

Y67IS453IZ

CS	Návod k použití Varná deska	2
DA	Brugsanvisning Kogesektion	26
EN	User Manual Hob	50
ET	Kasutusjuhend Pliidiplaat	74
FI	Käyttöohje Keittotaso	99
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	124
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	149
NO	Bruksanvisning Platetopp	173
PL	Instrukcja obsługi Płyta grzejna	197
SK	Návod na používanie Varný panel	223
SV	Bruksanvisning Inbyggnadshäll	248



Vítá vás Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, pokyny pro odstraňování závad a informace o servisu a opravách získáte na:
www.electrolux.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. INSTALACE.....	6
4. POPIS VÝROBKU.....	9
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	16
8. TIPY A RADY.....	18
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	21
10. ODSTRANOVÁNÍ ZÁVAD.....	22
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	24
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	24
13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	25

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 jakékoliv 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 přívodní 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 zástrčky 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 přístroje 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. Obrat'te 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 kontaktních zástrček jsou zakázána.

⚠ POZOR!

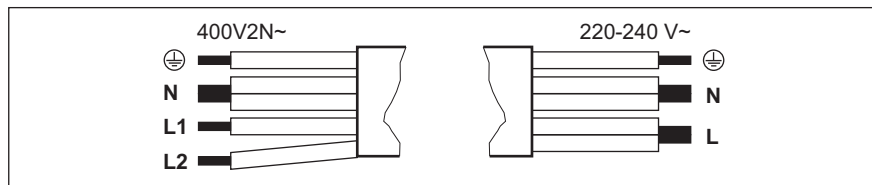
Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

⚠ POZOR!

Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

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



Dvoufázové zapojení: 400 V2N~

5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm²

⊕	Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý
L1	Černý
L2	Hnědý

Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² nebo 3x4 mm²

⊕	Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý
L	Černý a hnědý

3.4 Montáž těsnění - vestavná instalace

1. Odstraňte polodrážky v kuchyňské desce.

2. Rozstříhejte dodaný těsnicí proužek 3x10 mm na čtyři díly. Proužky musí být stejně dlouhé, jako polodrážky.
3. Konce proužků zakratte pod úhlem 45°. Musí přesně padnout do rohů polodrážek.

- Nasadte proužky do polodrážek. Těsnící proužky nenatahujte. Konce proužků nespojujte jeden přes druhý.

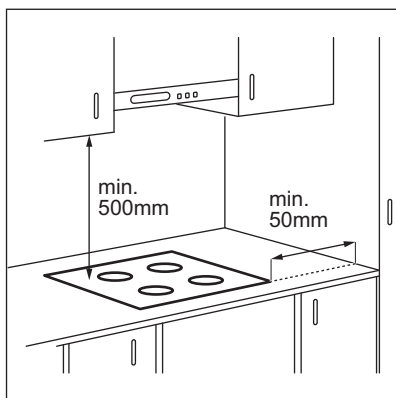
Po sestavení varné desky utěsněte pomocí silikonu zbývající mezeru mezi pracovní deskou a sklokeramikou. Zabraňte potřísnění sklokeramické desky silikonem.

3.5 Montáž těsnění – instalace na horní desce

- Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
- Dodaný těsnící proužek 2x6 mm nalepte na spodní stranu varné desky podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Nenatahujte jej. Konce těsnícího proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně varné desky.
- Při řezání těsnícího proužku přidejte k délce několik milimetrů.
- Oba konce těsnícího proužku spojte k sobě.

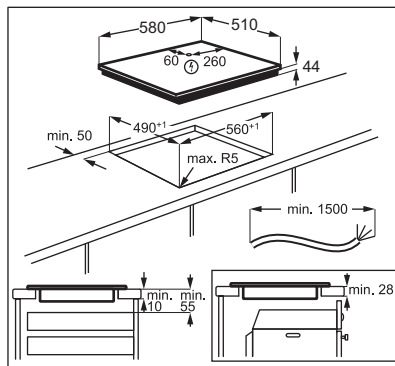
3.6 Sestava

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

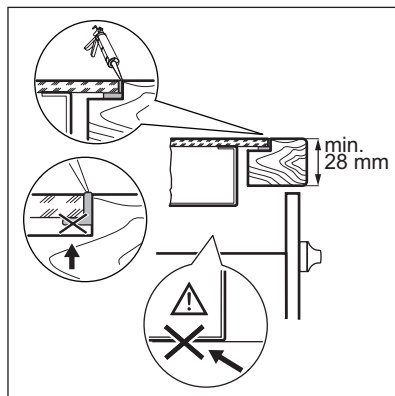
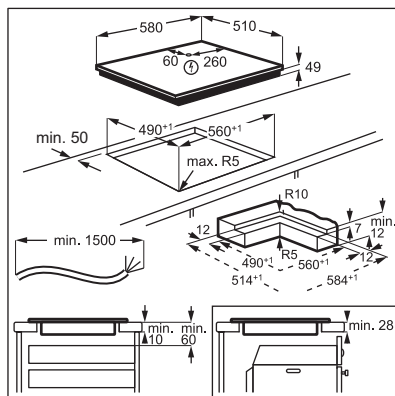


Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

INSTALACE NA HORNÍ DESCE

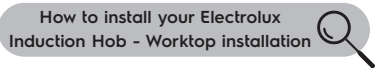


VESTAVNÁ INSTALACE



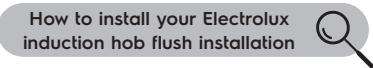
Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku Electrolux – instalace“

pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.



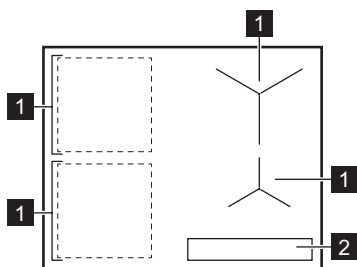
Chcete-li najít video „Jak nainstalovat plošně zarovnanou indukční varnou desku

Electrolux“, napište celý název uvedený na obrázku níže.



4. POPIS VÝROBKU

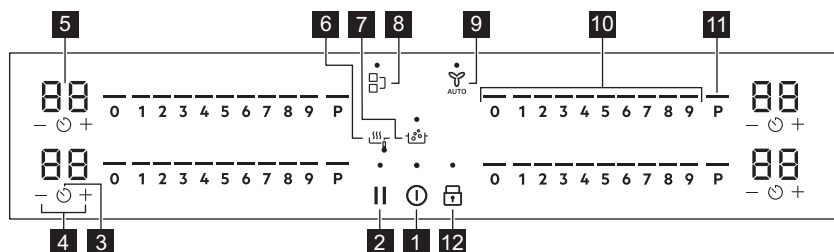
4.1 Uspořádání varné plochy



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel

i 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.

Povrch skla s úpravou proti poškrábání má jedinečnou povrchovou úpravu, která může změnit vzhled symbolů a prvků uživatelského rozhraní za různých světelných podmínek.

	Senzo- rové 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
+ číslice	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.

- 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

⚠ POZOR!

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

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 ovládacím liště se zobrazí ukazatel nad symbolem 0.

Odstraníte-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.

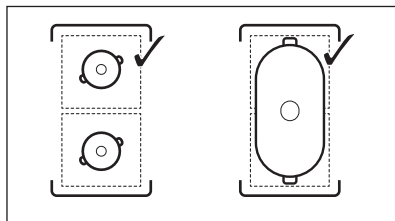
ⓘ

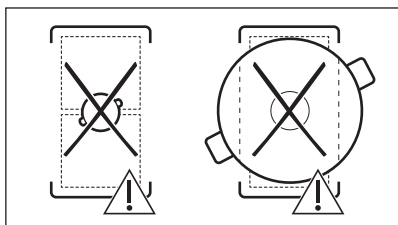
Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“). Ujistěte se, že je varná nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady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

ⓘ

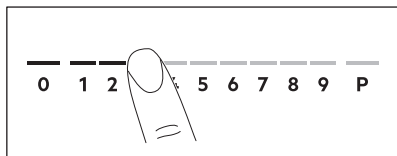
Povrch skla s úpravou proti poškrábání má jedinečnou povrchovou úpravu, která maximalizuje odolnost proti poškrábání. Tření mezi nádobám a skleněným povrchem může způsobovat hluk.

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 teplé,

 - 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 . Zbývajícím časem 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 snížete 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	Úroveň nastavení ohřevu
Nízký	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.

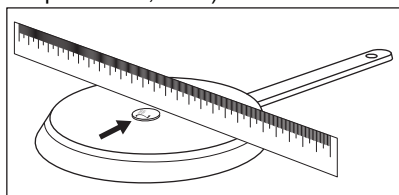
Tipy a rady:

- 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 zahřívat déle.
- Laminované pánve používejte u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.
- Nepoužívejte tenké smaltované nádoby. Může se přehřát a poškodit.

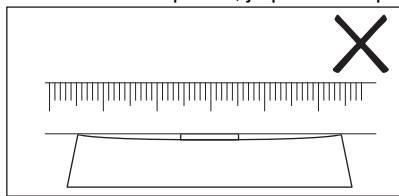
Správné pánve pro funkci SenseFry

Používejte pouze pánve s rovným dnem.
Postup kontroly správnosti nádoby:

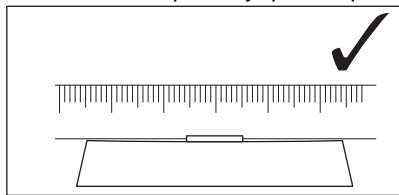
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte měрку.
3. Zkuste mezi měрку a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



- 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 nepřekypěla 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.



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.

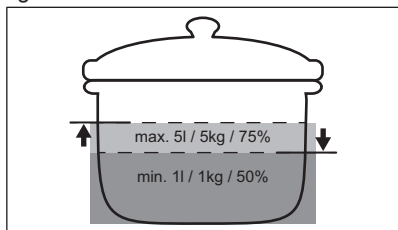
Chcete-li funkci vypnout po dosažení bodu varu, stisknete posuvník a ručně upravíte nastavení teploty.

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 vaře pouze celé, neloupané brambory střední velikosti. Brambory příliš nepěchujte.
- 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 přiklopíme 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 ① 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 Zámeč

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 ①. Nenastavujte žádný tepelný výkon. Stiskněte a podržte tlačítko po dobu tří sekund, dokud se nad symbolem nezobrazí ukazatel. Vypněte varnou desku pomocí ①.



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

Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko ①. Nenastavujte žádný tepelný výkon. Stiskněte a podržte tlačítko po dobu tří sekund, dokud nad symbolem nezmizí ukazatel. Vypněte varnou desku pomocí ①.

Vaření se zapnutou funkcí: stiskněte tlačítko ①, poté stiskněte na tři sekundy symbol , dokud se ukazatel nad symbolem nepřestane zobrazovat. Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí ①, 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
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 odštipnutí nebo poškození skleněného povrchu.

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- **nehodné:** 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 neznamenají 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 Œko 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 přípravy 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 hrnce zakryté pokličkou.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.

Teplotní výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jížka, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, 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.

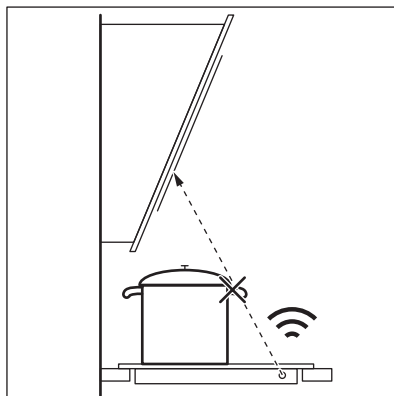
Potraviny		Stupeň SenseFry
Vejce	Omeleta, smažená vejce	Nízký
	Míchaná vejce	Středně velké
Ryby	Rybí filé, rybí prsty, mořské plody	Středně velké
Maso	Hamburger, masové kuličky, kotleta, kuřecí prsa, krůtí prsa, plátek, filet, steak (středně propečený / dobře propečený), smažené klobásy	Středně velké
	Steak (nepropečený), mleté maso	Vysoký
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.
- Pro každodenní čištění skleněného povrchu i čištění po instalaci a odstranění veškerého zbytkového lepidla používejte pouze mírně abrazivní čisticí mléko a jemnou houbičku proti poškrábání. V závislosti na stupni znečištění vyčistěte skleněný povrch malými kruhovými pohyby a mírným tlakem. Otřete skleněný povrch dosucha utěrkou z mikrovlákna.

VAROVÁNÍ!

Nepoužívejte klasickou žlutou a zelenou houbičku, protože hliníkové částice na tvrdé vrstvě mohou sklo poškodit a změnit jeho barvu.



Použití jiných než doporučených čisticích nástrojů nebude účinné a může poškodit nebo zabarvit skleněný povrch.

- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem.

Škrabku používejte 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 skleněného povrchu 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, kovové lesklé zabarvení. Varnou desku vyčistěte mírně abrazivním čisticím mlékem a jemnou houbičkou, která je odolná proti poškrábání (viz Obecné informace). Po vyčištění varnou desku osušte utěrkou z mikrovlákna.
- **Přetrvávající stopy a skvrny:** mírně přitlačte a drhněte povrch jemnou houbou proti poškrábání (viz Obecné informace) a mírně abrazivním čisticím mlékem, dokud skvrny nebudou viditelné.











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.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	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.
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 Hob [®] Hood 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 používejte na zadních varných zónách.

Problém	Možná příčina	Řešení
Když se dotknete senzorových 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 používejte 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.
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 brožuře.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítek

Model Y67IS453IZ:
Typ 62 B4A 01 AA
Indukce 7.35 kW
Sériové č.
ELECTROLUX

PNC 949 599 496 01
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	Y67IS453IZ	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Pravá přední	14.5 cm
	Pravá zadní	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	184.4 Wh/kg
	Levá zadní	184.4 Wh/kg
	Pravá přední	181.7 Wh/kg
	Pravá zadní	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 zakrývejte 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.

Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	26
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	28
3. INSTALLATION.....	30
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	33
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	34
6. DAGLIG BRUG.....	35
7. YDERLIGERE FUNKTIONER.....	40
8. TIPS OG RÅD.....	42
9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	45
10. FEJLFINDING.....	46
11. TEKNISKE DATA.....	48
12. ENERGIFORBRUG.....	48
13. MILJØHENSYN.....	49

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husholdning i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Røg er et tegn på overophedning. Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for produktet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Produktet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges (selv de automatiske tilberedningsfunktioner). En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.

- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre produktet.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelseskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelseskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.

- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:

- Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
- Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal jordes.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettislutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegeøj, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.

- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skrugevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises på skærmen, skal du straks frakoble kogepladen og kontrollere, om den elektriske forbindelse og netspændingen er korrekt.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Indstil kogepladen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.

- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogepladen og kogegejret, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegejret på betjeningspanelet, så du undgår risikoen for forbrændinger.
- Læg ikke et varmt grydelæg på kogepladens glasoverflade.
- Lad ikke kogegejret koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegejret ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegejret eller uden kogegejret.
- Kogegejret af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogepladen.

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.
- Rengør produktet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande, medmindre andet er angivet.

2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

2.6 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer

3.2 Indbygningskogesektioner

Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningseenheder og bordplader, der opfylder kravene.

3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-Fder kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. En enkelt ledning skal have et minimalt tværsnit i overensstemmelse med nedenstående tabel. Tal med dit lokale servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en autoriseret elektriker.

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.

⚠ FORSIGTIG!

Forbindelser via kontaktstik er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

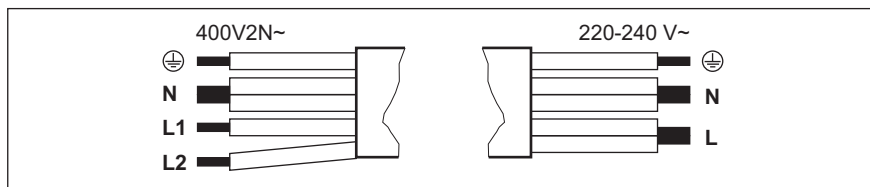
Undlad at bore eller lodde ledningsenderne. Det er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

Undlad at tilslutte kablet uden kabelendehætte.

Enfaset forbindelse

1. Fjern kabelendehætten fra sorte og brune ledninger.
2. Fjern en del af isoleringen af de brune og sorte kabler.
3. Forbind enderne af sorte og brune kabler.
4. Sæt en ny hætte på enden af den delte ledning (specialværktøj påkrævet).



To-faset forbindelse: 400 V2N~

Enfaset forbindelse: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²

5x1,5 mm² eller 3x4 mm²

⊕	Grøn - gul	⊕	Grøn - gul
N	Blå og blå	N	Blå og blå
L1	Sort	L	Sort og brun
L2	Brun		

3.4 Fastgørelse af pakningen - Integreret installation

1. Rengør falserne på bordpladen.
2. Skær den medfølgende 3x10 mm pakningsliste i fire stykker. Stykkerne skal have samme længde som falsen.

3. Skær enderne af stykkerne af i en vinkel på 45°. De skal passe præcist i hjørnerne af falserne.
4. Fastgør listerne til falsen. Stræk ikke i stykkerne. Bind ikke enderne af stykkerne over hinanden.

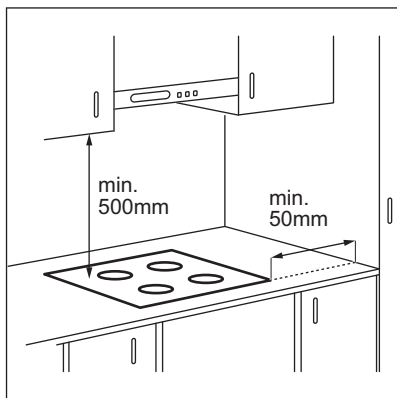
Når kogesektionen er samlet, forsegles det resterende mellemrum mellem glaskeramikken og bordpladen med silikone. Sørg for, at silikonen ikke kommer under glaskeramikken.

3.5 Fastgørelse af pakningen - Installation på køkkenbord

1. Rengør bordpladen rundt om udkæringen.
2. Fastgør den medfølgende 2x6 mm tætningsliste til kogesektionens nederste kant langs den udvendige kant af den glaskeramiske ramme. Pakningen må ikke strækkes. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.
3. Læg nogle millimeter til længden, når du tilpasser pakningslisten.
4. Sæt de to ender af pakningslisten sammen.

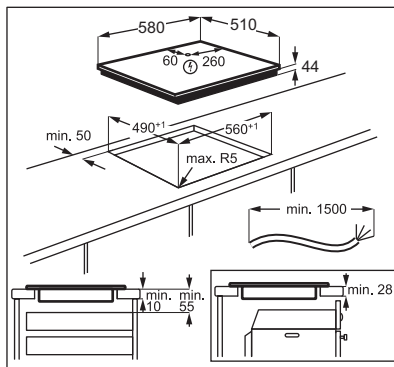
3.6 Montering

Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, bedes du se installationsvejledningen til emhætten for den minimale afstand mellem produkterne.

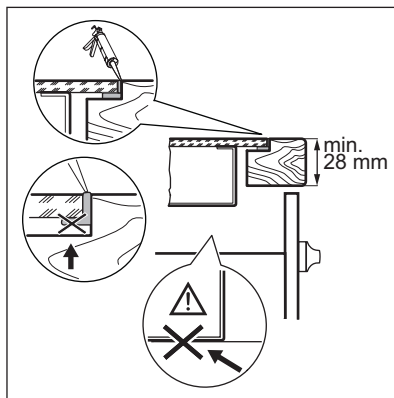
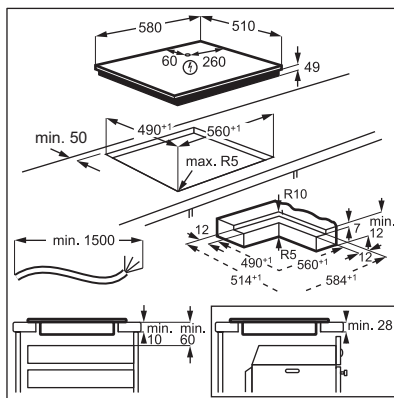


Hvis produktet installeres over en skuffe, kan kogepladens ventilation under tilberedningsprocessen opvarme de ting, der ligger i skuffen.

ON-TOP INSTALLATION



INTEGRERET INSTALLATION



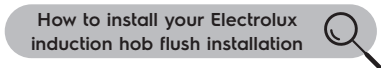
Find videovejledningen "Sådan installerer du din Electrolux induktionskogeplade - Montering ovenpå bordplade" ved at skrive

det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.



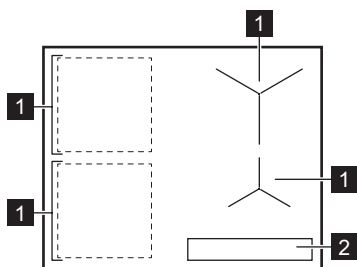
Find videovejledningen "Sådan installerer du din Electrolux induktionskogeplade, som skal

flugte med bordpladen (planlimning)" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.



4. PRODUKTBESKRIVELSE

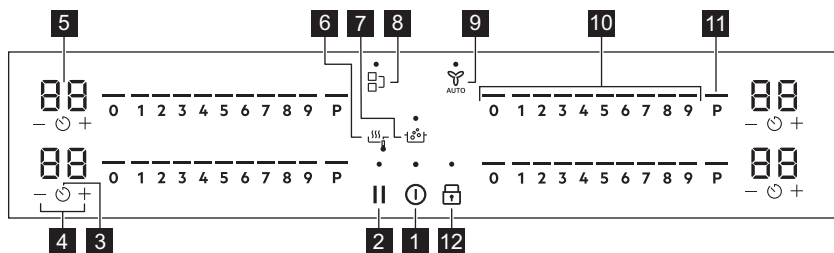
4.1 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Induktionskogezone
- 2 Betjeningspanel










Få detaljerede oplysninger om kogezonernes størrelser i "Tekniske data".

4.2 Betjeningspanelets layout





Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

Den ridsefaste glasoverflade har en unik overflade, som kan ændre den måde, hvorpå symboler og elementer i brugergrænsefladen vises under forskellige lysforhold.

Sens- orfelt	Funktion	Beskrivelse
1 	Tænd / Sluk	Tænder / slukker for produktet.
2 	Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
3 	Timer	Indstil funktionen.
4 	-	Øger eller mindsker tiden.
5 -	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
6 	SenseFry	SenseFry. Steg forskellige typer madvarer med automatisk kontrollerede varmetrin.
7 	SenseBoil®	SenseBoil®. Automatisk justering af vandtemperaturen, så det ikke koger over, når det når kogepunktet.
8 	Bridge	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
9 	Hob ² Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
10 -	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.
11 P	PowerBoost	Aktiverer funktionen.
12 	Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.

4.3 Display kontrollamper

Kontrollampe	Beskrivelse
 + ciffer	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): fortsæt madlavning/hold varm/restvarme.

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE






ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Effektbegrænsning

Effektbegrænsning definerer, hvor meget strøm kogepladen bruger i alt, inden for rammerne af husets installationssikringer. Kogepladen er som standard indstillet til sit højeste mulige effektniveau.

Sådan reduceres eller øges effektniveauet:

- Gå ind i menuen: Tryk på , og hold den nede i 3 sekunder. Tryk derefter på , og hold den nede.
- Tryk på  på den forreste timer, indtil **P** vises.
- Tryk på  på den forreste timer for at indstille effektniveauet.
- Tryk på  for at afslutte.
Effekt niveauer
Se kapitlet "Tekniske data".

⚠ FORSIGTIG!

Sørg for, at den valgte effekt passer til husets installationssikringer.

- 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

⚠ FORSIGTIG!

Hvis effektniveauet er lavere end eller lig med 2000, W kan du ikke aktivere SenseBoil® / SenseFry.

6. DAGLIG BRUG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Aktivering og deaktivering

Tryk og hold på **ⓘ** for at tænde eller slukke for kogesektionen.

6.2 Gryderegistrering

Denne funktion angiver tilstedeværelsen af kogegrej på kogepladen og deaktiverer kogesektionerne, hvis der ikke registreres kogegrej under madlavning.

Hvis du stiller kogegrej på en kogesektion, inden du vælger et varmetrin, vises indikatoren over 0 på kontrolpanelet.

Hvis du fjerner kogegrej fra en aktiveret kogesektion og sætter det midlertidigt til side, begynder kontrollamperne over det tilsvarende kontrolpanel at blinke. Hvis du ikke sætter kogegrejet tilbage på den aktiverede kogesektion inden 120 sekunder, slukkes kogesektionen automatisk.

For at genoptage tilberedningen skal du sørge for at sætte kogegrejet tilbage på kogezonerne inden for den angivne timeout.

6.3 Brug af kogezonerne

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone. Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

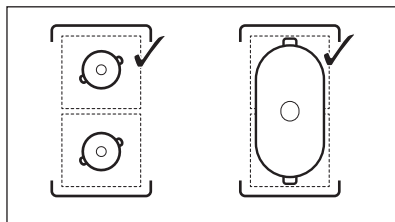
ⓘ

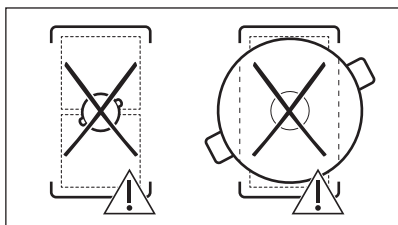
For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoner"). Sørg for, at kogegrejet er velegnet til induktionskogesektioner. Få flere oplysninger om typer af kogegrej i "Råd og tips".

ⓘ

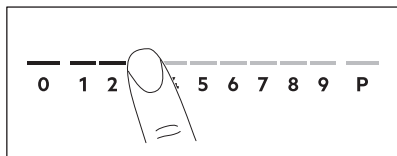
Den ridsefaste overflade har en unik struktur, der maksimerer ridsemotstanden. Friktionen mellem kogegrejet og glasoverfladen kan frembringe lyde.

Du kan bruge stort kogegrej placeret på to kogezoner samtidigt med funktionen Bridge. Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, men må ikke overskride områdemarkeringen. Hvis kogegrejet er placeret mellem de to midtersektioner, aktiveres Bridge funktionen ikke.





6.4 Varmeindstillinger



1. Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet.

Indikatorerne over kontrolpanelet vises op til det valgte varmetrin.

2. Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone.

6.5 PowerBoost

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.



Se kapitlet "Tekniske data".

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på **P**.

Sådan slår du funktionen fra: Skift varmetrinnet.

6.6 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

⚠ ADVARSEL!

☰ / ☒ / ☑ Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding fra restvarme.

Induktionskogezone producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve

kogegrejets bund. Den keramiske kogeplade opvarmes af varmen fra kogegrejet.

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger:

☰ - fortsæt madlavning,

☒ - holde varm,

☑ - restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

6.7 Timer indstillinger

Nedtællingstimer

Brug denne funktion til at angive, hvor længe en kogezone skal være tændt under en enkelt tilberedning.

Indstil varmetrinnet for den valgte kogesektion, og indstil derefter funktionen.

1. Tryk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Tryk på **+** eller **-** for at indstille tiden (00-99 minutter).
3. Tryk på for at starte timeren, eller vent 3 sekunder. Timeren begynder at tælle ned.




For at ændre tiden: Vælg kogesektion med og tryk på **+** eller **-**.



Sådan deaktiveres funktionen: Vælg kogesektionen med og tryk på **-**. Resttiden tæller tilbage til 00.

Timeren tæller ned, et signal lyder, og 00 blinker. Kogesektionen deaktiveres. Tryk på et vilkårligt symbol for at stoppe signalet og blinkene.

Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men kogezonerne kan ikke betjenes. Varmetrinnet viser 00.

1. Tryk på .
2. Tryk på  eller  for at indstille timeren. Timeren tæller ned, et signal lyder, og 00 blinker. Tryk på et vilkårligt symbol for at stoppe signalet og blinkene.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på  og . Resttiden tæller tilbage til 00.

6.8 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezoner. Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt (se typeskiltet), reduceres effekten af kogezonerne automatisk.
- Varmetrinnet for den valgte kogesektion prioriteres altid. Den resterende effekt fordeles mellem de andre kogesektioner i den valgte rækkefølge.
- For kogesektioner, der har en reduceret effekt, blinker kontrolpanelet og viser det højest mulige varmetrin.
- Vent indtil displayet holder op med at blinke, eller sænk varmetrinnet for den valgte kogezone sidst. Kogezonerne fortsætter med at køre med det reducerede varmetrin. Skift om nødvendigt varmetrin for kogezonerne manuelt.

6.9 SenseFry



Med denne funktion kan du indstille et passende varmetrinsniveau til stegning af din mad. Kogepladen holder temperaturen under hele tilberedningen. Du kan vælge et af tre SenseFry niveauer: lavt (2), medium (5), højt (8). Når varmetrinnet er indstillet, er det ikke nødvendigt at justere temperaturen manuelt.


FORSIGTIG!

Brug kun koldt kogegrej.
Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Anbring en pande uden olie/fedt på en af de kolde kogezoner i venstre side. Du kan bruge en enkelt kogezone eller forbinde begge zoner ved hjælp af Bridge.

Hvis du kun placerer én gryde på én kogezone, starter funktionen automatisk.

2. Tryk på  for at tænde kogepladen.
3. Tryk på  for at aktivere funktionen. Kontrollampen over symbolet lyser. Varmetrinnet er som standard indstillet til 2.
4. Vælg et stegeniveau ved at trykke

gentagne gange på .

En blinkende kontrollampe over det valgte niveau vises for hver kogezone, hvor du kan bruge funktionen.

5. Tryk et vilkårligt sted på skyderen for den valgte kogezone.
Du kan justere SenseFry niveauet ved at trykke på et af de tilsvarende varmetrin som vist i tabellen nedenfor.

SenseFry effektniveau	Niveauer for varmetrin
Lavt	2
Medium	5
Højt	8


Funktionen starter.

Når funktionen starter, tændes kontrollamperne over skyderen, og animationen begynder.



Hvis du ikke sætter en gryde på nogen af kogezonerne inden for fem sekunder, slukkes funktionen automatisk.

6. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt. Når panden når den ønskede temperatur, lyder der et signal. Du kan nu komme olie og mad på panden.

Tryk på 0 på betjeningspanelet eller på  for at stoppe funktionen.

Hvis du indstiller en Nedtællingstimer på en af kogezoneerne, og den indstillede tid udløber, før den ønskede temperatur er nået, deaktiveres funktionen automatisk.

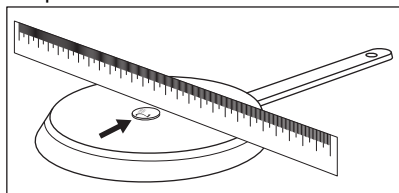
Råd og tips:

- Du kan om nødvendigt ændre varmetrinnets standardniveau.
- Til stykker af madvarer med mere tykkelse eller rå kartofler skal du bruge låg i de første 10 min. af stegningen.
- Tunge og/eller store pander kan tage længere tid at varme op.
- Brug pander med belægning ved lavt varmetrin for at forhindre at beskadige eller overopvarme kogegejret.
- Brug ikke tyndt emaljeret kogegej. Det kan blive overophedet og beskadiget.

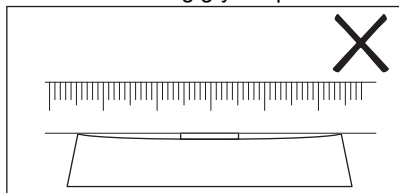
Korrekte gryder/pander til funktionen SenseFry

Brug kun gryder/pander med flade bunde. Sådan ser du om gryden/panden er den rigtige:

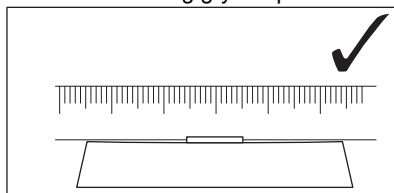
1. Stil din gryde/pande på hovedet
2. Anbring en lineal på bunden af gryden/panden.
3. Prøv at anbringe en 1- eller 2-krone (eller en mønt med samme tykkelse, ca. 1,7 mm) mellem linealen og bunden af panden.



- a. Gryden/panden kan ikke bruges, hvis du kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



- b. Gryden/panden kan bruges, hvis du ikke kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



6.10 SenseBoil®

Funktionen regulerer automatisk vandtemperaturen så det ikke koger over, når det når kogepunktet.



Er der restvarme (☐ / ☐ / ☐) på den kogezone, du ønsker at bruge, lyder et akustisk signal, og funktionen starter ikke. Funktionen fungerer ikke med non-stick kogegej.



FORSIGTIG!

Brug ikke funktionen med tomt kogegej. Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Anbring gryde fyldt med 1-5 l koldt vand på de tilgængelige kogezoneer, hvor du ønsker at starte funktionen.

Hvis du kun placerer én gryde på én kogezone, starter funktionen automatisk.

2. Tryk på **⏻** for at tænde kogepladen.
3. Tryk på **⏻** for at aktivere funktionen.

En blinkende kontrollampe over **P** vises for hver kogezone, hvor du kan bruge funktionen.

4. Tryk et vilkårligt sted på skyderen for den valgte kogezone.


Funktionen starter.

Når funktionen starter, tændes kontrollamperne over skyderen, og animationen begynder at køre.



Hvis du ikke sætter en gryde på nogen af kogezoneerne inden for fem sekunder, slukkes funktionen automatisk.

Når funktionen når kogepunktet, udsender kogepladen et akustisk signal, og varmetrinnet skifter automatisk til et standardsimreniveau.

Tryk på  eller 0 for at deaktivere funktionen, før kogepunktet er nået.

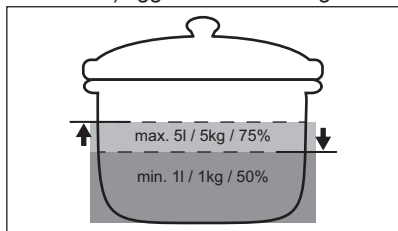
Tryk på skyderen, og indstil varmetrinnet manuelt for at deaktivere funktionen, når kogepunktet er nået.

Hvis du aktiverer Pause eller fjerner gryden, deaktiveres funktionen.

Hvis du indstiller en Nedtællingstimer på en af kogezonerne, og den indstillede tid udløber, før kogepunktet er nået, deaktiveres funktionen automatisk.

Råd og tips:

- Funktionen er bedst egnet til kogning af vand og kogning af kartofler.
- Funktionen fungerer muligvis ikke korrekt med kedler og espressokander til brug på komfur.
- Fyld mellem halvdelen og tre fjerdedele af gryden med koldt vand, så der er 4 cm til kanten. Brug ikke mindre end 1 l eller mere end 5 l vand. Sørg for, at den samlede vægt af vandet (eller vandet og kartoflerne) ligger mellem 1-5 kg.



- Du får det bedste resultat ved at koge hele mellemstore kartofler med skræl. Sørg for, at du ikke pakker kartoflerne for tæt.
- Under opvarmningsfasen skal du undgå at røre for energisk rundt i andre gryder og samtidige tilberedningsprocesser (såsom stegning eller kogning) på andre kogezoner.
- Undgå at skabe eksterne vibrationer (f.eks. ved at bruge en blender eller placere en mobiltelefon ved siden af kogepladen), når funktionen kører.


- Afhængigt af typen af madvarer og kogegrej kan du justere varmetrinnet, når kogepunktet er nået.
- Tilsæt salt, når kogepunktet er nået.
- Brug et låg for at spare på energien.


6.11 Menustruktur




Tabellen viser den grundlæggende menustruktur.

Brugerindstillinger

Sym-bol	Indstilling	Mulige tilvalg
b	Lyd	Tænd / Sluk (--)
P	Effektbegrænsning	15 - 73
H	AUTO-funktion	0 - 6
E	Alarm-/fejlhistorik	Listen over nylige alarmer/fejl.

For at indtaste brugerindstillinger skal du trykke på  og holde den nede i 3 sekunder.

Tryk derefter på , og hold den nede. Indstillingerne vises på timeren for de venstre kogezoner.

Navigering i menuen: menuen består af indstillingssymbolet og en værdi. Symbolet vises på den bageste timer, og værdien vises på den forreste timer. For at navigere mellem indstillingerne skal du trykke  på den forreste timer. For at ændre indstillingsværdien skal du trykke på  eller  på den forreste timer.

For at afslutte menuen: Tryk på .


OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydene i Menu > Brugerindstillinger.



Se "Menustruktur".

Når lydene er slået fra, kan du stadig høre lyden, når:

- du berører ,
- timeren når til nul,
- du trykker på et inaktivt symbol.

7. YDERLIGERE FUNKTIONER

7.1 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogepladen, hvis:

- alle kogezone er slået fra,
- du ikke indstiller et varmetrin eller en blæserhastighed efter aktivering af kogepladen,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde / pande, en klud osv.). Der udsendes et signal, og kogepladen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- produktet bliver for varm (f.eks. når en gryde koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogepladen slukkes efter et stykke tid.

Forholdet mellem varmetrin og tiden efter, at produktet slukkes:

Varmetrin	Kogepladen deaktiveres efter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer



Når du bruger SenseFry, deaktiveres kogepladen efter 1,5 timer.

7.2 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezone i brug til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, kan og bruges. Alle andre symboler på betjeningspanelet er låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

1. Aktiver funktionen ved at trykke på . Varmetrinnet sænkes til 1.

2. Deaktiver funktionen ved at trykke på .

Det forrige varmetrin vises.

7.3 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogepladen er i brug. Dette forhindrer en utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Aktiver funktionen ved at trykke på .

Deaktiver funktionen ved at trykke på igen.



Når du slukker for kogepladen, deaktiveres funktionen.

7.4 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på .

Indstil ikke varmetrin. Tryk og hold nede i 3 sekunder, indtil indikatoren over symbolet vises. Sluk for kogesektionen med .



Når du slukker for kogepladen, er funktionen stadigvæk aktiv. Indikatoren over er tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på .

Indstil ikke et varmetrin. Tryk og hold nede i 3 sekunder, indtil indikatoren over symbolet forsvinder. Sluk for kogesektionen med .

Tilberedning med funktionen aktiveret:

Tryk på , og tryk derefter på 3 sekunder, indtil lampen over symbolet forsvinder. Kogepladen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

7.5 Bridge



Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner. For yderligere oplysninger om korrekt placering af kogevej henvises til "Brug af kogezone".
Funktionen virker ikke, mens SenseBoil® er i gang.

Funktionen forbinder to kogezone i venstre side, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezoneerne i venstre side.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på . Tryk på en af betjenings-sensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.

Sådan slås funktionen fra: Tryk på . Kogesektionerne fungerer uafhængigt.

7.6 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogepladen med en særlig emhætte. Både kogepladen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på basis af indstilling og temperatur på det varmeste kogevej på kogepladen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogepladen.



På de fleste emhætter er fjernbetjenings-systemet som standard slået til. Hvis den er deaktiveret, skal du aktivere den, før du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Automatisk betjening af funktionen

For at betjene funktionen skal den automatiske tilstand indstilles til H1 – H6. Kogepladen er oprindeligt indstillet til H5. Emhætten reagerer, når du betjener kogepladen. Kogepladen registrerer automatisk kogevejens temperatur og justerer blæserens hastighed.

Automatiske tilstande

	Automa-tisk be-lysnig	Kog-ning ¹⁾	Steg-ning ²⁾
H0	Fra	Fra	Fra
H1	Til	Fra	Fra
H2 ³⁾	Til	Blæserha-stighed 1	Blæserha-stighed 1
H3	Til	Fra	Blæserha-stighed 1
H4	Til	Blæserha-stighed 1	Blæserha-stighed 1
H5	Til	Blæserha-stighed 1	Blæserha-stighed 2
H6	Til	Blæserha-stighed 2	Blæserha-stighed 3

1) Kogepladen registrerer koge-processen og aktiverer blæserhastigheden i overensstemmelse med den auto-matiske tilstand.

2) Kogepladen registrerer stegepro-cessen og aktiverer blæserhastigheden i overensstemmelse med den auto-matiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og af-hænger ikke af temperaturen.

Ændring af automatisk tilstand

1. Sluk for kogepladen.
2. Tryk på i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på i 3 sekunder.
4. Tryk på et par gange, indtil **H** tændes.
5. Tryk på timeren for at vælge en automatisk tilstand.







For at betjene emhætten direkte på emhættepanelet skal du deaktivere den auto-matiske tilstand.



Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogepladen, kører emhættens blæser stadig i et stykke tid. Efter dette tidsrum deaktiverer systemet auto-matisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt. Det gøres ved at trykke på , når kogepladen er tændt. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når

du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. For at starte blæseren igen med blæserhastighed 1, tryk på .



Sluk og tænd igen for kogepladen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

Aktivering af lyset

Du kan indstille kogepladen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogepladen. Det gøres ved at indstille den automatiske tilstand til H1 – H6.



Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter, at kogepladen er slukket.

8. TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Kogegrej



Da induktionskogezone har et stærkt elektromagnetisk felt, skabes der hurtigt varme i kogegrejet.

Brug induktionskogezoneerne med egnet kogegrej.

- For at forhindre overophedning og forbedre zonerens ydeevne skal kogegrejet være så tykt og fladt som muligt.
- Brug kun pander med flad bund til SenseFry funktionen.
- Sørg for, at pandens bund er ren og tør, inden den placeres på kogepladens overflade.
- Pas altid på med ikke at skubbe eller gnide kogegrejet mod glassets kanter og hjørner, da dette kan knække eller beskadige glasoverfladen.

Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra producenten).
- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

- vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- en magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet.

Kogegrejets mål

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Se "Tekniske data" > "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet. Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.
- Effektiviteten af en kogezone er relateret til kogegrejets diameter. For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone").
 - Kogegrej med en diameter, der er mindre end størrelsen på en given kogezone, modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezone,

hvilket resulterer i langsommere opvarmning.

- Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i "Specifikation af kogezone". Undgå at stille kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogepladens funktioner ved et uheld.



Se under "Tekniske data".

8.2 Lyde ved brug



Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt. Lyde fra kogegrejet kan variere afhængigt af kogegrejets materiale og effektniveauet.

Lyde relateret til kogegrej:

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegrejet er lavet

af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).

- brummen: du bruger et højt effektniveau.

Lyde relateret til kogeplader:

- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: blæseren kører.
- rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

8.3 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi deaktiveres kogezonens varmelegeme, før nedtællingstimeren lyder.

Forskellen i driftstid afhænger af varmetrinsniveau og længden af tilberedningen.

8.4 Forenklet tilberedningsvejledning

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone på middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen.
3 - 4	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
4 - 5	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

8.5 Råd og tips til funktionen SenseFry

Dataene i tabellen viser eksempler på fødevarer for hvert SenseFry niveau. Mængde, tykkelse, kvalitet og temperatur (f.eks. frossen) på den fødevarer, der skal steges på panden, har indflydelse på

niveauet for det indstillede SenseFry. Vælg et varmetrin, som er baseret på typen af mad, dine tilberedningspræferencer og det kogegrej, du bruger.



Data i tabellen er kun vejledende.

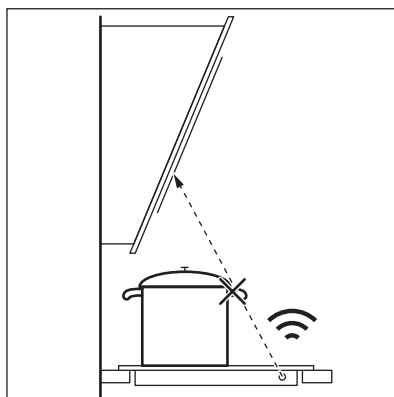
Mad	SenseFry niveau	
Æg	Omelet, spejlæg	Lavt
	Røræg	Medium
Fisk	Fiskefilet, fiskepinde, fisk og skaldyr	Medium
Kød	Hamburger, kødboller, kotelet, kyllingebryst, kalkunbryst, schnitzel, filet, bøf (medium/gennemstegt), stegte pølser	Medium
	Steak (rød), hakket kød	Højt
Grøntsager	Stegte kartofler (rå)	Lavt
	Stegte kartoffelbøffer, grøntsager	Medium

8.6 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Undgå at rette halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogepadens betjeningspanel.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde). Se billedet.

Emhætten, der er vist herunder, er kun til illustrationsformål.






Andre fjernbetjente produkter kan blokere signalet. Brug ikke sådanne produkter i nærheden af kogesektionen, mens Hob²Hood er tændt.

Emhætter med Hob²Hood-funktion

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, henvises til

vores forbrugerwebsite. Electrolux emhætter, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet .

9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Der må til både daglig rengøring af glasoverfladen og rengøring efter installation og fjernelse af eventuel resterende lim kun bruges et mildt slibende rengøringsmiddel og en fin svamp, der ikke ridser. Afhængigt af, hvor beskidt glasoverfladen er, skal den rengøres med små cirkulære bevægelser og moderat tryk. Tør glasoverfladen af med en mikrofiberklud.



ADVARSEL!

Brug ikke en klassisk gul og grøn svamp, da aluminiumspartiklerne på det hårde lag kan beskadige og misfarve glasset.



Brug af andre rengøringsredskaber end de anbefalede vil ikke være effektivt og kan beskadige eller misfarve glasoverfladen.

- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun

skraberer som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.



ADVARSEL!

Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.

9.2 Rengøring af kogesektionens glasoverflade


- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepladeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet fjernes:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en mildt slibende rengøringscreme og en fin svamp, der ikke ridser (se Generelle oplysninger). Tør kogesektionen af med en mikrofiberklud efter rengøring.
- **Vedvarende mærker og pletter:** Påfør moderat tryk, og skrub overfladen med en fin svamp, der ikke ridser (se Generelle oplysninger), og en mildt slibende rengøringscreme, indtil pletterne ikke længere er synlige.











10. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogepladen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogepladen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstillede ikke varmetrinnet indenfor 60 sekunder.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 60 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er i brug.	Se "Pause".
Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.	
Du kan høre en konstant biplud.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezoneerne.	De andre zoner bruger den maksimalt tilgængelige effekt. Din kogeplade virker korrekt.	Reducer varmetrinnet for de andre kogezoneer, der er tilsluttet samme fase. Se under "Effektstyring".
Der lyder et akustisk signal, og kogepladen slukkes. Der lyder et akustisk signal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet  .	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kontrollampen for restvarme tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Hob ² Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.
Betjeningspanelet bliver meget varmt at røre ved.	Kogegrejet er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bagste kogezoneer.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
Kontrollampen over symbolet  lyser.	Børnesikring eller Lås er i brug.	Se "Børnesikring" og "Lås".
Betjeningspanelet blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket.	Stil kogegrej på zonen, så kogezonen dækkes helt.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug kogegrej, der er egnet til induktionskogeplader. Se "Råd og tips".
Opvarmning tager lang tid.	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".
	Kogegrejet er for lille og modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezonen.	For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoner").
 og  vises samtidigt.	For lidt effekt på grund af uegnet kogegrej eller tom gryde.	Brug den rigtige type kogegrej. Se kapitlet "Råd og tips" og "Tekniske data". Du må ikke aktivere en zone med en tom gryde.
 og  vises samtidigt.	Gryden er tom eller indeholder noget andet væske end vand, f.eks. olie.	Undgå at bruge funktionen med andre væsker end vand.
 og  vises samtidigt.	Der er for meget eller for lidt vand i gryden. Du koger noget andet end vand og kartofler. Kogepunktet er ændret og SenseBoil® virker ikke.	Kog kun vand og kartofler med SenseBoil®. Se "Råd og tips".
Du hører et bip og kontrollamperne over  blinker og SenseBoil® starter ikke.	Ingen af kogezonerne er klar til brug med SenseBoil®. Der er restvarme på de kogezoner, du ønsker at vælge, eller de er fortsat i brug.	Afslut dine tidligere madlavningsaktiviteter, og vælg en ledig kogezone uden restvarme.
SenseBoil® / SenseFry virker ikke.	Kogepadens effektniveau er for lavt.	Indstil effektniveauet til en højere værdi. Sørg for, at den valgte effekt passer til husinstallationens sikringer. Se "Før i brugtagning" > "Effektbegrænsning".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogepladen.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogepladen frakobles strømforsyningen. Tilslut kogepladen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.

10.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på

typeskiltet. Kontrollér, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om garantiperiode og

autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Model Y67IS453IZ:
Type 62 B4A 01 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 496 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fremstillet i: Tyskland
7.35 kW



11.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighed [min]	Kogegrejets diameter [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1800	2800	10	145 - 180

Effekten af kogezone kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det afhænger af kogegrejets materiale og mål.

For optimal varmeoverførsel og tilberedningsresultater skal du bruge kogegrej

med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejdiameter i tabellen). Brug ikke kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

12. ENERGIFORBRUG

12.1 Produktoplysninger i henhold til EU Ecodesign Forordning

Identifikation af model	Y67IS453IZ	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste højre	14.5 cm
	Bageste højre	18.0 cm
Længde (L) og bredde (B) af ikke-rund kogezone	Forreste venstre	L 22.25 cm B 21.8 cm
Længde (L) og bredde (B) af ikke-rund kogezone	Bageste venstre	L 22.25 cm B 21.8 cm

Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	184.4 Wh/kg
	Bageste venstre	184.4 Wh/kg
	Forreste højre	181.7 Wh/kg
	Bageste højre	174.5 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		181.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.

Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved markeringerne for de respektive kogezoneer.

12.2 Energibesparelse


Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.


- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezoneen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

12.3 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i slukket tilstand	0.3 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	2 min

13. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	50
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	52
3. INSTALLATION.....	54
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	57
5. BEFORE FIRST USE.....	58
6. DAILY USE.....	59
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	64
8. HINTS AND TIPS.....	66
9. CARE AND CLEANING.....	69
10. TROUBLESHOOTING.....	69
11. TECHNICAL DATA.....	72
12. ENERGY EFFICIENCY.....	72
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	73

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised (even the automatic cooking functions). A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

 **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:

- Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
- Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise

specified by the manufacturer of this appliance.

- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.

- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal

⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

⚠ CAUTION!

Connections via contact plugs are forbidden.

⚠ CAUTION!

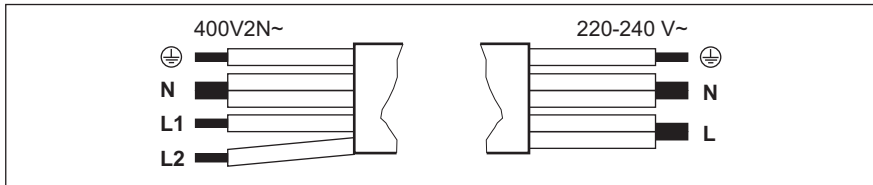
Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

⚠ CAUTION!

Do not connect the cable without cable end sleeve.

One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown and black cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).



Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²	
⊕	Green - yellow	⊕	Green - yellow
N	Blue and blue	N	Blue and blue
L1	Black	L	Black and brown
L2	Brown		

3.4 Attaching the seal - Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.

3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

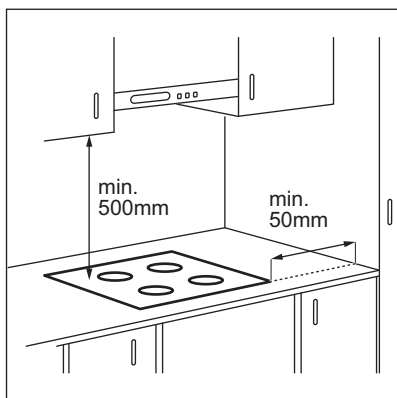
After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.5 Attaching the seal - On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

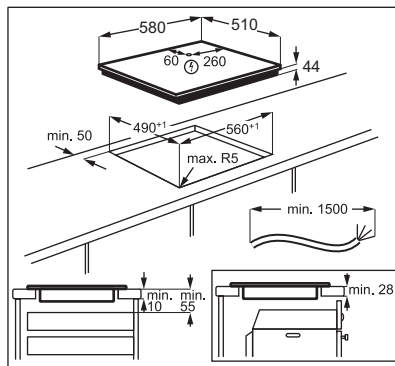
3.6 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

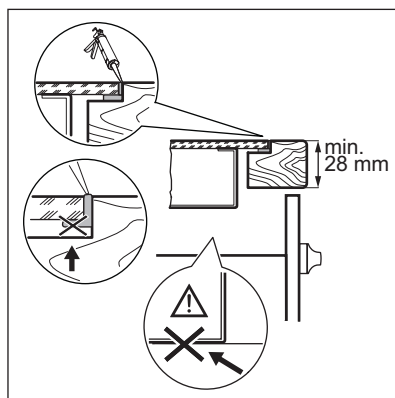
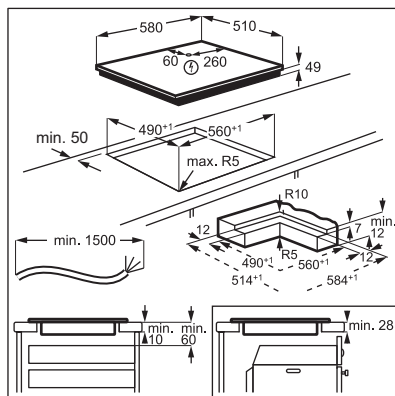


If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

ON-TOP INSTALLATION

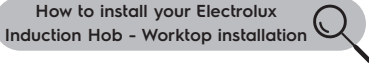


INTEGRATED INSTALLATION



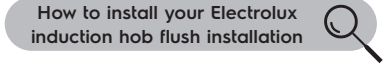
Find the video tutorial "How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop"

installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



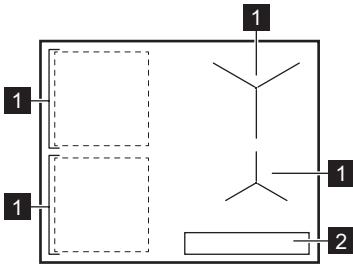
Find the video tutorial "How to install your Electrolux induction hob flush installation" by

typing out the full name indicated in the graphic below.




4. PRODUCT DESCRIPTION

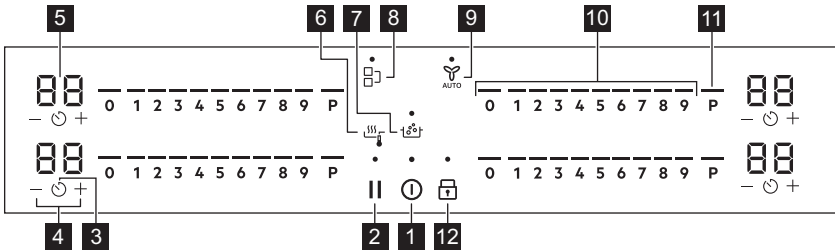
4.1 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel













 For detailed information on the sizes of the cooking zones refer to "Technical data".

4.2 Control panel layout





Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

The antiscratch glass surface has a unique finishing texture which may change the way symbols and elements of the user interface appear in various lighting conditions.

Sensor field	Function	Description
1 	On / Off	To activate and deactivate the appliance.
2 	Pause	To activate and deactivate the function.
3 	Timer	To set the function.
4 	-	To increase or decrease the time.
5 	Timer display	To show the time in minutes.
6 	SenseFry	SenseFry. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.
7 	SenseBoil®	SenseBoil®. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.
8 	Bridge	To activate and deactivate the function.
9 	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
10 	Control bar	To set a heat setting.
11 	PowerBoost	To activate the function.
12 	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.

4.3 Display indicators

Indicator	Description
	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.

5. BEFORE FIRST USE







WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses. The hob is set to its highest possible power level by default.

To decrease or increase the power level:

1. Enter the menu: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press  on the front timer until  appears.
3. Press  on the front timer to set the power level.
4. Press  to exit.

Power levels

Refer to “Technical data” chapter.

⚠ CAUTION!

Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

- 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

⚠ CAUTION!

If the power level is lower than or equal to 2000 W you cannot activate SenseBoil® / SenseFry.

6. DAILY USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Press and hold **ⓘ** to activate or deactivate the hob.

6.2 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected during a cooking session.

If you put cookware on a cooking zone before you select a heat setting, the indicator above 0 on the control bar appears.

If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones within the indicated timeout.

6.3 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

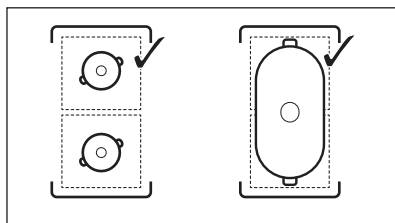
ⓘ

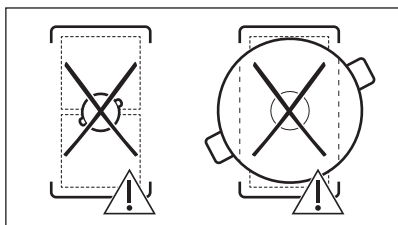
For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

ⓘ

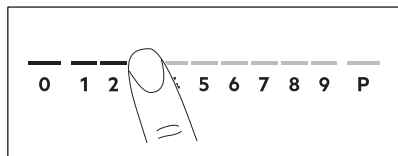
The antiscratch glass surface has a unique finishing texture that maximizes scratch resistance. The friction between the cookware and the glass surface may produce noises.

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time using Bridge function. The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking. If the cookware is located between the two centres, Bridge function will not be activated.





6.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.

The indicators above the control bar appear up to the selected heat setting level.

2. To deactivate a cooking zone, press 0.

6.5 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.




Refer to "Technical data" chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch **P**.

To deactivate the function: change the heat setting.

6.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

⚠ WARNING!

 As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process

directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

 - continue cooking,

 - keep warm,

 - residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.



The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.


6.7 Timer options


Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.

1. Press . 00 appears on the timer display.
2. Press **+** or **-** to set the time (00-99 minutes).
3. Press  to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.




To change the time: select the cooking zone with  and press **+** or **-**.



To deactivate the function: select the cooking zone with  and press **-**. The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.

1. Press .
2. Press  or  to set the time. The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

To deactivate the function: press  and . The remaining time counts back to 00.

6.8 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

6.9 SenseFry



This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob maintains the temperature throughout cooking. You can choose one of three SenseFry levels: low (2), medium (5), high (8). Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.


CAUTION!

Use only cold cookware.
Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pan without oil / fat on one of the cold cooking zones on the left side. You can use a single cooking zone or connect both zones using Bridge.

If you place one pot on only one cooking zone the function starts automatically.

2. Touch  to activate the hob.
3. Touch  to activate the function. The indicator above the symbol comes on. The heat setting is set to 2 by default.

4. Select a frying level by pressing  repeatedly.

A blinking indicator above the selected level appears for each cooking zone on which you can presently use the function.

5. Touch anywhere on the slider of the chosen cooking zone. You can adjust the SenseFry level by pressing one of the corresponding heat setting levels as seen in the table below.

SenseFry power level	Heat setting levels
Low	2
Medium	5
High	8


The function starts.

Once the function starts the indicators above the slider appear and the animation starts running.



If you do not place a pot on any of the cooking zones within 5 seconds, the function deactivates automatically.

6. Set a timer function, if needed. Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds. You can put oil and food inside the pan now.

To stop the function press 0 on the control bar or press .

If you set a Count Down Timer on one of the cooking zones and the set time runs out before the intended temperature is reached the function deactivates automatically.

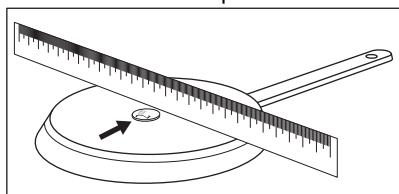
Hints and tips:

- You can change the default heat level, if needed.
- For thick pieces of food or raw potatoes use a lid during the first 10 min of frying.
- Heavy and / or large pans may take longer to heat up.
- Use laminated pans with low heat level to prevent overheating and damage of the cookware.
- Do not use thin enamelled cookware. It can be overheated and damaged.

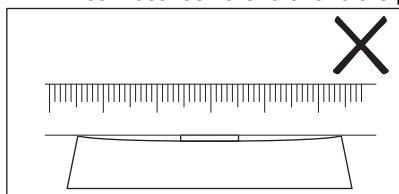
Correct pans for SenseFry function

Use only pans with flat bottoms. To check if the pan is correct:

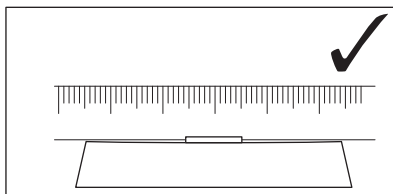
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



- b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



6.10 SenseBoil®

The function automatically adjusts the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.



If there is any residual heat (☹ / ☹ / ☹) on the cooking zone you want to use, an acoustic signal sounds and the function does not start. The function does not work with non-stick cookware.

⚠ CAUTION!

Do not use the function with empty cookware.
Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place pots filled with 1 - 5 l of cold water on the available cooking zones for which you want to start the function.

If you place one pot on only one cooking zone the function starts automatically.

2. Touch **ⓘ** to activate the hob.
3. Touch **100°C** to activate the function.

A blinking indicator above **P** appears for each cooking zone on which you can presently use the function.

4. Touch anywhere on the slider of the chosen cooking zone.


The function starts.

Once the function starts the indicators above the slider appear and the animation starts running.



If you do not place a pot on any of the cooking zones within 5 seconds, the function deactivates automatically.

When the function reaches the boiling point the hob emits an acoustic signal and the heat setting automatically changes to a default simmering level.

To deactivate the function before the boiling point has been reached, touch  or 0.

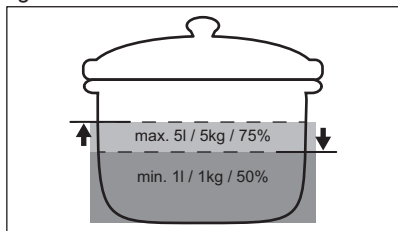
To deactivate the function after the boiling point has been reached, touch the slider and adjust the heat setting manually.

If you activate Pause or remove the pot the function deactivates.

If you set a Count Down Timer on one of the cooking zones and the set time runs out before the boiling point is reached the function deactivates automatically.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- The function may not work properly for kettles and stovetop espresso pots.
- Fill between half to three quarters of the pot with cold tap water leaving 4 cm from the rim of the pot empty. Do not use less than 1 l or more than 5 l of water. Make sure the total weight of the water (or the water and potatoes) ranges between 1-5 kg.



- To achieve the best results cook only whole, unpeeled, medium-sized potatoes. Make sure you do not pack potatoes too tightly.
- During the heat up phase avoid energetic stirring of other pots and parallel cooking processes (such as frying or boiling) on other cooking zones.
- Avoid producing external vibrations (e.g. from using a blender or placing a mobile phone next to the hob) when the function is running.



- Depending on the type of food and cookware you can adjust the heat setting after the boiling point has been reached.
- Add salt once the boiling point has been reached.
- Use a lid to save energy.




6.11 Menu structure

The table shows the basic menu structure.

User settings

Sym- bol	Setting	Possible options
b	Sound	On / Off (--)
P	Power limitation	15 - 73
H	AUTO mode	0 - 6
E	Alarm / error history	The list of recent alarms / errors.

To enter user settings: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold . The settings appear on the timer of the left cooking zones.

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate between the settings press  on the front timer. To change the setting value press  or  on the front timer.

To exit the menu: press .


OffSound Control

You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.



Refer to "Menu structure".

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch ,
- the timer comes down,
- you press an inactive symbol.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all of the cooking zones are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the appliance deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours



When you use SenseFry the hob deactivates after 1.5 hours.

7.2 Pause

This function sets all operating cooking zones to the lowest heat setting.

When the function operates, and can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

1. **To activate the function:** press . The heat setting is lowered to 1.

2. **To deactivate the function:** press . The previous heat setting appears.

7.3 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: press .

To deactivate the function: press again.



The function deactivates as you deactivate the hob.

7.4 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: press . Do not set any heat setting. Press and hold for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with .



The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above is on.

To deactivate the function: press . Do not set any heat setting. Press and hold for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with .

Cooking with the function activated: press , then press for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with the function operates again.

7.5 Bridge



The function operates when the pot covers the centres of the two zones. For more information on the correct placement of cookware refer to "Using the cooking zones".
The function does not work while SenseBoil® operates.

This function connects two left side cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the left side cooking zones.

To activate the function: touch . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

To deactivate the function: touch . The cooking zones operate independently.

7.6 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods the remote system is originally activated. In case it is deactivated, activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

Automatic modes

	Automat- ic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

1) The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

2) The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode

1. Deactivate the hob.
2. Press for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press for 3 seconds.
4. Press a few times until **H** comes on.
5. Press of the timer to select an automatic mode.







To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.



When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually.

To do that press  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 press .



To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.



The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

8. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For SenseFry function only use pans with flat bottom.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
 - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
 - For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might

impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

8.2 Noises during operation



The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

8.4 Simplified cooking guide

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

website. The Electrolux cooker hoods that work with this function must have the symbol



Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer

9. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- For both daily cleaning of the glass surface and the post-installation cleaning and removal of any residual glue, use only a mildly abrasive cleaning milk and an anti-scratch, delicate sponge. Depending on the degree of soiling, clean the glass surface with small circular movements and moderate pressure. Wipe the glass surface dry with a microfibre cloth.

WARNING!

Do not use the classic yellow and green sponge as the aluminium particles on its hard layer may damage and discolour the glass.



Using cleaning tools different than the recommended ones will not be effective and may damage or discolour the glass surface.

- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper

only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.

WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

9.2 Cleaning the glass surface of the hob



- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a mildly abrasive cleaning milk and an anti-scratch, delicate sponge (see General information). After cleaning, wipe the hob dry with a microfibre cloth.
- **Persistent marks and stains:** apply moderate pressure and scrub the surface with an anti-scratch, delicate sponge (see General information) and a mildly abrasive cleaning milk until the stains are no longer visible.


10. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob ² Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
The indicator above the symbol  comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".

Problem	Possible cause	Remedy
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
F and I appear simultaneously.	The power is too low due to unsuitable cookware or an empty pot.	Use the appropriate type of cookware. Refer to "Hints and Tips" and "Technical Data". Do not activate any zone with an empty pot on it.
F and E appear simultaneously.	The pot is empty or contains some liquid other than water, e.g. oil.	Avoid using the function with liquids other than water.
F and E appear simultaneously.	There is too much or too little water in the pot. You boiled some food other than water and potatoes. The boiling point was moved in time and SenseBoil® could not work properly.	Only boil water and potatoes with the use of SenseBoil®. Refer to "Hints and Tips".
You hear a beep sound, the indicators above  blink and SenseBoil® does not start.	None of the cooking zones is ready to be used with SenseBoil®. There is some residual heat on the cooking zones you want to choose or they are still in use.	Finish your previous cooking activities and choose a free cooking zone without any residual heat.
SenseBoil® / SenseFry does not work.	The power level of the hob is too low.	Set the power level to a higher value. Make sure that the selected power fits the house installation fuses. Refer to "Before first use" > "Power limitation".
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If E comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

10.2 If you cannot find a solution...


If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

11. TECHNICAL DATA

11.1 Rating plate

Model Y67IS453IZ
Typ 62 B4A 01 AA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 496 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Made in: Germany
7.35 kW


11.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to

the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification	Y67IS453IZ	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Right front Right rear	14.5 cm 18.0 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left front	L 22.25 cm W 21.8 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left rear	L 22.25 cm W 21.8 cm

Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	184.4 Wh/kg
	Left rear	184.4 Wh/kg
	Right front	181.7 Wh/kg
	Right rear	174.5 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		181.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.

12.2 Energy saving


You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.


- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

12.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	74
2. OHUTUSJUHISED.....	76
3. PAIGALDAMINE.....	79
4. TOOTE KIRJELDUS.....	81
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	82
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	83
7. LISAFUNKTSIOONID.....	88
8. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	90
9. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	93
10. TÕRKEOTSING.....	94
11. TEHNILISED ANDMED.....	96
12. ENERGIATÕHUSUS.....	97
13. JÄÄTMEKÄITLUS.....	97

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 väärast 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, sensoorsete 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.
- Suuts 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 (isegi 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 aurupuhastit.
- 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 õhupuhasti 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 elektridrahtmed 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 toitepistiku 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: kaitseüliliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesas eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kui ekraanile ilmub E3 kood, ühendage pliit 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 kuumale 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 auru. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aaurid 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 kuumale pannile katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjades keedunõudes 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 täpsemad 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 pliidid

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!

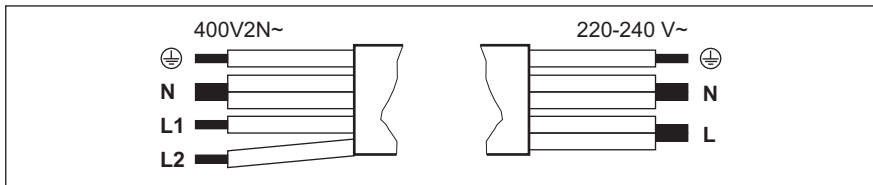
Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

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



Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~

5x1,5 mm² või 4x2,5 mm²

⊕	Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine
L1	Must
L2	Pruun

Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² või 3x4 mm²

⊕	Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine
L	Must ja pruun

3.4 Tihendi kinnitamine - sisseehitatud paigaldus

1. Puhastage tööpinna valtsid (täisnurksed astmed).
2. Lõigake olemasolev 3x10 mm tihendiriba 4 ribaks. Ribad peavad olema sama pikkusega kui valtsid.
3. Lõigake ribade otsad 45° nurga all. Need peaksid mahtuma täpselt valtside nurkadesse.
4. Kinnitage ribad valtsidele. Ärge venitage tihendiribasid. Ühendamisel ärge seadke tihendiribade otsi teineteise peale.

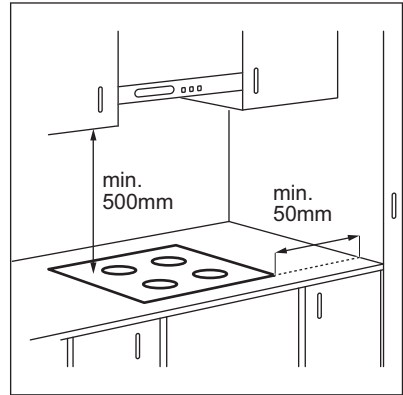
Kui olete pliidiplaadi kohale asetanud, tihendage klaaskeraamilise plaadi ja tööpinna vahele jääv pilu silikooniga. Veenduge, et silikoon ei satuks klaaskeraamika alla.

3.5 Tihendi kinnitamine – paigaldamine tööpinnale

1. Puhastage tööpind väljalõigatud ala ümber.
2. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev 2x6 mm tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge seda venitage. Veenduge, et tihendusriba otsad asetsevad pliidi ühe külje keskel.
3. Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust.
4. Ühendage tihendiriba otsad.

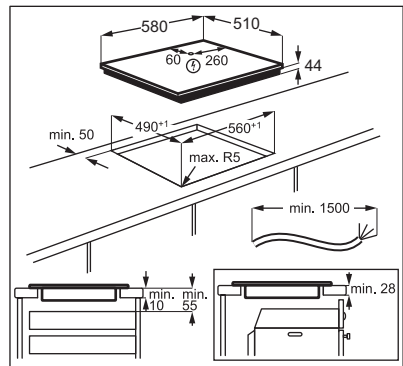
3.6 Monteerimine

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

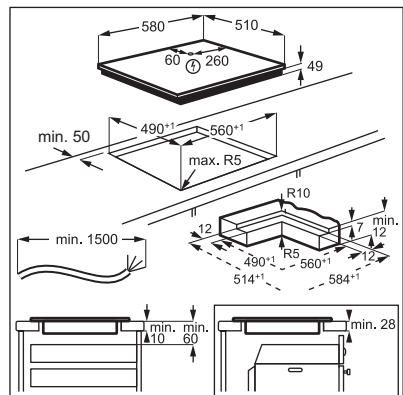


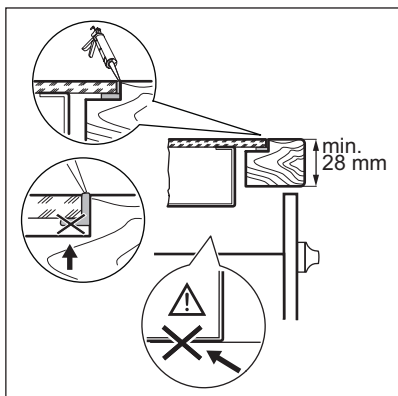
Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni tõttu soojaks minna.

PAIGALDAMINE TÖÖPINNALE



INTEGREERITUD PAIGALDAMINE





Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada Electroluxi induktsioonpliiti – töölauda 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

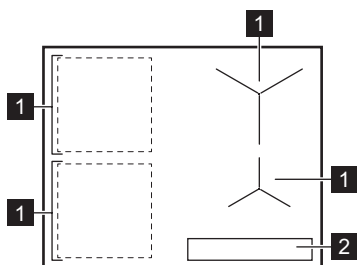
Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada Electroluxi induktsioonpliiti tasapinnaliselt", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

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

How to install your Electrolux induction hob flush installation

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus

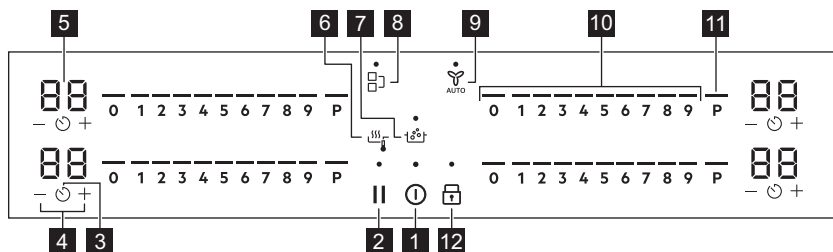


- 1** Induktsioonkeeduväli
- 2** Juhtpaneel















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

4.2 Juhtpaneeli paigutus

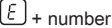



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.


Kriimustusvastasel klaaspinnal on ainulaadne viimistlustekstuur, mis võib muuta kasutajaliidese sümbolite ja elementide kuvamist erinevates valgustingimustes.

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*Hood	Funktsiooni käsitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks.
10 	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.
11 	PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.
12 	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.

4.3 Ekraani indikaatorid

Indikaator	Kirjeldus
	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.

- P73 – 7350 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

ETTEVAATUST!


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

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.



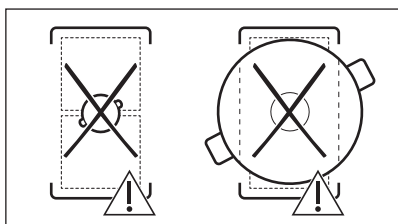
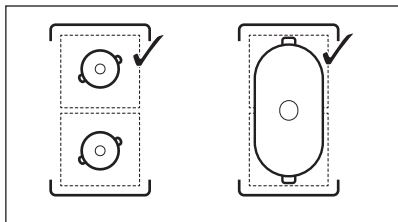
Optimaalseks soojusülekaneks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon"). Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivaid keedunõusid. Lisateavet erinevate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



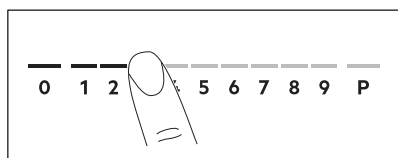
Kriimustuskindlal klaaspinnal on ainulaadne viimistlustektuur, mis suurendab kriimustuskindlust. Hõõrdumine kööginõude ja klaaspinna vahel võib tekitada müra.

Bridge funktsiooni abil saate toituda 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 induktiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktioonkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktioonkeeduala 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 keeduväli ühe toiduvalmistusseansi ajal töötama peab.

Kõigepealt valige keeduvälja kuumutustase 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. Kuumutustasemeks 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.
- Esmlt 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.

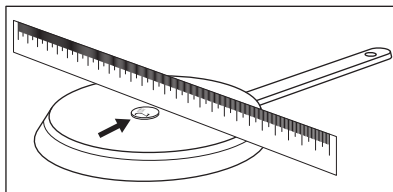
Vihjed ja näpunäited:

- 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.

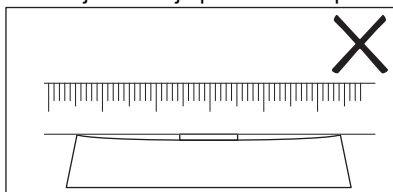
Sobivad pannid SenseFry funktsiooni jaoks

Kasutage ainult sileda põhjaga panne. Kontrollimaks, kas pann on õige:

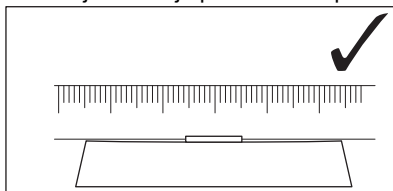
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pane panni põhjale joonlaud.
3. Proovige panna joonlaua ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurosendine münt (või mis tahes sarnase paksusega münt, umbes 1,7 mm).



a. Pann on vale, kui saate münti joonlaua ja panni vahele panna.






b. Pann on õige, kui te ei saa münti joonlaua 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 käivitu. See funktsioon ei tööta mittenaakkuva pealispinna kooiginõudega.

ETTEVAATUST!

Ärge kasutage funktsiooni tühjades 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.

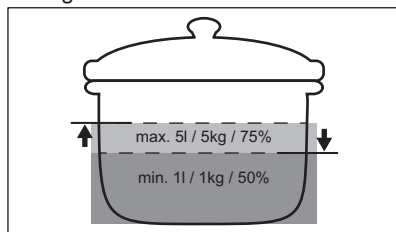
Kui aktiveerite Paus või eemaldate poti, lülitub funktsioon välja.

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/riikete ajalugu	Hiljutiste häirete/riikete loend.

Kasutajasätete sisestamiseks: vajutage ja hoidke 3 sekundit nuppu ①. 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

Helisignaaliid saate aktiveerida/deaktiveerida, valides Menu > User settings (Menüü > Kasutaja seaded).



Vaadake „Menüü struktuur“.

Kui helisignaaliid 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 kuumutustaset 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 muutma; Mõne aja pärast lülitib pliit välja.

Seos kuumutustaseme ja aja vahel, mille järel seade välja lülitub:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
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 SenseBoll® töötamise ajal.


See funktsioon ühendab kaks vasakpoolset keeduvälja ja need töötavad ühe keeduväljana.

Määrake esmalt ühe vasakpoolse keeduvälja kuumutusaste.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage .

Kuumutusastme 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. Ventilatori kiirus määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliidil oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel. Ventilatorit 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 ventilatori kiirust.

Automaatrežiimid





	Auto- maatne tuli	Keemi- ne ¹⁾	Praadimi- ne ²⁾
H0	Väljas	Väljas	Väljas
H1	Sees	Väljas	Väljas
H2 ³⁾	Sees	Ventilatori kiirus 1	Ventilatori kiirus 1
H3	Sees	Väljas	Ventilatori kiirus 1
H4	Sees	Ventilatori kiirus 1	Ventilatori kiirus 1
H5	Sees	Ventilatori kiirus 1	Ventilatori kiirus 2
H6	Sees	Ventilatori kiirus 2	Ventilatori kiirus 3

¹⁾ Pliit tuvastab keemise ja aktiveerib ventilatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

²⁾ Pliit tuvastab praadimise ja aktiveerib ventilatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

³⁾ See režiim aktiveerib ventilatori ja valgustuse ega sõltu temperatuurist.

Automaatrežiimi muutmine

1. Lülitage pliiit 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 taimerit 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 vajutage 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 vajutage nuppu .



Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliiit 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 pliidi kontrollile, 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 mõõtmehid vt jaotisest „Tehnilised andmed“ > „Keeduväljade tehnilised näitajad“. Pange nõu valitud keeduvälja keskele.
- Keeduvälja tõhusus sõltub kööginõu läbimõõdust. Optimaalseks soojusülekaneks 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 toiduvalmistustulemuste 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 Müra 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 keeduvälja 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.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
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, kotletid, 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, frittige 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.

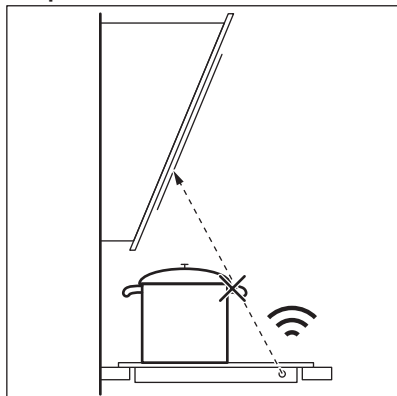
Toit		SenseFry tase
Munad	Omlett, praemuna	Madal
	Munapuder	Poolküps
Kala	Kalafilee, kalapulgad, mereannid	Poolküps
Liha	Hamburger, lihapallid, kotlet, kanafilee, kalkunifilee, eskalopp, filee, steik (poolküps / täisküps), praevorstid	Poolküps
	Steik (väheküps), hakkliha	Kõrge
Köögiviljad	Praetud kartulid (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 leiata meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga Electroluxi õhupuhastitel peab olema sümbol



9. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Nii igapäevaseks klaaspinna puhastamiseks, kui ka paigaldusjärgseks puhastamiseks ja liimijääkide eemaldamiseks kasutage ainult kergelt abrasiivset puhastusvahendit ja kriimustusvastast õrna käsna. Olenevalt määrumisastmest puhastage klaasipinda väikeste ringjate liigutuste ja mõõduka survega. Pühkige klaasipind mikrokiudlapiga kuivaks.

HOIATUS!

Ärge kasutage klassikalist kollast ja rohelist käsna, kuna selle kõval kihil olevad alumiiniumosakesed võivad klaasi kahjustada ja muuta selle värvi.



Soovitatust erinevate puhastusvahendite kasutamine ei ole tõhus ja võib klaasipinda kahjustada või muuta selle värvi.

- Kasutage alati klaaspinna pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapäraselt puhastusprotseduuri.

HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

9.2 Pliidi klaaspinna 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 klaaspinna ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti kergelt abrasiivse puhastusvahendiga ja kriimustusvastase õrna käsnaga (vt Üldteave). Pärast puhastamist kuivatage pliiti mikrokiudlapiga.
- **Püsivad jäljed ja plekid:** rakendage mõõdukalt survet ja hõõruge pinda kriimustusvastase õrna käsnaga (vt Üldteave) ja kergelt abrasiivse puhastusvahendiga, kuni plekid pole enam nähtavad.









10. TÕRKEOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaat ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat 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 kuumustet valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumustete 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 pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Ühe keeduvälja maksimaalset soojusastet ei saa valida.	Teised keeduväljad tarbivad maksimaalset saadaolevat võimsust. Teie pliidiplaat töötab õigesti.	Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust. Vt jaotist "Toitehaldus".
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale ①.	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
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 õhupuhasstit kätsi.
Juhtpaneeli on kuum puudutada.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtpaneelile liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli andurialasid, 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 "Vihjeid 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 soojusülekandekaks 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 "Vihjeid 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 "Vihjeid 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 jääkkuumust või need on veel kasutusel.	Lõpetage oma eelmised toiduvalmistused ja valige ilma jääkkuumusega 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 tasuta ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

11. TEHNILISED ANDMED

11.1 Andmesilt

Mudel: Y67IS453IZ:
Tüüp 62 B4A 01 AA
Induktsioon 7.35 kW
Seerianr
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 599 496 01
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	Y67IS453IZ	
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

Alljärgnevat soovitud 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 energia- tarbega 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 kohalikku ringluspunkti või

pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	99
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	101
3. ASENNUS.....	103
4. TUOTTEEN KUVAUS.....	106
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	107
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	108
7. LISÄTOIMINNOT.....	113
8. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	115
9. HUOLTO JA PUHDISTUS.....	118
10. VIANMÄÄRITYS.....	119
11. TEKNISET TIEDOT.....	122
12. ENERGIAEHOJKUUS.....	122
13. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	123

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Savu on merkki ylikuumentumisesta. Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.

- **HUOMIO:** Kypsennystoimintoa on valvottava (koskee myös automaattisia kypsennystoimintoja). Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- **VAROITUS:** Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.

- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojaesineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivistäaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.

- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimekset.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
 - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
 - Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaatikon säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohtojen vaihtamiseksi.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiakun leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Jos näytölle ilmestyy E3-koodi, kytke keittotaso välittömästi irti sähköverkosta ja tarkista, että sähköliitäntä ja verkkojännite ovat oikeat.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina ”off”-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30

cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.

- Kun laitat ruokaa kuumaan öljyyn, se voi roiskua.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttävien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä pidä kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä palovammojen välttämiseksi.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiillä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita,

voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Puhdista laite ja kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä, ellei toisin ohjeisteta.

2.5 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamppuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

2.6 Hävittäminen

VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. ASENNUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Virtajohto

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C:n lämpötilan.: Yksittäisen kaapelin halkaisijan on oltava mahdollisimman pieni alla olevan taulukon mukaisesti. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

⚠ VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

⚠ HUOMIO!

Pistokeliitännät eivät ole sallittuja.

⚠ HUOMIO!

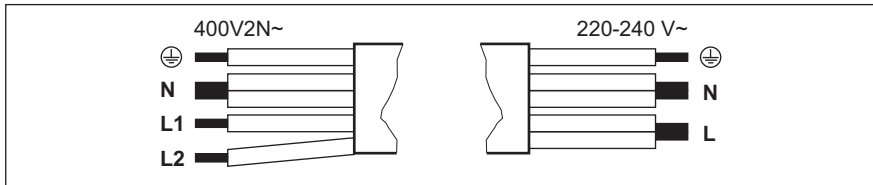
Johtimen päitä ei saa porata tai hitsata. Se on kiellettyä.

⚠ HUOMIO!

Kaapelia ei saa liittää, jos sen päässä ei ole holkkia.

Yksivaiheinen liitäntä

1. Irrota kaapeli ja holkki mustasta ja ruskeasta johtimesta.
2. Irrota osa eristeestä ruskean ja mustan johdon päästä.
3. Liitä mustan ja ruskean johdon päät.
4. Kiinnitä uusi johtimen holkki jaetun johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).



Kaksivaiheinen liitäntä: 400 V2N~		Yksivaiheinen liitäntä: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² tai 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² tai 3 x 4 mm ²	
⊕	Vihreä/keltainen	⊕	Vihreä/keltainen
N	Sininen ja sininen	N	Sininen ja sininen
L1	Musta	L	Musta ja ruskea
L2	Ruskea		

3.4 Tiivisteen kiinnittäminen - integroitu asennus

1. Puhdista työtason huulokset.
2. Leikkaa mukana toimitettu 3x10 mm tiivistenauha neljäksi raidaksi. Raitojen on oltava samanpituiset kuin huulokset.

3. Leikkaa raidan päät kulmaan 45°. Niiden pitäisi sopia tarkasti huulosten kulmiin.
4. Kiinnitä raidat huulloksiin. Älä venytä nauhoja. Älä taita nauhojen päitä päällekkäin.

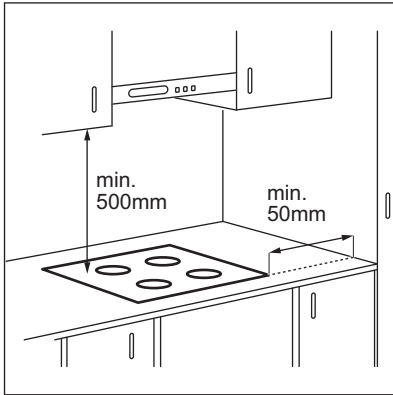
Tiivistä keraamisen pinnan ja työtason väliin jäänyt rako keittotason asentamisen jälkeen silikonilla. Varmista, ettei silikonilla pääse keraamisen lasipinnan alle.

3.5 Tiivisteen kiinnittäminen - asennus tason päälle

1. Puhdista työtaso leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä mukana toimitettu 2x6 mm tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen kehysten ulkoreunaa pitkin. Älä venytä tiivistettä. Varmista, että tiivistenauhan päät sijaitsevat keittotason yhden sivun keskellä.
3. Lisää pituuteen joitakin millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhaa.
4. Liitä tiivistenauhan päät yhteen.

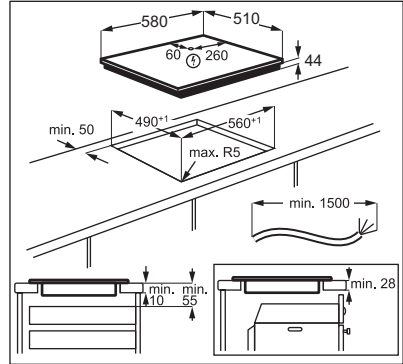
3.6 Kokaminen

Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimmäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.

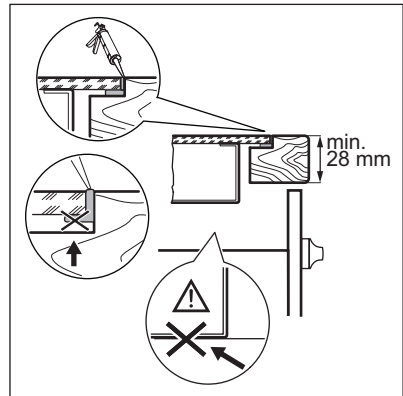
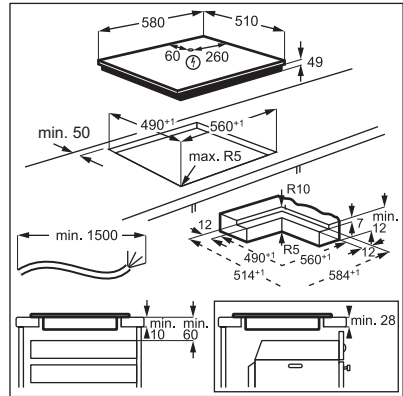


Jos laite on asennettu vetolaatikon yläpuolelle, vetolaatikon sisältö voi lämmentä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.

ASENNUS TASON PÄÄLLE



INTEGROITU ASENNUS



Etsi video-opastus "Electrolux-induktiokaitotason asentaminen -

Työtasoasennus” kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.



How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



Etsi video-opastus ”Electrolux-induktiokaittotasen asentaminen – Asennus

pinnan tasoon upottaen” kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.

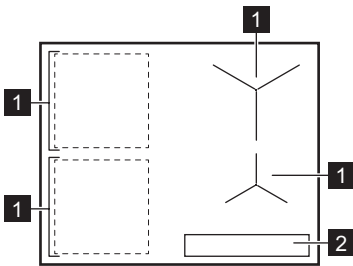


How to install your Electrolux induction hob flush installation



4. TUOTTEEN KUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely

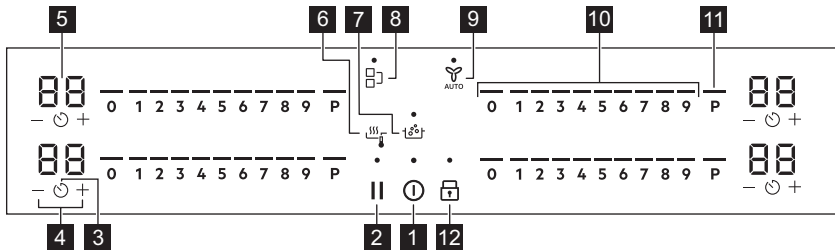


- 1 Induktiokaittoalue
- 2 Käyttöpaneeli















Katso tarkempaa tietoa keittoalueiden koosta osiosta ”Tekniset tiedot”.

4.2 Ohjauspaneelin asettelu





Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

Naarmuuntumattomassa lasipinnassa on ainutlaatuinen viimeistelyrakenne, joka voi vaikuttaa siihen, miten käyttöliittymän symbolit ja elementit näkyvät erilaisissa valaistusolosuhteissa.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1 	Päällä / Pois päältä	Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2 	Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
3 	Ajastin	Toiminnon asettaminen.
4 	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
5 	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
6 	SenseFry	SenseFry. Erilaisten ruokalajien paistaminen tehotasojen automaattisella säädöllä.
7 	SenseBoil®	SenseBoil®. Veden lämpötilan automaattiseen säätämiseen, jotta vesi ei ala kiehumään saavutettuaan kiehumispisteen.
8 	Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
9 	Hob²Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
10 	Ohjauspalkki	Tehotason säätäminen.
11 	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
12 	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.

4.3 Näytön merkkivalot

Merkkivalo	Kuvaus
 + numero	Laitteessa on toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin): jatka kypsennystä / lämpimänä pito / jälkilämpö.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ






VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Tehonrajoitus

Tehonrajoitus määrittää, kuinka paljon tehoa keittotaso käyttää yhteensä, talon asennussulakkeiden sallimissa rajoissa. Keittotaso on oletusarvoisesti asetettu suurimmalle mahdolliselle tehotasolle.

Tehotaso voidaan laskea ja nostaa seuraavasti:

- Siirry valikkoon: paina painiketta  3 sekunnin ajan. Paina, ja pidä painettuna .
- Paina  etuosan ajastimesta, kunnes  tulee näkyviin.
- Aseta tehotaso painamalla ajastimen painiketta .

4. Paina ① poistuaksesi.

Tehotasot

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

HUOMIO!

Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin.

- 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

HUOMIO!

Jos tehotaso on 2 000 W tai alle, ohjelmia SenseBoil® / SenseFry ei voi kytkeä toimintaan.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Kytkeä toimintaan ja pois toiminnasta

Paina ① ja pidä se painettuna kytkeäksesi keittotason toimintaan ja pois toiminnasta.

6.2 Keittoastian havaitseminen

Tällä ominaisuudella ilmoitetaan keittotasolla olevasta keittoastiasta ja kytketään keittoalueet pois käytöstä, jos kypsennyksen aikana ei havaita keittoastiaa.

Jos keittoalueelle asetetaan keittoastia ennen tehoasetuksen valintaa, säätöpalkin painikkeen 0 yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.

Jos käyttöön kytketyltä keittoalueelta poistetaan keittoastia ja se asetetaan sivuun tilapäisesti, vastaavan säätöpalkin yläpuolella olevat merkkivalot alkavat vilkkua. Jos päälle kytkettyneelle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa 120 sekunnin kuluessa, keittoalue kytketty automaattisesti pois käytöstä.

Jos haluat jatkaa kypsennystä, aseta keittoastia takaisin keittoalueille ennen ilmoitettua aikakatkaisua.

6.3 Keittoalueiden käyttäminen

Aseta keittoastia valitun alueen keskelle. Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

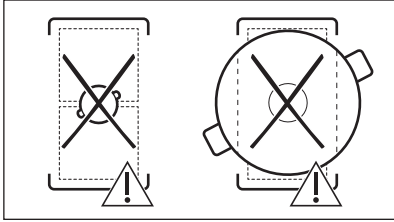
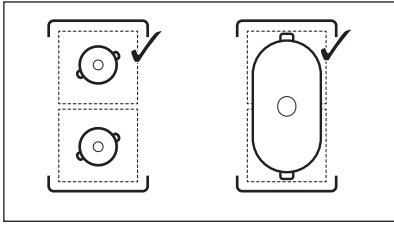
i

Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset"). Varmista, että keittoastia sopii induktiokeittotasoihin. Katso lisätietoa keittoastioiden tyypeistä osiosta "Neuvoja ja vinkkejä".

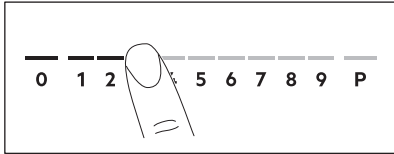
i

Naarmuuntumaton lasipinta on ainutlaatuinen viimeistelyrakenne, joka tekee pannusta mahdollisimman naarmuuntumattoman. Keittoastian ja lasipinnan välinen kitka voi aiheuttaa ääniä.

Voit käyttää suuria keittoastioita asettamalla ne kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti toiminnon Bridge avulla. Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta. Jos keittoastia sijaitsee keskiosien välillä, Bridge -toiminto ei kytkedy toimintaan.



6.4 Tehoasetus



1. Paina haluamaasi tehoasetusta säätöpalkissa. Säätöpalkin yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät valittuun tehotasoon asti.
2. Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0.

6.5 PowerBoost

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan keittoalueeseen: kosketa **P**.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.6 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

! VAROITUS!

Jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara on olemassa niin kauan kuin merkkivalo on näkyvässä.

Induktiokeittoalueet tuottavat kypsennykseen tarvittavan lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka kuumenee keittoastian lämmöllä.

Merkkivalot syttyy, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason:

- jatka kypsennystä,
- lämpimänä pito,
- jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.7 Ajastinvalinnat

Ajanlaskuajastin



Valitse tämä toiminto keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta valitun keittoalueen tehotaso ja sitten toiminto.

1. Paina . 00 ilmestyy ajastinnäytölle.
2. Paina painiketta tai ajan asettamiseksi (00–99 minuuttia).
3. Käynnistä ajastin painamalla tai odota kolmen sekunnin ajan. Ajastimen ajanlaskenta käynnistyy.

Ajan muuttaminen: valitse keittoalue painikkeella ja paina tai .




Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

valitse keittoalue painikkeella  ja paina . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.



Ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki ja 00 vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta. Vaimenna äänimerkki ja lopeta vilkkuminen painamalla mitä tahansa symbolia.

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Lämpöasetus näyttää arvoa 00.

1. Paina .
2. Aseta kellonaika  tai  painikkeella. Ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki ja 00 vilkkuu. Vaimenna äänimerkki ja lopeta vilkkuminen painamalla mitä tahansa symbolia.

Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

paina  ja . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.

6.8 Tehonhallinta

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjailee kuumennusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan (katso tyyppikilpi), keittoalueiden teho vähenee automaattisesti.
- Ensimmäiseksi valitun keittoalueen kuumennusasetus on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jaetaan muiden keittoalueiden kesken valintajärjestyksessä.
- Jos keittoalueen tehoa on alennettu, käyttöpaneeli vilkkuu ja siinä näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset.
- Odota, kunnes näyttö lakkaa vilkkumasta tai pienennä viimeksi valitun keittoalueen tehotasoa. Keittoalueet jatkavat toimintaansa alennetulla kuumennusasetuksella. Muuta keittoalueiden lämpöasetuksia tarvittaessa käsin.

6.9 SenseFry


Tämän toiminnon avulla voit asettaa sopivan tehotason ruoan paistamiseksi. Keittotaso säilyttää lämpötilan koko kypsennyksen ajan. Voit valita yhden kolmesta SenseFry-tasosta: alhainen (2), keskitaso (5), korkea (8). Kun tehotaso on asetettu, manuaalinen lämpötilan säätö ei ole tarpeen.


HUOMIO!


Käytä ainoastaan kylmiä keittoastioita. Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta öljytön/rasvaton pannu vasemmalle puolelle kylmälle keittoalueelle. Voit käyttää yhtä keittoaluetta tai yhdistää molemmat alueet toiminnolla Bridge.

Jos asetat yhden keittoastian vain yhdelle keittoalueelle, toiminto käynnistyy automaattisesti.

2. Kytke keittotaso toimintaan koskettamalla -painiketta.

3. Kytke toiminto päälle koskettamalla . Kuvakkeen yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Tehotasoksi on asetettu oletusarvoisesti 2.

4. Valitse paistotaso painamalla toistuvasti painiketta .

Valitun tason yläpuolelle ilmestyy vilkkuva merkkivalo keittoalueille, joissa toimintoa on sillä hetkellä mahdollista käyttää.

5. Kosketa mitä tahansa valitun keittoalueen liukusäädintä.

Voit säätää SenseFry-tasoa painamalla jotakin vastaavaa tehotasoa alla olevan taulukon mukaisesti.

SenseFry-tehotaso	Tehotason asetukset
Matala taso	2
Keskitaso	5
Korkea	8

Toiminto käynnistyy.


Kun toiminto käynnistyy, liukusäätimen yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät ja animaatio käynnistyy.



Jos keittoastiaa ei aseteta keittoalueelle viiden sekunnin kuluessa, toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

6. Aseta ajastintoinninto tarvittaessa.

Kun pannu saavuttaa vaaditun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit nyt asettaa öljyn ja ruoan pannulle.

Voit pysäyttää toiminnon painamalla ohjauispalkin painiketta 0 tai painamalla .

Jos asetat toiminnon Ajanlaskuajastin jollekin keittoalueelle ja asetettu aika loppuu ennen vaaditun lämpötilan saavuttamista, toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

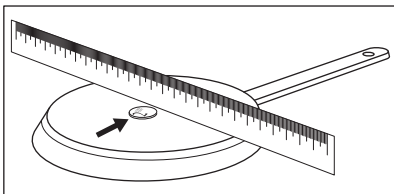
Neuvoja ja vinkkejä:

- Oletustehotasoa voidaan muuttaa tarvittaessa.
- Käytä paksuja ruoka-aineita tai raakoja perunoita kypsennettäessä kantta ensimmäisten 10 minuutin aikana.
- Raskaiden ja/tai suurten pannujen kuumentuminen voi kestää kauemmin.
- Käytä monikerroksisia pannuja alhaisilla tehotasoilla keittoastian ylikuumenemisen ja vaurioitumisen välttämiseksi.
- Älä käytä ohuita emaloituja keittoastioita. Ne voivat kuumentua liikaa ja vaurioitua.

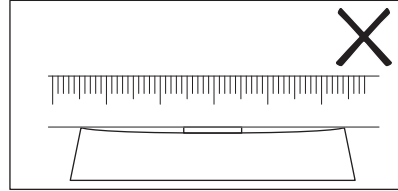
Toimintoon SenseFry soveltuvat pannut

Käytä ainoastaan tasapohjaisia pannuja. Keittoastian sopivuuden voi tarkistaa seuraavasti:

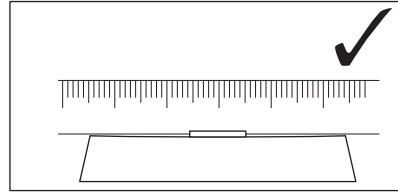
1. Aseta pannu ylösalaisin.
2. Aseta viivoitin pannun alle.
3. Yritä asettaa 1, 2 tai 5 euron kolikko (tai mikä tahansa kolikko, jonka paksuus on n. 1,7 mm) viivaimen ja pannun pohjan väliin.



- a. Pannun pohja on epätasainen, jos kolikko sopii viivaimen ja pannun väliin.






- b. Pannun pohja on tasainen, jos kolikko ei sovi viivaimen ja pannun väliin.



6.10 SenseBoil®

Toiminto säättää veden lämpötilan automaattisesti, jotta vesi ei ala kiehua saavutettuaan kiehumispisteen.





Jos keittoalueella on hyödynnettävää jälkilämpöä ( /  / ), äänimerkki kuuluu eikä toiminto käynnisty. Toiminto ei ole käytettävissä tarttumattomien keittoastioiden kanssa.

HUOMIO!

Älä käytä toimintoa tyhjän keittoastian kanssa.
Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta 1–5 l kylmää vettä sisältävät keittoastiat käytettävissä oleville keittoalueille, joilla haluat käynnistää toiminnon.

Jos asetat yhden keittoastian vain yhdelle keittoalueelle, toiminto käynnistyy automaattisesti.

2. Kytke keittotasoa toimintaan koskettamalla -painiketta.
3. Kytke toiminto päälle koskettamalla .

Kuvakkeen P yläpuolelle ilmestyy vilkkuva merkkivalo keittoalueille, joissa toimintoa on sillä hetkellä mahdollista käyttää.

4. Kosketa mitä tahansa valitun keittoalueen liikusäädintä.

Toiminto käynnistyy.

Kun toiminto käynnistyy, liikusäätimen yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät ja animaatio käynnistyy.



Jos keittoastiaa ei aseteta keittoalueelle viiden sekunnin kuluessa, toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto saavuttaa kiehumispisteen, keittotasosta kuuluu äänimerkki ja tehoasetus muuttuu automaattisesti oletushaudutustasoksi.

Voit kytkeä toiminnon pois päältä ennen kiehumispisteen saavuttamista koskettamalla painiketta tai valitsemalla 0.

Kytke toiminto pois päältä kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen koskettamalla liikusäädintä ja säätämällä tehotasoa manuaalisesti.

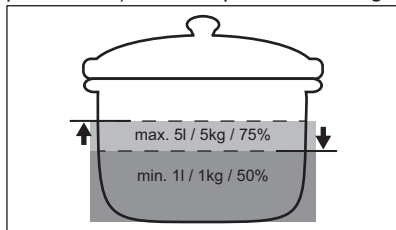
Jos kytket toiminnon Tauko pois päältä tai poistat pannun levyltä, toiminto kytkeytyy pois päältä.

Jos asetat toiminnon Ajanlaskuajastin jollekin keittoalueelle ja asetettu aika loppuu ennen kiehumispisteen saavuttamista, toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Neuvoja ja vinkkejä:

- Toiminto sopii parhaiten veden ja perunoiden keittämiseen.
- Toiminto ei välttämättä toimi kunnolla veden keittämiseen tarkoitettu pannujen mutteripannujen kanssa.
- Täytä keittoastiasta puolet tai kolme neljänestä kylmällä vesijohtovedellä ja jätä 4 cm keittoastian reunasta tyhjäksi. Käytä vähintään 1 l ja enintään 5 l vettä. Varmista, että veden (tai veden ja

perunoiden) kokonaispaino on 1–5 kg.



- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi voit keittää vain kokonaisia ja kuorimattomia keskikokoisia perunoita. Keittoastiaa ei saa täyttää liian tiiviisti perunoilla.
- Vältä kuumennusvaiheen aikana muiden keittoastioiden tehokasta sekoittamista ja rinnakkaisten kypsennystoimintojen (kuten paistamisen tai keittämisen) suorittamista muilla keittoalueilla.
- Vältä ulkoisten värähtelyjen tuottamista (esim. käyttämällä tehosekoitinta tai matkapuhelimen asettamista keittotason viereen) toiminnon ollessa käynnissä.
- Ruokalajin ja keittoastian tyyppin mukaan voit säätää tehotason asetusta kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen.
- Lisää suolaa, kun kiehumispiste on saavutettu.
- Säästä energiaa käyttämällä kantta.

6.11 Valikkorakenne

Taulukossa on esitetty valikon perusrakenne.

Käyttäjäasetukset

Merkki	Asetus	Mahdolliset lisätoiminnot
b	Ääni	Päällä / Pois päältä (–)
P	Tehonrajoitus	15 - 73
H	AUTO-tila	0 - 6
E	Hälytys-/virhehisto- ria	Viimeisimpien häly- tysten/virheiden luet- telo.

Käyttäjäasetuksiin siirtyminen: paina 3 sekunnin ajan. Paina sen jälkeen . Asetukset näkyvät vasemmanpuoleisten keittoalueiden ajastimessa.

Valikossa liikkuminen: valikossa on asetuksen symboli ja arvo. Symboli ilmestyy

taimmaiseen ajastimeen, ja arvo ilmestyy etummaiseen ajastimeen. Asetuksien välillä voi siirtyä painamalla etummaisen ajastimen painiketta . Asetuksen arvoa voi muuttaa painamalla etummaisen ajastimen painiketta \pm tai $-$.

Valikosta poistutaan painamalla .

OffSound Control

Voit ottaa äänet käyttöön tai poistaa ne käytöstä menemällä kohtaan Valikko > Käyttäjäasetukset.



Katso lisätietoja kohdasta "Valikkorakenne".

Kun äänet eivät ole käytössä, äänen voi silti vielä kuulla, kun:

- kosketat painiketta ,
- ajastimen ajanlasku päättyy,
- passiivista symbolia painettaessa.

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:

- kaikki keittoalueet kytketään pois toiminnasta,
- keittotason käyttöönoton jälkeen ei aseteta mitään tehoasetusta tai puhaltimen nopeutta,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut tai sen päälle on asetettu jotain (pannu, liina jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Poista käyttöpaneelia peittävä esine tai puhdistapaneeli.
- laite kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin). Anna keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.
- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua keittotaso kytkeytyy pois käytöstä.

Tehoasetuksen ja laitteen käytöstä pois kytketymiseen kuluva ajan välinen suhde:

Tehoasetus	Keittotaso kytkeytyy pois päältä, kun on kulunut
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia

Tehoasetus	Keittotaso kytkeytyy pois päältä, kun on kulunut
6 - 9	1,5 tuntia



Kun valitset SenseFry-asetuksen, keittotaso sammuu 1,5 tunnin kuluttua.

7.2 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Symboleja ja voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa. Kaikki muut käyttöpaneelien symbolit ovat lukittuja.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

1. Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

Tehotaso laskee arvoon 1.

2. Kytke toiminto pois päältä painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

7.3 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason.

Määritä ensin lämpöasetus.

Kytke toiminto päälle painamalla painiketta



Kytke toiminto pois päältä painamalla uudelleen



Toiminto kytkeytyy pois käytöstä, kun keittotaso kytketään pois käytöstä.

7.4 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason.

Toiminnon voi aktivoida seuraavasti: paina

①. Älä aseta mitään lämpöasetusta. Paina painiketta kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo ilmestyy näkyviin. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella ①.



Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä. Painikkeen yläpuolella oleva merkkivalo on päällä.

Toiminnon voi poistaa käytöstä

seuraavasti: paina ①. Älä aseta mitään lämpöasetusta. Paina painiketta kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo katoaa näkyvistä. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella ①.

Kypsentäminen, kun toiminto on

käytössä: paina ①, paina sitten kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo katoaa näkyvistä. Keittotasoa voi käyttää. Kun keittotason käytöstä painikkeella ①, toiminto toimii jälleen.

7.5 Bridge



Tämä toiminto on toiminnassa, kun keittoastia peittää kahden alueen keskikohdat. Lisätietoja ruoanlaittovälineiden oikeasta sijoittamisesta on kohdassa "Keittoalueiden käyttö". Toiminto ei ole käytössä SenseBoil® ollessa toiminnassa.

Tämä toiminto yhdistää kaksi vasemman puolen keittovyöhykettä, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä.

Aseta ensin yhden vasemmalla olevan keittovyöhykkeen tehotaso.

Toiminnon aktivoiminen: kosketa . Aseta tai muuta tehoasetusta koskettamalla jotain ohjausanturia.

Kytke toiminto pois päältä näin: kosketa . Keittovyöhykkeet toimivat itsenäisesti.

7.6 Hob²Hood

Kyseessä on kehittynyt automaattinen toiminto, joka yhdistää keittotason liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Voit käyttää puhallinta myös keittotasosta manuaalisesti.



Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on alun perin päällä. Jos se kytketään pois päältä, kytke se päälle ennen toiminnon käyttöä. Lisätietoja on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Toiminnon automaattinen käyttö

Toiminnon käyttämiseksi automaattisesti aseta automaattitilaksi H1 – H6. Keittotaso on alun perin asetettu arvoon H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käytettäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

Automaattitilat





	Auto- maatti- nen valo	Kiehutta- minen ¹⁾	Rasvassa paistami- nen ²⁾
H0	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
H1	Päälle	Pois päältä	Pois päältä
H2 ³⁾	Päälle	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H3	Päälle	Pois päältä	Puhallinno- peus 1
H4	Päälle	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H5	Päälle	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 2
H6	Päälle	Puhallinno- peus 2	Puhallinno- peus 3

1) Keittotaso tunnistaa kiehumisen ja aktivoi puhaltimen nopeuden automaattisen toimintatilan mukaisesti.

2) Keittotaso tunnistaa rasvassa paistamisen ja säättää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

3) Tämä tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilasta riippuvainen.

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke keittotaso pois päältä.
2. Paina  3 sekuntia. Näyttö kytketty päälle ja sammuu.
3. Paina  3 sekuntia.
4. Paina  muutaman kerran, kunnes H syttyy.
5. Painamalla ajastimen painiketta  voit valita automaattitilan.




Käyttääksesi liesituuletinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.




Kun olet lopettanut ruoanlaiton ja kytkenyt keittotason pois päältä, liesituuletin saattaa toimia vielä jonkin aikaa. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee liesituulettimen pois päältä automaattisesti, eikä sitä voi käynnistää seuraavan 30 sekunnin aikana.

Liesituulettimen nopeuden säätäminen manuaalisesti

Voit käyttää tätä toimintoa myös käsin

ohjattuna. Tällöin on painettava painiketta  keittotason ollessa päällä. Tämä kytkee toiminnon automaattitilan pois päältä ja mahdollistaa puhaltimen nopeuden

käsisäädön. Painiketta  painaessa lisäät puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun

saavutat tehotason ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytketty pois päältä. Käynnistä puhallin uudelleen päälle

nopeudella 1 painamalla painiketta .



Voit kytkeä toiminnon automaattitilan päälle kytkemällä keittotason pois päältä ja uudelleen päälle.

Valon kytkeminen päälle

Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta tällöin automaattitilaksi H1 – H6.



Liesituulettimen valo kytketty pois päältä 2 minuuttia sen jälkeen kun keittotaso on kytketty pois päältä.

8. NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokaitotasoilla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian on oltava mahdollisimman paksu ja tasainen, jotta keittoalueet eivät kuumene liikaa ja toimivat mahdollisimman hyvin.
- Käytä SenseFry-toimintoa varten ainoastaan pannuja, joissa on tasainen pohja.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Varo liu'uttamasta tai hieromasta keittoastiaa lasin reunoihin ja kulmiin, sillä lasipinta voi lohjeta tai vaurioittaa lasipintaa.

Keittoastioiden materiaali

- **soveltuvat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).
- **ei sovellu:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokaitotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti vetää keittoastian pohjaa puoleensa.

Keittoastian mitat

- Induktiokaitotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat kohdasta "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset". Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset").
 - Keittoastia, jonka halkaisija on asianmukaisen keittoalueen kokoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta, minkä takia se lämpenee hitaammin.
 - Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan "Keittoalueiden tekniset

tiedot" -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.



Katso kohta "Tekniset tiedot".

8.2 Äänet käytön aikana



Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä. Keittoastioihin liittyvät äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalista ja tehotasosta riippuen.

Keittoastioihin liittyvät äänet:

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- viheltävä ääni: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.

Keittotasoon liittyvät äänet:

- napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- sihinää, kuplimesta: tuuletin toimii.
- rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

8.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi kypsennysalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan ero määräytyy tehotason ja kypsennystoiminnon pituuden mukaan.

8.4 Yksinkertaistettu kypsennysopas

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuusuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytö -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmitäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munnit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uoppopaistetut ranskalaiset.		
P	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkettyyn päälle.		

8.5 Neuvoja ja vinkkejä SenseFry-toimintoa varten

Taulukon tiedot sisältävät esimerkkejä kunkin SenseFry-tason ruoka-aineista. Kypsennettävien ruokien määrä, paksuus, laatu ja lämpötila (esim. pakasteet) vaikuttavat valittavan SenseFry-asetuksen

arvoon. Valitse tehotosa ruoan tyyppin, ruoanlaittoasetuksiesi ja käyttämiesi keittoastioiden mukaan.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Ruoka	SenseFry-taso
Kananmunat	Matala taso
Munakas, paistetut munat	Keskitaso
Munakokkeli	

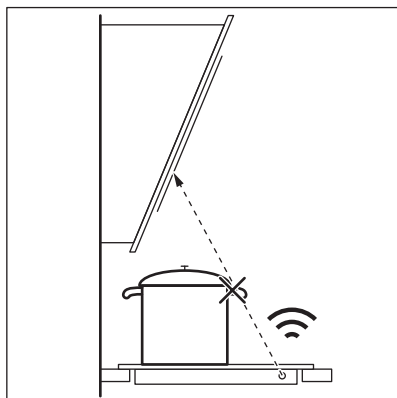
Ruoka		SenseFry-taso
Kala	Kalafilee, kalapuikot, merenherkut	Keskitaso
Liha	Hampurilainen, lihapullat, kyljykset, kananrintapalat, kalkkunan rintapalat, leikkeet, filee, pihvi (puolikypsä/kypsä), paistetut makkarat	Keskitaso
	Pihvi (puoliraaka), jauheliha	Korkea
Vihannekset	Paistetut perunat (keittämättömistä perunoista)	Matala taso
	Paistetut perunapihvit, vihannekset	Keskitaso

8.6 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:


- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdista halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason käyttöpaneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä, keittoastian kahvalla tai korkealla kattilalla). Katso oheinen kuva.

Alla oleva kuva liesituulettimesta on vain viitteelliseen tarkoitukseen.



Muut kaukosäädettävät laitteet voivat estää signaalin. Älä käytä kyseisiä laitteita keittotason lähellä Hob²Hood-toiminnon ollessa päällä.

Liesituulettimia, joissa on Hob²Hood -toiminto

Tutustu toimintoa käyttävien liesituulettimien täydelliseen valikoimaan kuluttajille suunnatulla verkkosivustollamme. Electrolux-liesituulettimet, jotka on varustettu tällä toiminnolla, on merkitty symbolilla .

9. HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.

- Käytä sekä lasipinnan päivittäiseen puhdistukseen että asennuksen jälkeiseen puhdistukseen ja mahdollisten liimajäämien poistoon vain hellävaraisesti hankaavaa puhdistusmaitoa ja naarmuttamatonta ja pehmeää sientä. Puhdista lasipinta pienillä pyöriivillä liikkeillä ja kohtuullisella paineella likaisuuden mukaan. Kuivaa lasipinta pyyhkimällä se mikrokuituliinalla.

VAROITUS!

Älä käytä perinteistä keltaista ja vihreää puhdistussientä, sillä sen kovan kerroksen alumiinihiukkaset voivat vahingoittaa lasia ja irrottaa siitä väriä.



Muiden kuin suositeltujen puhdistusvälineiden käyttö ei ole tehokasta, ja lasipinta voi vaurioitua tai menettää väriään.

- Käytä aina lasipintaisille keittotasaille suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta ainoastaan lisätyökaluksi lasin puhdistamiseen tavallisen puhdistuksen jälkeen.

VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

9.2 Keittotason lasipinnan puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotasoa on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotasoa lievästi hankaavalla puhdistusmaidolla ja naarmuttamattomalla ja pehmeällä puhdistussienellä (katso kohta Yleistietoa). Pyyhi keittotasoa pehmeällä mikrokuituliinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Pysyvät jäljet ja tahrat:** paina pintaa kevyesti naarmuttamattomalla pehmeällä puhdistussienellä (katso kohta Yleistietoa) ja lievästi hankaavalla puhdistusmaidolla, kunnes tahrat eivät enää näy.


10. VIANMÄÄRITYS










VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotasoa ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotasoa kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Et asettanut tehotasoa 60 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 60 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Tauko".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta tehotasoa.	Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotaso toimii virheettömästi.	Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa. Katso kohta "Tehon hallinta".
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikkeeseen.
Hob ² Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia. Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine. Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Ohjauspaneeli on kuuma kosketettaessa.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle ohjauspaneelia.	Laita isokokoiset keittoastiat takaalueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Kuvakkeen  yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.	Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Lapsilukko" ja "Painikelukitus".
Säätöpalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan. Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen kokonaan. Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kuumennus kestää pitkään.	Liian pieni keittoastia saa vain osan keittoalueen tehosta.	Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset").
 ja  näkyvät samanaikaisesti.	Teho on liian heikko vääränlaisesta keittoastiasta tai tyhjistä kattilasta johtuen.	Käytä oikeanlaista keittoastiaa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä" ja "Tekniset tiedot". Alueita ei saa kytkeä päälle, jos niille on asetettu tyhjä kattila.
 ja  näkyvät samanaikaisesti.	Keittoastia on tyhjä tai se sisältää jotakin muuta nestettä kuin vettä (esim. öljyä).	Vältä toiminnon käyttöä muilla nesteillä kuin vedellä.
 ja  näkyvät samanaikaisesti.	Kattilassa on liikaa tai liian vähän vettä. Olet keittänyt muita elintarvikkeita kuin vettä ja perunoita. Kiehumisprosessin saavuttamiseen kulunut aika oli poikkeava ja SenseBoil® -toiminto ei voinut toimia oikein.	Keitä ainoastaan vettä ja perunoita käyttäessäsi SenseBoil® -toimintoa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
Laitteesta kuuluu äänimerkki, symbolin  yläpuolella olevat merkkivalot vilkkuvat ja SenseBoil® ei käynnisty.	Mikään keittoalueista ei ole valmis käytettäväksi SenseBoil® -toiminnon kanssa. Keittoalueilla, joita haluat valita, on joko jälkilämpöä tai ne ovat edelleen käytössä.	Päätä aikaisempi ruoanlaitto ja valitse vapaa keittoalue, jolla ei ole jälkilämpöä.
SenseBoil® / SenseFry ei toimi.	Keittotason tehotaso on liian alhainen.	Aseta tehotaso korkeammalle arvolle. Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin. Katso kohta "Ennen ensimmäistä käyttökertaa" > "Tehonrajoitus".
 ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

10.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että olet käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa

tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanaakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

11. TEKNISET TIEDOT

11.1 Arvokilpi

Malli Y67IS453IZ:
Tyyppi: 62 B4A 01 AA
Induktio 7.35 kW
Sarjanro
ELECTROLUX

PNC 949 599 496 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistettu: Saksa
7.35 kW
CE

11.2 Keittoalue määritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasen edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasen takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikea edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikea takana	1800	2800	10	145 - 180

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se muuttuu keittoastioiden materiaalien ja mittojen mukaan.

Optimaalisen lämmönsiirron ja kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä

keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo taulukosta). Älä käytä keittoalueen halkaisijaa suurempaa keittoastiaa.

12. ENERGIATEHOKKUUS

12.1 Tuotetiedot Keittolevyn EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen

Mallin tunnistenumero	Y67IS453IZ	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Oikea edessä Oikea takana	14.5 cm 18.0 cm
Ei-ympyränmuotoisen keittovyöhykkeen pituus (P) ja leveys (L)	Vasen edessä	P 22.25 cm L 21.8 cm
Ei-ympyränmuotoisen keittovyöhykkeen pituus (P) ja leveys (L)	Vasen takana	P 22.25 cm L 21.8 cm

Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	184.4 Wh/kg
	Vasen takana	184.4 Wh/kg
	Oikea edessä	181.7 Wh/kg
	Oikea takana	174.5 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		181.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittovyöhykkeisiin.

12.2 Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.


- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.


12.3 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna	0.3 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	2 min

13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:
www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	124
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	126
3. UZSTĀDĪŠANA.....	128
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	131
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	132
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	133
7. PAPILDU FUNKCIJAS.....	138
8. IETEIKUMI UN PADOMI.....	140
9. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	144
10. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	144
11. TEHNISKIE DATI.....	147
12. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	147
13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	148

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 izvilk, 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 pārlicinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārlicinieties, 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, pārlicinieties, 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: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- 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).
- Pārlicinieties, 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 vākus 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 iekaisējusi, 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 pirmreizējas 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 Iebūvējamās 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!

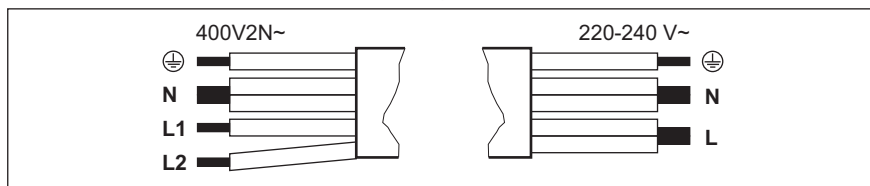
Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

⚠ UZMANĪBU!

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzdeva.

Vienfāzes pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uzdevu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzdevu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



Divfāzu pieslēgums 400 V2N~

5 x 1,5 mm² vai 4 x 2,5 mm²



Dzeltens — zaļš

N

Zīls un zils

L1

Melnš

L2

Brūns

Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm² vai 3 x 4 mm²



Dzeltens — zaļš

N

Zīls un zils

L

Melnš un brūns

3.4 Blīvējuma uzlikšana — integrēta uzstādīšana

1. Notīriet gropes uz darba virsmas.
2. Sagrieziet komplektācijā iekļauto 3x10 mm blīvējuma loksni četrās šaurākās

lokšnēs. Sagriezto lokšņu garumam jāatbilst gropju garumam.

3. Nogrieziet lokšņu galus 45° grādu leņķī. Galiem precīzi jāatbilst gropju stūriem.
4. Piestipriniet loksnes gropēm. Nestipriniet loksnes. Nestipriniet lokšņu galus vienu virs otra.

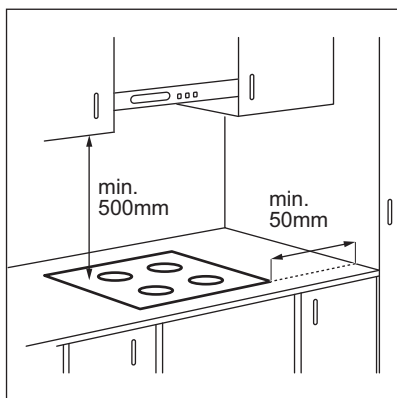
Pēc plīts virsmas samontēšanas aizpildiet tukšumu starp stikla keramiku un darba virsmu ar silikonu. Pārliecinieties, ka zem stikla keramikas virsmas neiekļūst silikons.

3.5 Blīvējuma uzlikšana — uzstādīšana virspusē

1. Notīriet darba virsmu apkārt izgrieztajai zonai.
2. Novietojiet komplektācijā iekļauto 2x6 mm blīvējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā piekļautos stikla keramikas virsmas ārējai malai. Nestiepiet to. Nodrošiniet, lai blīvējuma loksnes gali atrastos vienas plīts virsmas puses vidū.
3. Griežot blīvējuma loksni, nogrieziet par dažiem milimetriem vairāk.
4. Savienojiet abus blīvējuma loksnes galus kopā.

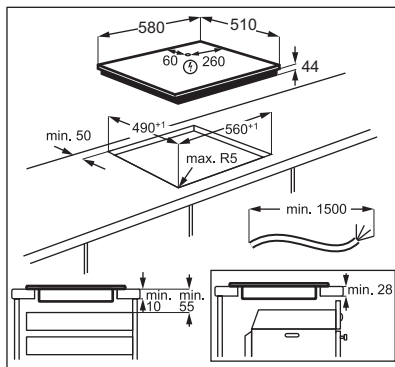
3.6 Montāža

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.

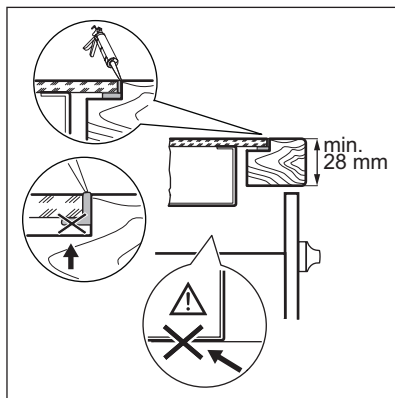
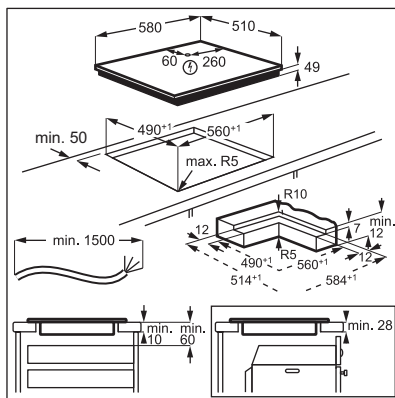


Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.

UZSTĀDĪŠANA VIRSPUSĒ



INTEGRĒTA UZSTĀDĪŠANA



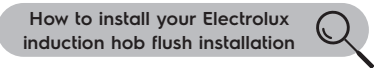
Meklējiet video pamācību “Electrolux indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu

turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



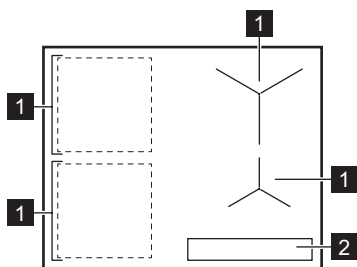
Meklējiet video pamācību "Electrolux indukcijas plīts virsmas uzstādīšana —

iegulšana virsmā", ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



4. PRODUKTA APRAKSTS

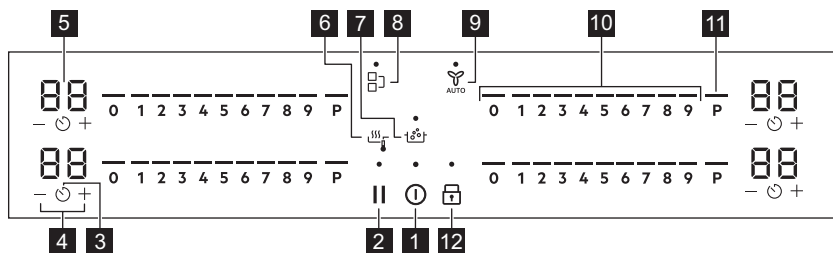
4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 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.

Pretskrāpējumu stikla virsmai ir unikāla apdares tekstūra, kas var mainīt veidu, kā lietotāja saskarnes simboli un elementi parādās dažādos apgaismojuma apstākļos.

	Senso- ra 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.
	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 .
3. Nospiediet taimera priekšpusē, lai iestatītu jaudas līmeni.

4. Nospiediet , lai izietu.

Jaudas līmeņi

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

UZMANĪBU!

Pārliedzinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

- 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

UZMANĪBU!

Ja jaudas līmenis ir 2000 W vai zemāks, jūs nevarat aktivizēt SenseBoil® / SenseFry.

6. IKDIENAS LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizācija un deaktivizācija

Turiet nospiestu , 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 mirgot 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 izvēlētas zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.



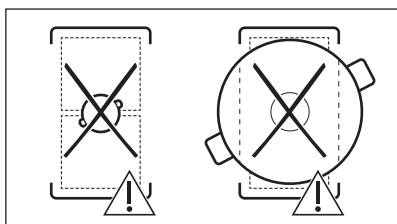
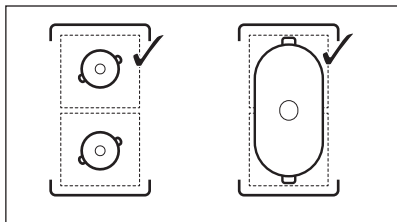
Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīts virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi.



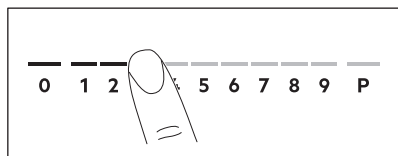
Pretraspējumu stikla virsmai ir unikāla apdares tekstūra, kas padara to maksimāli izturīgu pret skrāpējumiem. Berze starp ēdiena gatavošanas traukiem un stikla virsmu var radīt trokšņus.

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 taimeris, 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. Piespiediet  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. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši atlases kārtībai.
- Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības josla iemirgojas un rāda maksimālos iespējamus 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. Pieskarieties pie , lai aktivizētu plīts virsmu.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Iedegas indikators 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. Pieskarieties 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 iestatī- juma līmeņi
Zems	2
Vidējs	5
Augsts	8

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.

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

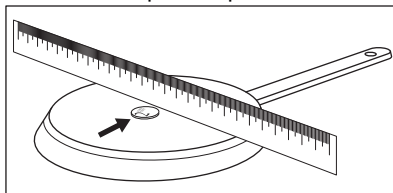
- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas un/vai lielas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojiet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.
- Neizmantojiet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarst un tikt sabojāti.

Pareizo pannu izvēle SenseFry funkcijai

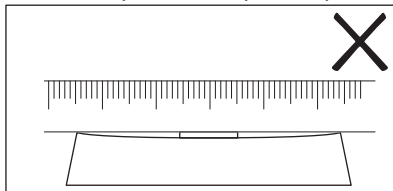
Lietojiet tikai pannas ar plakānu pamatni. Pārbaudiet, vai panna ir pareiza:

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

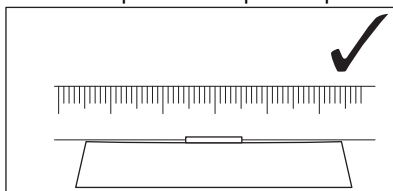
monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



- 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 nepārvārītos 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 nepiedeģošiem 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. Pieskarities pie , lai aktivizētu plīts virsmu.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarities pie .

Virš gatavošanas zonām, kuras jūs pašlaik varat lietot ar funkciju, parādās mirgojošs indikators **P**.

4. Pieskarities 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, pieskarities  vai 0.

Lai izslēgtu funkciju, kad ūdens sācis vārīties, pieskarities slīdnim un noregulējiet sildīšanas pakāpi manuāli.

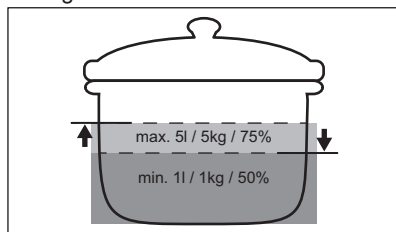
Aktivizējot Pauze vai noņemot katlu, funkcija izslēdzas.

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 bīvi.
- Uz sildīšanas 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
E	Brīdinājumu / kļūdu vēsture	Neseno brīdinājumu / kļūdu saraksts.

Lai ieiētu lietotāja iestatījumos: nospiediet un turiet nospiestu  3 sekundes. Pēc tam nospiediet un turiet nospiestu . 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 nospiešanu  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 nospiešanu  3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot .

Gatavošana ar ieslēgtu funkciju: nospiediet , pēc tam turiet nospiešanu  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 iestatītu 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 iestatīta 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	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 ³⁾	Izslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H3	Izslēgts	Izslēgts	1. ventilatora ātrums
H4	Izslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H5	Izslēgts	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums

	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana ¹⁾	Cepšana ²⁾
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 sekundžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Nospiediet 3 sekundžu 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 sekundžu 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



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 plakānu 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 iepīst 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 plīti virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestaftā augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp 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 izvēlētās 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.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

8.2 Trokšņi darbības laikā:



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	Dārzeņu, 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 šķidruma, plus sastāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šņicele, siteņi, 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.

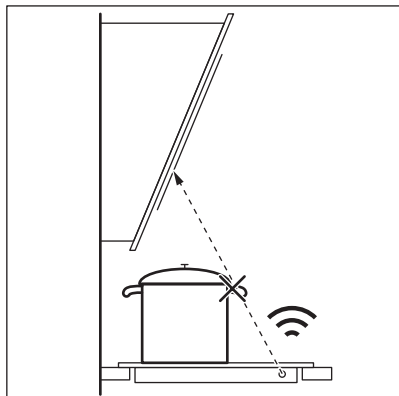
Ēdiens		SenseFry līmenis
Olas	Omelete, ceptas olas	Zems
	Olu kultenis	Vidējs
Zivis	Zivju fileja, zivju pirkstiņi, jūras veltes	Vidējs
Gaļa	Hamburgers, kotletes, sitenis, vistas krūtiņa, tītara krūtiņa, eskalops, fileja, steiks vidējs/labi izcepts, ceptas desināšas	Vidējs
	Steiks (jēls), maltā gaļa	Augsts
Dārzeņi	Cepti kartupeļi (svaigi)	Zems
	Ceptas kartupeļu pankūkas, dārzeņi	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 .

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.
- Gan stikla virsmas ikdienas tīrīšanai, gan tīrīšanai pēc uzstādīšanas un līmes atlieku notīrīšanai izmantojiet tikai maigu abrazīvu tīrīšanas pienaņu un maigu virsmu neskrāpējošu sūkli. Atkarībā no netīrības pakāpes tīriet stikla virsmu ar nelielām apļveida kustībām, pielietojot mērenu spēku. Noslaukiet stikla virsmu sausu ar tīru mikrošķiedras drānu.

BRĪDINĀJUMS!

Neizmantojiet parasto dzelteno un zaļo sūkli, jo alumīnija daļiņas tā cietajā slānī var sabojāt stiklu un izraisīt tā krāsas maiņu.



Neieteicamo tīrīšanas piederumu izmantošana nebūs efektīva un var sabojāt stikla virsmu vai izraisīt tās krāsas maiņu.

- 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 stikla virsmas 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 plīts virsmu ar maigu abrazīvu tīrīšanas pienaņu un maigu virsmu neskrāpējošu sūkli (skatiet sadaļu "Vispārīga informācija"). Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mikrošķiedras drānu.
- **Grūti notīrāmi plankumi un traipi:** pielietojiet vidēju spiedienu un berziet virsmu ar maigu virsmu neskrāpējošu sūkli (skatiet sadaļu "Vispārīga informācija") un maigu abrazīvu tīrīšanas pienaņu, līdz traipi vairs nav redzami.



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 elektroīklam vai tā ir pieslēgta elektroīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektroīklam.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārtāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pauze.	Skatīt sadaļu "Pauze".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Noīriet vadības paneli.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim 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 pavisam 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 nosepta gatavošanas zonu.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	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".
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par mazu un saņēmu tikai daļu no gatavošanas zonas generētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltumpāreši, 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").
F un I parādās vienlaicīgi.	Jauda ir pārāk zema, jo ēdiena gatavošanas trauki ir nepiemēroti vai katls ir tukšs.	Izmantojiet piemērota veida gatavošanas traukus. Skatiet sadaļas "Padomi un ieteikumi" un "Tehniskie dati". Neaktivizējiet zonu, ja uz tās ir novietots tukšs trauks.
F un 2 parādās vienlaicīgi.	Katls ir tukšs vai satur šķidrumu, kas nav ūdens, piem., eļļu.	Nelietojiet funkciju ar šķidrumiem, kas nav ūdens.
F un 3 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® nevarēja pienācīgi darboties.	Izmantojiet funkciju SenseBoil® tikai ūdens un kartupeļu vārišanai. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
Atskan skaņas signāls, iemirgojas indikatori virs  , taču neaktivizējas SenseBoil®.	Neviens no gatavošanas zonām nav gatava darboties ar SenseBoil®. Gatavošanas zonās, kuras vēlaties izmantot, ir atlikušais siltums vai tās joprojām tiek izmantotas.	Pabeidziet gatavot iesākto un izvēlieties brīvu gatavošanas zonu, kurā nav atlikušā siltuma.
SenseBoil® / SenseFry nedarbojas.	Plīts virsmas jaudas līmenis ir pārāk zems.	Iestatiet augstāku jaudas līmeni. Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas" > "Jaudas ierobežojums".
Iedegas E un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja E 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 tehniķa vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatīņā.

11. TEHNISKIE DATI

11.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis Y67IS453IZ
Veids 62 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 599 496 01
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW
CE

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	Y67IS453IZ	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apāļo 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 mājāsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veiktspējas 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 mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! 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.....	149
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	151
3. MONTAVIMAS.....	153
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	156
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	157
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	158
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	163
8. NAUDINGI PATARIMAI.....	165
9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	168
10. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	169
11. TECHNINIAI DUOMENYS.....	171
12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	171
13. APLINKOS APSAUGA.....	172

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.
- Nupjaukite 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

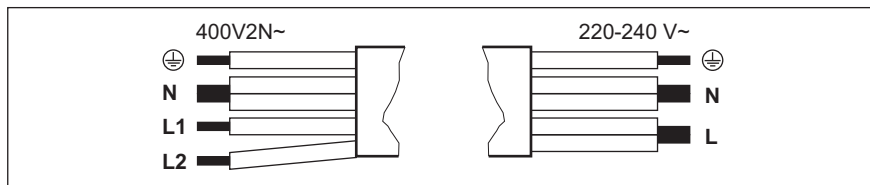
Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

⚠️ DĖMESIO

Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

1. Nuo juodo ir rudo laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo ir juodo laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



Dvifazė jungtis: 400 V2N~

5 x 1,5 mm² arba 4 x 2,5 mm²



Žalias-geltonas

N

Mėlynas ir mėlynas

L1

Juodi

L2

Rudas

Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm² arba 3 x 4 mm²



Žalias-geltonas

N

Mėlynas ir mėlynas

L

Juodas ir rudas

3.4 Sandariklio tvirtinimas. Įmontuojamas įrengimas

1. Nuvalykite darbatalio angos briaunas.
2. Sukarpykite pateiktą 3x10 mm sandarinimo juostą į keturias juosteles.

Juostos turi būti tokio ilgio kaip angos briaunos.

3. Juostų galus nukirpkite 45° kampu. Jos turi tiksliai atitikti angos briaunų kampus.

4. Priklijuokite juostas prie briaunų. Netempkite juostelių. Neklįjuokite juostelių galų vieno ant kito.

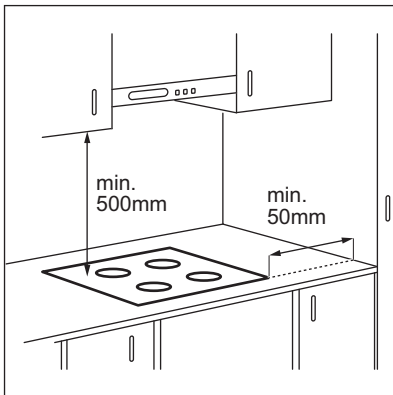
Kai įrengsite kaitlentę, užsandarinkite likusį tarpą tarp stiklo keramikos ir stalviršio silikonu. Žiūrėkite, kad silikonu nepatektų po stiklo keramika.

3.5 Sandariklio tvirtinimas, kai montuojama ant stalviršio.

1. Nuvalykite paviršius šalia pjovimo linijos.
2. Priklijuokite pateiktą 2x6 mm sandarinimo juostą prie apatinio kaitlentės krašto, išilgai išorinio stiklo keramikos krašto. Klijuodami juostas netempkite. Pasirūpinkite, kad sandarinimo juostos galai būtų vienos kaitlentės pusės viduryje.
3. Prieš nukirpdami sandarinimo juostą, pridėkite kelis papildomus milimetrus.
4. Sujunkite abu sandarinimo juostos galus.

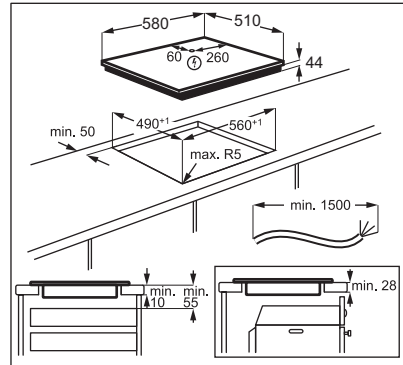
3.6 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukių, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijoje nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.

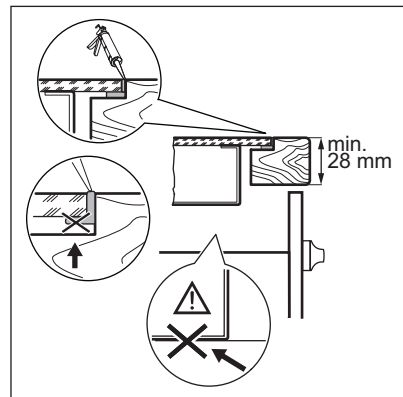
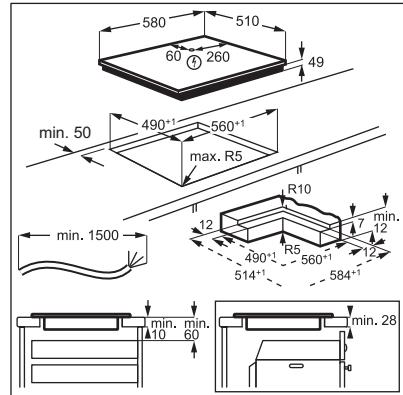


Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventilacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.

MONTAVIMAS PAVIRŠIUJE



INTEGRAVIMAS BALDUOSE



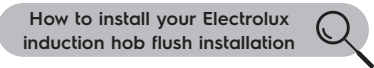
Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „Electrolux“ indukcinę kaitlentę – integravimas“

stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



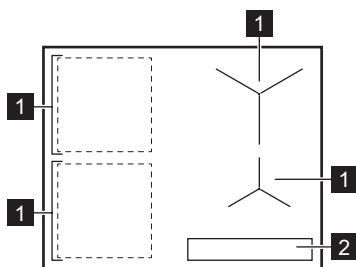
Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „Electrolux“ indukcinę kaitlentę – įleidimas“. Jį

surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.




4. GAMINIO APRAŠYMAS

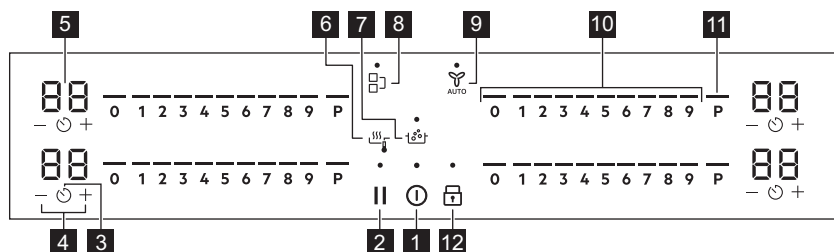
4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 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.

Braižymui atsparaus stiklo paviršius yra unikalios tekstūros, dėl kurios tam tikromis apšvietimo sąlygomis įvairūs simboliai ir elementai gali atrodyti kitaip.

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 	Hob ² Hood	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 / palaikyti šilumą / likutinė kaitra.

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.

Galimai padidinti arba sumažinti:

- Atidarykite meniu: paspauskite  ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada, paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
- Priekiniame laikmatyje paspauskite  kelis kartus, kol pamatysite .
- Priekiniame laikmatyje paspauskite  / , kad parinktumėte galią.
- Paspauskite , kad išeitumėte.

Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

⚠ DĖMESIO

Išitikinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų.

- 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

⚠ DĖMESIO


Jeigu galios lygis yra 2 000 W arba žemesnis, SenseBoil® / SenseFry įjungti negalėsite.

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 išijungs 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.

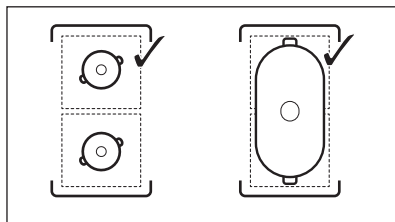
i

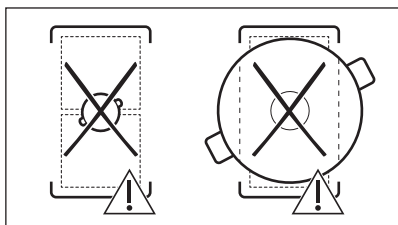
Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar prikaistuvis tinkamas naudoti ant indukcinų kaitlenčių. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

i

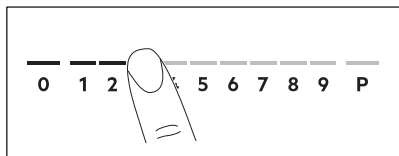
Stiklinis unikalios tekstūros paviršius yra maksimaliai atsparus įbrėžimams. Trintis tarp prikaistuvio dugno ir stiklinio paviršiaus gali skleisti garus.

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 prikaistuvius yra tarp dviejų centrų, funkcija Bridge nebus įjungta.





6.4 Kaitros parinktis



1. Valdymo juostoje pasirinkite pageidaujama karščio nustatymą. Indikatoriai virš valdymo juostos įsižiebs iki pasirinkto kaitinimo lygio.
2. Jei kaitvietę norite išjungti, paspauskite 0.

6.5 PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinių 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 indikatoriai,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatoriai 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 lygi 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. Įsiziębs virš simbolio esantis indikatorius. Numatytasis kaitros lygis yra 2.

4. Paspauskite  tiek kartų, kad pasirinktumėte kepinimo lygį.

Virš pasirinkto kiekvienos kaitvietės kaitros lygio rodmens, 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 galios lygis	Kaitros nustatymo lygiai
Žemas	2
Vidutiniškai iškeptas	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

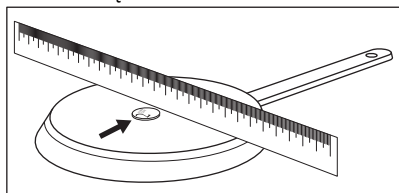
- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.

- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs ir (arba) didesni prikaistuviai kaista ilgiau.
- Naudodami prikaistuvius laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperkaitintumėte ir nepažeistumėte prikaistuvių.
- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

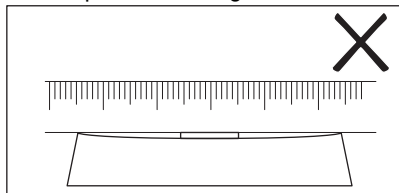
Funkcijai SenseFry tinkami gaminimo indai

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Patikrinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

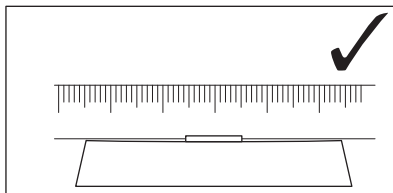
1. Padėkite visą keptuvę apverstą.
2. Ant gaminimo indo dugno padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



- 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 ①.
3. Palieskite ①, 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.

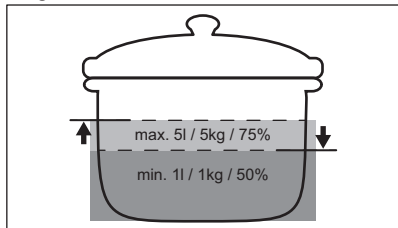
Norėdami išjungti funkciją pasiekę virimo temperatūrą, palieskite slankiklį ir rankiniu būdu pareguliuokite kaitros nustatymą.

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 espreso 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, neluptas 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 prikaistuvų, 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	Ijungta / 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 ventiliatoriaus 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 .

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-priėmimo 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
H6	Įjungta	2-as ventilatoriaus greitis	3-ias ventilatoriaus greitis

1) Viryklė aptinka virimą ir automatinio režimu parenka ventilatoriaus sukimosi greitį.

2) Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatinio režimu parenka ventilatoriaus sukimosi greitį.

3) Šis režimas įjungia ventilatorių 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. Pasiekę 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.

Indukcinės kaitvietės 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 prikaistusvius.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistusvius.
- Nestumdyskite prikaistusvių 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 tokiame 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 prikaistusvį 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;

Kaitlėtės skleidžiamas triukšmas:

- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- 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 šiltą.	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Padažas „Hollandaise“; sviesto, šokolado ar želatinos tirpinimas.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2	Tirštinti: puriems ometams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždenę 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, žuvis, 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 uždenę.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškino ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
6 - 7	Švelniai kepinti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su jėdu, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Prireikus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepinti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinti 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.

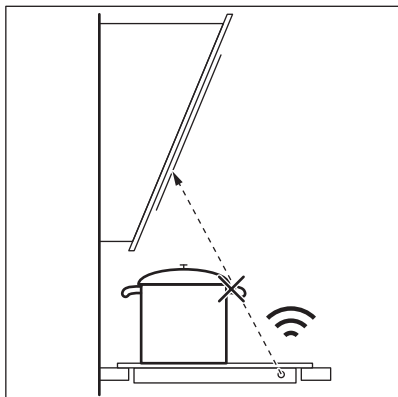
Maistas	SenseFry lygis
Kiaušiniai	Žemas
Ometas, kepti kiaušiniai	
Plakti kiaušiniai	Vidutiniškai iškeptas
Žuvis	Vidutiniškai iškeptas
Žuvies filė, žuvų piršteliai, jūros gėrybės	
Mėsa	Vidutiniškai iškeptas
Mėsainis, mėsos kukuliai, kotletai, vištienos krūtinėlė, kalakutienos krūtinėlė, eskalopas, filė, kepsnys (vidutiniškai / gerai iškeptas), keptos dešrelės	
Kepsnys (lengvai iškeptas), faršas	Aukštas
Daržovės	Žemas
Keptos bulvės (žalios)	
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 .

9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Valymui po įrengimo, kad pašalintumėte klijų likučius, ir kasdieniam kaitlentės paviršiaus valymui naudokite tik švelnų valomąjį pienelį ir nebraižančią kempinę. Priklausomai nuo užteršimo laipsnio, stiklinį paviršių valykite mažais sukamaisiais judesiais, švelniai paspausdami. Nusausinkite stiklo paviršių mikropluošto šluoste.

ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite populiarių geltonai žalių kempinių, nes kietajame jų sluoksnyje esančios aliuminio dalelės gali pažeisti stiklą ir pakeisti jo spalvą.



Kitos nerekomenduojamos valymo priemonės gali būti neveiksmingos ir pažeisti paviršių arba pakeisti jo spalvą.

- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį

naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stikliu nuvalyti.

ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

9.2 Kaitlentės stiklinio paviršiaus 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 naudodami švelnų valomąjį pienelį ir nebraižančią kempinę (žr. „Bendroji informacija“). Nuvalytą viryklę nusausinkite mikropluošto šluoste.
- **Sunkiai nuvalomas žymes ir dėmes** valykite nebraižančia kempine (žr. „Bendroji informacija“) ir švelniu valomuoju pieneliu, kol nešvarumai bus pašalinti.











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.
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.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Liečiant mygtukus nesigirdi garsi- nių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kas- dienis naudojimas“.
Įsizižiebs virš simbolio  esantis indikatorius.	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. „Apsaugos nuo vaikų įtaisas“ ir „Už- raktas“.
Mirksi valdymo juostelė.	Ant kaitvietės nėra indo arba kaitvie- tė nevisiškai uždengta.	Uždėkite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų.
	Netinkamas indas.	Naudokite indukcinėms kaitlentėms tinkančius gamtinimo indus. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
Įkaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduo- dama tik dalis kaitvietės sukuriama galios.	Kad šiluma būtų perduodama optima- liai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Tech- niniai duomenys > Kaitviečių specifikā- cija“).
vienu metu atsiranda  ir  .	Galia per mažą dėl netinkamo arba tuščio indo.	Naudokite tinkamo tipo indą. Žr. sky- rius „Patarimai“ ir „Techniniai duome- nys“. 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 kito- kius nei vanduo skysčius.
vienu metu atsiranda  ir  .	Inde yra per daug arba per mažai vandens. Bandote užvirinti ne vandenį su bul- vėmis, o kitą maisto produktą. Virimo laikas pasikeitė ir SenseBoil® negali tinkamai veikti.	Jei naudojatės SenseBoil®, virkite tik bulves vandenyje. Žr. skyrių „Patar- imai“.
Girdėsite pypsėjimą, mirksės virš  esantys indikatoriai, o Sen- seBoil® 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. Įsiti- kinkite, kad pasirinktas galios lygis ne- viršija jūsų elektros saugiklių paramet- rų. Žr. „Prieš naudojantis pirmąkart“ > „Galios apribojimas“.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praė- jus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praė- jus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jei- gu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo cent- rą.

10.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemas 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 Y67IS453IZ:
Tipas 62 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 496 01
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	Y67IS453IZ
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė
Kaitviečių skaičius	4
Kaitinimo technologija	Indukcija

Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	14.5 cm 18.0 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Kairioji priekinė	I 22.25 cm P 21.8 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	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 atitinkamose 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 išstiprinti 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.

Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	173
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	175
3. MONTERING.....	177
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	180
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	181
6. DAGLIG BRUK.....	182
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	187
8. RÅD OG TIPS.....	189
9. STELL OG RENGJØRING.....	192
10. FEILSØKING.....	192
11. TEKNISKE DATA.....	194
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	195
13. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	196

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Røyk er en indikasjon på overoppheting. Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- ADVARSEL: Produktet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- FORSIKTIG: Matlagingsprosessen må overvåkes (selv de automatiske tilberedningsfunksjonene). En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.

ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.

- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
 - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
 - Ha en avstand på minimum 2 cm mellom bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under apparatet.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsele (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler det til stikkkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises på skjermen, må du umiddelbart koble fra platetoppen og

sjekke om den elektriske tilkoblingen og nettspenningen er riktig.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Fjern all ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du umiddelbart koble det fra strømforsyningen. Dette for å unngå elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.

- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet for å unngå risiko for brannskader.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/ glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.

- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringssvamper, løsemidler eller metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.

2.5 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.
- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

2.6 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt lokalmyndighetene dine for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer

3.2 Koketopper

Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

3.3 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoplingskabel.
- For å bytte en ødelagt strømledning bruker du ledningstype: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere. En enkelt ledning må ha et minimalt tverrsnitt i henhold til tabellen nedenfor. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Tilkoplingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

⚠ FORSIKTIG!

Tilkoblinger via kontaktplugger er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

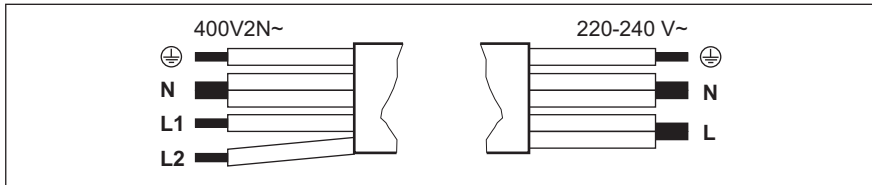
Ikke bor eller sveis ledningssidene. Det er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

Enkelfaset tilkobling

1. Fjern ledningsendehylsen fra svarte og brune ledninger.
2. Fjern en del av isoleringen av de brune og svarte kabelendene.
3. Koble endene på svarte og brune kabler.
4. Bruk en ny ledningsendehylse på hver kabelende (spesialverktøy kreves).



Tofaset tilkobling: 400 V2N~

5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²

⊕	Grønn – gul
N	Blå og blå
L1	Svart
L2	Brun

Enfaset tilkobling: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² eller 3x4 mm²

⊕	Grønn – gul
N	Blå og blå
L	Svart og brun

3.4 Slik fester du tetningen – integrert montering

1. Rengjør sporene i benkeplaten.
2. Skjær det medfølgende 3x10 mm tetningsbåndet i fire remser. Båndene må ha samme lengde som sporene.
3. Skjær endene av båndene i en vinkel på 45°. De skal passe nøyaktig i hjørnene av sporene.
4. Fest båndene til sporene. Ikke strekk stripene. Ikke fest endene av båndene oppå den andre.

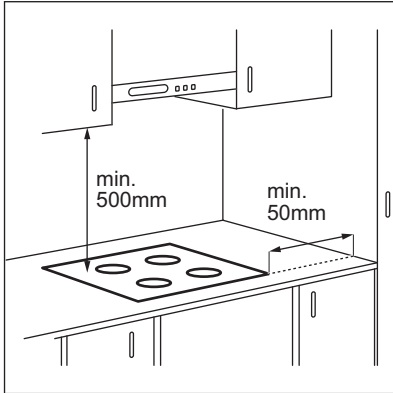
Når koketoppen er montert, tetter du resten av åpningen mellom glasskeramikken og benkeplaten med silikon. Sørg for at silikonene ikke kommer under glasskeramikken.

3.5 Feste tetningen – montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest det medfølgende 2x6 mm tetningsbåndet til den nedre kanten av platetoppen, langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk det. Sørg for at endene på tetningsbåndet er plassert midt på den ene siden av platetoppen.
3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

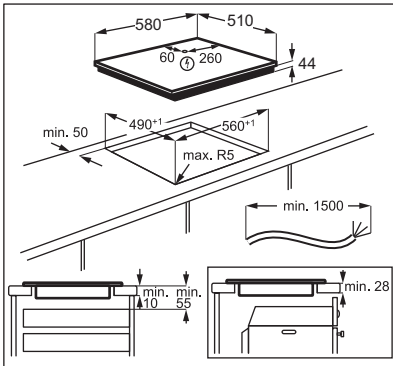
3.6 Sammenstilling

Hvis du installerer platetoppen under en avtrekksvifte, gå gjennom monteringsinstruksjonene for å finne minimumsavstanden mellom produktene.

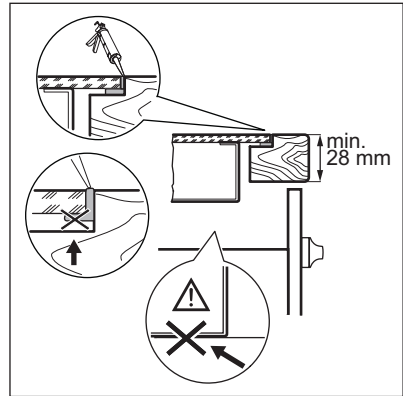
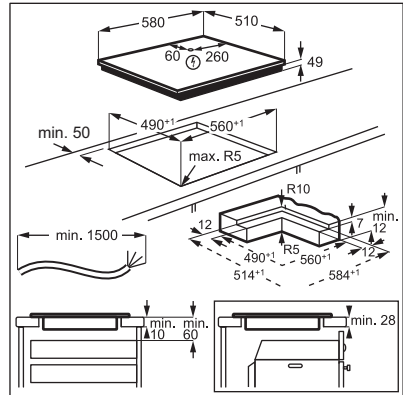


Hvis produktet installeres over en skuff, kan platetoppventilasjonen varme opp ting som ligger i skuffen under matlagingsprosessen.

ON-TOP INSTALLASJON



INTEGRERT INSTALLASJON



Finne videoopplæring "Slik installerer du Electrolux induksjonstopp - nedfelt" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.



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

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation

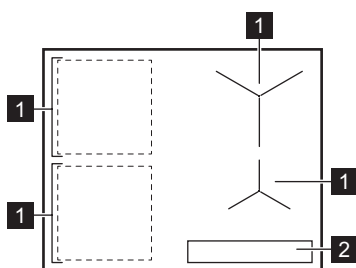


Finne videoopplæring "Slik installerer du Electrolux induksjonstopp planlimt" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.



4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



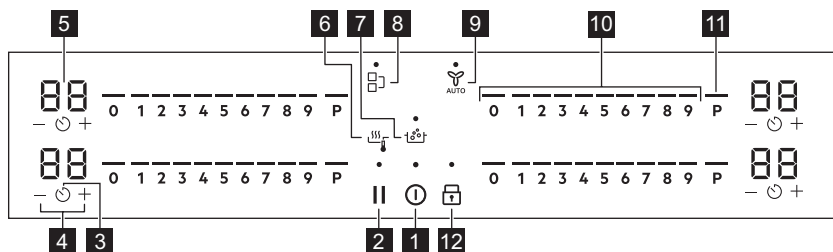
1 Induksjonskokesone

2 Betjeningspanel






Se «Teknisk data» for detaljert informasjon om størrelsene på kokesonene.

4.2 Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Antiirpeglassoverflaten har en unik finisstekstur som kan endre måten symboler og elementer i brukergrensesnittet vises under ulike lysforhold.

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1 	På / Av	For å slå produktet av og på.
2 	Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
3 	Timer	For å stille inn funksjonen.

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse	
4	+ / -	Øke eller redusere tiden.	
5	-	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
6		SenseFry	SenseFry. For å stekte ulike mattyper med automatisk kontrollerte varmenivåer.
7		SenseBoil®	SenseBoil®. For å automatisk justere temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.
8		Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
9		Hob®Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
10	-	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.
11	P	PowerBoost	Aktivere funksjonen.
12		Sperre / Barnesikring	Låse / låse opp betjeningspanelet.

4.3 Displayindikatorer

Indikator	Beskrivelse
+ tall	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Effektbegrensning

Effektbegrensning definerer hvor mye strøm som brukes av platetoppen totalt, innenfor grensene for sikringene i boliginstallasjonen. Platetoppen er innstilt på høyeste effekttrinns som standard.

For å redusere eller øke effektnivået:

- Gå inn i menyen: trykk og hold inne i 3 sekunder. Trykk deretter på og hold inne .
- Trykk på på fronttimeren til P vises.

- Trykk på / på fronttimeren for å stille inn effektnivået.

- Trykk på for å avslutte.

Effektnivåer

Se i kapittelet "Tekniske data".

FORSIKTIG!

Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt.

- 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

⚠ FORSIKTIG!

Hvis strømnivået er lavere enn 2000 W, kan du ikke aktivere noen automatiske programmer (SenseBoil® / SenseFry).

6. DAGLIG BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Aktivere og deaktivere

Trykk og hold **ⓘ** for å slå koketoppen på eller av.

6.2 Kjelerregistrering

Denne funksjonen indikerer tilstedeværelsen av kokekar på koketoppen, og deaktiverer kokesonene hvis det ikke registreres noe kokekar under tilberedningen.

Hvis du setter kokekar på en kokesone før du velger en varmeinnstilling, vises indikatoren over 0 på betjeningslinjen.

Hvis du fjerner kokekar fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil indikatorene over den tilsvarende betjeningslinjen begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 120 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk.

For å gjenoppta tilberedningen må du sørge for å sette kokekaret tilbake på kokesonene innenfor det angitte tidsavbruddet.

6.3 Bruke sonene

Sett kokekaret på midten av den valgte sonen. Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.

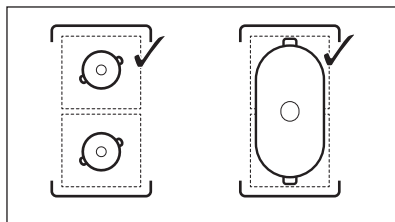
ⓘ

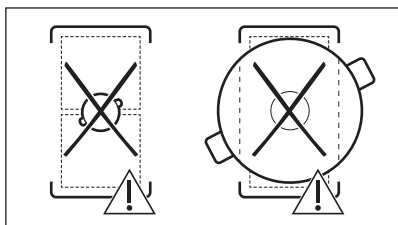
For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»). Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonsplattetopper. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips».

ⓘ

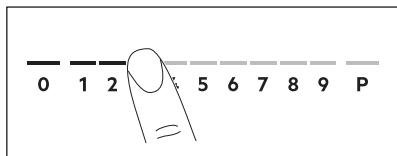
Antiripeglassoverflaten har en unik finishtekstur som maksimerer ripebestandigheten. Friksjonen mellom kokekaret og glassoverflaten kan produsere lyder.

Du kan bruke store kokekar plassert på to soner samtidig ved bruk av Bridge-funksjonen. Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen. Hvis kokekaret er plassert mellom de to sentrene, vil ikke Bridge-funksjonen aktiveres.





6.4 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effektrinns på betjeningslinjen.

Indikatorene over betjeningslinjen vises opp til det valgte effektrinnet.

2. For å deaktivere en kokesone, trykk på 0.

6.5 PowerBoost

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene. Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til den høyeste effektrinnet.



Se i kapittelet "Tekniske data".

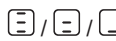
Aktivere funksjonen for en kokesone: berør **P**.

For å deaktivere funksjonen: endre effektrinns.

6.6 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

 Så lenge indikatoren er synlig, er det en risiko for brannskader fra restvarme.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i

bunnen av kokekaret. Glasskeramikken varmes opp av varmen fra kokekaret.

Indikatorene vises når en sone er varm. De viser nivået av restvarme for sonene du bruker for øyeblikket:

 - fortsette tilberedningen,

 - hold varm,

 - restvarme.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende sonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald sone,
- når platetoppen er deaktivert, men sonen fortsatt er varm.





Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.




6.7 Timer Valg



Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

1. Trykk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Trykk på  eller  for å stille inn tiden (00–99 minutter).
3. Trykk på  for å starte timeren, eller vent i 3 sekunder. Timeren begynner å telle ned.




For å endre tiden: velg kokesonen med , og trykk på  eller .

For å deaktivere funksjonen: velg kokesonen med , og trykk på . Gjenværende tid teller ned til 00.

Timeren slutter å telle ned, det høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen blir deaktivert. Trykk på et vilkårlig symbol for å stoppe signalet og blinkingen.

Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men når kokesonene ikke er i bruk. Effektrinet viser 00.

1. Trykk på .
2. Trykk  eller  for å stille inn tiden. Timeren slutter å telle ned, det høres et lydsignal og 00 blinker. Trykk på et vilkårlig symbol for å stoppe signalet og blinkingen.

For å deaktivere funksjonen: trykk på  og . Gjenværende tid teller ned til 00.

6.8 Effektstyring

Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle sonene. Platetoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt (se typeskiltet), vil effekten til sonene automatisk bli redusert.
- Effektrinet for den først valgte sonen er alltid prioritert. Gjenværende effekt deles mellom de andre sonene i henhold til valgrekkefølgen.
- Betjeningspanelet blinker og viser de maksimalt mulige varmeinnstillingene for soner med redusert effekt.
- Vent til displayet slutter å blinke eller reduser varmeinnstillingen for den valgte sonen til slutt. Sonene fortsetter å virke med den reduserte varmeinnstillingen. Juster varmeinnstillingen til sonene manuelt om nødvendig.

6.9 SenseFry



Med denne funksjonen kan du stille inn et passende varmenivå for å steke maten. Platetoppen opprettholder temperaturen under tilberedningen. Du kan velge ett av tre SenseFry-nivåer: lav (2), middels (5), høy (8). Når varmeinnstillingsnivået er stilt inn, er ingen manuell temperaturjustering nødvendig.


FORSIKTIG!

Bruk kun kalde kokekar.
Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Plasser en panne uten olje/fett på én av de kalde sonene på venstre side. Du kan bruke én enkelt sone eller koble til begge sonene ved hjelp av Bridge.

Hvis du plasserer én gryte på bare én sone, starter funksjonen automatisk.

2. Berør  for å aktivere platetoppen.
3. Berør  for å aktivere funksjonen. Indikatoren over symbolet tennes. Varmeinnstillingen er satt til 2 som standard.

4. Velg et stekenivå ved å trykke på  gjentatte ganger.

En blinkende indikator over det valgte nivået vises for hver sone der du for øyeblikket kan benytte funksjonen.

5. Berør hvor som helst på glidebryteren for den valgte sonen. Du kan justere SenseFry-nivået ved å trykke på ett av de tilsvarende varmeinnstillingsnivåene som vist i tabellen nedenfor.

SenseFry-strømnivå	Varmeinnstillingsnivåer
Lav	2
Medium – rosa	5
Høy	8


Funksjonen starter.

Når funksjonen starter, vises indikatorene over glidebryteren og animasjonen begynner å kjøre.



Hvis du ikke plasserer en gryte på noen av sonene innen 5 sekunder, deaktiveres funksjonen automatisk.

6. Angi en timer om nødvendig. Et lydsignal høres når pannen har nådd innstilt temperatur. Du kan tilføre olje og mat i pannen nå.

For å stoppe funksjonen, trykk på 0 på betjeningslinjen eller trykk på .

Hvis du stiller inn en Timer med nedtelling på én av sonene og den innstilte tiden løper ut før den innstilte temperaturen nås, deaktiveres funksjonen automatisk.

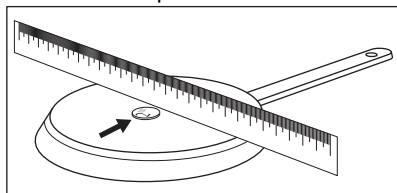
Hjelp og tips:

- Du kan endre standard for varmenivået etter behov.
- For tykke biter av mat eller rå poteter, bruk et lokk de første 10 minuttene av steking.
- Tunge og/eller store panner kan ta lengre tid å varme opp.
- Bruk laminerte panner med lave varmeinnstillinger for å forhindre overoppheting av og skade på kokekarene.
- Ikke bruk tynne emaljerte kokekar. De kan bli overopphetet og skadet.

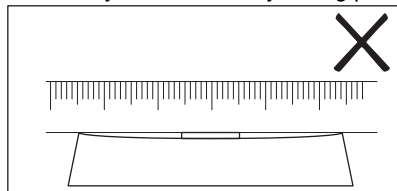
Riktige panner for SenseFry-funksjon

Bruk kun panner med flat bunn. Slik kontrollerer du om pannen er riktig:

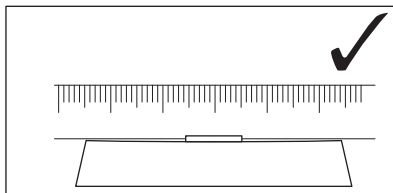
1. Sett pannen opp ned.
2. Sett en linjal på bunnen av pannen.
3. Prøv å legge en mynt på 1, 2 eller 5 Euro Cent (eller en mynt med lignende tykkelse, ca. 1,7 mm) mellom linjalen og bunnen av pannen.



- a. Pannen er feil hvis du kan legge mynten mellom linjalen og pannen.



- b. Pannen er riktig hvis du ikke kan legge mynten mellom linjalen og pannen.



6.10 SenseBoil®

Funksjonen justerer automatisk temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.





Hvis det er noe restvarme (☒ / ☒ / ☒) igjen i sonen du ønsker å benytte, gis et lydsignal og funksjonen starter ikke opp. Funksjonen fungerer ikke med kokekar med slippbelegg.

⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk funksjonen med tomme kokekar.
Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Plasser gryter fylt med 1 – 5 l av kaldt vann på de tilgjengelige sonene som du vil starte funksjonen for.

Hvis du plasserer én gryte på bare én sone, starter funksjonen automatisk.

2. Berør  for å aktivere platetoppen.
3. Berør  for å aktivere funksjonen.

En blinkende indikator ovenfor **P** vises for hver sone du for øyeblikket kan bruke funksjonen på.

4. Berør hvor som helst på glidebryteren for den valgte sonen.

Funksjonen starter.


Når funksjonen starter, vises indikatorene over glidebryteren og animasjonen begynner å kjøre.



Hvis du ikke plasserer en gryte på noen av sonene innen 5 sekunder, deaktiveres funksjonen automatisk.

Når funksjonen når kokepunktet høres et lydsignal fra platetoppen og varmenivået

skifter automatisk til et standard småkokingsnivå.

For å deaktivere funksjonen før kokepunktet er nådd, berør  eller 0.

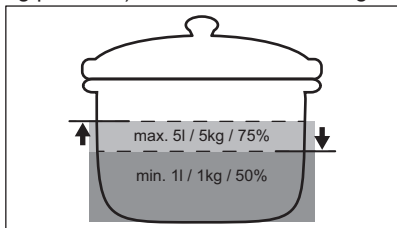
For å deaktivere funksjonen etter at kokepunktet er nådd, trykk på glidebryteren og juster varmeinnstillingen manuelt.

Hvis du aktiverer Pause eller fjerner gryten, deaktiveres funksjonen.

Hvis du stiller inn en Timer med nedtelling på én av sonene og den innstilte tiden løper ut før kokepunktet nås, deaktiveres funksjonen automatisk.

Hjelp og tips:

- Funksjonen er best egnet for å koke vann og poteter.
- Funksjonen fungerer kanskje ikke som den skal for vannkokere og espressokjeler for platetopp.
- Fyll mellom halvparten til tre fjerdedeler av kjelen med kaldt vann fra springen og la 4 cm fra kanten være fri. Ikke bruk mindre enn 1 l eller mer enn 5 l vann. Sørg for at den totale vekten av vannet (eller vannet og potetene) varierer mellom 1–5 kg.



- For best resultat bør du bare koke hele, uskrelte og middels store poteter. Påse at du ikke har for mange poteter sammen.
- Under oppvarmingsfasen må du unngå energisk omrøring av andre gryter og parallell matlaging (som steking eller koking) på andre soner.
- Unngå å produsere eksterne vibrasjoner (f.eks. ved å bruke en blender eller plassere en mobiltelefon ved siden av platetoppen) når funksjonen er i gang.
- Avhengig av mattype og kokekar kan du justere varmeinnstillingen etter at kokepunktet er nådd.

- Tilsett salt når kokepunktet er nådd.
- Bruk et lokk for å spare energi.




6.11 Menystruktur

Tabellen viser den grunnleggende menystrukturen.

Brukerinnstillinger

Sym-bol	Innstilling	Mulige alternati-ver
b	Lyd	På / Av (–)
P	Effektbegrensning	15 - 73
H	AUTO-modus	0 - 6
E	Alarm- / feilhistorikk	Listen over nylige alarmer / feil.

For å angi brukerinnsstillinger: trykk og hold  i 3 sekunder. Deretter, trykk og hold . Innstillingene dukker opp på timeren til de venstre sonene.

Navigere i menyen: menyen består av innstillingssymbolet og en verdi. Symbolet vises på den bakre timeren, og verdien vises på den fremre timeren. Trykk  på fronttimeren for å navigere mellom innstillingene. For å endre innstillingsverdien, trykk på  eller  på fronttimeren.

For å gå ut av menyen: trykk på .


OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydsignalene i Meny > Brukerinnstillinger.



Se «Menystruktur».

Når lydsignalene er av, kan du fortsatt høre lyden når:

- du berører ,
- tidsuret kommer til null,
- du trykker på et inaktivt symbol.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Automatisk avstengning

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du ikke stiller inn noen varmeinnstilling eller viftehastighetsinnstilling etter at platetoppen er slått på,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, etc.). Det høres et lydsignal, og platetoppen deaktiveres. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.
- produktet blir for varmt (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La sonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du ikke deaktiverer en sone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres platetoppen.

Forholdet mellom varmeinnstilling og tiden før produktet slår seg av:

Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer



Når du bruker SenseFry deaktiveres platetoppen etter 1,5 timer.

7.2 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle de betjente sonene på laveste varmeinnstilling.

Når funksjonen er i bruk, kan og brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelene er låste.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

1. For å aktivere funksjonen: trykk på . Varmeinnstillingen senkes til 1.

2. For å deaktivere funksjonen: trykk på .

Den forrige varmeinnstillingen vises.

7.3 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens platetoppen er i bruk. Det forhindrer utilsiktet endring av varmeinnstillingen

Angi varmeinnstillingen først.

For å aktivere funksjonen: trykk på .

For å deaktivere funksjonen: trykk på igjen.



Funksjonen deaktiveres når du deaktiverer platetoppen.

7.4 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen brukes utilsiktet.

For å aktivere funksjonen: trykk på . Ikke velg noen varmeinnstilling. Trykk og hold i 3 sekunder til indikatoren over symbolet vises. Deaktiver platetoppen med .



Når du deaktiverer platetoppen, er funksjonen fortsatt aktiv. Indikatoren ovenfor er på.

For å aktivere funksjonen: trykk på . Ikke velg noen varmeinnstilling. Trykk og hold i 3 sekunder til indikatoren over symbolet forsvinner. Deaktiver platetoppen med .

Tilberedning med funksjonen aktivert:

trykk på , trykk deretter på i 3 sekunder, til indikatoren over symbolet forsvinner. Du kan betjene platetoppen. Når du deaktiverer platetoppen med , aktiveres funksjonen igjen.

7.5 Bridge



Funksjonen er aktivert når kasserollen dekker midten av de to sonene. For mer informasjon om riktig plassering av kokekar, se «Bruke kokesonene». Funksjonen fungerer ikke mens SenseBoil® er i bruk.

Denne funksjonen forbinder de to venstre sonene slik at de fungerer som én.

Først stiller du inn effektrinet til en av sonene på venstre side.

For å aktivere funksjonen: berør . Berør én av kontrollsensorene for å stille inn eller endre effektrinet.

For å deaktivere funksjonen: berør . Sonene fungerer uavhengig av hverandre.

7.6 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som kobler platetoppen til en utvalgt ventilator. Både platetoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på platetoppen. Du kan også betjene viften fra platetoppen manuelt.



For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet aktivert som standard. Hvis den er deaktivert, aktiverer du den før du bruker funksjonen. Se ventilatorens instruksjonsmanual for mer informasjon.

Bruke funksjonen automatisk

For å betjene funksjonen, sett automatisk modus til H1 – H6. Platetoppen er opprinnelig satt til H5. Ventilatoren reagerer når du bruker platetoppen. Platetoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

Automatiske moduser

	Automatisk lys	Koking ¹⁾	Steking ²⁾
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 ³⁾	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
H3	På	Av	Viftehastighet 1
H4	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
H5	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 2
H6	På	Viftehastighet 2	Viftehastighet 3

1) Platetoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

2) Platetoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperaturen.

Endre automatisk modus

1. Deaktiver platetoppen.
2. Trykk og hold inne i 3 sekunder. Displayet slås på og av.
3. Trykk og hold inne i 3 sekunder.
4. Trykk noen ganger til **H** tennes.
5. Trykk på tidsuret for å velge automatisk modus.







For å betjene ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver funksjonens automatmodus.



Når du avslutter tilberedningen og deaktiverer platetoppen, kan viften i ventilatoren fortsatt være aktiv i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktivere viften de neste 30 sekundene.

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også bruke funksjonen manuelt. For å gjøre dette trykker du på  når platetoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk drift av funksjonen og lar deg endre viftehastigheten manuelt. Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et intensnivå og trykker på  igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Trykk  for å starte viften igjen med hastighet 1.



For å aktivere automatisk bruk av funksjonen, deaktiver platetoppen og deretter aktiver den igjen.

Aktivere lampen

Du kan stille inn platetoppen for å aktivere lyset automatisk når du slår den på. For å gjøre dette, må du stille automatisk modus til H1 – H6.



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at platetoppen er slått av.

8. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Kokekar



Et sterkt elektromagnetisk felt gir varme i kokekaret veldig raskt på induksjonssonene.

Bruk induksjonssonene med egnede kokekar.

- For å forhindre overoppheting og forbedre ytelsen til sonene, må kokekaret være så tykt og flatt som mulig.
- For SenseFry-funksjonen skal det kun brukes panner med flat bunn.
- Sørg for at kokekarbaser er rene og tørre før du setter dem på platetoppens overflate.
- Vær alltid forsiktig så du ikke sklir eller gnir kokekaret på kantene og hjørnene av glasset, da det kan flise eller skade glassoverflaten.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merking fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonstopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

Kokekarenes mål

- Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Se «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner» for riktige kokekardimensjoner. Sett kokekaret på midten av den valgte kokesonen.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunn diameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»):
 - Kokekar med en diameter som er mindre enn det en gitt kokesone mottar bare en del av kraften som genereres av kokesonen, noe som resulterer i langsommere oppvarming.
 - Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under

tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonen til kontrollpanelet eller ved et uhell aktivere platetoppfunksjoner.



Se «Tekniske data».

8.2 Avgir støy under drift



Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil. Støy fra kokekar kan variere avhengig av kokekarmaterialet og effektivvået.

Lyder relatert til kokekar:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effektrinns, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effektrinns.

Platetopp-relaterte lyder:

- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.
- rytmisk lyd: detekterer kokekar.

8.3 Øko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

8.4 Forenklet matlagingsguide

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannnivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min) Tips
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytstek), frityrkoke pommes frites.	
P	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.	

8.5 Hint og tips for SenseFry-funksjon

Dataene i tabellen viser eksempler på mat for hvert SenseFry-nivå. Mengden, tykkelsen, kvaliteten og temperaturen (f.eks. frossen) på maten som skal stekes, påvirker det innstilte SenseFry-nivået. Velg varmeinnstilling basert

på mattype, dine matlagingspreferanser og kokekaret du bruker.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

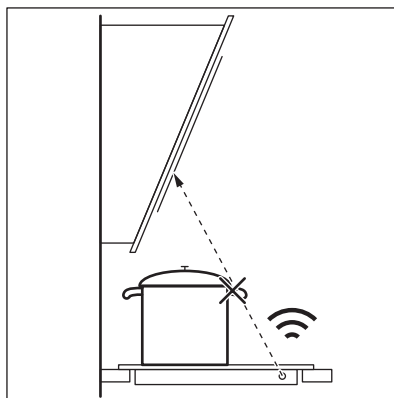
Mat	SenseFry-nivå	
Egg	Omelett, stekte egg	Lav
	Eggerøre	Medium – rosa
Fisk	Fiskefilet, fiskepinner, sjømat	Medium – rosa
Kjøtt	Hamburger, kjøttboller, kotelett, kyllingbryst, kalkunbryst, filet, biff (medium/godt stekt), stekte pølser	Medium – rosa
	Biff (lettstekt), kjøttdeig	Høy
Grønnsaker	Stekte poteter (rå)	Lav
	Stekte potetkaker, grønnsaker	Medium – rosa

8.6 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker platetoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke belyses med halogenspotter.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på platetoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom platetoppen og ventilatoren (f.eks. med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.


Ventilatoren som er avbildet nedenfor er kun til illustrasjonsformål.



Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Bruk ikke slike produkter i nærheten av platetoppen mens Hob²Hood er på.

Kjøkkenventilatorer med Hob²Hood-funksjon

Se forbrukernettstedet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker

med denne funksjonen. Electrolux kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

9. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- For både daglig rengjøring av glassoverflaten og rengjøring etter installasjon og fjerning av eventuelt gjenværende lim, bruk kun en mildt slipende rengjøringsmelk og en delikat svamp som ikke riper. Avhengig av graden av tilsmussing, rengjør glassoverflaten med små sirkulære bevegelser og moderat trykk. Tørk glassoverflaten tørr med en mikrofiberklut.

ADVARSEL!

Ikke bruk den klassiske gule og grønne svampen, da aluminiumspartiklene på det harde laget kan skade og misfarge glasset.



Bruk av andre rengjøringsverktøy enn de som anbefales, vil ikke være effektivt og kan skade eller misfarge glassoverflaten.

- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk

skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

ADVARSEL!

Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.

9.2 Rengjøre glassoverflaten på platetoppen



- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en mildt slipende rengjøringsmelk og en ømfintlig svamp mot riper (se Generell informasjon). Tørk av platetoppen med en mikrofiberklut etter rengjøring.
- **Vedvarende merker og flekker:** påfør moderat trykk og skrub overflaten med en ømfintlig svamp mot riper (se Generell informasjon) og en lett slipende rengjøringsmelk til flekkene ikke lenger er synlige.


10. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 60 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Pause".
Du kan høre en konstant pipelyd.	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Platetoppen fungerer som den skal.	Reduser effektrinn til de andre sonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».
Et lydssignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydssignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet  .	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob®Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruker en veldig stor gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre sone eller bruk ventilatoren manuelt.
Betjeningspanelet blir varmt å ta på.	Kokekaret er for stort eller du plasserer det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydssignaler på. Se «Daglig bruk».
Indikatoren over symbolet  tennes.	Barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Barnesikring" og "Lås".
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på sonen eller sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på sonen slik at den dekker hele sonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonsplattetopper. Se «Råd og tips».

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
Oppvarming tar lang tid.	Kokekaret er for lite og mottar bare en del av effekten som genereres av kokesonen.	For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunn diameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
F og I vises samtidig.	Effekten er for lav på grunn av uegnet kokekar eller en tom kasserolle.	Brukt riktig type kokekar. Se «Råd og tips» og «Tekniske data». Ikke aktiver noen soner med en tom kasserolle.
F og P vises samtidig.	Kasserollen er tom eller inneholder annen væske enn vann, f.eks. olje.	Unngå å bruke funksjonen med andre væsker enn vann.
F og 3 vises samtidig.	Det er for mye eller for lite vann i kasserollen. Du kokte annen mat enn vann og poteter. Kokepunktet ble flyttet i tid og SenseBoil® kunne ikke takle endringen.	Kok kun vann og poteter med SenseBoil®. Se «Råd og tips».
Du hører en pipelyd, indikatoren over  blinker og SenseBoil® starter ikke.	Ingen av sonene er klare til bruk med SenseBoil®. Det er noe restvarme på sonene du ønsker å velge eller de er fremdeles i bruk.	Avslutt dine tidligere matlagingsaktiviteter og velg en ledig sone uten restvarme.
SenseBoil® / SenseFry fungerer ikke.	Strømnivået til koketoppen er for lavt.	Sett effektivnivået til en høyere verdi. Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt. Se «Før første gangs bruk». «Effektbegrensning».
E og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis E lyser igjen, kobler du platetoppen fra strømforsyningen. Aktiver platetoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.

10.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt

koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.


11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Modell Y67IS453IZ:

PNC 949 599 496 01

Type 62 B4A 01 AA
 Induksjon 7.35 kW
 Serienr.
 ELECTROLUX

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Laget i: Tyskland
 7.35 kW


11.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Nominell effekt (maks effekttrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 - 210
Høyre fremme	1400	2500	4	125 - 145
Høyre bak	1800	2800	10	145 - 180

Effekten for kokesonene kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres iht. kokekarets materiale og størrelse.

For optimal varmeoverføring og Tilberedingsresultat, bruk kokekar med

bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i tabellen). Ikke bruk kokekar som er større enn diameteren til kokesonen.

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter

Modellidentifikasjon	Y67IS453IZ	
Platetopp	Integrert platetopp	
Antall soner	4	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Høyre fremme Høyre bak	14.5 cm 18.0 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Venstre fremme	L 22.25 cm B 21.8 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Venstre bak	L 22.25 cm B 21.8 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre fremme Venstre bak Høyre fremme Høyre bak	184.4 Wt/kg 184.4 Wt/kg 181.7 Wt/kg 174.5 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	181.3 Wt/kg	

IEC / EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

Energimålinger som refererer til tilberedningsområder identifiseres av markeringene på de respektive sonene.

12.2 Energisparende

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.


- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.


- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

12.3 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i av-modus	0.3 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	2 min

13. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

Witamy w świecie marki 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.....	197
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	200
3. INSTALACJA.....	202
4. OPIS PRODUKTU.....	205
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	206
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	207
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	212
8. WSKAZÓWKI I PORADY.....	214
9. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	217
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	218
11. DANE TECHNICZNE.....	221
12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	221
13. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	222

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 dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: 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!

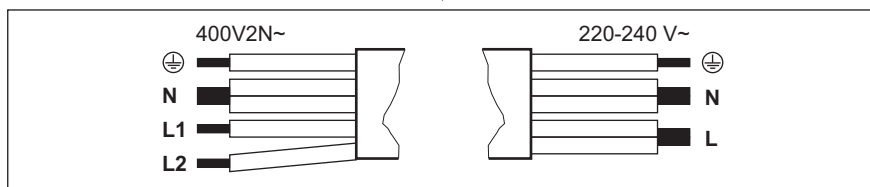
Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć końcówkę z czarnego i brązowego przewodu.
2. Usunąć izolację końcówek przewodów brązowego i czarnego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



Połączenie dwufazowe: 400 V2N~		Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² lub 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² lub 3x4 mm ²	
⊕	Zielony – żółty	⊕	Zielony – żółty
N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny	L	Czarny i brązowy
L2	Brązowy		

3.4 Mocowanie uszczelki – instalacja na równi z blatem

1. Wyczyścić rowki w blacie roboczym.
2. Pociąć dostarczoną taśmę 3x10 mm uszczelniającą na cztery paski. Paski muszą mieć taką samą długość, jak rowki.
3. Końcówki pasków należy przycinać pod kątem 45°. Powinny one dokładnie mieścić się w rogach rowków.
4. Przykleić paski do rowków. Nie rozciągać pasków taśmy. Końce pasków taśmy nie mogą zachodzić na siebie.

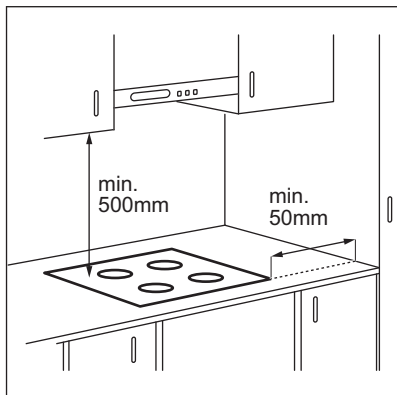
Po osadzeniu płyty grzejnej wypełnić silikonem szczelinę między szkłem ceramicznym a blatem. Upewnić się, że silikon nie przedostaje się pod szkło ceramiczne.

3.5 Mocowanie uszczelki – instalacja na blacie

1. Oczyszczyć blat roboczy wokół wycięcia.
2. Przykleić dołączoną w komplecie 2x6 mm taśmę uszczelniającą wokół dolnej krawędzi płyty grzejnej, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego. Nie naciągać taśmy. Styk końców taśmy uszczelniającej powinien znaleźć się pośrodku jednego z boków płyty grzejnej.
3. Przyciąć taśmę uszczelniającą na długość, pozostawiając kilka milimetrów zapasu.
4. Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

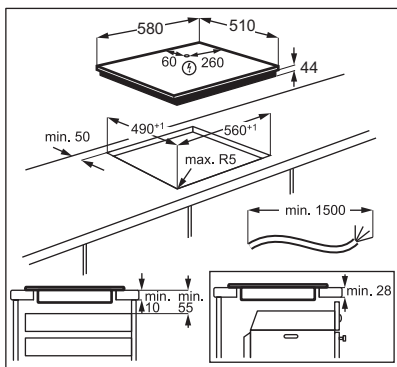
3.6 Montaż

Gdy montuje się płytę grzejącą pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.

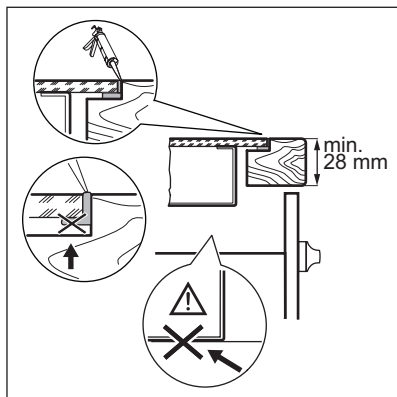
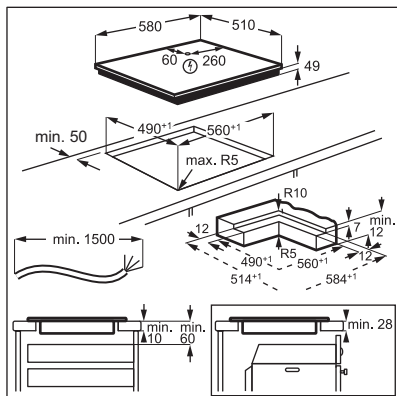


Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.

INSTALACJA NA GÓRZE



INSTALACJA NA RÓWNI Z BŁATEM



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

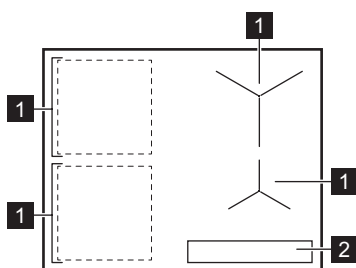


Znajdź film instruktażowy „Zlicowana instalacja płyty indukcyjnej Electrolux,” wpisując pełną nazwę przedstawioną na poniższej ilustracji.



4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



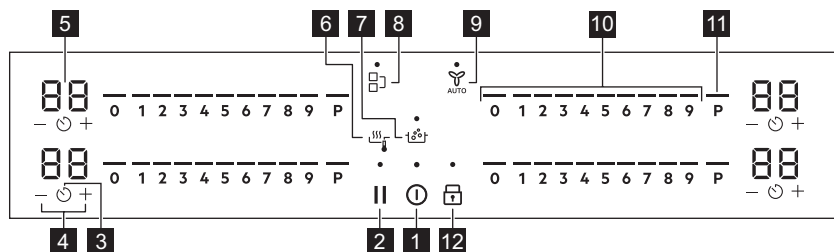
1 Indukcyjne pole grzejne

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.

Powierzchnia szkła zapobiegająca zarysowaniom ma unikalny sposób wykończenia i z tego względu wygląd symboli i elementów interfejsu użytkownika w różnych warunkach oświetlenia może się zmieniać.

Pole czujnika	Funkcja	Opis
1 	Wł. / Wyt.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2 	Paufa	Włączanie i wyłączanie funkcji.

Pole czujnika	Funkcja	Opis	
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.
7		SenseBoil®	SenseBoil®. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykipiała po osiągnięciu temperatury wrzenia.
8		Bridge	Włączanie i wyłączanie funkcji.
9		Hob²Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
10	-	Pasek sterowania	Ustawianie mocy grzania.
11	P	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 P.
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.

- 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

UWAGA!


Jeśli moc jest niższa niż lub równa 2000 W, nie można uruchomić SenseBoil® / SenseFry.

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 naczynia.

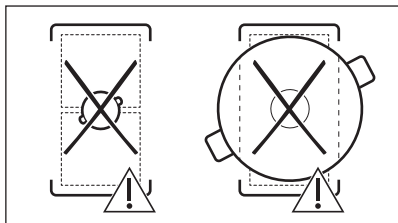
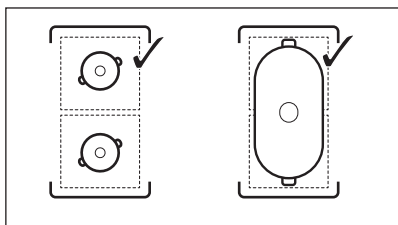
i

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”.

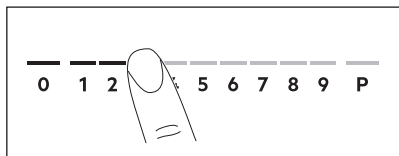
i

Powierzchnia szkła odpornego na zarysowania ma unikalne wykończenie, pozwalające uzyskać maksymalną odporność na zarysowania. Tarcie pomiędzy naczyniem a powierzchnią szklaną może powodować hałas.

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 naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawią 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 włączone 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 wypieczony	5
Wysoka	8

Nastąpi uruchomienie funkcji.


Po uruchomieniu funkcji pojawią się wskaźniki nad suwakiem i zaczniesz 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 upłynie ustawiony czas przed osiągnięciem zamierzonej temperatury, funkcja wyłączy się automatycznie.

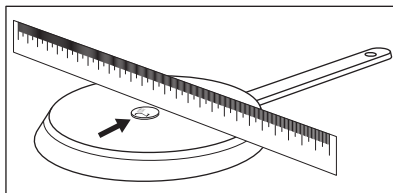
Wskazówki i porady:

- 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.

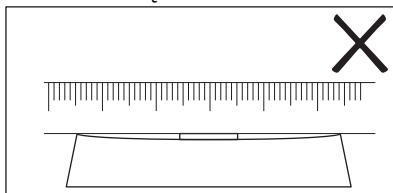
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji SenseFry

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

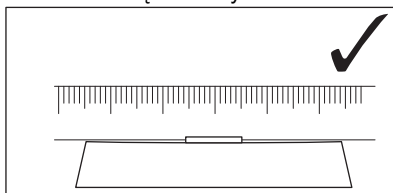
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dno 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.

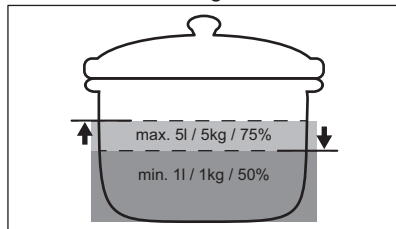
Po włączeniu Pauza lub zdjęciu naczynia funkcja wyłączy się.

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 pojawią 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 wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz.


7.2 Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższe 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 wyłącza 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 umieszczenia 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 dobierany 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 auto- matyczne	Gotowa- nie ¹⁾	Smaże- nie ²⁾
H0	Wyl.	Wyl.	Wyl.
H1	Wł.	Wyl.	Wyl.

	Oświetlenie automatyczne	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
H2 3)	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 1 wentylatora
H3	Wł.	Wyl.	Bieg 1 wentylatora
H4	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 1 wentylatora
H5	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 2 wentylatora
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 grzejną.
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 wyłączy wentylator automatycznie i uniemożliwi przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.

Ręczne sterowanie biegiem wentylatora

Funkcję można również uruchomić ręcznie.

W tym celu należy nacisnąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie automatycznego działania funkcji i umożliwia ręczną zmianę biegu wentylatora.

Naciśnięcie  powoduje zwiększenie obrotów wentylatora na wyższy bieg. Jeśli wentylator pracuje na maksymalnym biegu, ponowne naciśnięcie  powoduje ustawienie biegu wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator na biegu 1, należy nacisnąć .



Aby włączyć automatyczny tryb działania funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

Włączanie oświetlenia

Płytę grzejną 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 odprysnięcie 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” > „Parametry 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” > „Parametry pól grzejnych”).
 - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne oberze 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 „Parametry 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 Öko 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	Omlet, jajka smażone	Niska
	Jajecznica	Średnio wypieczone
Ryby	Filet rybny, paluszki rybne, owoce morza	Średnio wypieczone

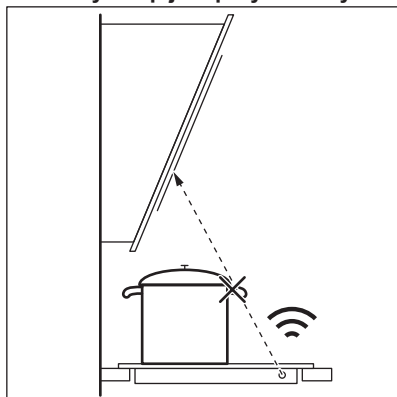
Potrawa		SenseFry poziom
Mięso	Hamburger, klopsiki, kotlet, pierś z kurczaka, pierś indyka, eskalopea, filet, stek (średni / dobrze wysmażony), smażone kielbaski	Średnio wypieczone
	Stek (mało wysmażony), mięso mielone	Wysoka
Warzywa	Smażone ziemniaki (surowe)	Niska
	Smażone placki ziemniaczane, warzywa	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. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarówno do codziennego czyszczenia szklanej powierzchni, jak i do czyszczenia i usuwania pozostałości kleju po instalacji,

należy używać wyłącznie lekko ściernego mleczka do czyszczenia oraz delikatnej gąbki nie powodującej zarysowań. W zależności od stopnia zabrudzenia wyczyścić szklaną powierzchnię małymi ruchami okrężnymi przy umiarkowanym nacisku. Wytrzeć szklaną powierzchnię do sucha szmatką z mikrowłókna.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie używać klasycznej żółto-zielonej gąbki, ponieważ cząsteczki aluminium na jej twardej warstwie mogą uszkodzić i odbarwić szkło.



Używanie narzędzi czyszczących innych niż zalecane nie będzie skuteczne i może uszkodzić lub odbarwić szklaną powierzchnię.

- 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 szklanej powierzchni 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. Umyć płytę lekko ściernym mleczkem do czyszczenia i delikatną gąbką niepowodującą zarysowań (patrz Informacje ogólne). Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu.
- **Trwałe ślady i plamy:** należy wywierać umiarkowany nacisk i szorować powierzchnię przy użyciu niepowodującej zarysowań delikatnej gąbki (patrz Informacje ogólne) oraz lekko ściernego mleczka do czyszczenia, aż plamy znikną.



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.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	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.
Słychać ciągly 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”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nagrzewanie trwa długo.	Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejjego.	Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejjego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejjnych”).
 i  pojawiają się jednocześnie.	Moc jest zbyt niska ze względu na nieodpowiednie lub puste naczynie.	Należy użyć odpowiedniego rodzaju naczynia. Patrz „Wskazówki i porady” oraz „Dane techniczne”. Nie należy włączać żadnego pola grzejjego, 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 grzejjnych nie jest gotowe do użycia z funkcją SenseBoil®. Wybrane pola grzejjne zawierają jeszcze ciepło resztkowe lub są nadal używane.	Należy zakończyć gotowanie i wybrać pole grzejjne, które nie zawiera ciepła resztkowego.
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 grzejjnej.	Wyłączyć płytę grzejjną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejjną 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 grzejjna 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 Y67IS453IZ:
Typ 62 B4A 01 AA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 599 496 01
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 naczy- nia [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 naczyńia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

12.1 Informacje o produkcie według rozporządzenia UE w sprawie ekoprojektu

Dane identyfikacyjne modelu	Y67IS453IZ	
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	184.4 Wh/kg
	Lewe tylne	184.4 Wh/kg
	Prawe przednie	181.7 Wh/kg
	Prawe tylne	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 pokrywkę na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

12.3 Informacje o produkcie 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.

Vitajte vo svete 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.....	223
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	225
3. INŠTALÁCIA.....	228
4. OPIS VÝROBKU.....	230
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	232
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	232
7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	237
8. RADY A TIPY.....	240
9. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	243
10. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	243
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	246
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	246
13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	247

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 hosťovských 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 dotykem 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 neobsľuhujte s mokrymi 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. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa 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 zbytky 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!

Uchovávanie spotrebiča 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 nespádli 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.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne 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 sieťového 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!

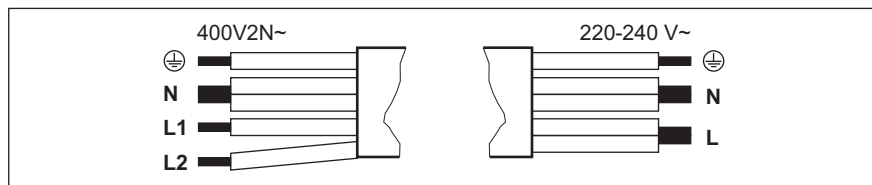
Konce drôtov nevŕtajte ani nespájajte. Je to zakázané.



UPOZORNENIE!

Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho a hnedého drôtu.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého a čierneho konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

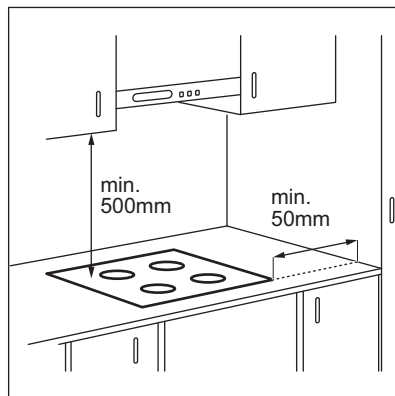


Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~		Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² alebo 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² alebo 3 x 4 mm ²	
	Zelený – žltý		Zelený – žltý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Čierny	L	Čierny a hnedý
L2	Hnedý		

3.4 Pripevnenie tesnenia – integrovaná inštalácia

1. Vyčistite drážky na pracovnej doske.
2. Dodanú 3x10 mm tesniacu pásku narežte na štyri prúžky. Prúžky musia mať rovnakú dĺžku ako drážky.
3. Konce pruhov odstrihnite pod uhlom 45°. Mali by presne zapadnúť do rohov drážky.
4. K drážkam pripevnite prúžky. Pásky nenatáhuajte. Neohýbajte konce pásov jeden nad druhým.

Po montáži varného panela utesnite zvyšnú medzeru medzi sklokeramikou a pracovnou doskou silikónom. Uistite sa, že sa silikón nedostal pod sklokeramiku.

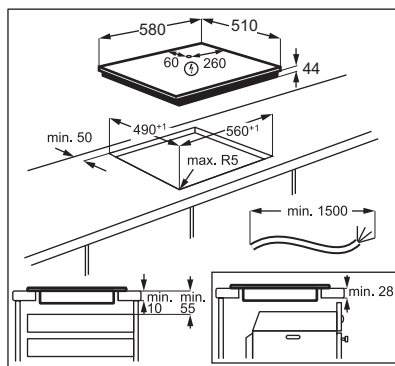


Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.

3.5 Pripevnenie tesnenia – Inštalácia na povrch

1. Vyčistite pracovnú dosku okolo vyrezanej oblasti.
2. Pripevnite dodaný 2x6 mm tesniaci pásik na spodný okraj varnej dosky pozdĺž vonkajšieho okraja sklokeramiky. Tesniacu pásku nenatáhuajte. Dbajte na to, aby sa konce tesniacej pásky nachádzali v strede jednej strany varného panela.
3. Pri strihaní tesniacej pásky ponechajte niekoľko milimetrov navyše.
4. Spojte oba konce tesniacej pásky.

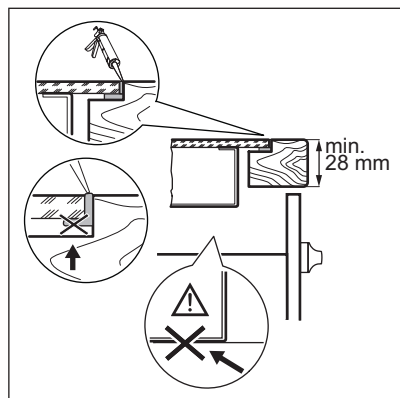
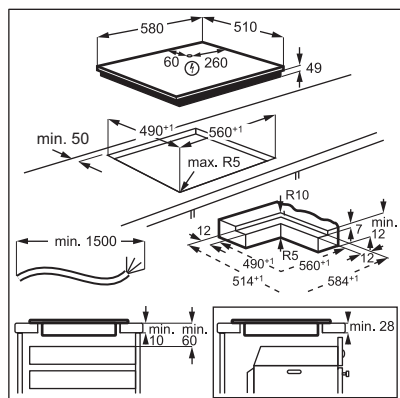
INŠTALÁCIA NA VRCHU



3.6 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.

INTEGROVANÁ INŠTALÁCIA



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel Electrolux – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

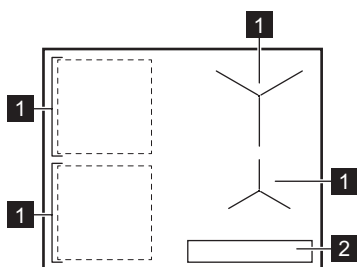
Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel Electrolux – inštalácia, pri ktorej sú plochy v rovine“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



How to install your Electrolux induction hob flush installation

4. OPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy

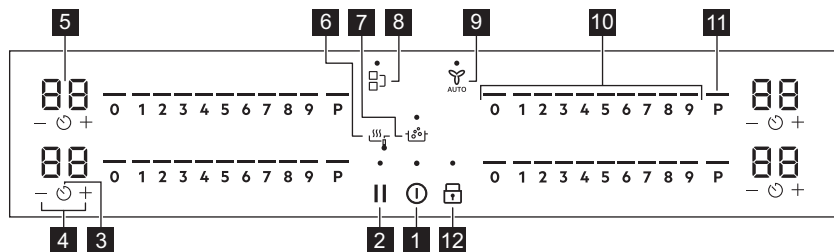


- 1 Indukčná varná zóna
- 2 Ovládaci panel



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.

Sklenený povrch s vrstvou proti poškrabaniu má jedinečnú povrchovú úpravu, ktorá môže zmeniť spôsob zobrazovania symbolov a prvkov používateľského rozhrania v rôznych svetelných podmienkach.

Senzorové 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.
8		Bridge	Zapnutie a vypnutie funkcie.
9		Hob²Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.
10	-	Ovládaci panel	Nastavenie varného stupňa.
11	P	PowerBoost	Zapnutie funkcie.
12		Blokovanie / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.

4.3 Ukazovatele na displeji

Indikátor	Popis
+ číslica	Došlo k poruche.

Indikátor	Popis
 /  / 	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: pridržiť 3 sekundy tlačidlo . Potom pridržiť 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 .

Úroveň výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

- 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

UPOZORNENIE!


Ak je úroveň výkonu nižšia ako alebo rovná 2 000 W, nie je možné aktivovať SenseBoil®/SenseFry.

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 prispôbujú veľkosti dna riadu.

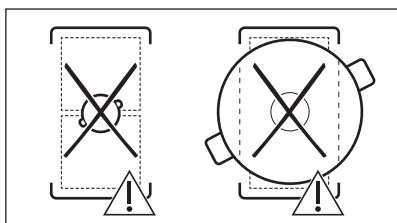
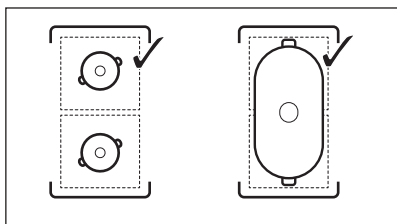


Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy.

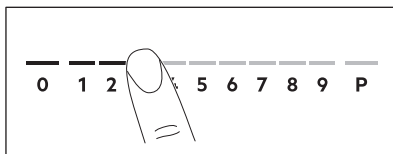


Sklenený povrch odolný proti poškrabaniu má jedinečnú povrchovú textúru, ktorá maximálne chráni pred poškrabáním. Trenie medzi kuchynským riadom a skleneným povrchom môže spôsobovať zvuky.

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 páse stlačte požadovaný varný stupeň.

Ukazovatele nad ovládacím páskom 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 blikať 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 udržuje 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 úrovni nastavenia ohrevu, ako je uvedené v tabuľke nižšie.

Úroveň výkonu SenseFry	Úrovne nastavenia ohrevu
Nízka	2
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:

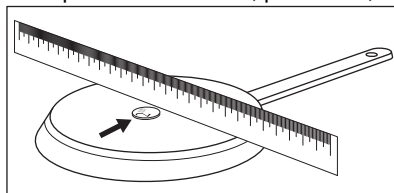
- V prípade potreby môžete zmeniť predvolenú úroveň ohrevu.
- Pri hrubých kusoch jedla alebo surových zemiakoch používajte počas prvých 10 minút vyprážania veľa.

- Ťažké alebo veľké panvice sa môžu zahrievať dlhšie.
- Viacvrstvé panvice používajte pri nízkej úrovni ohrevu, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.
- Nepoužívajte tenký smaltovaný riad. Môže sa prehriať a poškodiť.

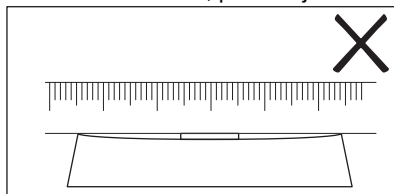
Vhodné panvice pre funkciu SenseFry

Používajte iba panvice s plochým dnom. Kontrola vhodnosti panvice:

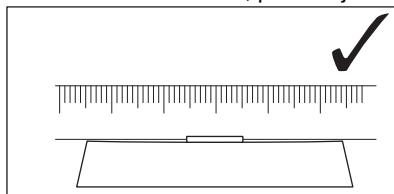
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu s hodnotou 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo ľubovoľnú mincu s podobnou hrúbkou, približne 1,7 mm).



- 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!

Funkciu nepoužívajte s prázdny riadom. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

- 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.
- Dotykom tlačidla zapnete varný panel.
- Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Nad každou varnou zónou, na ktorej môžete momentálne používať danú funkciu, sa zobrazí blikajúci ukazovateľ **P**.
- 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**.

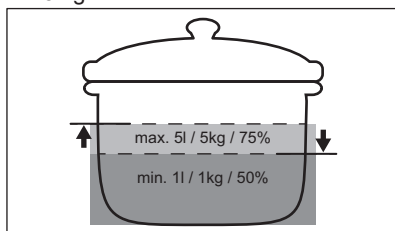
Ak chcete funkciu vypnúť po dosiahnutí bodu varu, dotknite sa posúvača a manuálne upravte varný stupeň.

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.
- Vyhňte sa tvorbe externých vibrácií (napr. z používania mixéra alebo položením 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. (–)
P	Obmedzenie napájania	15 - 73
H	Režim AUTO	0 - 6
E	História alarmov / chýb	Zoznam nedávnych alarmov / chýb.

Prechod na používateľské nastavenia:

Pridržiňte 3 sekundy tlačidlo . Potom pridržiňte 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,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru, atď.). Zaznie signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- spotrebič sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvríe). 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 hodínach



Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
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 dodatková 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





	Automat- tické osvetle- nie	Varenie ¹⁾	Vypráza- 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
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 , nastaví 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 ohľadne bezpečnosti.

8.1 Kuchynský riad

i

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 prichytí 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.

i

Pozrite si časť „Technické údaje“.

8.2 Zvuky počas prevádzky

i

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).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.

Zvuky súvisiace s varnou doskou:

- cvaknutie: elektrické spínanie.
- syčanie, bzučanie: 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: nadúchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusené ryže a jedlá s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3 - 4	Dusené zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.
4 - 5	Dusené zemiakov a inej zeleniny.	20 - 60	Zakryte dno hrnca 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, kotlety, 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.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčky.		
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.

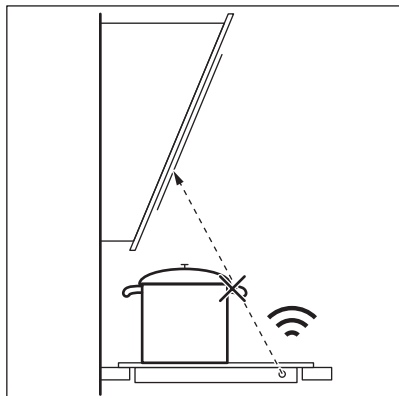
Potravina		Úroveň SenseFry
Vajcia	Omeleta, volské oká	Nízka
	Praženica	Stredne prepečené
Ryby	Rybie filé, rybie prsty, morské plody	Stredne prepečené
Mäso	Hamburger, mäsové guľky, kotlety, kuracie prsia, morčacie prsia, rezeň, filé, steak (stredne prepečený/prepečený), vyprážané klobásy	Stredne prepečené
	Steak (neprepečený), mleté mäso	Vysoká
Zelenina	Vyprážené zemiaky (surové)	Nízka
	Vyprážené 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 blokovať 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.
- Na každodenné čistenie skleneného povrchu a čistenie po inštalácii a odstránenie zvyškov lepidla používajte len mierne abrazívne čistiace mlieko a jemnú špongiu, ktorá nespôsobuje poškriabanie. V závislosti od stupňa znečistenia sklenený povrch vyčistite malými krúživými pohybmi a miernym tlakom. Sklenený povrch utrite dosucha handričkou z mikrovlákien.

VAROVANIE!

Nepoužívajte klasickú žltozelenú špongiu, pretože hliníkové častice na jej tvrdej vrstve môžu poškodiť a zafarbiť sklo.

i

Použitie iných ako odporúčaných nástrojov na čistenie nebude účinné a môže poškodiť alebo zafarbiť sklenený povrch.

- 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 skleneného povrchu 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 čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvryny od vodného kameňa a vody, tukové škvryny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite mierne abrazívnym čistiacim mliekom a jemnou špongiou, ktorá nespôsobuje poškriabanie (podrobnosti nájdete v časti Všeobecné informácie). Po vyčistení varný panel utrite dosucha handričkou z mikrovlákien.
- **Odolné škvryny:** Aplikujte mierny tlak a drhnite povrch jemnou špongiou, ktorá nespôsobuje poškriabanie (podrobnosti nájdete v časti Všeobecné informácie), a mierne abrazívnym čistiacim mliekom, kým sa škvryny nestratia.



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 škvrnky.	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 Y67IS453IZ:
Typ 62 B4A 01 AA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č.
ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 599 496 01
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.35 kW
CE

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	Y67IS453IZ	
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.

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	248
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	250
3. INSTALLATION.....	252
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	255
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	256
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	257
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	262
8. RÅD OCH TIPS.....	264
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	267
10. FELSÖKNING.....	267
11. TEKNISKA DATA.....	269
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	270
13. MILJÖSKYDD.....	271

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år

eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **VARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid tillagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **VARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen måste övervakas (även de automatiska tillagningsfunktionerna). En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

WARNING!

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:

- Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
- Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.

- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte in anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Om E3-koden visas på skärmen, koppla omedelbart bort hållen och kontrollera om den elektriska anslutningen och nätspänningen är korrekta.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet,

såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.

- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

 **VARNING!**

Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

 **VARNING!**

Risk för skador på produkten.

- Undvik risken för brännskador genom att inte låta heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Placera inte några varma lock för stekpanna eller kastruller på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

3. INSTALLATION

 **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med en fuktig mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.6 Avyttring

 **VARNING!**

Risk för personskadorna eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

3.3 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- Använd den här kabeltypen för att ersätta den skadade nätkabeln: H05V2V2-F som tål en temperatur på 90 °C eller högre. En enda ledare måste ha ett minimalt tvärsnitt i enlighet med tabellen nedan. Kontakta vår lokala serviceavdelning. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

⚠ VARNING!

Alla elektriska anslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

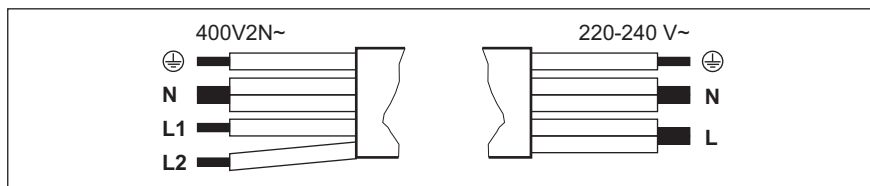
Kabeländarna får inte borraras eller lödas. Det är förbjudet.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Koppla inte kabeln utan ändhylsor.

Enfasanslutning

1. Ta bort kabelns mantel från den svarta och bruna ledningen.
2. Ta bort en bit isolering från de bruna och svarta kabeländarna.
3. Anslut ändarna på svarta och bruna kablar.
4. Applicera en ny trådändhylsa på den delade trådens ände (specialverktyg krävs).



Tvåfasanslutning: 400 V2N~

5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²



Grön - gul

N

Blå och blå

L1

Svart

L2

Brun

Enfasanslutning: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² eller 3x4 mm²



Grön - gul

N

Blå och blå

L

Svart och brun

3.4 Fästa tätningen - integrerad installation

1. Rengör fälten i bänkskivan.
2. Skär den medföljande 3x10 mm tätningsremsan i fyra remsor. Remsorna måste ha samma längd som fälten.
3. Klipp ändarna på remsorna i en vinkel på 45°. De ska passa i hörnen på fälten på rätt sätt.

4. Fäst remsorna i fälten. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ihop ändarna över varandra.

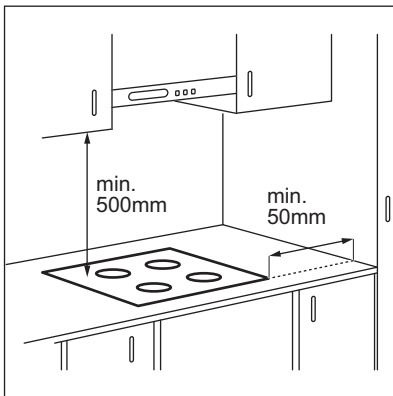
När du monterat hällen ska du täta återstående mellanrum mellan glaskeramiken och bänkskivan med silikon. Se till att silikonet inte hamnar under glaskeramiken.

3.5 Fästa tätningen - installation på bänken

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Fäst den medföljande 2x6 mm tätningsremsan på den nedre kanten av hällen, längs den yttre kanten av glaskeramik. Töj inte ut den. Se till att tätningsremsans ändrar placeras mitt på ena sidan av spishällen.
3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

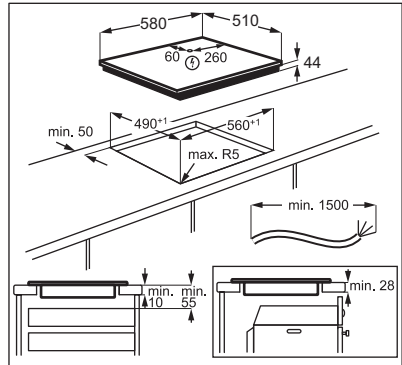
3.6 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.

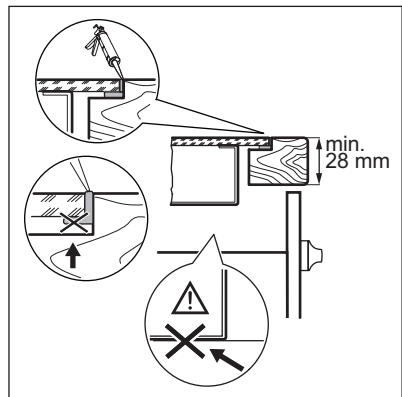
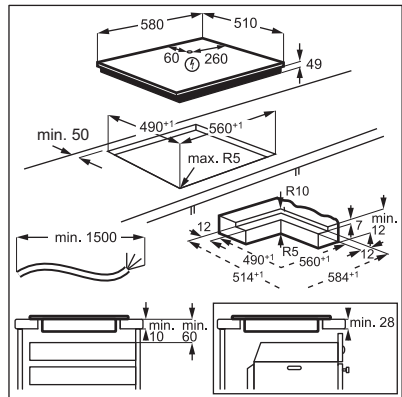


Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

BÄNKINSTALLATION



INTEGRERAD INSTALLATION



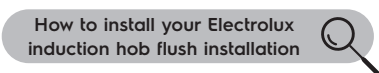
Se videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från Electrolux – bänkinstallation" genom att skriva ut det

fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



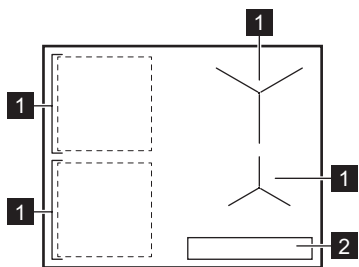
Se videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från Electrolux – nedsänkt

installation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



4. PRODUKTBESKRIVNING

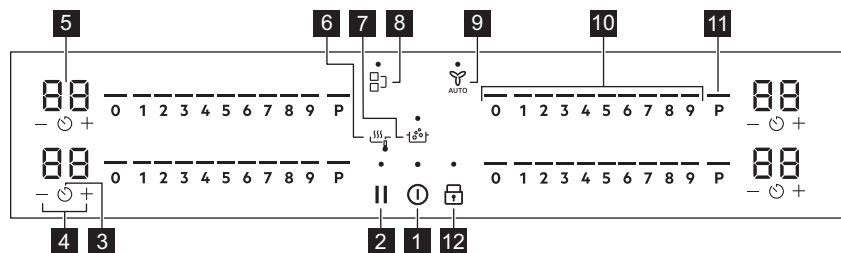
4.1 Hällens layout



- 1 Induktion tillagningszon
- 2 Kontrollpanel













i
För detaljerad information om storleken på kokzonerna, se "Tekniska data".

4.2 Kontrollpanelens layout





Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Den repfria glasytan har en unik ytbehandlingsstruktur som kan ändra hur symboler och element i användargränssnittet visas i olika ljusförhållanden.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1 	På / Av	För att aktivera och avaktivera ugnen.
2 	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
3 	Timer	För att ställa in funktionen.
4 	-	För att öka eller minska tiden.
5 	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
6 	SenseFry	SenseFry. Stek olika typer av mat med automatiskt kontrollerade värmenivåer.
7 	SenseBoil®	SenseBoil®. För automatisk inställning av vattentemperaturen för att undvika att det kokar över.
8 	Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
9 	Hob²Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
10 	Kontrollfält	För inställning av värmeläge.
11 	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
12 	Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.

4.3 Indikeringar på displayen

Indikator	Beskrivning
 + siffra	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): fortsätta tillagning / varmhållning / restvärme.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING







VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Effektbegränsning

Effektbegränsning definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för husets installationssäkringar. Hällen är inställd på högsta möjliga effektnivå som standard.

För att minska eller öka effektnivån:

- Öppna menyn: håll inne  i 3 sekunder. Håll sedan inne .
- Tryck på  på den främre timern tills  visas.
- Tryck på  på den främre timern för att ställa in effektnivån.
- Tryck på  för att avsluta.
Effektnivåer
Se avsnittet "Teknisk data".

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Kontrollera att den valda effekten passar till säkringarna i huset.

- 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

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Om effektnivån är lägre än eller lika med 2 000 W kan du inte aktivera SenseBoil® / SenseFry.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

Tryck och håll inne **i** för att aktivera på eller inaktivera hällen.

6.2 Kockärldsdetektering

Den här funktionen indikerar att det finns kockärl på hällen och inaktiverar kokzonerna om inget kockärl detekteras när hällen har startats.

Om du sätter kockärl på en kokzon innan du väljer ett värmeläge tänds indikatorn över 0 i kontrollfältet.

Om du tar bort kockärl från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar indikatorerna ovanför motsvarande kontrollfält att blinka. Om du inte sätter tillbaka kockärl på den aktiverade kokzonen inom 120 sekunder stängs kokzonen av automatiskt.

För att tillagningen, se till att sätta tillbaka kockärl på kokzonerna inom den angivna tidsgränsen går ut.

6.3 Använda kokzonerna

Ställ kockärl i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten.

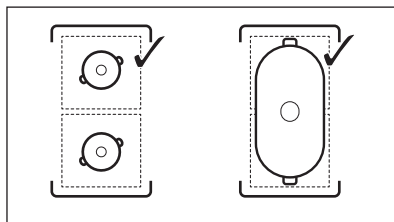


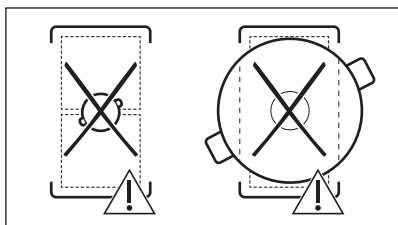
Använd kockärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kockärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kockärl är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kockärl, se "Tips och råd".



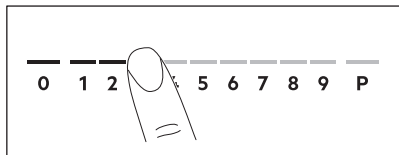
Glasytan har en unik ytstruktur som gör den maximalt reptålig. Friktionen mellan kockärl och glasytan kan generera ljud.

Med Bridge funktionen kan du laga mat med stora kockärl placerade på två tillagningszoner samtidigt. Kockärl måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna. Om kockärl är placerat mellan två mittpunkter kommer Bridge-funktionen inte att aktiveras.





6.4 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen.

Indikatorerna ovanför kontrollfältet visar upp till den valda värmeinställningen.

2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

6.5 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.



Se avsnittet "Teknisk data".


För att aktivera funktionen för en kokzon:
tryck på **P**.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.6 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



VARNING!

 Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna visar när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

 - fortsatt tillagningen

 - varmhållning

 - restvärme.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.





Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.




6.7 Timerinställningar



Nedräkningstimer

Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen och ställ därefter in funktionen.

1. Tryck på . 00 visas på timerdisplayen.
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden (00–99 minuter).
3. Tryck på  för att starta timern eller vänta i 3 sekunder. Timern börjar räkna ned.




För att ändra tiden: välj kokzonen med  och tryck på  eller .

För att inaktivera funktionen: välj kokzonen med  och tryck på . Återstående tid räknas ned till 00.

Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. En kokzon har inaktiveras. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på men tillagningszonerna inte används. Värmeinställningen visar 00.

1. Tryck på .
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden. Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

För att inaktivera funktionen: tryck på  och . Återstående tid räknas ned till 00.

6.8 Effektregering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförsel delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Om hällen når gränsen för maximal effekt (se produktdekal) reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda kokzonen prioriteras alltid. Den återstående effekten kommer att fördelas mellan de andra kokzonerna enligt vald ordning.
- Kontrollpanelen blinkar och visar de maximala möjliga värmeinställningarna för kokzoner med reducerad effekt.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska sedan värmeinställningen för den valda kokzonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.

6.9 SenseFry



Denna funktion låter dig ställa in en lämplig värmeinställningsnivå för att steka din mat. Hällen bibehåller samma temperatur genom hela tillagningen. Du kan välja mellan tre olika SenseFry nivåer: låg (2), medium (5), hög (8). Ingen manuell temperaturjustering behövs när värmenivån har ställts in.


FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast kalla kärl.
Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera en stekpanna utan olja/fett på en av de kalla tillagningszonerna på vänster sida. Du kan använda en enkel kokzon eller ansluta båda zonerna med Bridge.

Om du placerar en kastrull på endast en tillagningszon startar funktionen automatiskt.

2. Tryck på  för att aktivera hällen.
3. Tryck på  för att aktivera funktionen. Indikatorn ovanför symbolen tänds. Värmeinställningen ställs in på 2 som standard.

4. Välj steknivå genom att upprepade gånger trycka på .

En blinkande indikator ovanför den valda nivån visas för varje kokzon där du för närvarande kan använda funktionen.

5. Tryck var som helst på reglaget för den valda kokzonen. Du kan justera SenseFry nivån genom att trycka på en av de motsvarande värmelägesnivåerna som visas i tabellen nedan.

SenseFry effektnivåer	Värmelägesnivåer
Låg	2
Medium	5
Hög	8

Funktionen startar.

När funktionen startar visas indikatorerna ovanför reglaget och animeringen startar.



Om du inte placerar en kastrull på någon av tillagningszonerna inom 5 sekunder avaktiveras funktionen automatiskt.

6. Ställ in en timer-funktion vid behov. När stekpannan når den avsedda temperaturen ljuder en signal. Du kan nu fylla på med olja och mat i stekpannan.

Tryck på 0 på kontrollfältet eller tryck på  för att stoppa funktionen.

Om du ställer in en Nedräkningstimer på en av tillagningszonerna och den inställda tiden löper ut innan den avsedda temperaturen har uppnåtts, avaktiveras funktionen automatiskt.

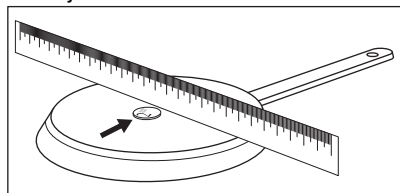
Råd och tips:

- Du kan ändra standardvärmenivån vid behov.
- Använd ett lock under de första 10 minuterna av stekningen för tjocka matbitar eller rå potatis.
- Uppvärmningen av tunga och/eller stora kokkärll kan ta längre tid.
- Undvik att kokkärlen överhettas och skadas genom att använda laminerade kokkärll och låg värmenivå.
- Använd inte tunna emaljerade kokkärll. De kan överhettas och skadas.

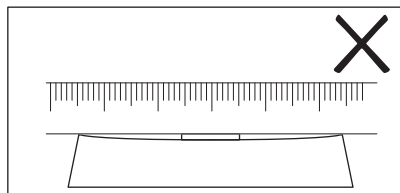
Rätt kokkärll för SenseFry funktion

Använd endast kokkärll med en platt botten. För att kontrollera om pannan är den rätta:

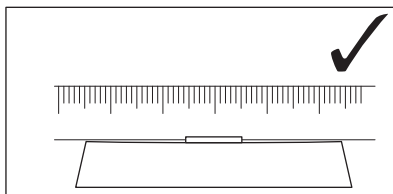
1. Ställ kastrullen upp och ner.
2. Placera en linjal på kokkärlets botten.
3. Försök att placera ett 1, 2 eller 5 eurocentsmynt (eller ett annat mynt med liknande tjocklek, ca 1,7 mm) mellan linjalen och kokkärlets botten.



- a. Kokkärlet är felaktigt om du kan placera myntet mellan linjalen och kokkärlet.



- b. Kokkärlet är korrekt om du inte kan placera myntet mellan linjalen och kokkärlet.



6.10 SenseBoil®

Funktionen justerar automatiskt vattentemperaturen så att den inte kokar över när den når kokpunkten.



Om det finns någon restvärme (☐ / ☐ / ☐) på kokzonen som du vill använda, avges en akustisk signal och funktionen startar inte.

Funktionen fungerar inte med kokkärll med nonstick-beläggning.




FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!


Använd inte funktionen med ett tomt kokkärll.

Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera kastruller fyllda med 1 - 5 l kallt vatten på de tillgängliga tillagningszonerna för vilka du vill starta funktionen.

Om du placerar en kastrull på endast en tillagningszon startar funktionen automatiskt.

2. Tryck på  för att aktivera hällen.

3. Tryck på  för att aktivera funktionen.

En blinkande indikator ovanför **P** visas för varje tillagningszon där du för närvarande kan använda funktionen.

4. Tryck var som helst på reglaget för den valda kokzonen.


Funktionen startar.

När funktionen startar visas indikatorerna ovanför reglaget och animeringen startar.



Om du inte placerar en kastrull på någon av tillagningszonerna inom 5 sekunder avaktiveras funktionen automatiskt.

När funktionen uppnår kokpunkten avger hällen en ljudsignal och värmeinställningen ändras automatiskt till en förinställd sjudningsnivå.

Tryck på  eller 0 om du vill inaktivera funktionen innan kokpunkten har uppnåtts.

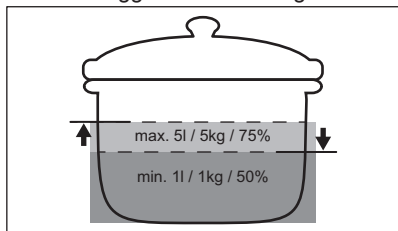
För att inaktivera funktionen efter att kokpunkten har uppnåtts, tryck på reglaget och justera värmeinställningen manuellt.

Funktionen avaktiveras om du aktiverar Paus eller tar bort kastrullen.

Om du ställer in en Nedräkningstimer på en av tillagningszonerna och den inställda tiden löper ut innan kokpunkten har uppnåtts, avaktiveras funktionen automatiskt.

Råd och tips:

- Funktionen är bäst lämpad för vattenkokning och tillagning av potatisar.
- Funktionen kanske inte fungerar optimalt med vattenkokare och espressobryggare på spishäll.
- Fyll mellan halva och tre fjärdedelar av kokkärlet med kallt kranvatten, men lämna 4 cm fritt från översta kanten. Använd inte mindre än 1 l men inte mer än 5 l. Se till att vattnets (eller vattnets och potatisens) totala vikt ligger mellan 1-5 kg.



- För att uppnå bästa resultat använd bara hela, oskalade, medelstora potatis. Se till att potatisen inte packas för tätt.
- Under uppvärmningsfasen ska du undvika kraftig omrörning av andra kastruller och parallella tillagningsprocesser (t.ex. stekning eller kokning) på andra tillagningszoner.
- Undvik att skapa yttre vibrationer (t.ex. genom att använda en mixer eller placera en mobiltelefon bredvid hällen) när funktionen är på.


- Du kan justera värmeinställningen efter att kokpunkten har uppnåtts, beroende på typ av mat och kokkärlet.
- Tillsätt salt när kokpunkten har uppnåtts.
- Använd ett lock för att spara energi.




6.11 Menystruktur

Tabellen visar hur meny är uppbyggd.

Användarinställningar

Sym-bol	Inställning	Möjliga alternativ
b	Ljud	På / Av (–)
P	Effektbegränsning	15 - 73
H	AUTO Läge	0 - 6
E	Larm / felhistorik	Listan över senaste larm / fel.

För att ange användarinställningar: håll inne  i 3 sekunder. Håll sedan inne . Inställningarna visas på timern för de vänstra kokzonerna.

Navigera i meny: meny består av inställningssymbolen och ett värde. Symbolen visas på den bakre timern och värdet visas på den främre timern. För att navigera mellan inställningarna, tryck på  på den främre timern. För att ändra inställningsvärdet, tryck på  eller på  på den främre timern.

För att lämna meny: tryck på .


OffSound Control

Du kan aktivera / avaktivera ljuden i Meny > Användarinställningar.



Se "Menystruktur".

När ljudet är av kan du fortfarande höra ljudet när:

- du trycker på ,
- timern kommer ner,
- du trycker på en inaktiv symbol.

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda,
- du inte ställer in något värmeläge eller någon fläkthastighetsinställning efter att hällen har aktiverats,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- produkten blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du inte inaktiverar en kokzon eller ändrar värmeställning. Efter en stund stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken produkten stängs av:

Värmeställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme



När du använder SenseFry stängs hällen av efter 1,5 timmar.

7.2 Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeställningen.

När funktionen är igång och kan användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

1. För att aktivera -funktionen trycker du på -knappen.

Värmeställningen sänks till 1.

2. För att inaktivera funktionen: trycker du på .

Den tidigare värmeställningen visas.

7.3 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Det förhindrar en oavsiktlig ändring av värmeställningen.

Ställ in värmeställningen först.

För att aktivera -funktionen trycker du på -knappen.

För att inaktivera funktionen trycker du på .



Funktionen stängs av när du stänger av hällen.

7.4 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

För att aktivera funktionen: tryck på .

Ställ inte in något. Tryck och håll inne i 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen visas. Stäng av hällen med .



Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på. Indikatorn ovan lyser.

För att avaktivera funktionen: tryck på .

Ställ inte in något. Tryck och håll inne i 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Stäng av hällen med .

Matlagning med aktiverad funktion: tryck på , tryck sedan på i 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Du kan använda hällen. När du stänger av hällen med funktionen är påslagen igen.

7.5 Bridge



Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna. För mer information om korrekt placering av kokkärl, se "Använda kokzonerna". Funktionen fungerar inte vid användning av SenseBoil®.

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner på vänster sida till en gemensam zon.

Ställ först in värmeinställningen för en av kokzonerna till vänster.

Aktivera funktionen genom att trycka på .
Ställ in eller ändra värmeinställningen genom att trycka på en av kontrollsensorerna.

För att inaktivera funktionen: tryck på .
Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

7.6 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en särskild köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta fläktar aktiverat från början. Om det är inaktiverat, aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Använda den automatiska funktionen

För att använda funktionen automatiskt, ställ in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärls temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen





	Automatisk belysning	Kokning ¹⁾	Stekning ²⁾
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 ³⁾	På	Fläkt hastighet 1	Fläkt hastighet 1
H3	På	Av	Fläkt hastighet 1
H4	På	Fläkt hastighet 1	Fläkt hastighet 1
H5	På	Fläkt hastighet 1	Fläkt hastighet 2
H6	På	Fläkt hastighet 2	Fläkt hastighet 3

1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och belysningen oberoende av temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stäng av hällen.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på  i 3 sekunder.
4. Tryck på  några gånger tills **H** tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.







För att använda fläkten direkt på fläktpanelen, avaktivera det automatiska läget för funktionen.



När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan fläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen manuellt.

Tryck på  när hällen är påslagen för att göra detta. Detta inaktiverar den automatiska fläkthastigheten manuellt. När du trycker på  ökar fläkthastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på  på nytt ställs fläkthastigheten in på 0, vilket stänger av köksfläkten. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



Aktivera automatisk styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.



Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

8. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Kockärl



För induktionskockzoner genereras värmen mycket snabbt i kockärlat med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskockzonerna med lämpliga kockärl.

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kockärlat vara så tjockt och platt som möjligt.
- Använd endast kockärl med platt botten för SenseFry-funktionen.
- Se till att kockärlets botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kockärlat glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

Kockärlets material

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på den högsta värmeinställningen.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kockärlets mått

- Induktionskockzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten. Se "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner" för korrekta kockärlets mått. Ställ kockärlat i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockärlets diameter. Använd kockärl med en botten diameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kockärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
 - Kockärl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.
 - Av både säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kockärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzoner". Undvik att ställa kockärl nära kontrollpanelen under

tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

8.2 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kockkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kockkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hållrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstidern ljuder. När avstängningen sker beror på värmeinställningen och tillagningstidens längd.

8.4 Förenklad matlagningssguide

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhög värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisésås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillgaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkätter, värm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkött, kottetter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
7 - 8	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grystek), fritera pommes frites.		
P	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

8.5 Råd och tips för SenseFry-funktionen

Uppgifterna i tabellen visar exempel på mattyper för varje SenseFrynivå. Mängden, tjockleken, kvaliteten och temperaturen (t.ex. fryst) på maten som ska stekas påverkar den inställda SenseFry nivån. Välj

värmeinställningsnivå utifrån livsmedelstyp, dina matlagningspreferenser och kokkarlet som du använder.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

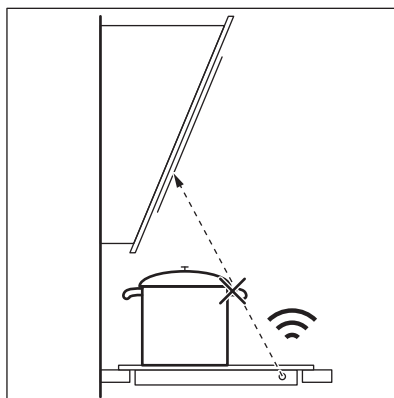
Livsmedel		SenseFry Nivå
Ägg	Omelett, stekta ägg	Låg
	Ägggröra	Medium
Fisk	Fiskfilé, fiskpinnar, skaldjur	Medium
Kött	Hamburgare, köttbullar, kotletter, kycklingbröst, kalkonbröst, schnitzel, filé, biff (medium/välstekt), stekt korv	Medium
	Biff (rare), köttfärs	Hög
Grönsaker	Stekt potatis (rå)	Låg
	Stekta potatisplättar, grönsaker	Medium

8.6 Råd och tips för Hob²Hood

När du använder hällen med funktionen:

- Skydda köksfläktens panel mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampan direkt mot köksfläktens panel.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Bryt inte signalen mellan hällen och köksfläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Flätkåpan som visas nedan är endast avsedd som illustration.






Andra fjärrstyrda apparater kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood används.

Köksfläktar med Hob²Hood-funktion

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår

konsumentwebbplats. Electrolux köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha symbolen .

9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- För både daglig rengöring av glasytan och rengöring efter installation och borttagning av limrester, använd endast ett mildt slipande rengöringsmedel och en repfri, mjuk svamp. Rengör glasytan med små cirkelrörelser och måttligt tryck med hänsyn till nedsmutsningsgraden. Torka sedan av ytan med en mikrofiberduk.



VARNING!

Använd inte den klassiska gula och gröna svampen eftersom aluminiumpartiklarna på dess hårda yta kan skada och missfärga glaset.



Användning av andra rengöringsverktyg än de som rekommenderas kommer inte att vara effektivt och kan skada eller missfärga glasytan.

- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast

skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.



VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

9.2 Rengöring av hällens glasyta

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en mild slipande rengöringsmjölk och en repfri, skonsam svamp (se Allmän information). Efter rengöring ska du torka hällen med en mikrofiberduk.
- **Beständiga märken och fläckar:** använd måttligt tryck och skrubba ytan med en repfri, skonsam svamp (se Allmän information) och en mild slipande rengöringsmjölk tills fläckarna inte längre är synliga.



10. FELSÖKNING




VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkring har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeinställningen på 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Paus".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Ett konstant pip ljud hörs.	Elanslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Kontakta en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
Du kan inte välja maximal värmeinställning för en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din håll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob ² Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
Indikatorn ovanför symbolen  tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Barnlås" och "Lås".
Inställningslistan blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se "Råd och tips".

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
Uppvärmning tar lång tid.	Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen genererar.	Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
F och I visas samtidigt.	Effekten är för låg på grund av olämpligt kokkärl eller att kokkärlet är tomt.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnitten "Råd och tips" och "Tekniska data". Slå inte på någon kokzon med en tom kastrull på.
F och E visas samtidigt.	Kokkärlet är tomt eller innehåller någon annan vätska än vatten, t.ex. olja.	Undvik att använda funktionen med andra vätskor än vatten.
F och E visas samtidigt.	Det finns för mycket eller för lite vatten i kokkärlet. Du kokade någon annan mat än vatten och potatis. Kokpunkten flyttades i tid och SenseBoil® kunde inte fungera korrekt.	Koka bara vatten och potatis med hjälp av SenseBoil®. Se "Råd och tips".
Du hör ett pip ljud, indikatorerna ovanför  blinkar och SenseBoil® startar inte.	Ingen av kokzonerna är klar att användas med SenseBoil®. Det finns lite restvärme på kokzonerna du vill använda eller så används de fortfarande.	Avsluta dina tidigare tillagningsaktiviteter och välj en ledig kokzon utan restvärme.
SenseBoil® / SenseFry fungerar inte.	Hällens effektnivå är för låg.	Ställ in effektnivån på ett högre värde. Se till att den valda strömmen passar till säkringarna i huset. Se "Före första användning" > "Effektbegränsning".
E och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om E visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

10.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

11. TEKNISKA DATA

11.1 Typskylt

Modell Y67IS453IZ:

PNC 949 599 496 01

Typ 62 B4A 01 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.....
ELECTROLUX

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.35 kW



11.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal koktid [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlets material och storlek.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal

värmeöverföring och tillagningsresultat (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i tabellen). Använd inte kokkärl med större diameter än kokzonen.

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar

Modellidentifiering	Y67IS453IZ	
Typ av håll	Inbyggnadshåll	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Höger fram Höger bak	14.5 cm 18.0 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Vänster fram	L 22.25 cm B 21.8 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Vänster bak	L 22.25 cm B 21.8 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	181.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

12.2 Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.


- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.


- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

12.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i frånläge	0.3 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	2 min

13. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

electrolux.com

701133843-B-322025



CE