuchynského riadu. Pozrite si kapitoly „Tipy a rady“ a „Technické údaje“.
 a  sa zobrazia súčasne.	Hrnec je prázdny alebo obsahuje inú tekutinu než vodu, napr. olej.	Nepoužívajte funkciu s kvapalinami inými, než je voda.
 a  sa zobrazia súčasne.	V hrnci je príliš veľa alebo príliš málo vody. Varili ste iné jedlo než vodu a zemiaky. Bod vrenia sa posunul a funkcia SenseBoil® nemohla fungovať správne.	Vodu a zemiaky varte iba s použitím režimu SenseBoil®. Pozrite si časť „Rady a tipy“.
Zaznie zvuk pípania, blikajú ukazovatele nad  a funkcia SenseBoil® sa nezapne.	Žiadna z varných zón nie je pripravená na použitie s SenseBoil®. Na varných zónach, ktoré chcete nastaviť, je zvyškové teplo alebo sa ešte stále používajú.	Dokončíte svoje predchádzajúce varenie a zvolte neobsadenú varnú zónu bez zvyškového tepla.
SenseBoil®/SenseFry nefunguje.	Úroveň výkonu varného panela je príliš nízka.	Nastavte vyššiu úroveň výkonu. Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch. Pozrite si časť „Pred prvým použitím“ > „Obmedzenie napájania“.
 a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

10.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

případe nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítok

Model EIS67453:
Typ 62 B4A 01 AA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č.
ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 599 286 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.35 kW



11.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	1800	2800	10	145 - 180

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad

s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedené v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

12.1 informácie o výrobku v súlade s nariadením EÚ o ekodizajne

Identifikácia modelu	EIS67453	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Pravý predný Pravý zadný	14.5 cm 18.0 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Ľavý predný	D 22.25 cm Š 21.8 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Ľavý zadný	D 22.25 cm Š 21.8 cm

Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	184.4 Wh/kg
	Ľavý zadný	184.4 Wh/kg
	Pravý predný	181.7 Wh/kg
	Pravý zadný	174.5 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)		181.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.

12.2 úspora energie


Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.


- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

12.3 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v režime Vypnuté	0.3 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Dobrodošli pri blagovni znamki Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.electrolux.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	408
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	410
3. NAMESTITEV.....	412
4. OPIS IZDELKA.....	414
5. PRED PRVO UPORABO.....	416
6. DNEVNA UPORABA.....	416
7. DODATNE FUNKCIJE.....	421
8. NAMIGI IN NASVETI.....	423
9. SKRIB IN ČIŠČENJE.....	426
10. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	426
11. TEHNIČNI PODATKI.....	429
12. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	429
13. SKRIB ZA OKOLJE.....	430

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- OPOZORILO: Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati (tudi pri samodejnih funkcijah kuhanja). Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.

- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.



UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.

- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:
 - Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje za hlajenje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
 - Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

2.2 Električne povezave



UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljiti.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kابلu uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo

- poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščen servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Če se na zaslonu pojavi koda E3, takoj izključite kuhhalno ploščo in preverite, ali sta električna povezava in omrežna napetost ustrezni.

2.3 Uporaba



UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja. S tem preprečite električni udar.

- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.

UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne puščajte na upravljalni plošči, da ne tvegate opeklina.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska

steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

2.4 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Očistite napravo s vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gob, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

2.6 Odlaganje

UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

3. NAMESTITEV

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Pred namestitvijo

Pred namestitvijo kuhalne plošče, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka

3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

3.3 Priključni kabel

- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Prerez posamezne žice mora biti minimalen v skladu s spodnjo razpredelnico. Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

⚠ UPOZORNENIE!

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.

⚠ POZOR!

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.

⚠ POZOR!

Ne vrtajte in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

⚠ POZOR!

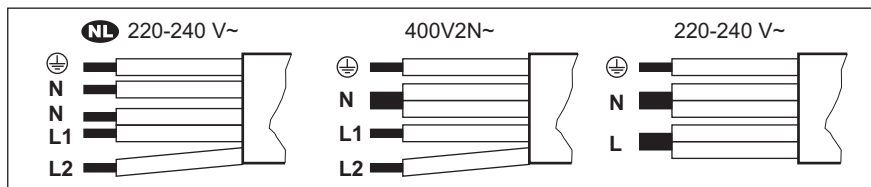
Kabla ne priključujte brez kablanskega tulca.

Enofazna priključitev

1. Odstranite kablanski tulec s črnega, rjavega in modrega kabla.
2. Odstranite del izolacije s koncev rjavih, črnih in modrih kablov.
3. Povežite konce črnih in rjavih kablov.
4. Namestite nov kablanski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).
5. Priključite konca dveh modrih kablov.
6. Namestite nov kablanski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).

Dvofazna priključitev

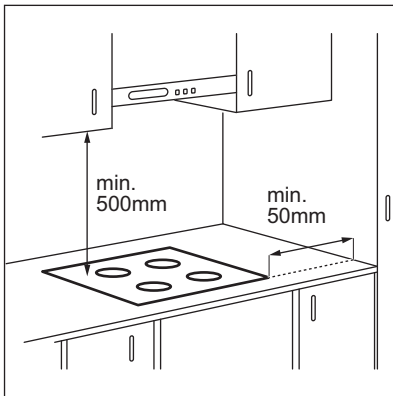
1. Odstranite kablanski tulec z modrih kablov.
2. Odstranite del izolacije s koncev modrih kablov.
3. Priključite konca dveh modrih kablov.
4. Namestite nov kablanski tulec na deljeni konec kabla (potrebno je posebno orodje).



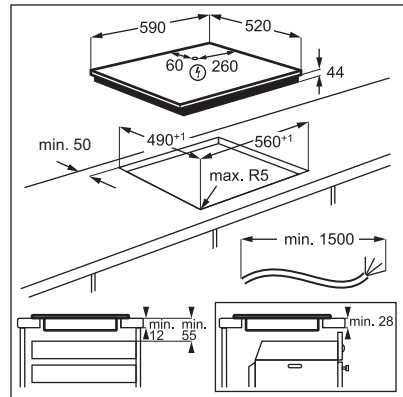
NL 220 - 240 V~	Dvofazna priključitev: 400 V2N~	Enofazna priključitev: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ali 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ali 3 x 4 mm ²
Zelena – rumena	Zelena – rumena	Zelena – rumena
N Modra in modra	N Modra in modra	N Modra in modra
L1 Črna	L1 Črna	L Črna in rjava
L2 Rjava	L2 Rjava	

3.4 Montaža

Če nameščate kuhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.



Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo Electrolux – klasična vgradnja“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



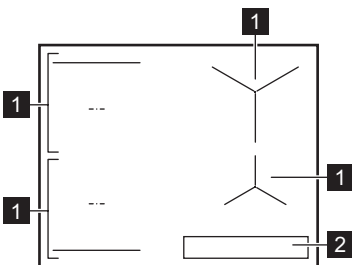
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. OPIS IZDELKA

4.1 Postavitev kuhalne površine

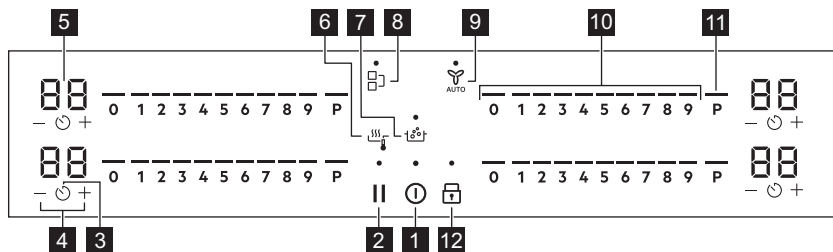


- 1 Indukcijsko kuhališče
- 2 Upravljalna plošča



Za podrobnejše informacije o velikostih kuhalnih mest si oglejte razdelek „Tehnični podatki“.

4.2 Postavitev nadzorne plošče



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

Senzor- sko po- lje	Funkcija	Opis	
1		Vklop / Izklop	Za vklop in izklop naprave.
2		Premor	Za vklop in izklop funkcije.
3		Programska ura	Za nastavitev funkcije.
4		-	Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
5	-	Prikazovalnik programske ure	Za prikaz časa v minutah.
6		SenseFry	SenseFry. Funkcija za cvrenje v ponvi različnih vrst hrane s samodejnim krmiljenjem stopnje segrevanja.
7		SenseBoil®	Funkcija zaznavanja vrelišča SenseBoil®. Ta funkcija se uporablja za samodejno znižanje vrednosti temperature vode ob dosegu vrelišča, da voda ne bi prekipela..
8		Bridge	Za vklop in izklop funkcije.
9		Hob²Hood	Za vklop in izklop ročnega načina funkcije.
10	-	Nadzorna vrstica	Za nastavitev stopnje kuhanja.
11		PowerBoost	Za vklop funkcije.
12		Ključavnica / Varovalo za otroke	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.

4.3 Indikatorji prikazovalnika

Indikator	Opis
+ številka	Napaka v delovanju.
	OptiHeat Control (3-stopenjski indikator akumulirane toplote): nadaljuj kuhanej/ohrani toploto/akumulirana toplota.

5. PRED PRVO UPORABO

UPOZORNENIE!







Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Omejitev moči

Omejitev moči določa, koliko skupne moči uporablja kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.

Kuhalna plošča je privzeto nastavljena na najvišjo možno stopnjo moči.

Za znižanje ali zvišanje stopnje moči:

1. Vstopite v meni: pritisnite in 3 sekunde držite gumb . Nato pritisnite in držite gumb .
2. Pritiskajte programsko uro  spredaj, dokler se ne prikaže P.
3. Pritisnite  /  na sprednjem časovniku, da nastavite stopnjo moči.
4. Pritisnite  za izhod.

Stopnje moči

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

POZOR!

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

POZOR!

Če je stopnja moči nižja ali enaka 2000 W, ni mogoče vklopiti SenseBoil®/SenseFry.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DNEVNA UPORABA

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Vklop in izklop

Pritisnite in držite  za vklop ali izklop kuhalne plošče.

6.2 Zaznavanje posode

Ta funkcija prikazuje prisotnost posode na kuhalni plošči in izklopi kuhališča, če med kuhanjem ni zaznane nobene posode.

Če postavite posodo na kuhališče, preden izberete stopnjo kuhanja, se na upravljalni vrstici prikaže indikator nad 0.

Če odstranite posodo z vklopljenega kuhališča in ga začasno odložite, začnejo utripati indikatorji nad ustrezno nadzorno vrstico. Če v 120 sekundah ne postavite

posode nazaj na vklopljeno kuhališče, se kuhališče samodejno izklopi.

Če želite nadaljevati s kuhanjem, posodo postavite nazaj na kuhališča znotraj navedene časovne omejitve.

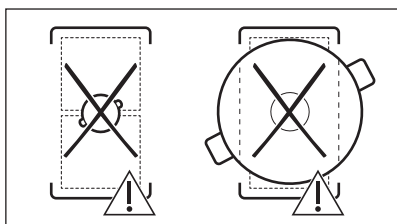
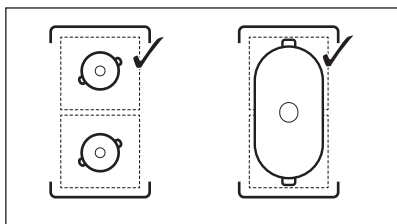
6.3 Uporaba področij segrevanja

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča. Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.

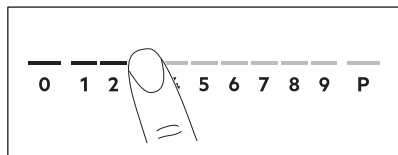


Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«.

V veliki posodi lahko kuhate na dveh kuhališčih hkrati s funkcijo Bridge. Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč, ne sme pa segati čez oznako področja. Če posodo postavite med dve sredini, se funkcija Bridge ne vklopi.



6.4 Nastavitev segrevanja



1. Na nadzorni vrstici pritisnite na zeleno stopnjo segrevanja.

Indikatorji nad nadzorno vrstico se prikažejo do izbrane stopnje segrevanja.

2. Za izklop kuhališča pritisnite 0.

6.5 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhališča. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas za indukcijsko kuhališče. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja.



Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se **P**. Zasveti

Za izklop funkcije: spremenite stopnjo kuhanja.

6.6 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

⚠ UPOZORNENIE!

Dokler je indikator viden, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

- nadaljevanje kuhanja,
- ohranitev toplote,
- akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.





Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.




6.7 Možnosti časovnika



Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo uporabite za določitev časa delovanja kuhališča med posameznim kuhanjem.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

1. Pritisnite . Na prikazovalniku programske ure se prikaže 00.
2. Pritisnite  ali , da nastavite čas (00-99 minut).
3. Pritisnite  za vklop programske ure ali počakajte 3 sekunde. Programska ura začne odšteti.




Za spremembo časa: izberite kuhališče s pritiskom na  in pritisnite  ali .

Za izklop funkcije: nastavite kuhališče z  in pritisnite . Preostali čas se odšteva do 00.



Programska ura zaključi odštevanje, oglasi se zvočni signal in utripa 00. Kuhališče se izklopi. S pritiskom poljubnega simbola izklopite signal in utripanje.

Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kahalna plošča vklopljena, a kuhališča ne delujejo. Stopnja segrevanja prikazuje 00.

1. Pritisnite .
2. Pritisnite  ali , da nastavite čas za funkcijo.

Programska ura zaključi odštevanje, oglasi se zvočni signal in utripa 00. S pritiskom poljubnega simbola izklopite signal in utripanje.

Za izklop funkcije: se dotaknite  in nato . Preostali čas se odšteva do 00.

6.8 Upravljanje moči

Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitve napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči. Kuhalna plošča nadzoruje stopnje

kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.




- Če kahalna plošča doseže omejitev največje razpoložljive moči (glejte ploščico za tehnične navedbe), se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja kuhanja zadnjega izbranega kuhališča ima vedno prednost. Preostala moč bo razdeljena med druga kuhališča glede na vrstni red izbire.
- Za kuhališča z znižano močjo se upravljalna plošča zasveti in prikaže najvišje možne stopnje kuhanja.
- Počakajte, da prikazovalnik preneha utripati ali znižajte stopnjo segrevanja nazadnje izbranega kuhališča. Kuhališča bodo še naprej delovala z znižano stopnjo kuhanja. Po potrebi ročno spremenite stopnje kuhanja kuhališč.

6.9 SenseFry

Ta funkcija omogoča nastavitve ustrezne stopnje kuhanja za cvrenje živil. Kuhalna plošča med kuhanjem ohranja temperaturo. Izbirate lahko med tremi stopnjami SenseFry : nizka(2), srednja(5), visoka(8). Ko je stopnja kuhanja nastavljena, ročna nastavitve temperature ni potrebna.

POZOR!

Uporabljajte samo hladno posodo. Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Na eno izmed hladnih kuhališč na levi strani postavite posodo brez olja/maščob. Uporabite lahko eno kuhališče ali povežite obe kuhališči z uporabo Bridge. Če eno posodo postavite na eno samo kuhališče, se funkcija samodejno vklopi.
2. Dotaknite se gumba za vklop/izklop , da vklopite kahalno ploščo.
3. Za vklop funkcije se dotaknite . Zasveti indikator nad simbolom . Stopnja kuhanja je privzeto nastavljena na 2.
4. Z večkratnim pritiskom na  izberite stopnjo cvrenja. Utripajoči indikator nad izbrano stopnjo se pojavi za kuhališča, pri katerih lahko takoj uporabite funkcijo.

5. Dotaknite se kjerkoli na drsniku izbranega kuhališča.

Stopnjo SenseFry lahko nastavite s pritiskom ene od ustreznih stopenj kuhanja, kot je prikazano v spodnji razpredelnici.

stopnja napa- janja SenseFry	Stopnje kuha- nja
nizka	2
Srednja	5
visoka	8

Zažene se delovanje funkcije.

Ko se funkcija vklopi, se prikažejo indikatorji nad drsnikom, animacija pa se začne izvajati.



Če v 5 sekundah ne postavite posode na nobeno kuhališče, se funkcija samodejno izklopi.

6. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.

Ko posoda doseže predvideno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Olje in živila lahko zdaj postavite v posodo.

Za izklop funkcije pritisnite 0 na nadzorni vrstici ali pritisnite $\frac{0}{\text{OFF}}$.

Če nastavite Časovnik z odštevanjem ure na eni od kuhališč in nastavljen čas poteče, preden je dosežena predvidena temperatura, se funkcija samodejno izklopi.

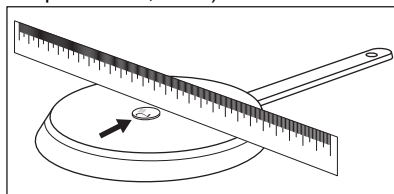
Nasveti in namigi:

- Po potrebi lahko spremenite privzeto stopnjo kuhanja.
- Za debele kose hrane ali surovi krompir uporabite pokrov v prvih 10 minutah cvrenja.
- Pri težki in/ali veliki posodi lahko segrevanje traja dlje časa.
- Posodo z večplastnim dnom uporabite pri nizki stopnji kuhanja, da preprečite pregrevanje in poškodbe posode.
- Ne uporabljajte tanke emajlirane posode. Lahko se pregreje in poškoduje.

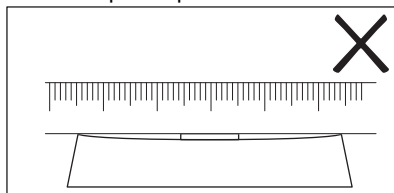
Prave ponve za funkcijo SenseFry

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom. Če želite preveriti, ali je ponva prava:

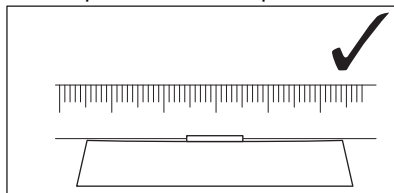
1. Ponev obrnite na glavo.
2. Na dno ponve postavite ravnilo.
3. Med ravnilom in dnom ponve poskušajte dati kovanec velikosti 1, 2 ali 5 centov (ali katerikoli kovanec podobne debeline, približno 1,7 mm).



- a. Ponev ni prava, če lahko med ravnilo in ponvo postavite kovanec.



- b. Ponev je prava, če med ravnilo in ponvo ne morete postaviti kovanca.



6.10 SenseBoil®

Funkcija samodejno prilagodi temperaturo vode, tako da ne prekipi, ko zavre.



Če je na kuhališču, ki ga želite uporabiti, zbrana akumulirana toplota (\square / \square / \square), se oglasi zvočni signal in funkcija se ne vklopi.

Funkcija ne deluje s posodo s prevleko proti prijemanju.


⚠ POZOR!

Funkcije ne uporabljajte s prazno posodo.

Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Posodo, napolnjeno z 1–5 l hladne vode, postavite na razpoložljiva kuhališča, za katera želite vklopiti funkcijo.

Če eno posodo postavite na eno samo kuhališče, se funkcija samodejno vklopi.

2. Dotaknite se gumba za vklop/izklop , da vklopite kuhhalno ploščo.

3. Za vklop funkcije se dotaknite .

Zgornji utripajoči indikator **P** se pojavi za kuhališča, pri katerih lahko takoj uporabite funkcijo.

4. Dotaknite se kjerkoli na drsniku izbranega kuhališča.


Zažene se delovanje funkcije.

Ko se funkcija vklopi, se prikažejo indikatorji nad drsnikom, animacija pa se začne izvajati.



Če v 5 sekundah ne postavite posode na nobeno kuhališče, se funkcija samodejno izklopi.

Ko funkcija zazna vrelišče, kuhhalna ploščo odda zvočni signal in stopnja segrevanja se samodejno spremeni na privzeto stopnjo rahlega vrenja.

Za izklop funkcije pred doseženim vreliščem se dotaknite  ali 0.

Za izklop funkcije po doseženem vrelišču se dotaknite drsnika in ročno nastavite stopnjo kuhanja.

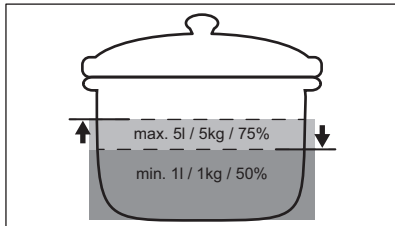
Če vklopite Premor ali odstranite lonec, se funkcija izklopi.

Če nastavite Časovnik z odštevanjem ure na enem od kuhališč in nastavljen čas poteče pred doseženim vreliščem, se funkcija samodejno izklopi.

Nasveti in namigi:

- Funkcija je najprimernejša za vretje vode in kuhanje krompirjev.
- Funkcija morda ne bo delovala pravilno pri grelnikih in posodah za kavo ekspreso.

- Posodo do polovice ali tri četrt napolnite s hladno vodo, približno 4 cm od roba. Ne uporabite manj kot 1 l ali več kot 5 l vode. Skupna teža vode (ali vode in krompirja) mora biti med enim in petimi kilogrami kg.



- Za doseg najboljših rezultatov kuhajte samo cele, neolupljene srednje velike krompirje. Pri zlaganju krompirja v posodo pazite, da kosi niso tesno skupaj.
- Med segrevanjem energično ne mešajte vsebine v drugih posodah, prav tako ne kuhajte (cvretje/vretje) na drugih kuhališčih istočasno.
- Ob vklopljeni funkciji se izogibajte zunanjim treslajem (npr. uporaba mešalnika ali mobilni telefon v bližini kahalne plošče).
- Glede na vrsto jedi in posode lahko nastavite stopnjo kuhanja po doseženem vrelišču.
- Sol dodajte po doseženem vrelišču.
- Uporabite pokrov, da privarčujete energijo.



6.11 Struktura menija




V razpredelnici je prikazana osnovna struktura menija.

Uporabniške nastavitve

Simbol	Nastavitev:	Druge možnosti
b	Zvok	Vklop / Izklop (--)
P	Omejitev moči	15 - 73
H	Način AUTO	0 - 6
E	Zgodovina alarma/ napak	Seznam nedavnih alarmov/napak.

Za vstop v uporabniške nastavitve:

pritisnite in 3 sekunde držite gumb . Nato pritisnite in držite gumb . Na levem kuhališču se prikažejo nastavitve.

Krmarjenje po meniju: meni je sestavljen iz simbola nastavitve in vrednosti. Simbol se prikaže na zadnji programski uri, na sprednji pa se prikaže vrednost. Za krmarjenje med nastavitvami pritisnite  na sprednji programski uri. Za spremembo nastavitvene vrednosti pritisnite  ali  na sprednji programski uri.

Za izhod iz menija: pritisnite .


OffSound Control

Zvoke lahko vklopite/izklopite v meniju > Uporabniške nastavitve.



Oglejte si "Struktura menija".

Ko so zvoki izklopljeni, lahko zvok še vedno slišite, ko:

- ko se dotaknete ,
- se izklopi programska ura,
- pritisnete simbol neaktivnosti.

7. DODATNE FUNKCIJE

7.1 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:

- so vsa kuhališča izklopljeni,
- ne nastavlja nobene stopnje kuhanja ali hitrosti ventilatorja po vklopu kuhalne plošče,
- ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Oglasi se zvočni signal in kuhalna ploščo se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- se kuhalna ploščo preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Kuhališče naj se pred ponovno uporabo kuhalne plošče ohladi.
- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se kuhalna ploščo izklopi.

Razmerje med stopnjo segrevanja hitrosti ventilatorja in časom, po katerem se naprava izklopi:



Nastavitev segrevanja	Kuhalna ploščo se izklopi po
1 - 2	6 urah
3 - 4	5 urah
5	4 urah
6 - 9	1,5 ure




Ko uporabljate SenseFry, se kuhalna ploščo izklopi po 1,5 ure.


7.2 Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitvev segrevanja.

Ko deluje funkcija, lahko uporabljate  in . Vsi drugi simboli na upravljalni ploščo so zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

1. Za vklop funkcije: pritisnite tipko . Stopnja kuhanja je znižana na 1.


2. Za izklop funkcije: pritisnite . Prikaže se prejšnja stopnja kuhanja.

7.3 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhalne plošče. To preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja.

Za vklop funkcije: pritisnite tipko .




Za izklop funkcije: ponovno pritisnite .




Ko izklopite kuhalno ploščo, se funkcija izklopi.




7.4 Varovalo za otroke




Ta funkcija prepreči nenamerno delovanje kuhalne plošče.

Za vklop funkcije: pritisnite . Ne nastavite stopnje. Pritisnite in tri sekunde držite , dokler se ne prikaže indikator nad simbolom. Izklopite kuhalno ploščo z/s .



Ko izklopite kuhalno ploščo, je funkcija še vedno vklopljena. Indikator nad  sveti.

Za vklop funkcije: pritisnite . Ne nastavite stopnje. Pritisnite  in tri sekunde držite, dokler indikator nad simbolom ne izgine. Izklopite kuhalno ploščo z/s .

Kuhanje z vklopljeno funkcijo: pritisnite , nato tri sekunde pritiskajte , dokler indikator nad simbolom ne izgine. Kuhalno ploščo lahko upravljate. Ko izklopite kuhalno ploščo s , se funkcija ponovno vklopi.


7.5 Bridge




Funkcija deluje, ko posoda pokrije sredini dveh kuhališč. Za dodatne informacije o pravilni namestitvi posode si preberite poglavje "Uporaba kuhališč". Funkcija ne deluje med delovanjem SenseBoil®.

Ta funkcija poveže dve kuhališči na levi strani, da delujeta kot eno.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za eno od kuhališč na levi strani.

Za vklop funkcije: dotaknite se . Za nastavev ali spremembo stopnje kuhanja se dotaknite enega od upravljalnih senzorjev.

Za izklop funkcije: dotaknite se . Kuhališča delujejo neodvisno drugo od drugega.

7.6 Hob²Hood

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s kuhinjsko napa. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče.



Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško aktiviran. Če je izklopljen, ga vklopite pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

Samodejno upravljanje funkcije

Za samodejno delovanje funkcije samodejni način nastavite na H1 – H6. Kuhalna plošča je prvotno nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove, ko uporabljate kuhalno ploščo. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

Samodejni načini





	Samodejna osvetlitev	Vretje ¹⁾	Cvrenje ²⁾
H0	Izklop	Izklop	Izklop
H1	Vklop	Izklop	Izklop
H2 ³⁾	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
H3	Vklop	Izklop	Hitrost ventilatorja 1
H4	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
H5	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 2
H6	Vklop	Hitrost ventilatorja 2	Hitrost ventilatorja 3

¹⁾ Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

²⁾ Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

³⁾ Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

Spreminjanje samodejnega načina

1. Izklopite kuhalno ploščo.
2. Za 3 sekunde pritisnite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Za 3 sekunde pritisnite .
4. Nekajkrat pritisnite , dokler se ne prikaže **H**.
5. Pritisnite  programske ure, da izberete samodejni način.






Za neposredno upravljanje nape na plošči nape izklopite samodejni način funkcije.



Ko prenehate kuhati in izklopite kuhalno ploščo, lahko ventilator nape določen čas še vedno deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

Ročno upravljanje hitrosti ventilatorja

Funkcijo lahko prav tako upravljate ročno. V ta namen pritisnite , ko je kuhalna plošča

aktivna. To izklopi samodejno upravljanje funkcije in vam omogoči ročno spreminjanje hitrosti ventilatorja. Ko pritisnete , se hitrost ventilatorja poviša za eno stopnjo. Ko dosežete intenzivno stopnjo in znova pritisnete , nastavite hitrost ventilatorja na 0, s čimer se izklopi ventilator kuhinjske nape. Za ponovni zagon ventilatorja s hitrostjo ventilatorja 1 pritisnite .



Če želite vklopiti samodejno delovanje funkcije, izklopite kuhalno ploščo in jo ponovno vklopite.

Vklop luči

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhalno ploščo. V ta namen samodejni način nastavite na H1 – H6.



Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

8. NAMIGI IN NASVETI



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Pri funkciji SenseFry uporabljajte samo ponve z ravnim dnom.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.

- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla, ker lahko okrušite ali poškodujete stekleno površino.

Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

Dimenzije posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Za

pravilne dimenzije posode si preberite poglavje "Tehnični podatki" >

"Specifikacije za kuhališča". Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.

- Učinkovitost kuhališča je povezana s premerom posode. Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").
 - Posoda s premerom, manjšim od kuhališča, bo prejela le del moči, ki jo ustvari kuhališče, kar pomeni počasnejše kuhanje.
 - Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kahalne plošče ali nehoto aktiviralo funkcije kahalne plošče.



Oglejte si »Tehnični podatki«.

8.2 Hrup med delovanjem



Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake. Hrup posode se lahko razlikuje glede na material posode in stopnjo moči.

Hrup zaradi posode:

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

Hrup zaradi kahalne plošče:

- klikanje: pride do električnega preklapljanja.
- šumenje, brnenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

8.3 Öko Timer (Eko programska ura)

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od stopnje segrevanja in dolžine kuhanja.

8.4 Poenostavljen vodnik za kuhanje

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

Nastavitev segrevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
2	Strjevanje: puhaste omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
2 - 3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
3 - 4	Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.

Nastavitev se-grevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
4 - 5	Skuhajte krompir in drugo zelenjavo na pari.	20 - 60	Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi.
4 - 5	Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.	60 - 150	Do 3 l tekočine s sestavinami.
6 - 7	Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Po potrebi obrnite.
7 - 8	Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.	5 - 15	Po potrebi obrnite.
9	Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.		
P	Prekuvavanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena.		

8.5 Namigi in nasveti za funkcijo SenseFry

Podatki v razpredelnici prikazujejo primere hrane za vsako stopnjo SenseFry. Količina, debelina, kakovost in temperatura (npr. zamrznjeno) jedi, ki jih želite cvreti v ponvi, vplivajo na nastavljeno stopnjo SenseFry.

Izberite stopnjo kuhanja glede na vrsto jedi, vaše želje glede kuhanja in posodo, ki jo uporabljate.



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

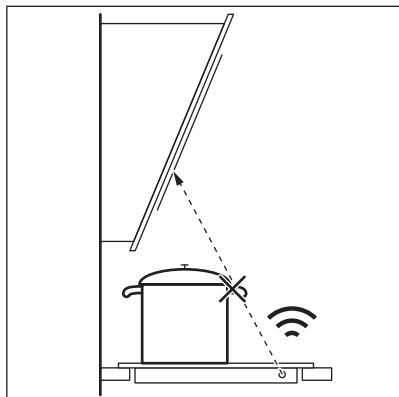
Hrana		Raven SenseFry
Jajca	Omleta, ocvrta jajca	nizka
	Umešana jajca	Srednja
Ribe	Ribji file, ribje palčke, morski sadeži	Srednja
Meso	Hamburger, mesne kroglice, zarebrnica, piščančje prsi, puranje prsi, panirani zrezek, file, zrezek (srednje/dobro pečen), ocvrte klobase	Srednja
	Manj pečen zrezek, mleto meso	visoka
Zelenjava	Ocvrti krompir (surov)	nizka
	Ocvrte krompirjeve polpete, zelenjava	Srednja

8.6 Namigi in nasveti za Hob®Hood

Ko uporabljate kahalno ploščo s funkcijo:


- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kahalne plošče.

- Ne prekinjajte signala med kahalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko. **Napa, prikazana spodaj, je namenjena samo pozoritvi.**



Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je vklopljena Hob²Hood.

Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood

Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape Electrolux, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

9. SKRIB IN ČIŠČENJE

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Vedno uporabljajte strgalo, priporočeno za kuhalne plošče s stekleno površino. Strgalo uporabite samo kot dodatno orodje za čiščenje stekla po standardnem postopku čiščenja.

UPOZORNENIE!

Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.

9.2 Čiščenje



- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s sladkorjem, sicer lahko umazanija poškoduje kuhalno ploščo. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite bleščeče kovinsko obarvanje:** uporabite raztopino vode s kisom in očistite stekleno površino s krpo.










10. ODPRAVLJANJE TEŽAV

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	60 sekund niste nastavili stopnje segrevanja.	Ponovno vklopite kuhavno ploščo, in nastavite ustrezno stopnjo segrevanja v manj kot 60 sekundah.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Premor deluje.	Oglejte si "Prekinitev".
	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhavno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitvev.
Ne morete izbrati najvišje stopnje kuhanja za eno od kuhališč.	Druga kuhališča porabljajo najvišjo razpoložljivo moč. Kuhalna plošča deluje pravilno.	Zmanjšajte stopnjo kuhanja drugih kuhališč, priključenih na isto fazo. Oglejte si »Upravljanje moči«.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izključi.	Senzorsko polje  ste z nečim prekrili.	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Hob ² Hood ne deluje.	Prekrili ste nadzorno ploščo.	Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.
	Uporabljate zelo visoko posodo, ki blokira signal.	Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhališče ali ročno upravljajte napo.
Upravljalna plošča se segreje na dotik.	Posoda je prevelika ali ste jo postavili preblizu upravljalne plošče.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
Zasveti indikator nad simbolom  .	Deluje funkcija Varovalo za otroke ali Ključavnica.	Glejte "Varovalo za otroke" in "Zaklep".

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Upravljalna vrstica utripa.	Na kuhališču ni posode ali pa kuhališče ni v celoti pokrito.	Posodo postavite na kuhališče, da ga bo v celoti pokrivala.
	Posoda ni primerna.	Uporabite posodo, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.
Segrevanje traja dolgo časa.	Posoda je premajhna in prejema le del moči, ki jo ustvari kuhališče.	Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").
 in  se prikažeta hkrati.	Moč je prenizka zaradi neustrezne ali prazne posode.	Uporabite ustrezno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti« in »Tehnični podatki«. Ne vklaplajte nobenega kuhališča, če je na njem prazna posoda.
 in  se prikažeta hkrati.	Posoda je prazna ali pa je v njej nekaj tekočine, ki ni voda, npr. olje.	Ne uporabljajte funkcije z drugimi tekočinami kot vodo.
 in  se prikažeta hkrati.	V posodi je preveč ali premalo vode. Zavreli ste nekaj hrane, ki ni voda in krompir. Vrelišče je tako doseženo ob drugačnem času in funkcija SenseBoil® ni mogla delovati pravilno.	Ob uporabi funkcije SenseBoil® lahko kuhate samo krompir v vodi. Oglejte si »Nasveti in namigi«.
Zaslišite pisk, indikatorji nad  utripajo in funkcija SenseBoil® se ne zažene.	Nobeno kuhališče ni pripravljeno za uporabo s funkcijo SenseBoil®. Kuhališča, ki jih želite izbrati, imajo še nekaj akumulirane toplote ali pa jih še vedno uporabljate.	Končajte prejšnje kuharske dejavnosti in izberite prsto kuhališče brez akumulirane toplote.
SenseBoil® / SenseFry ne deluje.	Stopnja moči kuhalne plošče je prenizka.	Nastavite stopnjo moči na višjo vrednost. Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo« > »Omejitev moči«.
 in prikaže se številka.	Na kahalni plošči je napaka.	Izklopite kahalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kahalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kahalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center.

10.2 Če ne najdete rešitve ...


Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne plošče. V nasprotnem

primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v garancijski knjižici.

11. TEHNIČNI PODATKI

11.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model EIS67453:
Vrsta 62 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Ser. št.
ELECTROLUX

Številka izdelka (PNC) 949 599 286 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Izdelano v: Nemčija
7.35 kW


11.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Levo spredaj	2300	3200	10	125 - 210
Levo zadaj	2300	3200	10	125 - 210
Desno spredaj	1400	2500	4	125 - 145
Desno zadaj	1800	2800	10	145 - 180

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za optimalen prenos toplote in rezultate kuhanja uporabite posodo s premerom dna,

ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v tabeli). Uporabljajte kuhinjsko posodo, ki ni večja od premera kuhališča.

12. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

12.1 Podatki o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi

Identifikacija modela	EIS67453	
Vrsta kupalne plošče	Vgrajena kupalna plošča	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Indukcija	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Desno spredaj Desno zadaj	14.5 cm 18.0 cm
Dolžina (d) in širina (š) nekrožnega kuhališča	Levo spredaj	d 22.25 cm š 21.8 cm
Dolžina (d) in širina (š) nekrožnega kuhališča	Levo zadaj	d 22.25 cm š 21.8 cm

Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj	184.4 Wh/kg
	Levo zadaj	184.4 Wh/kg
	Desno spredaj	181.7 Wh/kg
	Desno zadaj	174.5 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)		181.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.

Energijske meritve, ki se nanašajo na kuhalno površino, označujejo oznake ustreznih kuhališč.

12.2 Varčna


Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.


- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

12.3 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v načinu izklopa	0.3 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	2 min

13. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

Electrolux'e hoş geldiniz. Cihazımızı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	431
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	433
3. MONTAJ.....	435
4. ÜRÜN AÇIKLAMASI.....	437
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	439
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	439
7. EK FONKSİYONLAR.....	444
8. İPUÇLARI VE ÖNERİLER.....	447
9. BAKIM VE TEMİZLİK.....	449
10. SORUN GİDERME.....	450
11. TEKNİK VERİLER.....	452
12. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	453
13. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	454
14. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	455

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- Çocuklar, cihazlarla içeren mobil cihazlarla oynamadıklarından emin olmak için gözetilmelidir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de kullanılabilir.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınınız.
- UYARI: Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangına neden olabilir.
- Duman, aşırı ısınmanın bir göstergesidir. Pişirme esnasında oluşan alev için asla su kullanmayın. Cihazı kapatın ve ateşi bir yangın battaniyesi veya kapak vb. ile örtün.
- UYARI: Cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir bağlantı cihazından güç almamalıdır veya yardımcı bir cihaz tarafından düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözlemlenmelidir (otomatik pişirme fonksiyonlarında bile). Kısa süreli pişirme süreçleri sürekli olarak kontrol edilmelidir.

- **UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerine eşya koymayın.
- Isınma ihtimali bulunduğundan ocak yüzeyi üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesnelere bırakmayın.
- Cihazı, uygun ankastre montajı yapmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için su spreyi ve buhar kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra kontrolleri vasıtasıyla ocağı kapatın ve yalnızca tencere saptama özelliğine güvenmeyin.
- **UYARI:** Yüzeyde çatlak varsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı kapatın. Cihazın doğrudan bağlantı kutusu yoluyla elektrik şebekesine bağlanması durumunda, cihazın elektrik bağlantısını kesmek için sigortayı çıkarın. Her iki durumda da Yetkili Servis Merkezi ile iletişim kurun.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda, bir hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablunun değişimi, üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- **UYARI:** Sadece pişirme cihazının üreticisi tarafından tasarlanmış veya cihazın üreticisi tarafından talimatlarda kullanıma uygun gösterilmiş ya da cihazdaki dahili ocak korumalarını kullanın. Uygunsuz korumaları kullanmak kazalara neden olabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj

UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

UYARI!

Yaralanma veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.

- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için dolabın kesik yüzeylerini yalıtımlı malzeme ile kaplayın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Cihazı kapının yanına veya pencere altına monte etmeyin. Böylece, kapı ya da pencere açıldığında sıcak pişirme kaplarının cihazın üstünden düşmesini önleyebilirsiniz.
- Her cihazın altında bir soğutma fanı bulunmaktadır.

- Cihaz bir çekmece üzerine konulursa:
 - İçeri çekilebilecek küçük kağıt parçalarını çekmece içinde tutmayın, aksi taktirde soğutucu fanlar zarar görebilir ya da soğutma sistemi bozulabilir.
 - Cihazın altı ile çekmeceye saklı parçalar arasında en az 2 cm boşluk kalmasına dikkat edin.
- Cihazın altındaki dolapta bulunan tüm bölme panellerini çıkarın.

2.2 Elektrik Bağlantısı

⚠ UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları yetkin bir elektrikli tarafından yapılmalıdır.
- , cihaz topraklanmalıdır.
- Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Cihazın doğru şekilde monte edildiğinden emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları (varsa) terminalin aşırı ısınmasına neden olabilir.
- Kriterlere uygun elektrik kablosu kullanın.
- Elektrik kablosunun dolaşmasına izin vermeyin.
- Bir çok korumasının bulunduğundan emin olun.
- Kablo üzerinde gerilme azaltıcı kelepçe kullanın.
- Cihazı yakındaki prize takarken, elektrik bağlantılarının ve, varsa, fişin sıcak cihazlara ve sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Varsa, elektrik fişine ve elektrik kablosuna hasar vermeye özen gösterin. Hasarlı bir elektrik kablosunu değiştirmek için Yetkili Servis Merkezimize ya da bir elektrikliye başvurun.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.

- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Ekranda E3 kodu görünürse, ocağın hemen bağlantısını kesin ve elektrik bağlantısının ve şebeke voltajının doğru olup olmadığını kontrol edin.

2.3 Kullanım

⚠ UYARI!

Yaralanma, yanma ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- İlk kullanımdan önce tüm ambalajları, etiketleri ve (varsa) koruyucu filmi sökün.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra pişirme bölgesini "kapalı" konumuna ayarlayın.
- Pişirme bölgesinin üzerinde çatal bıçak takımı, saplı tencere ya da kalıp gibi gereçler bulundurmuyunuz. Pişirme sırasında bu gereçler ısınabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinden çalıştırmayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Eğer cihazın yüzeyinde çatlak oluşursa hemen cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin. Bunu elektrik çarpmasını önlemek için yapmalısınız.
- Kalp pili bulunan kullanıcılar, cihaz çalışırken indüksiyonlu pişirme

bölgelerinden minimum 30 cm uzakta durmalıdırlar.

- Yiyecekleri sıcak yağa koyduğunuzda, yağ sıçrayabilir.
- Bu cihazın üreticisi tarafından aksi belirtilmedikçe, pişirme yüzeyi ve pişirme kabı arasında alüminyum folyo veya başka malzemeler kullanmayın.
- Yalnızca bu cihaz için üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.

⚠ UYARI!

Yangın ve patlama riski söz konusudur.

- Katı ve sıvı yağlar ısıtıldığında yanıcı buhar salabilir. Yağla pişirirken alevleri veya ısıtılmış nesnelere yağdan uzak tutun.
- Çok sıcak yağdan çıkan buhar, kendiliğinden yanmaya neden olabilir.
- Gıda kalıntıları içerebilen kullanılmış yağ, ilk kez kullanılan yağdan daha düşük bir sıcaklıkta yangına neden olabilir.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

⚠ UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Yanma riskini önlemek için kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.
- Sıcak tencere kapağını ocağın cam yüzeyinin üzerine koymayın.
- Pişirme kaplarını boş iken ısıtmayın.
- Cihazın üzerinde nesne veya pişirme kabı bırakmamaya dikkat edin. Yüzey zarar görebilir.
- Pişirme bölgelerini boş pişirme kapları ile veya pişirme kapları olmadan etkinleştirmeyin.
- Döküm demir veya alt kısmı hasarlı pişirme kapları, cam / cam seramik üzerinde çiziklere neden olabilir. Bu nesnelere pişirme yüzeyinde hareket

ettirmeniz gerektiğinde daima yukarı kaldırın.

2.4 Bakım ve temizlik

- Yüzey malzemesinin görüntüsünün bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Temizlemeden önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aksi belirtilmediği sürece aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.

2.5 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.
- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.

2.6 Elden Çıkarma

⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.

3. MONTAJ

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

3.1 Montaj öncesi

Ocağı kurmadan önce, aşağıdaki bilgileri bilgi etiketinden yazın. Bilgi etiketi ocağın altındadır.

Seri numarası

3.2 Ankastre ocaklar

Ankastre ocakları sadece standartlara uygun ankastre bölmelere ve tezgah altlarına yerleştirildikten sonra kullanın.

3.3 Bağlantı kablosu

- Ocakla birlikte bir bağlantı kablosu ve.
- Hasar gören elektrik kablosunu değiştirmek için kullanılacak kablo türü: 90 °C ve daha yüksek sıcaklığa dayanıklı H05V2V2-F. Tek bir kablo, aşağıdaki tabloya göre minimum kesite sahip olmalıdır. Yerel Servis Merkezinizle görüşün. Bağlantı kablosu yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından değiştirilebilir.

⚠ UYARI!

Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

⚠ DİKKAT!

Kontakt fişleri üzerinden bağlantı kurulması yasaktır.

⚠ DİKKAT!

Tel uçlarını delmeyin veya lehimlemeyin. Bu yasaktır.

⚠ DİKKAT!

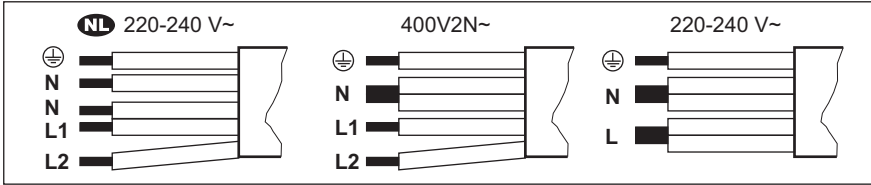
Kabloyu, kablo uç manşonu olmadan bağlamayın.

Tek faz bağlantı

1. Kablo ucu manşonunu siyah, kahverengi ve mavi tellerden çıkarın.
2. Kahverengi, siyah ve mavi kablo uçlarının yalıtımının bir kısmını çıkarın.
3. Siyah ve kahverengi kabloların uçlarını bağlayın.
4. Paylaşılan kablunun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın (özel alet gereklidir).
5. İki mavi kablunun uçlarını bağlayın.
6. Paylaşılan kablunun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın (özel alet gereklidir).

Çift faz bağlantı

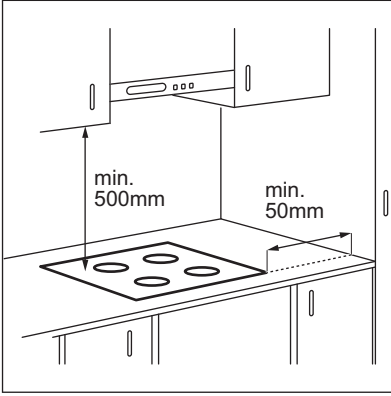
1. Mavi kablolardaki kablo ucu manşonunu çıkarın.
2. Mavi kablo uçlarının yalıtımının bir kısmını çıkarın.
3. İki mavi kablunun uçlarını bağlayın.
4. Paylaşılan kablunun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın. (özel alet gereklidir).



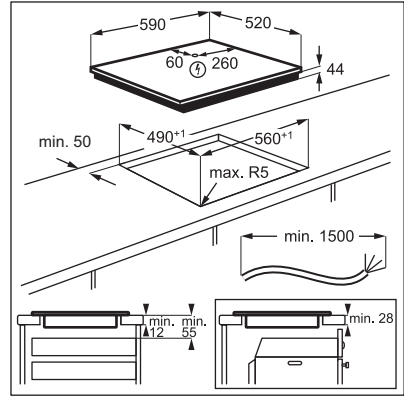
NL 220 - 240 V~	Çift faz bağlantı: 400 V2N~	Tek faz bağlantı: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² veya 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² veya 3x4 mm ²
Yeşil - sarı	Yeşil - sarı	Yeşil - sarı
N Mavi ve mavi	N Mavi ve mavi	N Mavi ve mavi
L1 Siyah	L1 Siyah	L Siyah ve kahverengi
L2 Kahverengi	L2 Kahverengi	

3.4 Montaj

Ocağı bir davlumbazın altına kuracaksınız, lütfen davlumbaz kılavuzundan cihazlar arasındaki minimum mesafeye bakın.



Cihaz bir çekmece üzerine monte edilmişse, ocak havalandırması, pişirme işlemi sırasında çekmeceye saklanan eşyaları ısıtabilir.



Aşağıdaki şekilde belirtildiği gibi "Electrolux İndüksiyonlu Ocak nasıl kurulur - Tezgah üzeri kurulum" yazarak video eğitimini bulabilirsiniz.



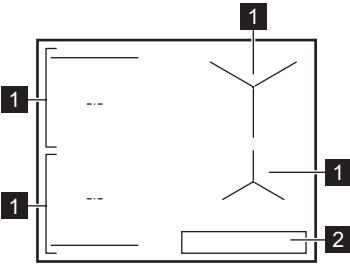
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. ÜRÜN AÇIKLAMASI

4.1 Pişirme yüzeyi düzeni

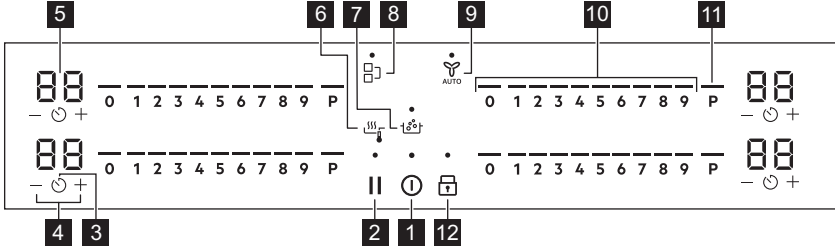


- 1 İndüksiyonlu pişirme bölgesi
- 2 Kontrol paneli



Pişirme bölgeleri boyutları hakkında daha fazla bilgi almak için "Teknik veriler" bölümüne başvurun.

4.2 Kontrol paneli düzeni



Cihazı çalıştırmak için sensör alanlarını kullanın. Gösterge ekranları, göstergeler ve sesler hangi fonksiyonların çalışmakta olduğunu bildirir.

Sensör alanı	Fonksiyon	Açıklama
1	ⓘ	Açık / Kapalı Cihazı etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için kullanılır.
2		Beklet Fonksiyonu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
3	🕒	Zamanlayıcı Bu fonksiyonu ayarlamak için.
4	+ / -	Süreyi artırmak veya azaltmak içindir.
5	-	Zamanlayıcı göstergesi Zamanı dakika cinsinden göstermek içindir.
6	🍳	SenseFry SenseFry. Çeşitli yiyecek türlerini otomatik olarak kontrol edilen ısı seviyeleri ile kızartmak için.
7	🌡️	SenseBoil® SenseBoil®. Suyun sıcaklığını otomatik olarak ayarlayarak kaynama noktasına ulaştıktan sonra kaynamasını sağlar.
8	🌉	Bridge Fonksiyonu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
9	👤	Hob®Hood Fonksiyonun manuel modunu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
10	-	Kontrol çubuğu Isı ayarını yapmak içindir.
11	P	PowerBoost Fonksiyonu etkinleştirmek içindir.
12	🔒	Kilit / Çocuk Emniyet Cihazı Kontrol panelini kilitlemek / kilidini açmak içindir.

4.3 Gösterge ekranı göstergeleri

Gösterge	Açıklamalar
Ⓔ + basamak	Bir arıza var.
📊 / 📊 / 📊	OptiHeat Control (3 kademeli atıl ısı göstergesi): pişirmeye devam et / sıcak tut / kalan ısı.

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

UYARI!








Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 Güç sınırlaması

Güç sınırlaması, evin tesisatındaki sigorta limitleri dahilinde ocağın toplamda ne kadar enerji kullandığını gösterir.

Ocak varsayılan olarak mümkün olan en yüksek güç seviyesine ayarlanmıştır.

Güç seviyesini azaltmak veya artırmak için:

1. Menüye girin: 3 saniye boyunca  tuşunu basılı tutun. Ardından  tuşunu basılı tutun.
2.  belirene kadar ön zamanlayıcıdaki  tuşuna basın.
3. Güç seviyesini ayarlamak için ön zamanlayıcıdaki  /  tuşlarına basın.
4. Çıkmak için  tuşuna basın.

Güç seviyeleri

"Teknik veriler" bölümüne bakın.

DİKKAT!

Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun.

DİKKAT!

Güç seviyesi 2000 W veya altındaysa SenseBoil® / SenseFry etkinleştirilemez.


- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6. GÜNLÜK KULLANIM

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Etkinleştirme ve devre dışı bırakma

Ocağı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için  tuşuna basılı tutun.

6.2 Kap algılaması

Bu özellik, ocakta bir pişirme kabı olduğunu gösterir ve pişirme işlemi sırasında herhangi bir pişirme kabı algılanmazsa pişirme bölgelerini devre dışı bırakır.

Bir ısı ayarını seçmeden önce bir pişirme bölgesine pişirme kabı koyarsanız, kontrol çubuğunda 0'ın üzerindeki gösterge belirir.

Etkinleştirilmiş bir pişirme bölgesinden pişirme kabını çıkarır ve geçici olarak bir

kenara bırakırsanız, ilgili kontrol çubuğunun üzerindeki göstergeler yanıp sönmeye başlar. 120 saniye içinde pişirme kabını etkinleştirilmiş pişirme bölgesine geri koymazsanız, pişirme bölgesi otomatik olarak devre dışı kalacaktır.

Pişirmeye devam etmek için, pişirme kaplarını belirtilen zaman aşımı süresi içinde tekrar pişirme bölgelerine koyduğunuzdan emin olun.

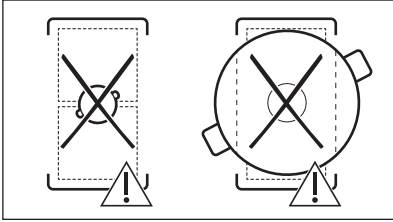
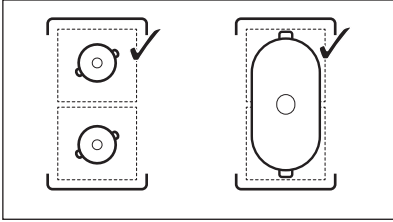
6.3 Pişirme bölgelerinin kullanımı

Pişirme kaplarını seçilen bölgenin ortasına yerleştirin. İndüksiyonlu pişirme bölgeleri, pişirme kabının alt kısmının boyutlarına otomatik olarak uyum sağlar.

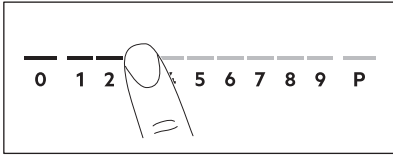


Optimum ısı transferi için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani "Teknik veriler" > "Pişirme bölgeleri özelliği" menüsündeki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın. Pişirme kabının induksiyon ocakları için uygun olduğundan emin olun. Tencere türleri hakkında daha fazla bilgi için "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın.

Bridge fonksiyonunu kullanarak büyük pişirme kabıyla iki pişirme bölgesi üzerinde aynı anda pişirme yapabilirsiniz. Pişirme kabı, her iki bölgenin merkezini kaplamalı ancak alan işaretlemesinin ötesine geçmemelidir. Pişirme kapları iki merkez arasında bulunuyorsa, Bridge fonksiyonu etkinleştirilmeyecektir.



6.4 Isı ayarı



1. Kontrol çubuğunda istediğiniz ısı ayarına basın.
Kontrol çubuğunun üstündeki göstergelerde seçilen ısı ayarı gösterilir.

2. Pişirme bölgesini devre dışı bırakmak için 0'a basın.

6.5 PowerBoost

Bu fonksiyon, induksiyon pişirme bölgelerinin gücünü artırır. Bu fonksiyon induksiyonlu pişirme alanında yalnızca sınırlı bir süre için etkinleştirilebilir. Bu sürenin ardından induksiyon pişirme bölgesi otomatik olarak en yüksek ısı ayarına geri döner.



"Teknik veriler" bölümüne bakın.

Kullandığınız pişirme alanında bu fonksiyonu etkinleştirmek için: P ögesine dokununuz.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için: ısı ayarını değiştirin.

6.6 OptiHeat Control (3 kademeli atıl ısı göstergesi)

⚠ UYARI!

☐ / ☐ / ☐ Gösterge görüldüğü sürece atıl ısı nedeniyle yanma riski vardır.

İndüksiyonlu pişirme bölgeleri pişirme için gerekli ısının doğrudan pişirme kabının tabanına yayılmasını sağlar. Cam seramik, pişirme kaplarının ısı ile ısınır.

Pişirme bölgesi sıcak olduğunda göstergeler yanar. Kullanmakta olduğunuz pişirme bölgelerinin atıl ısı seviyesini gösterir:

- ☐ - pişirmeye devam edin,
- ☐ - sıcak tutma,
- ☐ - atıl ısı.

Gösterge aşağıdaki durumlarda yanabilir:

- kullanmıyor olsanız bile yandaki pişirme bölgeleri sebebiyle,
- soğuk pişirme bölgesine sıcak pişirme kabı yerleştirildiğinde,
- ocak devre dışı bırakıldığında ancak pişirme bölgesi hala sıcak olduğunda.





Pişirme bölgesi soğuduğunda gösterge kaybolur.




6.7 Zamanlayıcı seçenekleri



Geri Sayım Sayacı

Tek bir pişirme süresi boyunca pişirme bölgesinin ne kadar süre çalışacağını ayarlamak için bu fonksiyonu kullanın.

Seçilen pişirme bölgesi için ısı ayarını yapın ve ardından işlevi ayarlayın.

1.  tuşuna basın. Zamanlayıcı ekranında 00 belirir.
2. Süreyi (00-99 dakika) ayarlamak için  veya  tuşlarına basın.
3. Zamanlayıcıyı başlatmak için  tuşuna basın veya 3 saniye bekleyin. Zamanlayıcı geri saymaya başlar.




Saati değiştirmek için:  ile pişirme bölgesini seçin ve  veya  tuşlarına basın.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için:  ile pişirme bölgesini seçin ve  tuşuna basın. Kalan süre 00'a kadar geri sayar.



Zamanlayıcı geri sayımı bitirir, bir sinyal sesi duyulur ve 00 yanıp söner. Pişirme bölgesi devre dışı kalır. Sinyali ve yanıp sönmeyi durdurmak için herhangi bir sembole basın.

Zaman Ayarı

Ocak etkinleştirildiğinde ancak pişirme bölgeleri çalışmadığında bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Isı ayarı 00'ı gösterir.

1.  tuşuna basın.
2. Zamanı ayarlamak için  veya  tuşuna dokunun.

Zamanlayıcı geri sayımı bitirir, bir sinyal sesi duyulur ve 00 yanıp söner. Sinyali ve yanıp sönmeyi durdurmak için herhangi bir sembole basın.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için:  ve  tuşlarına basın. Kalan süre 00'a kadar geri sayar.

6.8 Güç yönetimi

Birden fazla pişirme bölgesi kullanılırken; güç tüketimi güç kaynağının sınırını aştığında; bu

fonksiyon devreye girerek kaynaktan gelen sınırlı gücü orantılı bir şekilde olan tüm pişirme bölgelerine dağıtır. Ocak, evin sigorta tesisatını korumak için ısı ayarlarını kontrol eder.



- Eğer ocak, maksimum kullanılabilir güç sınırına ulaşırsa (bilgi etiketine bakınız) pişirme bölgelerinin gücü otomatik olarak azaltılır.
- Her zaman, ilk seçilen pişirme bölgesinin ısı ayarına öncelik verilir. Kalan güç, seçim sırasına göre diğer pişirme bölgeleri arasında bölüştürülür.
- Azaltılmış güce sahip pişirme bölgeleri için kontrol çubuğu yanıp söner ve mümkün olan maksimum ısı kademesi ayarlarını gösterir.
- Göstergenin yanıp sönmeye durana kadar bekleyin veya son seçilen pişirme bölgesinin ısı ayarını azaltın. Pişirme bölgeleri, azaltılmış ısı ayarıyla birlikte çalışmaya devam eder. Gerekliğinde pişirme bölgelerinin ısı ayarlarını manuel olarak değiştirin.

6.9 SenseFry


Bu fonksiyon, yemeğinizi kızartmak için uygun bir ısı seviyesi seçerek sabitlemenize olanak tanır. Ocak pişirme süresince sıcaklığı korur. Üç SenseFry seviyesinden birini seçebilirsiniz: düşük (2), orta (5), yüksek (8). Isıtma ayar seviyesi ayarlandıktan sonra manuel sıcaklık ayarı gerekmez.

DİKKAT!

Sadece soğuk pişirme kapları kullanın. Fonksiyon çalışırken ocağı gözetimsiz bırakmayın.

1. Sol taraftaki soğuk pişirme bölgelerinden birine yağsız bir tava koyun. Tek bir pişirme bölgesi kullanılabilir veya Bridge kullanarak her iki bölgeyi de bağlayabilirsiniz. Sadece bir pişirme bölgesine bir tencere koyarsanız, fonksiyon otomatik olarak başlar.
2. Ocağı etkinleştirmek için  tuşuna dokunun.
3. Fonksiyonu etkinleştirmek için  öğesine dokunun.

simgesinin üzerindeki gösterge yanar. Isıtma ayarı varsayılan olarak 2 seviyesine ayarlanmıştır.

4.  tuşuna art arda basarak bir kızartma seviyesi seçin.

Şu anda fonksiyonu kullanabileceğiniz her bir pişirme bölgesi için seçili seviyenin üstünde yanıp sönen bir gösterge belirir.

5. Seçilen pişirme bölgesinin kaydırıcısında herhangi bir yere dokunun. Aşağıdaki tabloda görüldüğü gibi ilgili ısıtma ayarı seviyelerinden birine basarak SenseFry seviyesini ayarlayabilirsiniz.

SenseFry güç seviyesi	Isıtma ayarı seviyeleri
Düşük	2
Orta	5
Yüksek	8

Fonksiyon başlar.


Fonksiyon başladığında kaydırıcının üzerindeki göstergeler görünür ve animasyon çalışmaya başlar.

i

5 saniye içinde herhangi bir pişirme bölgesine bir tencere koymazsanız, fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır.

6. Gerekirse bir zamanlayıcı fonksiyonu ayarlayın.

Tava istenen sıcaklığa ulaştığında, bir sesli sinyal duyulur. Tavanın içine şimdi yağ ve yiyecek koyabilirsiniz.

Fonksiyonu durdurmak için kontrol çubuğunda 0'a basın veya  tuşuna basın.

Pişirme bölgelerinden birinde Geri Sayım Sayacı ayarlarsanız ve ayarlanan süre istenilen sıcaklığa ulaşmadan önce sona ererse fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır.

İpuçları ve öneriler:

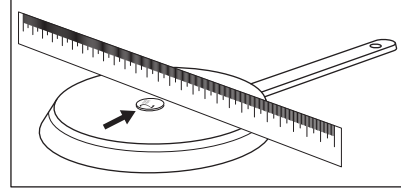
- Varsayılan ısıtma seviyesini değiştirebilirsiniz.
- Kalın yiyecek parçaları veya çiğ patatesler için kızartmanın ilk 10 dakikasında bir kapak kullanın.

- Ağır ve / veya büyük tavaların ısınması daha uzun sürebilir.
- Pişirme kabının hasar görmesini ve aşırı ısınmasını engellemek için düşük ısıtma seviyesine sahip kaplamalı tavalar kullanın.
- İnce emaye pişirme kapları kullanmayın. Aşırı ısınabilir ve hasar görebilir.

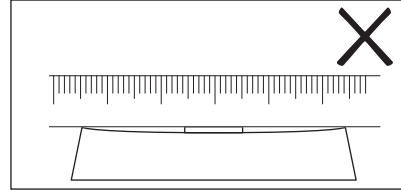
SenseFry fonksiyonu için doğru tavalar

Sadece altı düz olan tavalar kullanın. Tavanın doğru olup olmadığını kontrol etmek için:

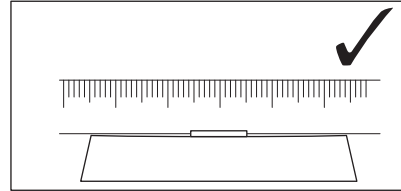
- Tavayı baş aşağı koyun.
- Tavanın tabanına bir cetvel koyun.
- Cetvel ile tavanın tabanı arasına 1, 2 veya 5 Euro Cent veya benzer kalınlığa sahip (yaklaşık 1,7 mm) bir bozuk para koymaya çalışın.



a. Cetvel ile tava arasına bozuk para koyabiliyorsanız tava yanlıştır.



b. Cetvel ile kap arasına bozuk para koyamıyorsanız, kap doğrudur.



6.10 SenseBoil®

Fonksiyon, su sıcaklığını otomatik olarak kaynama noktasına ulaştıktan sonra aşırı kaynamayacak şekilde ayarlar.



Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesinde atıl ısı (☐ / ☐ / ☐) varsa, sesli bir sinyal duyulur ve fonksiyon çalışmaz. Bu fonksiyon yapılmaz pişirme kapları ile çalışmaz.



DİKKAT!

Fonksiyonu boş pişirme kapları ile kullanmayın.
Fonksiyon çalışırken ocağı gözetimsiz bırakmayın.

1. Fonksiyonu başlatmak istediğiniz pişirme bölgelerine 1 - 5 l soğuk su dolu tencereleyi koyun.

Sadece bir pişirme bölgesine bir tencere koyarsanız, fonksiyon otomatik olarak başlar.

2. Ocağı etkinleştirmek için tuşuna dokununuz.

3. Fonksiyonu etkinleştirmek için ögesine dokununuz.

Fonksiyonu şu anda kullanabileceğiniz her bir pişirme bölgesi için **P** üstünde yanıp sönen bir göstergesi belirir.

4. Seçilen pişirme bölgesinin kaydırıcısında herhangi bir yere dokununuz.

Fonksiyon başlar.

Fonksiyon başladığında kaydırıcının üzerindeki göstergeler görünür ve animasyon çalışmaya başlar.



5 saniye içinde herhangi bir pişirme bölgesine bir tencere koymazsanız, fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır.

Fonksiyon kaynama noktasına ulaştığında ocak sesli bir sinyal verir ve ısı ayarını otomatik olarak varsayılan kaynama seviyesine döner.

Fonksiyonu kaynama noktasına ulaşmadan önce devre dışı bırakmak için veya 0 tuşuna dokununuz.

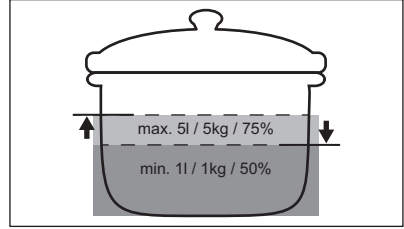
Kaynama noktasına ulaşıldıktan sonra fonksiyonu devre dışı bırakmak için, kaydırıcıya dokununuz ve ısı ayarını manuel olarak ayarlayınız.

Bekletme seçeneğini etkinleştirirseniz veya tencereyi kaldırırsanız, fonksiyon devre dışı kalır.

Pişirme bölgelerinden birinde Geri Sayım Sayacı ayarlarsanız ve ayarlanan süre kaynama noktasına ulaşmadan önce sona ererse fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır.

İpuçları ve öneriler:

- Bu fonksiyon, su kaynatma ve patates pişirme için en uygun seçenektir.
- Bu fonksiyon, kaynatıcılar ve ocak üstü espresso potlarında düzgün çalışmayabilir.
- Pişirme kabının ağzından 4 cm boşluk bırakarak pişirme kabının yarısı ile dörtte üçünü soğuk musluk suyuyla doldurun. 1 l'den az ve 5 l'den fazla su kullanmayın. Suyun (veya su ile patatesin) toplam ağırlığının 1 - 5 kg arasında kaldığından emin olun.





- En iyi sonuçları elde etmek için sadece bütün halindeki, soyulmamış, orta boyda patatesleri haşlayınız. Patateslerin çok fazla sıkışmadığından emin olun.
- Isınma aşamasında diğer tencerelerin enerjilik bir şekilde karıştırılmasını ve diğer pişirme bölgelerindeki paralel pişirme süreçlerinin (kızartma veya kaynatma gibi) kullanılmasını önleyiniz.
- Fonksiyon çalışırken harici titreşim üretmekten (ör.; bir blender kullanmaktan veya ocağın yanına bir cep telefonu koymaktan) kaçınınız.
- Yiyecek ve pişirme kaplarına bağlı olarak, kaynama noktasına ulaşıldıktan sonra ısı ayarını ayarlayabilirsiniz.
- Kaynama noktasına ulaşıldığında tuz ekleyiniz.
- Enerji tasarrufu sağlamak için bir kapak kullanınız.

6.11 Menü yapısı




Tablo, temel menü yapısını gösterir.

Kullanıcı ayarları

Sembol	Ayarlar	Seçimi mümkün seçenekler
b	Ses	Açık / Kapalı (--)
P	Güç sınırlaması	15 - 73
H	AUTO modu	0 - 6
E	Alarm / hata geçmişi	Son alarmların / hataların listesi.

Kullanıcı ayarlarını girmek için: 3 saniye boyunca  tuşunu basılı tutun. Ardından  tuşunu basılı tutun. Ayarlar, sol pişirme bölgelerinin zamanlayıcısında belirir.

Menüde gezinme: menü, ayar sembolü ve bir değerden oluşur. Arka zamanlayıcıda sembol ve ön zamanlayıcıda değer belirir.

Ayarlar arasında gezinmek için ön zamanlayıcıdaki  tuşuna basın. Ayar değerini değiştirmek için ön zamanlayıcıdaki  veya  tuşlarını basın.

Menüden çıkmak için:  tuşuna basın.


OffSound Control

Menü > Kullanıcı ayarlarında sesleri etkinleştirebilir/devre dışı bırakabilirsiniz.



"Menü yapısı" bölümüne bakın.

Sesler kapalıyken şu durumlarda sesi duymaya devam edebilirsiniz:

-  tuşuna dokunduğunuzda,
- zamanlayıcı biterse,
- etkin olmayan bir sembole basarsınız.

7. EK FONKSİYONLAR

7.1 Otomatik Kapanma

Fonksiyon şu durumda ocağı otomatik olarak devre dışı bırakır:

- tüm pişirme bölgeleri devre dışı bırakılır,
- ocağı açtıktan sonra herhangi bir ısı ayarı veya fan hızı ayarı yapmadığınızda,
- 10 saniyeden uzun süre kontrol panelinin üzerine bir şey döktüğünüzde veya bir şey koyduğunuzda (tava, bez vb.). Bir sinyal sesi duyulur ve ocak devre dışı bırakılır. Nesneyi kaldırın veya kontrol panelini temizleyin.
- cihaz aşırı ısınır (ör. bir tencere kaynayıp kurduğunda). Ocağı yeniden kullanmadan önce pişirme bölgesinin soğumasını bekleyin.
- bir pişirme bölgesini devre dışı bırakmazsanız veya ısı ayarını değiştirmezseniz. Ocak bir süre sonra devre dışı kalır.

Isı ayarı ile cihazın kapanacağı süre arasındaki ilişki:



Isı ayarı	Ocak şununla birlikte devre dışı kalır:
1 - 2	6 saat
3 - 4	5 saat
5	4 saat
6 - 9	1,5 saat



SenseFry kullandığınızda, ocak 1,5 saat sonra devre dışı kalır.

7.2 Beklet

Bu fonksiyon tüm pişirme bölgelerini en düşük ısı ayarında çalıştırır.

Bu işlev çalışırken  ve  kullanılabilir. Kontrol panellerindeki diğer tüm semboller kilitlidir.

Fonksiyon, zamanlayıcı fonksiyonlarını durdurmaz.

1. **Bu işlevi etkinleştirmek için:**  tuşuna basın.

Isı ayarı 1'e düşer.

2. Bu işlevi devre dışı bırakmak için: || tuşuna basın.

Bir önceki ısı ayarını belirir.

7.3 Kilitle

Ocak açıkken kontrol panelini kilitleyebilirsiniz. Bu, ısı ayarı yanlışlıkla değiştirilmesini önler.

Önce ısı ayarını ayarlayın.

Bu işlevi etkinleştirmek için: [T] tuşuna basın.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için: tekrar [T] tuşuna basın.



Ocağı devre dışı bıraktığınızda bu işlev de devre dışı kalır.

7.4 Çocuk Emniyet Cihazı

Bu işlev, ocağın kazara çalışmasını önler.

İşlevi etkinleştirmek için: [1] tuşuna basın. Herhangi bir ısı ayarı yapmayın. Sembolün üzerindeki gösterge belirene kadar [T] tuşunu 3 saniye basılı tutun. [1] ile ocağı devre dışı bırakın.



Ocağı devre dışı bıraktığınızda işlev etkin kalır. [T] tuşunun üstündeki gösterge açık.

İşlevi devre dışı bırakmak için: [1] tuşuna basın. Herhangi bir ısı ayarı yapmayın. Sembolün üzerindeki gösterge kaybolana kadar [T] tuşuna 3 saniye basılı tutun. [1] ile ocağı devre dışı bırakın.

İşlev etkinken pişirme: [1] tuşuna basın, ardından sembolün üzerindeki gösterge kaybolana kadar 3 saniye boyunca [T] tuşuna basın. Ocağı çalıştırabilirsiniz. [1] ile ocağı devre dışı bıraktığınızda işlev tekrar çalışır.

7.5 Bridge



Tencere, iki bölgenin merkezini kapladığında bu fonksiyon etkinleşir. Pişirme kaplarının doğru yerleşimi hakkında daha fazla bilgi edinmek için "Pişirme bölgelerinin kullanımı" bölümüne bakınız. SenseBoil® çalışırken bu fonksiyon çalıştırılmaz.

Bu işlev, sol taraftaki iki pişirme bölgesini birbirine bağlar ve tek olarak çalışır.

Önce sol taraftaki pişirme bölgelerinden biri için ısı ayarını ayarlayın.

Bu işlevi etkinleştirmek için: [2] tuşuna basın. Isı ayarını ayarlamak veya değiştirmek için kontrol sensörlerinden birine basın.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için: [2] tuşuna dokunun. Pişirme bölgeleri bağımsız olarak çalışır.

7.6 Hob²Hood

Aynı fonksiyona sahip ocak ve davlumbazın iletişim kurarak uyumlu çalışmalarını sağlayan teknolojidir. Hem ocakta hem de davlumbazda kızıl-ötesi sinyal iletici bulunmaktadır. Fan hızı, ocaktaki en sıcak pişirme kabının mod ayarı ve sıcaklığına göre otomatik olarak belirlenir. Davlumbazı ocak üzerinden manuel olarak da çalıştırabilirsiniz.



Davlumbazların çoğunluğunda uzaktan kontrol sisteminin varsayılan ayarı etkinidir. Devre dışı bırakılırsa, fonksiyonu kullanmadan önce etkinleştirin. Daha fazla bilgi için davlumbaz kullanma kılavuzuna bakın.





Fonksiyonun otomatik olarak çalıştırılması
Fonksiyonu otomatik çalıştırmak için otomatik modu H1 – H6 olarak ayarlayın. Ocak normalde H5 olarak ayarlanmıştır. Davlumbaz, ocağı çalıştırdığınız zaman tepki verir. Ocak, pişirme kabının sıcaklığını otomatik olarak ölçer ve fan hızını ayarlar.

Otomatik modlar

	Otomatik aydınlatma	Kaynama ¹⁾	Kızartma ²⁾
H0	Kapalı	Kapalı	Kapalı
H1	Açık	Kapalı	Kapalı
H2 3)	Açık	Fan hızı 1	Fan hızı 1
H3	Açık	Kapalı	Fan hızı 1
H4	Açık	Fan hızı 1	Fan hızı 1
H5	Açık	Fan hızı 1	Fan hızı 2
H6	Açık	Fan hızı 2	Fan hızı 3

- 1) Ocak, kaynatma işlemini tespit eder ve fan hızını otomatik moda göre etkinleştirir.
- 2) Ocak, kızartma işlemini tespit eder ve fan hızını otomatik moda göre etkinleştirir.
- 3) Bu mod, fanı ve ışığı etkinleştirir ve sıcaklığa bağlıdır.

Otomatik modun değiştirilmesi

1. Ocağı devre dışı bırakın.
2.  öğesini 3 saniye basılı tutun. Gösterge ekranı yanıp söner.
3.  öğesini 3 saniye basılı tutun.
4. **H** yanana kadar  tuşuna birkaç kere basın.
5. Otomatik modlardan birini seçmek için Zamanlayıcıdaki  tuşuna basın.







Davlumbazı doğrudan davlumbaz panelinden çalıştırmak için fonksiyonla ilgili otomatik modu devre dışı bırakın.



Pişirmeyi tamamlayıp ocağı kapattıktan sonra davlumbaz fanı belli bir süre çalışmaya devam edebilir. Belirlenen bu süreden sonra sistem, fanı otomatik olarak devre dışı bırakır ve fanı yanlışlıkla etkinleştirmenizi 30 saniye boyunca engeller.

Fan hızının otomatik olarak çalıştırılması

Bu fonksiyonu manuel olarak da

çalıştırabilirsiniz. Bunun için ocak aktifken  tuşuna basın. Bu işlem bu fonksiyonun otomatik çalışma özelliğini devre dışı bırakır ve fan hızını manuel olarak ayarlamana imkan verir.  tuşuna bastığınızda fan hızını bir kademe artırabilirsiniz. En yüksek hız ayarına ulaştıktan sonra  tuşuna tekrar bastığınızda, fanın hız ayarını 0 konumuna getirerek davlumbazı kapatmış olursunuz. Fanı tekrar fan hızı 1 seviyesinde çalıştırmak için  tuşuna basın.



Fonksiyonun otomatik çalışma özelliğini etkinleştirmek için, ocağı kapatın ve sonra tekrar çalıştırın.

Aydınlatmanın etkinleştirilmesi

Fırın içi aydınlatma, ocak çalıştığı zaman otomatik olarak çalışacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Bunun için otomatik modu H1 – H6 olarak ayarlayın.



Davlumbazın ışığı ocak devre dışı kaldıktan 2 dakika sonra söner.

8. İPUÇLARI VE ÖNERİLER

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

8.1 Pişirme Kapları

i

İndüksiyonlu pişirme bölgeleri için güçlü bir elektromanyetik alan pişirme kabında çok hızlı şekilde ısı oluşturur.

İndüksiyonlu pişirme bölgelerini uygun pişirme kapları ile kullanın.

- Aşırı ısınmayı önlemek ve bölgelerin performansını artırmak için pişirme kapları mümkün olduğunca kalın ve düz olmalıdır.
- SenseFry fonksiyonu için sadece tabanı düz olan tavaları kullanın.
- Ocak yüzeyine yerleştirdiğiniz pişirme kaplarının tabanları temiz ve kuru olmalıdır.
- Pişirme kaplarının camın kenarlarına veya köşelerine sürtünmemesine veya kaymamasına dikkat edin, aksi takdirde cam yüzeyi yontabilir veya zarar verebilir.

Pişirme kaplarının malzemesi

- **uygun:** dökme demir, çelik, emaye çelik, paslanmaz çelik, çok katmanlı taban (üretici tarafından uygun olduğuna dair işaret taşıyan).
- **uygun değil:** alüminyum, bakır, pirinç, cam, seramik, porselen.

Şu durumlarda pişirme kabı indüksiyonlu ocak ile kullanıma uygundur:

- Kap içine doldurulan su, en yüksek ısı kademesi seçilerek pişirme alanına yerleştirildiğinde çok hızlı şekilde kaynıyorsa.
- Pişirme kabının altına tutulan mıknatıs yapışıyorsa.

Pişirme kabı boyutları

- İndüksiyonlu pişirme bölgeleri, pişirme kabının alt kısmının boyutlarına otomatik olarak uyum sağlar. Doğru pişirme kabı boyutları için "Teknik veriler" > "Pişirme bölgelerinin özellikleri" bölümüne bakın. Pişirme kaplarını seçilen pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.

- Pişirme yüzeyinin verimliliği, pişirme kabının çapı ile orantılıdır. Optimum ısı transferi için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani "Teknik veriler" > "Pişirme bölgeleri özelliği" menüsündeki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın.
 - Belirtilen pişirme yüzeyinin boyutundan daha küçük çaplı pişirme kapları, pişirme bölgesinin ürettiği gücün yalnızca bir kısmını alır ve bu da daha yavaş ısınmaya neden olur.
 - Hem güvenlik nedeniyle hem de en iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için, "Pişirme bölgelerinin özellikleri" bölümünde belirtilenden daha büyük pişirme kapları kullanmayın. Pişirme işlemi sırasında pişirme kaplarını kontrol paneline yakın tutmaktan kaçının. Bu, kumanda panelinin çalışmasını etkileyebilir veya yanlışlıkla farklı ocak fonksiyonlarını etkinleştirebilir.

i

Bkz. "Teknik veriler".

8.2 Çalışma sırasında oluşan gürültüler

i

Bu sesler normaldir ve herhangi bir arıza belirtisi değildir. Pişirme kaplarından gelen sesler, pişirme kabı malzemesine ve seçilen güç seviyesine bağlı olarak değişebilir.

Pişirme kapları ile ilgili sesler:

- çatlama sesi: pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- ısıklı sesi: pişirme bölgesi yüksek güç seviyesinde kullanılıyordur ve pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- uğultu: yüksek güç seviyesi kullanılıyorsa.

Ocakla ilgili sesler:

- tıkırtı: elektrik anahtarlama oluşur.
- tıslama, vızılta: fan çalışıyordur.

- ritmik ses: pişirme kabı algılandı.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

Enerji tasarrufu amacıyla, pişirme bölgesinin ısıtıcısı, geri sayım zamanlayıcısının sesli sinyalinden önce kapanır. Çalışma süresindeki farklılık, pişirme işleminin süresine ve ısı ayarı seviyesine bağlıdır.

8.4 Basitleştirilmiş pişirme kılavuzu

Isı ayarı ile pişirme bölgesi güç tüketimi arasındaki ilişki doğrusal değildir. Isı

ayarlarını artırdığınızda, bu durum güç tüketimindeki artış ile orantılı olmaz. Bu durum, orta ısı ayarlanmış pişirme bölgesinin gücünün yarısından azını kullanması anlamına gelir.



Tablodaki veriler sadece yol göstermek için verilmiştir.

Isı ayarı	kullanım yerleri:	Süre (dk.)	İpuçları
1	Pişişmiş yemeđi sıcak tutun.	gerektiđin- de	Tencereyi kapakla kapatın.
1 - 2	Hollandez sosu, eritme: tereyađı, çikolata, jelatin.	5 - 25	Ara sıra karıştırın.
2	Katılaştırma: yumuşak omlet, fırında yumurta.	10 - 40	Üzerine bir kapak kapatarak pişirin.
2 - 3	Pirinç ve süt ihtiva eden yemekleri hafif ateşte pişirme, hazır yemekleri ısıtma.	25 - 50	Pirincin iki katı su ekleyin, sütlü yemekleri pişirme süresinin ortalarında karıştırın.
3 - 4	Buharda sebze, balık, et.	20 - 45	Birkaç yemek kaşığı su ekleyin. İşlem sırasında su miktarını kontrol edin.
4 - 5	Buharda patates ve diđer sebzeler.	20 - 60	Tencerenin alt kısmını 1-2 cm su ile kaplayın. İşlem sırasında su seviyesini kontrol edin. Tencerenin kapađını kapatın.
4 - 5	Çok miktarda yemek ve çorba pişirin.	60 - 150	En fazla 3 l sıvı ve diđer malzemeler.
6 - 7	Hafifçe kızartma: eskalop, dana cordon bleu, külbastı, köfte, sosis, meyane, yumurta, pancake, donat.	gerektiđin- de	Gerektiđinde ters çevirin.
7 - 8	Uzun kızartma, baharatlı patates, bonfile, biftek.	5 - 15	Gerektiđinde ters çevirin.
9	Su kaynatın, makarna pişirin, et kavurun (gulaş, güveç), yađda patates kızartın.		
P	Bol miktarda su kaynatın. PowerBoost etkin.		

8.5 SenseFry fonksiyonuna ilişkin ipuçları ve yararlı bilgiler

Tablodaki veriler her SenseFry seviye için yiyecek örneklerini gösterir. Tavada kızartılacak yiyeceđin miktarı, kalınlığı, kalitesi ve sıcaklığı (ör. donmuş) ayarlanan SenseFry seviyesini etkiler. Yiyecek türüne,

pişirme tercihlerinize ve kullandıđınız pişirme kaplarına göre ısı ayar seviyesini seçin.



Tablodaki veriler sadece yol göstermek için verilmiştir.

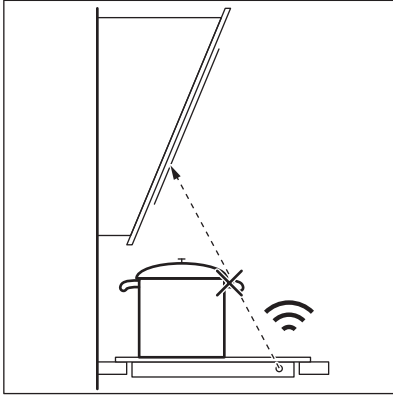
Yiyecek		SenseFry seviye
Yumurtalar	Omlet, sahanda yumurta	Düşük
	Çırpılmış yumurta	Orta
Balık	Balık fileto, balık kroket, deniz ürünleri	Orta
Et	Hamburger, köfte, pirzola, tavuk göğsü, hindi göğsü, es-kalop, fileto, biftek (orta / iyi pişmiş), kızarmış sosis	Orta
	Biftek (az pişmiş), kıyma	Yüksek
Sebzeler	Kızarmış patates (çiğ)	Düşük
	Kızarmış patates köftesi, sebzeler	Orta

8.6 Hob²Hood için ipuçları ve öneriler

Bu fonksiyonla ocağı çalıştırırken:


- Davlumbaz panelini doğrudan güneş ışığından koruyun.
- Davlumbaz paneline halojen lamba takmayın.
- Davlumbaz kontrol panelinin üstünü kaplamayın.
- Ocakla davlumbaz arasındaki sinyali (ör., el, fırın tutucu veya uzun tencere ile) engellemeyin. Resme bakınız.

Aşağıda resmedilen başlık yalnızca örnekleme amaçlıdır.



Uzaktan kumandalı diğer cihazlar da sinyali engelleyebilir. Hob²Hood açıkken ocağın yakınında bu tür cihazları kullanmayın.

Hob²Hood fonksiyonlu davlumbazlar

Bu fonksiyona uygun davlumbaz yelpazesi hakkında bilgi edinmek için tüketici web sitemizi inceleyin. Bu fonksiyon ile çalışan Electrolux davlumbazları  sembolüne sahip olmalıdır.

9. BAKIM VE TEMİZLİK

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

9.1 Genel bilgiler

- Her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.

- Daima temiz tabanlı pişirme kapları kullanın.
- Yüzey üzerinde bulunan çizikler ve koyu lekeler, ocağın çalışmasını etkilemez.
- Ocak yüzeyi için uygun bir temizlik maddesi kullanın.
- Her zaman cam yüzeyli ocaklar için önerilen kazıyıcıyı kullanın. Standart temizleme prosedüründen sonra camı temizlemek için kazıyıcıyı sadece ek bir alet olarak kullanın.

⚠ UYARI!

Cam yüzeyi temizlemek için bıçak veya başka herhangi bir keskin metal alet kullanmayın.

9.2 temizlenmesi

- **Şu lekeleri bekletmeden temizleyin:** erimiş plastik, plastik folyo, tuz, şeker ve

şekerli yiyecekler; aksi halde kir ocaklara zarar verebilir. Yanmamak için dikkatli olun. Ocak kazıma jiletini camın üzerine dar bir açıyla tutup, bıçağını yüzeyin üzerinde kaydırın.

- **Bu lekeleri ocak yeterince soğuduktan sonra temizleyin:** kireç halkaları, su halkaları, yağ lekeleri, parlak metalik renk atmaları. Ocağı nemli bir bezle ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Temizledikten sonra, ocağı yumuşak bir bezle silerek kurulayın.
- **Parlak metalik renk atmalarını temizleyin:** sirkeli su çözeltisi kullanın ve cam yüzeyleri bir bez ile silin.






10. SORUN GİDERME






⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

10.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Sorun	Olası sebep	Çözüm
Ocağı açamadınız veya çalıştıramadınız.	Ocak, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin.
	Sigorta atmıştır.	Arızaya sigortanın neden olmadığını emin olun. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
	60 saniye boyunca ısı ayarını yapmadınız.	Ocağı tekrar açın ve 60 saniyeden daha kısa bir süre içinde ısı ayarını ayarlayın.
	Aynı anda 2 veya daha fazla sensör alanına dokundunuz.	Sadece bir sensör alanına dokununuz.
	Beklet çalışıyor.	"Duraklat" bölümüne bakın.
	Kontrol panelinde su veya yağ lekeleri var.	Kontrol panelini temizleyin.
Sürekli bir bip sesi duyabilirsiniz.	Elektrik bağlantısı doğru değil.	Ocağın elektrik beslemesini kesin. Tesisatı kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun.

Sorun	Olası sebep	Çözüm
Pişirme bölgelerinden biri için maksimum ısı ayarını seçemezsiniz.	Diğer bölgeler kullanılabilir maksimum gücü tüketir. Ocağınız düzgün çalışıyor.	Aynı faza bağlı diğer pişirme bölgelerinin ısı ayarını azaltın. "Güç yönetimi" kısmına bakın.
Sesli bir sinyal duyuluyor ve ocak devre dışı kalıyor. Ocak devre dışı kalırken sesli bir sinyal duyuluyor.	Bir veya daha fazla sensör alanına bir şeyler koymuşsunuz.	Nesneleri sensör alanından kaldırın.
Ocak devre dışı kalıyor.	Sensör alanının üzerinde bir nesne duruyordur ①.	Nesneleri sensör alanından kaldırın.
Atıl sıcaklık göstergesi yanmıyor.	Bölge, sadece kısa bir süreliğine çalıştırıldığı için sıcak olmayabilir veya sensör hasar görmüş olabilir.	Bölge sıcak olmaya yetecek kadar uzun süre çalıştırıldıysa, Yetkili Servis Merkezi ile görüşün.
Hob ² Hood çalışmıyor.	Kontrol panelinin üstü örtülüdür.	Nesneyi kontrol panelinden kaldırın.
	Pişirme alanına yerleştirilen çok uzun bir tencere sinyalleri engelliyor olabilir.	Daha küçük bir tencere kullanın, pişirme bölgesini değiştirin veya davlumbazı manuel olarak çalıştırın.
Kontrol paneli dokunulamayacak kadar ısındı.	Pişirme kabı çok büyüktür veya kontrol paneline çok yakın yerleştirilmiştir.	Mümkünse büyük pişirme kaplarını arka bölgelere koyun.
Kontrol paneli dokunmatik sensör alanlarına basıldığında ses gelmiyor.	Sesler devre dışı bırakılmıştır.	Sesleri etkinleştirin. "Günlük kullanım" bölümüne bakın.
simgesinin üzerindeki gösterge yanar. 	Çocuk Emniyet Cihazı veya Kilitle çalışıyor.	"Çocuk Güvenlik Cihazı" ve "Kilit" bölümüne bakın.
Kontrol çubuğu yanıp sönüyor.	Ocak üzerinde pişirme kabı yok veya pişirme alanı üzerine tamamen yerleştirilmemiş.	Pişirme kabını, pişirme alanının tamamını kaplayacak şekilde yerleştirin.
	Kullanılan pişirme kabı uygun değildir.	İndüksiyonlu ocaklara uygun pişirme kapları kullanın. Bkz. "İpuçları ve öneriler".
	Pişirme kabının taban çapı bu bölge için çok küçük.	Doğru ölçülere sahip pişirme kabını kullanın. Bkz. "Teknik veriler".
Isıtma işlemi uzun sürer.	Pişirme kabı çok küçüktür ve pişirme bölgesinin ürettiği gücün yalnızca bir kısmını alır.	Optimum ısı transferi için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani "Teknik veriler" > "Pişirme bölgeleri özelliği" menüsündeki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın.
 ve  aynı anda görünüyor.	Uygun olmayan pişirme kabı veya boş pişirme kabı nedeniyle güç aşırı düşük.	Uygun türde pişirme kabı kullanın. "İpuçları ve Öneriler" ve "Teknik Veriler" kısmına bakın. Üzerinde boş bir pişirme kabı bulunan hiçbir pişirme bölgesini etkinleştirmeyin.
 ve  aynı anda görünüyor.	Tencere boş veya su dışında, yağ gibi, başka bir sıvı içeriyor.	Fonksiyonu sudan farklı sıvılar ile kullanmaktan kaçının.

Sorun	Olası sebep	Çözüm
 ve  aynı anda görünüyor.	Piştirme kabında aşırı fazla veya aşırı az su var. Su ve patatesten başka türde bir yiyecek haşladınız. Kaynama noktası çalışma sırasında ileriye kaydı ve SenseBoil® fonksiyonu düzgün kullanılamadı.	SenseBoil® fonksiyonunu kullanarak yalnızca su kaynatın ve patates haşlayın. "İpuçları ve Öneriler" bölümüne bakın.
Bir bip sesi duyarsınız, yukarıdaki göstergeler  yanıp söner ve SenseBoil® fonksiyonu çalışmaz.	Piştirme bölgelerinin hiçbiri SenseBoil® ile kullanıma hazır değildir. Seçmek istediğiniz piştirme bölgeleri hâlâ kullanımdadır veya kullanım sonrası halen sıcaktır.	Devam eden piştirme işlemlerinizi bitirin ve üzerinde ısı bulunmayan boş bir piştirme bölgesi seçin.
SenseBoil® / SenseFry çalışmıyor.	Ocağın güç seviyesi çok düşük.	Güç seviyesini daha yüksek bir seviyeye çıkarın. Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun. "İlk kullanımdan önce" > "Güç sınırlaması" bölümüne bakın.
 ve bir sayı yanıyor.	Ocaкта bir hata var.	Ocağı kapatın ve 30 saniye sonra yeniden çalıştırın.  tekrar yanarsa, ocağın elektrik beslemesi bağlantısını kesin. 30 saniye sonra ocağın elektrik bağlantısını tekrar sağlayın. Sorun devam ederse, Yetkili Servis ile iletişime geçin.

10.2 Eğer bir çözüm bulamadıysanız...

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun. Bilgi etiketindeki verileri verin. Ocağı doğru çalıştırdığınızdan emin

olun. Doğru çalıştırmadığınız takdirde servis teknisyeni veya satıcı tarafından yapılacak servis işlemi, garanti süresi içinde dahi olsa ücretlendirilecektir. Garanti süresi ve Yetkili Servis Merkezleri ile ilgili bilgiler garanti kitapçığındadır.

11. TEKNİK VERİLER

11.1 Bilgi etiketi

Model EIS67453
Tür 62 B4A 01 AA
İndüksiyon 7.35 kW
Seri No
ELECTROLUX

PNC 949 599 286 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Üretildiği Yer: Almanya
7.35 kW



11.2 Pişirme bölgelerinin özellikleri

Pişirme bölgesi	Nominal güç (maksimum ısı ayarı) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum süre [dk]	Pişirme kabı çapı [mm]
Sol ön	2300	3200	10	125 - 210
Sol arka	2300	3200	10	125 - 210
Sağ ön	1400	2500	4	125 - 145
Sağ arka	1800	2800	10	145 - 180

Pişirme bölgelerinin gücü tablodaki verilerden biraz farklı olabilir. Tencerenin malzemesi ve boyutlarına göre değişir.

Optimum ısı transferi ve pişirme sonuçları için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani

tablodaki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın. Pişirme bölgesinin çapından daha büyük pişirme kapları kullanmayın.

12. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

12.1 Ürün Bilgileri AB Eko Tasarım Düzenlemelerine göre

Model tanımlaması	EIS67453	
Ocak tipi	Ankastre Ocak	
Pişirme bölgelerinin sayısı	4	
Isıtma teknolojisi	İndüksiyon	
Dairesel pişirme bölgelerinin çapı (Ø)	Sağ ön Sağ arka	14.5 cm 18.0 cm
Dairesel olmayan pişirme bölgesinin uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol ön	U 22.25 cm G 21.8 cm
Dairesel olmayan pişirme bölgesinin uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol arka	U 22.25 cm G 21.8 cm
Pişirme bölgesi başına enerji tüketimi (EC electric cooking)	Sol ön Sol arka Sağ ön Sağ arka	184.4 Wsa/kg 184.4 Wsa/kg 181.7 Wsa/kg 174.5 Wsa/kg
Ocağın enerji tüketimi (EC electric hob)	181.3 Wsa/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 2: Ocaklar - Performans ölçüm yöntemi.

Pişirme alanına dair enerji ölçümleri ilgili pişirme bölgesinin işaretleriyle belirlenmiştir.

12.2 Enerji tasarrufu

Aşağıda belirtilen ipuçlarını takip ederseniz günlük pişirmeleriniz sırasında enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

- Su ısıtığınızda sadece ihtiyacınız olan miktarı kullanın.
- Mümkünse pişirme kaplarının üzerine daima kapakları koyun.

- Pişirme kaplarını doğrudan pişirme bölgesinin merkezine koyun.

- Yıyeceğinizi sıcak tutmak veya eritmek için daha önce pişirme yapılan bölgelerde kalan sıcaklığı kullanın.

12.3 Uygun düşük güç moduna ulaşmak için güç tüketimi ve maksimum süre ile ilgili Ürün Bilgileri

Kapalı modda güç tüketimi	0.3 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	2 dk

13. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildiren sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin

- seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
 6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

**İthalatçı: Electrolux Day. Tük. Mam. San.
Tic. A.Ş.**

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com


WEB: www.electrolux.com.tr


Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

14. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	456
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	459
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	461
4. ОПИС ВИРОБУ.....	463
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	465
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	465
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	471
8. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	473
9. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	476
10. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	477
11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	480
12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	480
13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	481

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та

комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування (навіть при автоматичних функціях готування). Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника

або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
 - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються

в шухляді, залишалось щонайменше 2 см.

- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого

авторизованого сервісного центру або до електрика.

- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Якщо на екрані з'являється код E3, негайно від'єднайте варильну поверхню та перевірте правильність підключення до електромережі та напруги в мережі.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.

- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторожно від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх samozаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування, щоб уникнути ризику отримання опіків.

- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очистіть прилад за допомогою вологої м'якої ганчірки. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.6 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем .
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати

температуру 90 °С чи вище. Один дрiт повинен мати мiнiмальний поперечний перерiз вiдповiдно до таблицi нижче. Звернiться до мiсцевого сервiсного центру. З'єднувальний кабель має замiнюватися лише квалiфiкованим електриком.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усi пiдключення до електромережi має виконувати квалiфiкований електрик.

⚠ УВАГА

З'єднання через з'єднувальнi штепселi заборонено.

⚠ УВАГА

Не просвердлюйте та не припаюйте кiнцi дротiв. Це заборонено.

⚠ УВАГА

Не пiдключайте кабель без кiнцевої кабельної муфти.

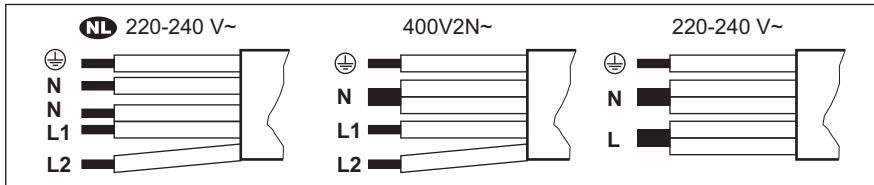
Однофазне пiдключення

1. Знiмiть кiнцеву кабельну муфту з чорного, коричневого та синього дротiв.

2. Знiмiть частину iзоляцiю з кiнцiв коричневого, чорного та синього кабелiв.
3. З'єднайте кiнцi чорного та коричневого кабелiв.
4. Установiть нову кiнцеву муфту дроту на спiльний кiнець дроту (потрiбен спеціальний iнструмент).
5. З'єднайте кiнцi двох синiх кабелiв.
6. Установiть нову кiнцеву муфту дроту на спiльний кiнець дроту (потрiбен спеціальний iнструмент).

Двофазне пiдключення

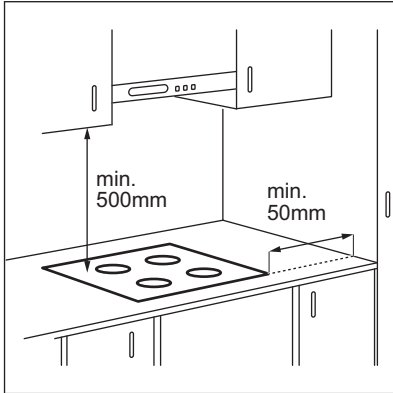
1. Знiмiть кiнцеву кабельну муфту з синiх дротiв.
2. Знiмiть частину iзоляцiю з кiнцiв синiх кабелiв.
3. З'єднайте кiнцi двох синiх кабелiв.
4. Установiть нову кiнцеву муфту дроту на спiльний кiнець дроту (потрiбен спеціальний iнструмент).



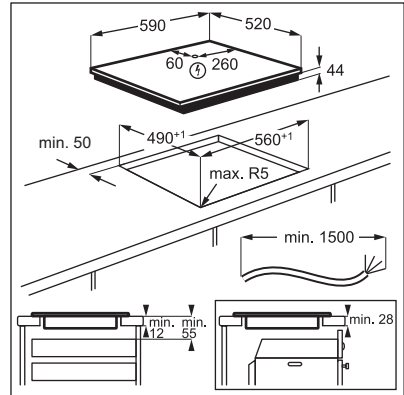
NL 220 - 240 В~	Двофазне пiдключення: 400 В2N~		Однофазне пiдключення: 220 - 240 В~	
5 × 1,5 мм ²	5 × 1,5 мм ² або 4 × 2,5 мм ²		5 × 1,5 мм ² або 3 × 4 мм ²	
Зелений — жовтий		Зелений — жовтий		Зелений — жовтий
N Синій і синій	N	Синій і синій	N	Синій і синій
L1 Чорний	L1	Чорний	L	Чорний і коричневий
L2 Коричневий	L2	Коричневий		

3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.



Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.



Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню Electrolux — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

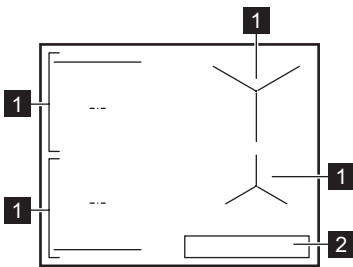


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні

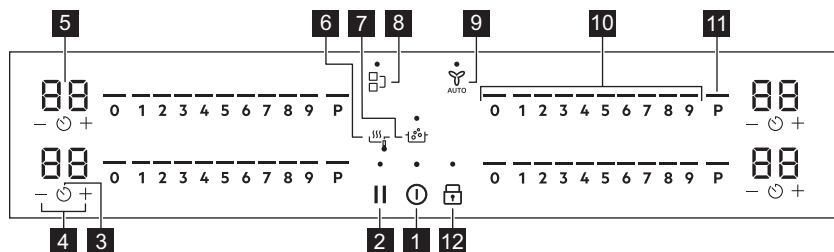


- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування



Детальна інформація про розміри зон нагрівання наведена в розділі «Технічні дані».

4.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Опис	
1		Увімк. / Вимк.	Увімкнення та вимкнення приладу.
2		Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
3		Таймер	Щоб установити функцію.
4		-	Збільшення або зменшення тривалості.
5	-	Дисплей таймера	Показує час у хвиликах.
6		SenseFry	SenseFry. Смаження різних видів продуктів з автоматичним контролем рівня нагрівання.
7		SenseBoil®	SenseBoil®. Для автоматичного регулювання температури води, щоб вона не випікла після досягнення точки кипіння.
8		Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
9		Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
10	-	Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.
11		PowerBoost	Увімкнення функції.
12		Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.

4.3 Індикатори дисплея

Індикатор	Опис
	Виникла несправність.
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!







Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

За промовчанням прилад встановлюється на найвищий можливий рівень потужності.

Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії:

1. Увійдіть в меню: натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте .
2. Натисніть і утримуйте  на передньому таймері, доки не з'явиться .
3. Натисніть  /  на передньому таймері, щоб встановити рівень потужності.

4. Натисніть , щоб вийти.

Рівні потужності

Див. розділ «Технічні дані».

УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

УВАГА

Якщо рівень потужності нижче або дорівнює 2000 Вт, ви не зможете активувати SenseBoil® /SenseFry.

- P73 — 7350 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт
- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Увімкнення та вимкнення

Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.2 Виявлення посуду

Ця функція вказує на наявність посуду на варильній поверхні та вимикає зони готування, якщо під час процесу готування не виявлено посуду.

Якщо ви поставили посуд на зону готування перед вибором ступеня нагріву,

на секторі керування з'явиться індикатор над 0.

Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над відповідним сектором керування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 120 секунд, зона готування автоматично вимкнеться.

Щоби відновити готування, не забудьте знову поставити посуд на зону готування в межах зазначеного часу.

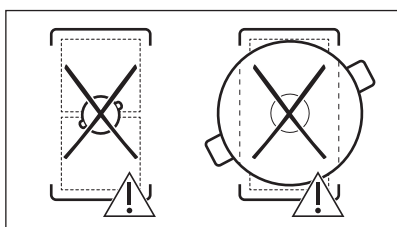
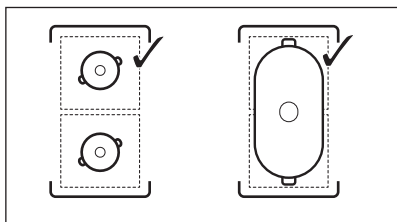
6.3 Користування зонами готування

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

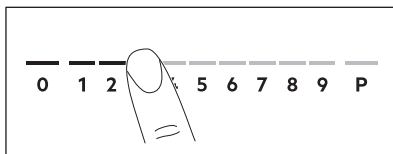


Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»). Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації».

За допомогою функції Bridge можна готувати у великому посуді, розміщеному на двох зонах нагрівання одночасно. Посуд має накрити центри обох зон, але не виходити за позначки зони. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція Bridge не активується.



6.4 Ступені нагріву



1. Натисніть потрібний ступінь нагрівання на секторі керування.

Індикатори над сектором керування з'являються відповідно вибраному ступеню нагрівання.

2. Щоби вимкнути зону готування, натисніть 0.

6.5 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.



Див. розділ «Технічні дані».

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться P.

Вимкнення функції: змініть ступінь нагрівання.

6.6 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

☐ / ☐ / ☐ Поки видно індикатор, є ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування іжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

 - продовжити готування,

 - підтримання теплим,

 - залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.





Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.




6.7 Налаштування таймера



Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Встановіть ступінь нагрівання для відповідної зони готування, а потім налаштуйте функцію.

1. Натисніть . На дисплеї таймера з'являється 00.
2. Натисніть  або , щоби встановити час (00-99 хвилин).
3. Натисніть , щоби запустити таймер, або зачекайте 3 секунди. Починається зворотний відлік часу таймера.




Щоби змінити час: виберіть зону готування за допомогою  і натисніть  або .



Щоб вимкнути функцію: виберіть зону готування за допомогою  і натисніть . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимикається. Натисніть будь-який символ, щоби вимкнути сигнал і блимання.

Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена, а зони нагрівання не працюють. Індикатор ступеня нагріву показує 00.

1. Натисніть .
2. Натисніть  або , щоби задати час. Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Натисніть будь-який символ, щоби вимкнути сигнал і блимання.

Щоби вимкнути функцію: натисніть  і . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

6.8 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Якщо потужність варильної поверхні досягне максимально допустимого значення (див. паспортну табличку), потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою. Решту потужності буде розділено між іншими зонами готування відповідно до порядку їхнього вибирання.
- Для зон готування, які мають зменшену потужність, сектор керування блимає та показує максимально можливі ступені нагрівання.
- Зачекайте, доки дисплей перестане блимати, або зменшіть ступінь нагрівання обраної зони нагрівання. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.

6.9 SenseFry



Ця функція дозволяє встановити відповідний рівень налаштування нагрівання для смаження продуктів. Варильна поверхня підтримує температуру під час готування. Можна вибрати один із трьох рівнів SenseFry: низький (2), середній (5), високий (8). Після встановлення рівня налаштування нагрівання регулювання температури вручну не потрібне.

УВАГА


Використовуйте лише холодний посуд. Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд без олії/жиру на одну з холодних зон нагрівання з лівого боку. Можна використовувати одну зону нагрівання або з'єднати обидві зони за допомогою Bridge.

Якщо поставити один предмет посуду лише на одну зону нагрівання, функція вмикається автоматично.

2. Торкніться , щоб увімкнути варильну поверхню.
3. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Над символом засвітиться індикатор. Налаштування нагрівання встановлено на 2 за промовчанням.

4. Виберіть рівень смаження, кілька разів натиснувши .

Для кожної зони нагрівання, на якій у даний час можна використовувати функцію, з'являється індикатор, що миготить над обраним рівнем.

5. Торкніться будь-де на слайдері обраної зони нагрівання. Рівень SenseFry можна відрегулювати, натиснувши один із відповідних рівнів налаштування нагрівання, як показано в таблиці нижче.

Рівень потужності SenseFry	Рівні налаштування нагрівання
низький	2
Середній	5

Рівень потужності SenseFry	Рівні налаштування нагрівання
високий	8


Функція починає роботу. Після запуску функції з'являються індикатори над повзунком, і вмикається анімація.



Якщо не поставити посуд на будь-яку зону нагрівання протягом 5 секунд, функція автоматично вимкнеться.

6. За потреби встановіть функцію таймера.

Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал. Тепер у посуд можна налити олію та покласти продукти.

Щоб вимкнути функцію, натисніть 0 на секторі керування або натисніть .

Якщо встановити Таймер зворотного відліку часу на одну із зон нагрівання і встановлений час спливе до досягнення заданої температури, функція автоматично вимкнеться.

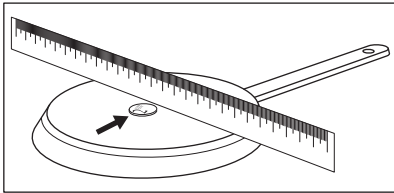
Поради та рекомендації:

- За потреби можна змінити рівень нагрівання за промовчанням.
- Для приготування товстих шматків їжі або сирі картоплі використовуйте кришку протягом перших 10 хвилин смаження.
- Важкий та/або великий посуд може нагріватися довше.
- Використовуйте багатощаровий посуд для низького рівня нагрівання, щоб запобігти перегріванню та пошкодженню посуду.
- Не використовуйте тонкий емальований посуд. Він може перегрітися та пошкодитися.

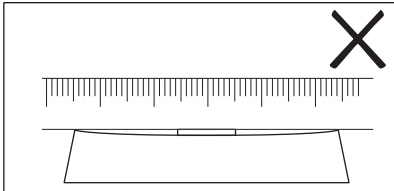
Правильний посуд для функції SenseFry

Користуйтеся лише каструлями з плоским дном. Щоб перевірити правильність посуду:

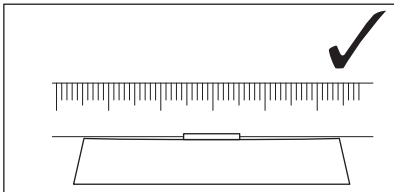
1. Переверніть посуд догори дном.
2. Поставте лінійку на дно посуду.
3. Спробуйте поставити монету номіналом 1, 2 або 5 євро (або будь-яку монету подібної товщини, прибл. 1,7 мм) між лінійкою та дном посуду.



- a. Якщо ви можете поставити монетку між лінійкою та посудом, то посуд неправильний.



- b. Якщо ви не можете поставити монету між лінійкою та посудом, то посуд правильний.



6.10 SenseBoil®

Функція автоматично регулює температуру води так, аби вона не википіла після досягнення точки кипіння.





Якщо на зоні нагрівання, яку ви бажаєте використовувати, є залишкове тепло (☒ / ☒ / ☒), лунає звуковий сигнал і функція не вмикається. Функція не працює з посудом з антипригарним покриттям.

⚠ УВАГА

Не використовуйте функцію з порожнім посудом.
Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд, заповнений 1–5 л холодної води, на вільні зони нагрівання, для яких потрібно активувати функцію.

Якщо поставити один предмет посуду лише на одну зону нагрівання, функція вмикається автоматично.

2. Торкніться , щоб увімкнути варильну поверхню.
3. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Для кожної зони нагрівання, на якій у даний час можна використовувати функцію, з'являється індикатор, що миготить над **P**.

4. Торкніться будь-де на слайдері обраної зони нагрівання.


Функція починає роботу.

Після запуску функції з'являються індикатори над повзунком, і вмикається анімація.



Якщо не поставити посуд на будь-яку зону нагрівання протягом 5 секунд, функція автоматично вимкнеться.

При досягненні функцією точки кипіння варильна поверхня видає звуковий сигнал і налаштування нагрівання автоматично змінюється на рівень повільного готування за промовчанням.

Щоб вимкнути функцію до досягнення точки кипіння, торкніться  або 0.

Щоб вимкнути функцію після досягнення точки кипіння, торкніться повзунка та налаштуйте ступінь нагрівання вручну.

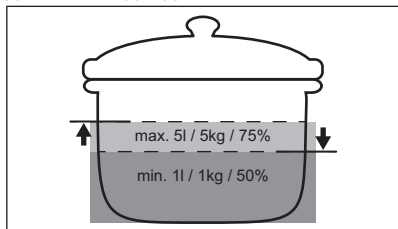
При активації Пауза або у разі зняття посуду функція вимикається.

Якщо встановити Таймер зворотного відліку часу на одну із зон нагрівання і встановлений час спливе до досягнення точки кипіння, функція автоматично вимкнеться.

Поради та рекомендації:

- Функція найкраще підходить для кип'ятіння води та приготування картоплі.
- Функція може не працювати належним чином для чайників і кавоварок для приготування на плиті.
- Заповніть посуд на половину або три чверті холодною водопровідною водою, залишаючи незаповненими 4 см від краю посуду. Не використовуйте менше 1 л або більше 5 л води.

Переконайтеся, що загальна вага води (або води та картоплі) знаходиться в діапазоні від 1 до 5 кг.



- Для досягнення найкращих результатів готуйте лише цілу, неочищену картоплю середнього розміру. Не кладіть картоплі занадто щільно.
- Під час фази нагрівання уникайте енергійного перемішування в іншому посуді та паралельних процесів готування (наприклад, смаження чи кип'ятіння) на інших зонах нагрівання.
- Намагайтеся не створювати зовнішніх вібрацій (напр., від використання блендера або розміщення мобільного телефону поблизу варильної поверхні) під час роботи функції.
- Залежно від типу страви та посуду можна налаштувати ступінь нагрівання після досягнення точки кипіння.

- Додайте сіль після досягнення точки кипіння.
- Використовуйте кришку для економії енергії.

6.11 Структура меню

У таблиці показано базову структуру меню.

Налаштування користувача

Символ	Налаштування	Можливі опції
b	Звук	Увімк. / Вимк. (--)
P	Обмеження потужності	15 - 73
H	Режим AUTO	0 - 6
E	Історія попереджень/помилки	Список останніх попереджень/помилки.

Щоб ввести налаштування користувача,

натисніть і утримуйте протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте . Налаштування з'являються на таймері для лівих зон готування.

Навігація в меню: меню складається із символу налаштування та значення. На задньому таймері з'являється символ, а на передньому таймері — значення. Для переходу між налаштуваннями натисніть на передньому таймері. Щоби змінити значення налаштування, натисніть **+** або **-** на передньому таймері.

Щоби вийти з меню: натисніть .

OffSound Control

Звуки можна увімкнути/вимкнути в «Меню > Налаштування користувача».



Див. розділ «Структура меню».

Коли звукові сигнали вимкнено, ви однаково почуєте звуковий сигнал, коли:

- ви торкаєтесь .
- спрацьовує таймер,
- ви натискаєте неактивний символ.

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:

- усі зони готування деактивовано,
- ви не встановили жодного ступеня нагріву або швидкості вентилятора після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання всієї води в каструлі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагріву і часом, після якого прилад вимикається:

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години



При використанні SenseFry варильна поверхня вимикається через 1,5 години.

7.2 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції можна використовувати та . Усі інші символи на панелі керування заблоковано.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

1. Щоб увімкнути функцію: натисніть .

Ступінь нагріву знижується до 1.

2. Щоби вимкнути функцію, натисніть .

З'явиться попереднє налаштування ступеня нагрівання.

7.3 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь налаштування нагрівання.

Щоб увімкнути функцію: натисніть .

Щоби вимкнути функцію: натисніть ще раз.



Ця функція вимикається після вимкнення варильної поверхні.

7.4 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію: натисніть .

Не встановлюйте ступінь. Натисніть і


утримуйте протягом 3 секунд, доки не з'явиться індикатор над символом.


Вимкніть варильну поверхню за допомогою .



Функція залишається увімкненою після вимкнення варильної поверхні.

Індикатор над символом світиться.

Щоби вимкнути функцію: натисніть ①. Не встановлюйте ступінь. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд, доки не зникне індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.

Готування з увімкненою функцією: натисніть ①, потім натисніть  і утримуйте протягом 3 секунд, доки індикатор над символом не зникне. Тепер можна керувати варильною поверхню. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою ①, функція вмикається знову.


7.5 Bridge



Ця функція працює, лише коли каструля накриває центри двох зон. Додаткову інформацію щодо правильного розміщення посуду див. у розділі «Використання зон готування». Функція не працює під час роботи SenseBoil®.

Ця функція поєднує дві ліві зони готування, і вони працюють як одна зона готування.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї лівої зони готування.

Щоб увімкнути функцію: торкніться .
Щоби встановити або змінити ступінь нагрівання, торкніться одного із сенсорів керування.

Щоб вимкнути функцію, торкніться .
Зони готування працюють незалежно.

7.6 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором із варильної поверхні вручну.



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку активована. Якщо функцію деактивовано, активуйте її перед використанням. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією встановіть автоматичний режим Н1 – Н6. Для варильної поверхні спочатку встановлено режим Н5. Витяжка реагує завжди, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими





	Автоматична підсвітка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
Н0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Н1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
Н2 ³⁾	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Н3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
Н4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Н5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
Н6	Увімк.	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3

1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Зміна автоматичного режиму

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Натисніть  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і згасне.
3. Натисніть  протягом 3 секунд.
4. Натисніть  кілька разів, доки не засвітиться **H**.
5. Натисніть  таймер, щоб вибрати автоматичний режим.




Для керування витяжною безпосередньо на панелі витяжки вимкніть автоматичний режим функції.




Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково увімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Також можна керувати функцією вручну. Для цього натисніть,  коли варильна

поверхня увімкнена. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє змінювати швидкість вентилятора вручну.

У разі натискання  швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і

натиснути  ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», натисніть



Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим H1 – H6.



Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

8. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.
- Для функції SenseFry використовуйте лише посуд із плоским дном.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання». Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
 - Посуд діаметром, меншим за розмір певної зони нагрівання, отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання, що призводить до більш повільного підігріву.
 - З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

8.2 Шум під час роботи



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнитися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

Шуми, пов'язані з посудом:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

Шуми, пов'язані з варильною поверхнею:

- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

8.3 Öko Timer (Таймер еко)

Щоб заощадити електроенергію, нагрівач зони готування вимикається, перш ніж пролунає звуковий сигнал таймера зворотного відліку. Різниця в часі роботи залежить від ступеня нагрівання та тривалості готування.

8.4 Спрощений посібник з приготування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
1	Підтримання готової страви теплою.	у разі необхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Час від часу перемішайте.
2	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Тушкування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.
4 - 5	Готування картоплі й інших овочів на парі.	20 - 60	Налийте на дно каструлі води рівнем 1-2см. Перевіряйте кількість води під час готування. Тримайте кришку на каструлі.
4 - 5	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	За потреби перевертайте продукти.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	За потреби перевертайте продукти.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

8.5 Поради та рекомендації для функції SenseFry

Дані в таблиці містять приклади страв для кожного рівня SenseFry. Кількість, товщина, якість і температура продуктів (наприклад, заморожені), що будуть смажитися, впливають на встановлений

рівень SenseFry. Оберіть рівень налаштування нагрівання залежно від типу страви, ваших уподобань щодо готування та посуду, який ви використовуєте.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Їжа		Рівень SenseFry
Яйця	Омлет, смажені яйця	низький
	Яєчня-бовтанка	Середній
Риба	Філе риби, рибні палички, морепродукти	Середній

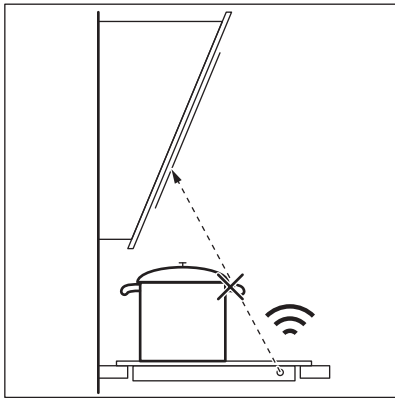
Їжа		Рівень SenseFry
М'ясо	Гамбургер, фрикадельки, куряча грудка, грудка індички, ескалоп, філе, стейк (середньо просмажений / добре просмажений), смажені сосиски	Середній
	Стейк (непросмажений), м'ясний фарш	високий
Овочі	Смажена картопля (сира)	низький
	Смажені картопляні котлетки, овочі	Середній

8.6 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:


- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Витяжки плит з Hob²Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки Electrolux, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

9. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

9.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль,

цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.



10. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. розділ «Пауза».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Неможливо вибрати максимальний ступінь нагрівання для однієї із зон готування.	Інші зони споживають максимальну доступну потужність. Ваша варильна поверхня працює належним чином.	Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази. Див. розділ «Управління потужністю».
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку  .	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Hob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.
Панель керування стане гарячою на дотик.	Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Над символом  засвітиться індикатор.	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділи «Захист від доступу дітей» і «Блокування».
Сектор керування блимає.	На зоні готування немає посуду або вона не повністю накрита.	Поставте посуд так, щоб він повністю накривав зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте посуд, придатний для індукційних конфорок. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
Нагрівання займає багато часу.	Посуд надто малий і отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання.	Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
F та I з'являються одночасно.	Занадто низька потужність через невідповідний або порожній посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділи «Поради та рекомендації» й «Технічні дані». Не вмикайте зону готування, на якій стоїть порожній посуд.
F та E з'являються одночасно.	Посуд порожній або містить не воду, а іншу рідину (як-от олію).	Використовуйте цю функцію тільки з водою, а не з іншими рідинами.
F та E з'являються одночасно.	Занадто багато або мало води в каструлі. Ви варили іншу їжу, а не воду та картоплю. Точку кипіння було перенесено в часі і функція SenseBoil® не спрацювала належним чином.	Для кип'ятіння води та варіння картоплі використовуйте тільки SenseBoil®. Див. розділ «Поради й рекомендації».
Лунає звуковий сигнал, індикатори над  мигтять і SenseBoil® не запускається.	Жодна із зон готування не готова до використання з SenseBoil®. Зони готування, які ви бажаєте обрати, ще нагріті, або все ще використовуються.	Завершіть попереднє готування або оберіть вільну зону готування без залишкового тепла.
SenseBoil® / SenseFry не працює.	Рівень потужності варильної поверхні занадто низький.	Встановіть рівень потужності на більше значення. Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників. Див. розділ «Перед першим використанням» > «Обмеження потужності».
E і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо E загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

10.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

11.1 Табличка з технічними даними

Модель EIS67453:
Тип 62 B4A 01 AA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 599 286 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Вироблено в. Німеччина
7.35 кВт



11.2 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	1800	2800	10	145 - 180

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Для оптимальної передачі тепла та оптимальних результатів готування

використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальне значення діаметра посуду в таблиці). Не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує діаметр зони нагрівання.

12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

12.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування

Ідентифікатор моделі	EIS67453	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня права	14.5 см
	Задня права	18.0 см

Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Передня ліва	Д 22.25 см Ш 21.8 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Задня ліва	Д 22.25 см Ш 21.8 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	184.4 Вт•год/кг
	Задня ліва	184.4 Вт•год/кг
	Передня права	181.7 Вт•год/кг
	Задня права	174.5 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		181.3 Вт•год/кг

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

12.2 енергозбереження


Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.


- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

12.3 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії у вимкненому стані	0.3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	2 хв

13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





electrolux.com

867384568-B-422024



CE