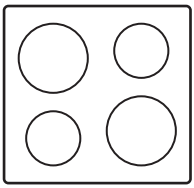
Electrolux

electrolux.com/register



**EIS62453**


| | | |
|---|---|---|
| **SQ** | Udhëzimet për përdorim \| **Vatër gatimi** | **2** |
| **BG** | Ръководство за употреба \| **Плоча** | **25** |
| **CA** | Manual d'usuari \| **Placa** | **50** |
| **HR** | Upute za uporabu \| **Ploča za kuhanje** | **73** |
| **CS** | Návod k použití \| **Varná deska** | **95** |
| **NL** | Gebruiksaanwijzing \| **Kookplaat** | **117** |
| **EN** | User Manual \| **Hob** | **140** |
| **ET** | Kasutusjuhend \| **Pliidiplaat** | **161** |
| **FR** | Notice d'utilisation \| **Table de cuisson** | **183** |
| **KA** | მომხმარებლის სახელმძღვანელო \| **ღუმლის ზედაპირი** | **207** |
| **DE** | Benutzerinformation \| **Kochfeld** | **233** |
| **EL** | Οδηγίες Χρήσης \| **Εστίες** | **259** |
| **HU** | Használati útmutató \| **Főzőlap** | **284** |
| **IT** | Istruzioni per l'uso \| **Piano cottura** | **307** |
| **KK** | Қолдану туралы нұсқаулары \| **Пісіру алаңы** | **330** |
| **LV** | Lietošanas instrukcija \| **Plīts** | **354** |
| **LT** | Naudojimo instrukcija \| **Kaitlentė** | **376** |
| **MK** | Упатство за ракување \| **Плоча за готвење** | **398** |
| **PL** | Instrukcja obsługi \| **Płyta grzejna** | **423** |
| **PT** | Manual de instruções \| **Placa** | **447** |
| **RO** | Manual de utilizare \| **Plită** | **470** |
| **RU** | Инструкция по эксплуатации \| **Варочная панель** | **493** |
| **SR** | Упутство за употребу \| **Плоча за кување** | **519** |
| **SK** | Návod na používanie \| **Varný panel** | **543** |
| **SL** | Navodila za uporabo \| **Kuhalna plošča** | **565** |
| **ES** | Manual de instrucciones \| **Placa de cocción** | **587** |
| **TR** | Kullanma Kılavuzu \| **Ocak** | **610** |
| **UK** | Інструкція \| **Варильна поверхня** | **633** |

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

Merrni këshilla të përdorimit, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin:
**www.electrolux.com/support**

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA


**1.** INFORMACIONI I SIGURISË....2
**2.** UDHËZIMET PËR SIGURINË....5
**3.** INSTALIMI....7
**4.** PËRSHKRIM I PRODUKTIT....9
**5.** PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË....10
**6.** PËRDORIMI I PËRDITSHËM....11
**7.** FUNKSIONET SHTESË....14
**8.** UDHËZIME DHE KËSHILLA....17
**9.** KUJDESI DHE PASTRIMI....19
**10.** ZGJIDHJA E PROBLEMEVE....20
**11.** TË DHËNAT TEKNIKE....22
**12.** EFIKASITETI ENERGJETIK....23
**13.** SHQETËSIME MJEDISORE....24


# 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

## 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

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

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

## 1.2 Siguria e përgjithshme

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

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

# 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

## 2.1 Instalimi

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

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

## 2.2 Lidhja elektrike

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Nëse kodi E3 shfaqet në ekran, shkëputeni menjëherë pllakën e gatimit dhe kontrolloni nëse lidhja elektrike dhe voltazhi i rrjetit janë të sakta.

## 2.3 Përdorimi

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

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

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

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

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

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

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

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

## 2.5 Shërbimi

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

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

### 2.6 Hedhja

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

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

## 3. INSTALIMI

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 3.1 Përpara instalimit

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

Numri i serisë .....

### 3.2 Planurat inkaso

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

### 3.3 Kablloja e linjës

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

**⚠ PARALAJMËRIM!**

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

**⚠ KUJDES!**

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.

**⚠ KUJDES!**

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

**⚠ KUJDES!**

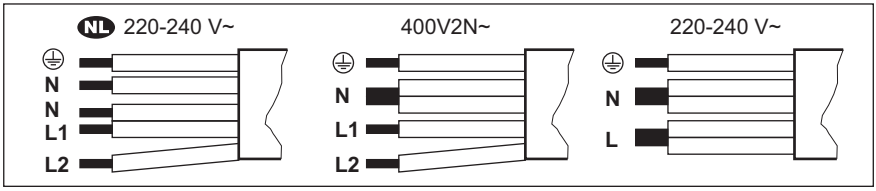
Mos e lidhni kabllon pa fashetën e fundit të kabllos.

**Lidhja me një fazë**

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

**Lidhja me dy faza**

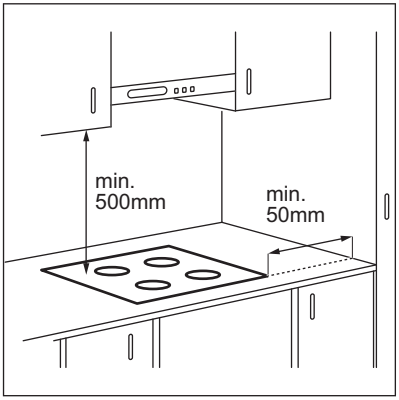
1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga telat blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kabllit blu.
3. Lidhni skajet e dy kabllove blu.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posaçme).



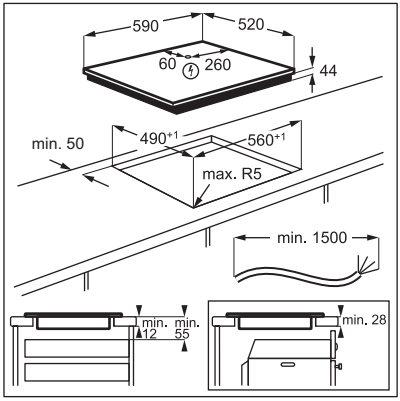

| NL 220 - 240 V~ | | Lidhja me dy faza: 400 V2N~ | | Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm²** | | **5x1,5 mm² ose 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² ose 3x4 mm²** | |
| ⏚ | E gjelbër - e verdhë | ⏚ | E gjelbër - e verdhë | ⏚ | E gjelbër - e verdhë |
| N | Blu dhe blu | N | Blu dhe blu | N | Blu dhe blu |
| L1 | E zezë | L1 | E zezë | L | E zezë dhe kafe |
| L2 | Kafe | L2 | Kafe | | |

## 3.4 Montimi

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




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



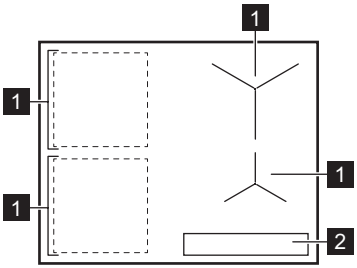

Gjeni videon udhëzuese "Si të montoni pianurën me induksion Electrolux - Montimi i banakut" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

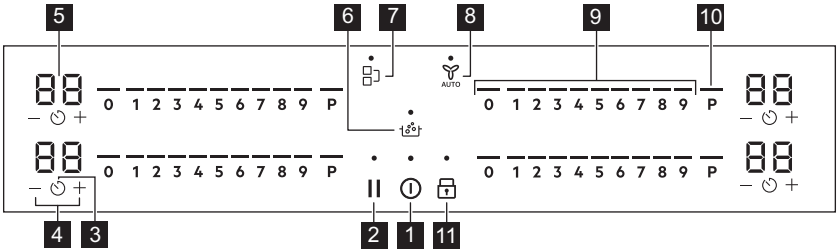
## 4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit




1 Zona e gatimit me induksion
2 Paneli i kontrollit

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

## 4.2 Skema e panelit të kontrollit




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

| | Fusha e sensorit | Funksioni | Përshkrimi |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Aktiv / Joaktiv | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pajisjen. |
| 2 | ⏸ | Pauzë | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin. |
| 3 | ⏲ | Kohëmatësi | Për të cilësuar funksionin. |
| 4 | + / − | - | Për të shtuar ose pakësuar kohën. |
| 5 | - | Ekrani i kohëmatësit | Për të treguar kohën në minuta. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Për të rregulluar automatikisht temperaturën e ujit në mënyrë që të mos vlojë sapo të arrijë pikën e vlimit. |

| | Fusha e sensorit | Funksioni | Përshkrimi |
|---|---|---|---|
| 7 | | Bridge | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar modalitetin manual të funksionit. |
| 9 | - | Shiriti i kontrollit | Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë. |
| 10 | P | PowerBoost | Për të aktivizuar funksionin. |
| 11 | | Kyçje / Pajisja për sigurinë e fëmijës | Për të bllokuar/zhbllokuar panelin e kontrollit. |

### 4.3 Treguesit e ekranit

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

## 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 5.1 Kufizimi i fuqisë

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

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

**Për të pakësuar ose shtuar nivelin e fuqisë:**

1. Hyni në meny: shtypni dhe mbani ⏻ për 3 sekonda. Pastaj, shtypni dhe mbani 🔒.
2. Shtypni ⏲ në kohëmatësin përpara derisa të shfaqet P.
3. Prekni — / + në kohëmatësin përpara për të cilësuar nivelin e energjisë.
4. Shtypni ⏻ për të dalë.

**Nivelet e fuqisë**

Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

**⚠ KUJDES!**

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

**⚠ KUJDES!**

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

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

# 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Shtyp dhe mbaj shtypur ⏻ për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën.

## 6.2 Zbulimi i tenxheres

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

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

Nëse hiqni enë kuzhine nga një zonë e aktivizuar e gatimit dhe e vendosni atë anash përkohësisht, treguesit mbi panelin e kontrollit korrespondues do të fillojnë në vezullojnë. Nëse nuk e vendosni enën përsëri në zonën e aktivizuar të gatimit brenda 120 sekondash, zona e gatimit do të çaktivizohet automatikisht.

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

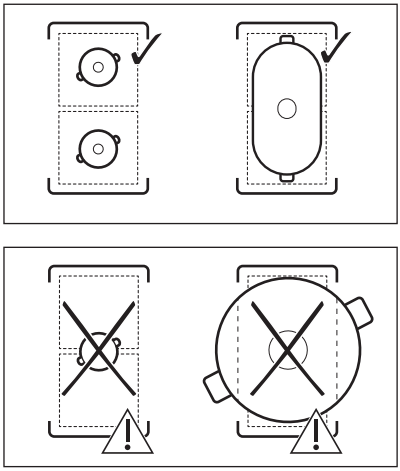
## 6.3 Përdorimi i zonave të gatimit

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

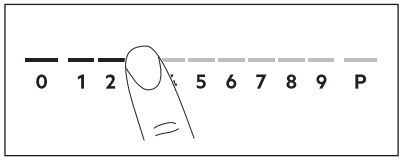
ⓘ

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

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



## 6.4 Cilësimet e nxehtësisë



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

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

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

## 6.5 PowerBoost

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

ⓘ

Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

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

**Për të çaktivizuar funksionin:** ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

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

⚠ **PARALAJMËRIM!**

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

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

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

- vazhdoni gatimin,

- mbani ngrohtë,

- nxehtësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

## 6.7 Opsionet e kohëmatësit

### Kohëmatësi me numërim mbrapsht

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

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

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

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

**Për të çaktivizuar funksionin:** zgjidhni zonën e gatimit me  dhe shtypni —. Koha e mbetur numërohet për poshtë deri në 00.

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

### Kujtuesi i minutave

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

1. Shtypni .
2. Shtypni + ose — për të vendosur kohën .

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

**Për të çaktivizuar funksionin:** shtypni ⏲ dhe —. Koha e mbetur numërohet poshtë për në 00.

## 6.8 Menaxhimi i energjisë

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

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

## 6.9 SenseBoil®

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

ⓘ

Nëse ka ndonjë nxehtësi të mbetur ( ▭ / ▭ / ▭ ) në zonën e gatimit që dëshironi të përdorni, lëshohet një sinjal akustik dhe funksioni nuk fillon.
Funksioni nuk punon me enë gatimi kundër ngjitjes.

⚠ **KUJDES!**

Mos e përdorni funksionin me enë gatimi bosh.
Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

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

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

2. Prekni ⏻ për të aktivizuar pianurën.
3. Shtypni 🍲 për të aktivizuar funksionin.

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

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

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

ⓘ

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

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

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

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

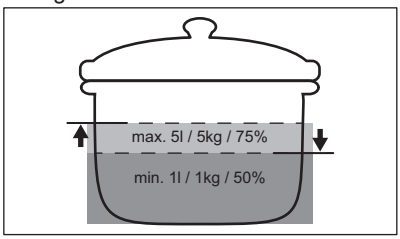
Nëse aktivizoni Pauzë ose hiqni tenxheren, funksioni çaktivizohet.

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

Ndihmë dhe këshilla:

- Funksioni është më i përshtatshmi për zierjen e ujit dhe gatimin e patateve.

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




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

### 6.10 Struktura e menysë

Tabela tregon strukturën bazë të menysë.

**Cilësimet e përdoruesit**

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

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

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

**Për të dalë nga menyja:** shtypni ⏻.

### OffSound Control

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

ⓘ
Referojuni "Struktura e menysë".

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

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

## 7. FUNKSIONET SHTESË

### 7.1 Fikja automatike

**Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nëse:**

- të gjitha zonat e gatimit çaktivizohen,
- nuk vendosni asnjë cilësim të nxehtësisë ose cilësimit të shpejtësisë së ventilatorit pas aktivizimit të pianurës,
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (një tavë, një leckë, etj). A Tingëllon sinjal

akustik dhe çaktivizohet pianura. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pllaka nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere vlon e thatë). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni përsëri pianurën.
- nuk çaktivizoni një zonë gatimi ose nuk ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas disa kohësh, pianura çaktivizohet.

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

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

## 7.2 Pauzë

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

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

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

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

Shfaqet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë .

## 7.3 Kyçje

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

Cilësoni cilësimin e nxehtësisë fillimisht.

**Për të aktivizuar funksionin**: shtypni 🔒.

**Për të çaktivizuar funksionin:** shtypni 🔒 përsëri.

ⓘ

Funksioni çaktivizohet ndërsa çaktivizoni pianurën.

## 7.4 Pajisja për sigurinë e fëmijës

Ky funksion parandalon vënien në punë pa dashje të pianurës .

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

ⓘ

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

**Për të çaktivizuar funksionin:** shtyp ⏻. Mos cilëso asnjë cilësim të nxehtësisë. Shtypni dhe mbani 🔒 për 3 sekonda, derisa të fiket treguesi mbi simbolin. Çaktivizoni pianurën me ⏻.

**Gatimi me funksionin e aktivizuar:** shtyp ⏻, pastaj shtyp 🔒 për 3 sekonda, derisa treguesi mbi simbol të zhduket. Ju mund ta aktivizoni pianurën. Kur çaktivizoni pajisjen me ⏻ aktivizohet sërish ky funksion.

## 7.5 Bridge

ⓘ

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

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

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

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

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

## 7.6 Hob²Hood

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

ⓘ

Për shumicën e aspiratorëve, sistemi në distancë është fillimisht i çaktivizuar. Aktivizojeni atë para përdorimit të funksionit. Për më shumë informacion shihni manualin e përdorimit të aspiratorit.

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

**Regjimet automatike**

| | Dritë automatike | Zierja[1)] | Skuqja[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Fikur | Fikur | Joaktiv |
| H1 | Aktiv | Fikur | Joaktiv |
| H2[3)] | Aktiv | Shpejtësia e ventilatorit 1 | Shpejtësia e ventilatorit 1 |
| H3 | Aktiv | Fikur | Shpejtësia e ventilatorit 1 |
| H4 | Aktiv | Shpejtësia e ventilatorit 1 | Shpejtësia e ventilatorit 1 |
| H5 | Aktiv | Shpejtësia e ventilatorit 1 | Shpejtësia e ventilatorit 2 |
| H6 | Aktiv | Shpejtësia e ventilatorit 2 | Shpejtësia e ventilatorit 3 |

**1)** Pianura e dikton procesin e zierjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.
**2)** Pianura e dikton procesin e skuqjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.
**3)** Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk varet nga temperatura.

**Ndryshimi i regjimit automatik**
1. Çaktivizoni pianurën.
2. Shtypni ⏻ për 3 sekonda. Ekrani ndizet dhe fiket.
3. Shtypni 🔒 për 3 sekonda.
4. Shtypni ⏲ disa herë derisa **H** të ndizet.
5. Shtypni + të kohëmatësit për të zgjedhur një regjim automatik.

ⓘ

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

ⓘ

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

**Caktimi manual i shpejtësisë së ventilatorit**
Funksionin mund ta vini në punë edhe manualisht. Për t'a bërë atë, shtypni AUTO kur pianura të jetë aktive. Kjo çaktivizon funksionimin automatik të funksionit dhe ju lejon ta ndryshoni manualisht shpejtësinë e ventilatorit. Kur shtypni AUTO, e rrisni shpejtësinë e ventilatorit me një njësi. Nëse,

pasi të keni arritur një nivel të lartë, shtypni sërish AUTO, shpejtësinë e ventilatorit e caktoni në 0, që në vijim çaktivizon ventilatorin e aspiratorit. Për ta nisur ventilatorin përsëri me shpejtësi ventilimi 1, shtypni AUTO.

ⓘ

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

**Aktivizimi i dritës**

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

ⓘ

Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

# 8. UDHËZIME DHE KËSHILLA

⚠ **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 8.1 Enë gatimi

ⓘ

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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

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

**Materiali i enës së gatimit**

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

**Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:**

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

**Dimensionet e enës së gatimit**

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve. Referojuni "Të dhëna teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit" për dimensionet e sakta të enëve të gatimit. Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur të gatimit.
- Efikasiteti i një zone të gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhëna teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
  - Enët e gatimit me diametër më të vogël se madhësia e një zone të caktuar të gatimit marrin vetëm një pjesë të fuqisë së gjeneruar nga zona e gatimit, e cila rezulton në ngrohje më të ngadaltë.
  - Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.

ⓘ

Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

## 8.2 Zhurma gjatë përdorimit

ⓘ

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

**Zhurma lidhur me enët e gatimit:**

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

**Zhurma lidhur me pianurën:**

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

## 8.3 Öko Timer (Kohëmatësi Eco)

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

## 8.4 Udhëzues gatimi i thjeshtuar

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

ⓘ

Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

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

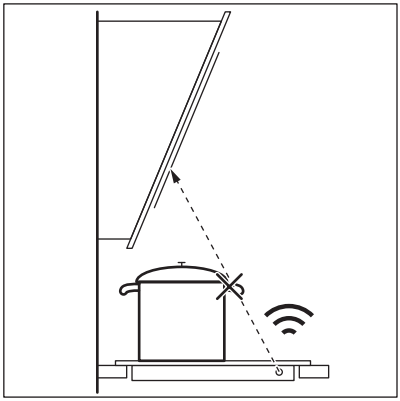
| Cilësimet e nxehtësisë | Përdorni që të: | Koha (minuta) | Ndihmë |
|---|---|---|---|
| 9 | Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë. | | |
| P | Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost është i aktivizuar. | | |

### 8.5 Këshilla dhe sugjerime për Hob²Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:

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

**Aspiratori i paraqitur më poshtë është vetëm për qëllime ilustrimi.**



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

**Aspiratorët me funksionin Hob²Hood**
Për të gjetur të gjitha llojet e aspiratorëve të sobës që funksionojnë me këtë funksion, referojuni faqes tonë të internetit për klientët. Aspiratorët Electrolux që punojnë me këtë funksion duhet të kenë simbolin AUTO.

## 9. KUJDESI DHE PASTRIMI

**⚠ PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 9.1 Informacion i përgjithshëm

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

si një mjet shtesë për pastrimin e xhamit pas procedurës standarde të pastrimit.

**⚠ PARALAJMËRIM!**

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

### 9.2 Pastrimi të pllakës së gatimit

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

## **10.** ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 10.1 Çfarë duhet bërë nëse...

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|---|---|---|
| Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën. | Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë. | Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. |
| | Është djegur siguresa. | Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektricist të kualifikuar. |
| | Nuk e vendosët cilësimin e nxehtësisë për 60 sekonda. | Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 60 sekonda. |
| | Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë. | Prekni vetëm një fushë sensori. |
| | Pauzë është aktiv. | Referojuni "Pause". |
| | Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit. | Pastroni panelin e kontrollit. |
| Dëgjohet një sinjal konstant bip. | Lidhja elektrike nuk është e saktë. | Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektricisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin. |
| Nuk mund të zgjidhni cilësimin maksimal të nxehtësisë për një nga zonat e gatimit. | Zonat e tjera konsumojnë fuqinë maksimale të disponueshme. Pianura juaj funksionon mirë. | Reduktoni cilësimin e nxehtësisë të zonave të tjera të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë. Referojuni kapitullit “Menaxhimi i fuqisë”. |
| Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura.<br>Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura. | Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor. | Hiqni objektin nga fushat me sensor. |

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|---|---|---|
| Pianura çaktivizohet. | Vendosët diçka mbi fushën me sensor ⏻. | Hiqni objektin nga fusha me sensor. |
| Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet. | Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar. | Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar. |
| Hob²Hood nuk punon. | Ju mbuluat panelin e kontrollit. | Hiqni objektin nga paneli i kontrollit. |
| | Ju përdorni një tenxhere shumë të lartë që bllokon sinjalin. | Përdorni një enë më të vogël, ndryshoni zonën e gatimit ose përdoreni aspiratorin manualisht. |
| Paneli i kontrollit bëhet i nxehtë në prekje. | Enët e gatimit janë shumë të mëdha ose ju i keni vendosur shumë pranë panelit të kontrollit. | Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit. |
| Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit. | Sinjalet janë të çaktivizuara. | Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”. |
| Shfaqet treguesi sipër simbolit 🔒. | Pajisja për sigurinë e fëmijës ose Kyçje vihet në punë. | Referojuni "Child Safety Device" dhe "Lock". |
| Pulson shiriti i kontrollit. | Nuk ka enë gatimi në zonë ose zona nuk është plotësisht e mbuluar. | Vendosni enë gatimi në zonë në mënyrë që ajo të mbulojë plotësisht zonën e gatimit. |
| | Ena është e papërshtatshme. | Përdorni enë gatimi të përshtatshme për një pianurë me induksion. Drejtojuni kapitullit “Udhëzime dhe këshilla”. |
| | Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën. | Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”. |
| Ngrohja kërkon një kohë të gjatë. | Enët e gatimit janë shumë të vogla dhe marrin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit. | Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhëna teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit"). |
| F dhe 1 shfaqen njëkohësisht. | Fuqia është shumë e ulët për shkak të enës së papërshtatshme ose një tenxhereje të zbrazët. | Përdorni llojin e duhur të enës së gatimit. Drejtojuni kapitullit “Udhëzime dhe këshilla” dhe “Të dhënat teknike”. Mos aktivizoni asnjë zonë me tenxhere bosh mbi të. |
| F dhe 2 shfaqen njëkohësisht. | Tenxherja është bosh ose përmban lëng ndryshe nga uji, p.sh. vaj. | Shmangni përdorimin e funksionit me lëngje të ndryshme nga uji. |

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|---|---|---|
| F dhe 3 shfaqen njëkohësisht. | Ka tepër ose shumë pak ujë në tenxhere.<br>Ju zietë ca ushqime të ndryshme nga uji dhe patatet. Pika e vlimit është zhvendosur në kohë dhe SenseBoil® nuk funksionoi siç duhej. | Ujin dhe patatet ziejini vetëm duke përdorur SenseBoil®. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla". |
| Dëgjoni një sinjal tingëllues, treguesit mbi pulsojnë dhe SenseBoil® nuk fillon. | Asnjë prej zonave të gatimin nuk është gati për t'u përdorur me SenseBoil®. Ka nxehtësi të mbetur në zonat e gatimit që dëshironi të zgjidhni ose ato janë akoma në përdorim. | Përfundoni aktivitetet tuaja të mëparshme të gatimit dhe zgjidhni një zonë gatimi falas pa ndonjë nxehtësi të mbetur. |
| SenseBoil® nuk punon. | Niveli i fuqisë së pianurës është shumë i ulët. | Rritni nivelin e fuqisë. Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi. Referojuni "Përpara përdorimit të parë" > " Kufizimi i fuqisë". |
| E dhe një numër afishohet. | Ka një gabim në pianurë. | Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse E ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidheni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit. |

### 10.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje…

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Sigurohuni që e keni vendosur pianurën në punë siç duhet. Nëse jo, shërbimi nga një teknik ose sipërmarrës nuk do të jetë falas, edhe gjatë kohës së garancisë. Informacioni rreth kohës së garancisë dhe qendrave të autorizuara të shërbimit gjenden në librezën e garancisë.

## 11. TË DHËNAT TEKNIKE

### 11.1 Tabela e parametrave

Modeli EIS62453:
Lloji 61 B4A 01 AA
Induksion 7.35 kW
Nr. i ser. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Prodhuar në: Gjermani
7.35 kW

### 11.2 Specifikimi i zonës së gatimit

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

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

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

## 12. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

| | | |
|---|---|---|
| Identifikimi i modelit | | EIS62453 |
| Lloji i pianurës | | Pianurë inkaso |
| Numri i zonave të gatimit | | 4 |
| Teknologji ngrohjeje | | Induksion |
| Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø) | Djathtas përpara<br>Djathtas mbrapa | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrethore të gatimit | Majtas përpara | L 22.3 cm<br>W 21.8 cm |
| Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrethore të gatimit | Majtas mbrapa | L 22.3 cm<br>W 21.8 cm |
| Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking) | Majtas përpara<br>Majtas mbrapa<br>Djathtas përpara<br>Djathtas mbrapa | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

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

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

### 12.2 Kursim energji

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

- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.

- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.
- Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

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

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

## 13. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin ♺. Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për riciklim. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale.

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



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

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ


**1.** ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....25
**2.** ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....28
**3.** МОНТАЖ....30
**4.** ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....33
**5.** ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА....34
**6.** ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....35
**7.** ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ....39
**8.** ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....41
**9.** ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ....44
**10.** ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....45
**11.** ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ....47
**12.** ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....48
**13.** ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....49


# 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

## 1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

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

## 1.2 Обща безопасност

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

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

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

# 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

## 2.1 Инсталация

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

## 2.2 Електрическо свързване

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

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

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

## 2.3 Използване

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Опасност от пожар и експлозия.

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

- Не дръжне горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.

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

### 2.4 Грижа и почистване

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

### 2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

### 2.6 Изхвърляне

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

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

## 3. МОНТАЖ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер .....

### 3.2 Вградени плочи

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

### 3.3 Свързващ кабел

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Връзките чрез контактните щепсели са забранени.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

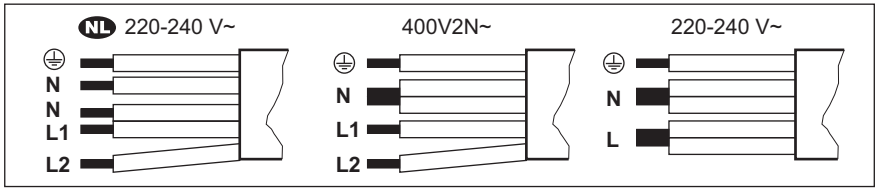
Не свързвайте кабела без покриващ шлаух за накрайника.

**Еднофазова връзка**

1. Премахнете крайната муфа за проводник от черния, кафявия и синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от кафявия, черния и синия накрайник.
3. Свържете краищата на черните и кафявите кабели.
4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).
5. Свържете краищата на два сини кабела.
6. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).

**Двуфазово свързване**

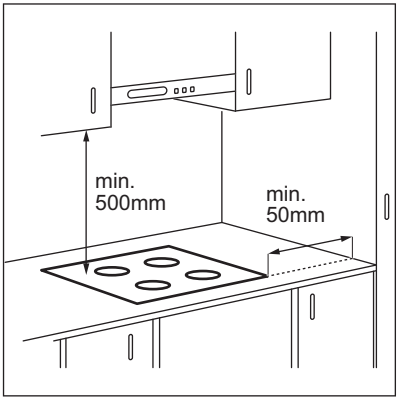
1. Премахнете от накрайника ръкав синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от сините накрайници на проводника.
3. Свържете краищата на два сини кабела.
4. Сложете нов шлаух на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).



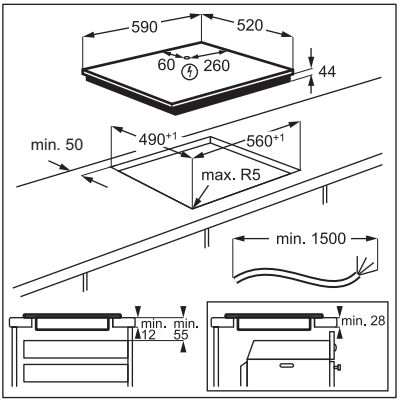

| NL 220 - 240 V~ | | Двуфазово свързване: 400 V2N~ | | Еднофазова връзка: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 мм² | | 5x1,5 мм² или 4x2,5 мм² | | 5x1,5 мм² или 3x4 мм² | |
| ⏚ | Зелен - жълт | ⏚ | Зелен - жълт | ⏚ | Зелен - жълт |
| N | Синьо и синьо | N | Синьо и синьо | N | Синьо и синьо |
| L1 | Черно | L1 | Черно | L | Черно и кафяво |
| L2 | Кафяво | L2 | Кафяво | | |

## 3.4 Сглобяване

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




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



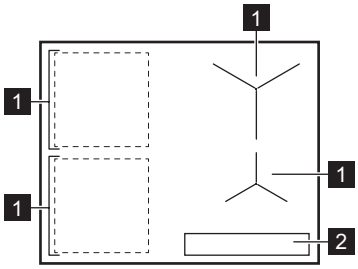

Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот Electrolux - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

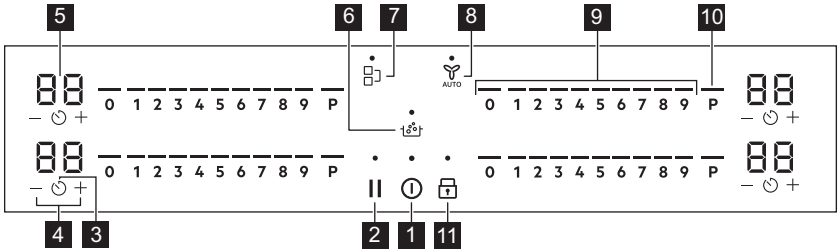
## 4.1 Разположение на повърхността за готвене




1 Индукционна зона за готвене
2 Контролен панел

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

## 4.2 Оформление на контролния панел




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

| | Сен-зорно поле | Функция | Описание |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | ВКЛ. / ИЗКЛ. | За активиране и деактивиране на уреда. |
| 2 | ⏸ | Пауза | За активиране и деактивиране на функцията. |
| 3 | ⏲ | Таймер | За настройване на функцията. |
| 4 | +/− | - | Увеличава или намалява времето. |
| 5 | - | Дисплей на таймера | Показва времето в минути. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. За автоматично регулиране на температурата на водата, така че тя да не заври, след като достигне точката на кипене. |
| 7 | | Bridge | За активиране и деактивиране на функцията. |

| | Сен-зорно поле | Функция | Описание |
|---|---|---|---|
| 8 | AUTO | Hob²Hood | За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията. |
| 9 | - | Лента за управление | За настройване на степен за нагряване. |
| 10 | P | PowerBoost | За да активирате функцията. |
| 11 | | Заключване / Защита за деца | За заключване / отключване на командното табло. |

### 4.3 Индикатори на екрана

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

## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Ограничение на мощността

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

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

**За да увеличите или намалите ниво на мощност:**

1. Влезте в менюто: натиснете и задръжте ⏻ за 3 секунди. След това натиснете и задръжте 🔒.
2. Натиснете ⏲ на предния таймер, докато се появи P.
3. Натиснете — / + на предния таймер, за да зададете нивото на мощност.
4. Натиснете ⏻, за да излезете.

**Нива на мощност**

Вж. глава "Техническа информация".

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

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

# 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 6.1 Активиране и деактивиране

Натиснете и задръжте ⏻, за да активирате или деактивирате плочата.

## 6.2 Откриване на съд

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

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

Ако махнете готварския съд от активирана зона за готвене и го оставите настрана временно, индикаторите над съответната контролна лента ще започнат да мигат. Ако не поставите готварския съд обратно върху активираната зона за готвене в рамките на 120 секунди, зоната за готвене ще се деактивира автоматично.

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

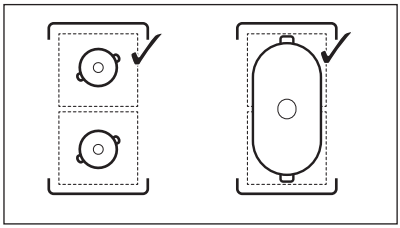
## 6.3 Използване на зоните за готвене

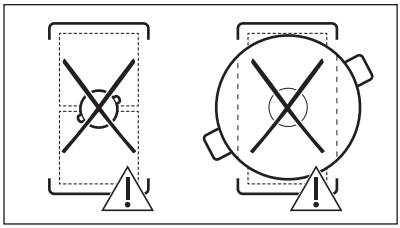
Сложете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.

ⓘ

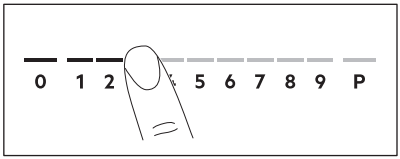
За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“). Готварският съд трябва да е подходящ за индукционни плотове.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

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





## 6.4 Настройки за затопляне




1. Натиснете желаната степен на нагряване на лентата за управление.

Индикаторите над лентата за управление се появяват до избраното ниво на настройката на нагряване.

2. За да деактивирате зона за готвене, натиснете 0.

## 6.5 PowerBoost

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

ⓘ

Вж. глава "Техническа информация".

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

**За да изключите функцията:** промяна на настройката на нагряване.

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

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

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

Индикаторите се появяват, когато зона за готвене е гореща. Те показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента:

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

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

## 6.7 Опции на таймера

### Таймер за отброяване

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

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

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

**За да промените времето:** изберете зоната за готвене с ⏲ и натиснете + или —.

**За деактивиране на функцията:** изберете зоната за готвене с ⏲ и натиснете —. Оставащото време се отброява обратно до 00.

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

### Таймер

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

1. Натиснете: ⏲
2. Натиснете + или — за задаване на времето.

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

**За деактивиране на функцията:**

натиснете ⏲ и —. Оставащото време се отброява обратно до 00.

## 6.8 Управление на мощността

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

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

## 6.9 SenseBoil®

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

ⓘ

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

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

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

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

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

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

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

ⓘ

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

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

За да деактивирате функцията преди достигане на точката на кипене, докоснете

или 0.

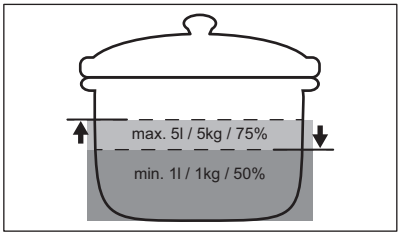
За да деактивирате функцията след достигане на точката на кипене, докоснете плъзгача и регулирайте настройката за нагряване ръчно.

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

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

Полезни съвети:

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




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

## 6.10 Структура на менюто

Таблицата показва основната структура на менюто.

**Потребителски настройки**

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

**За да въведете потребителски настройки:** натиснете и задръжте ⏻ за 3 секунди. След това натиснете и задръжте 🔒. Настройките се появяват на таймера на левите зони за готвене.

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

**За излизане от менюто:** натиснете ⏻.

### OffSound Control

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

ⓘ
Вижте „Структура на менюто“.

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

- натиснете ⏻
- таймерът изгасва,
- натискате неактивен символ.

# 7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

## 7.1 Автоматично изключване

**Функцията деактивира плота автоматично, ако:**

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

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

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

## 7.2 Пауза

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

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

Функцията не спира функциите на таймера.

1. **За да активирате функцията:** натиснете ⏸.

Степента на нагряване е намалена на 1.

2. **За да изключите функцията**: натиснете ⏸.

Появява се предишната степен на нагряване .

## 7.3 Заключване

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

Първо задайте степента на нагряване.

**За да активирате функцията:** натиснете 🔒.

**За да деактивирате функцията:** натиснете 🔒 отново.

ⓘ

Функцията се деактивира, когато деактивирате плочата.

## 7.4 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

**За да активирате функцията:** натиснете ⏻. Не задавайте настройка за нагряване.

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

Деактивирайте плочата с ⏻.

Когато деактивирате плочата, функцията все още е активна.

Индикаторът над 🔒 е включен.

**За да деактивирате функцията:**

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

**Готвене с активирана функция:**

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

Когато деактивирате плочата с ⏻, функцията започва да работи отново.

## 7.5 Bridge

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

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

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

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

**За да деактивирате функцията:**

докоснете ▪]. Зоните за готвене работят независимо една от друга.

## 7.6 Hob²Hood

Това е усъвършенствана автоматична функция, свързваща плота със специален аспиратор. Плота и аспираторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя автоматично на основата на настройката на режима и температурата на най-горещите готварски съдове върху плота. Също така можете да управлявате вентилатора и ръчно, от плота.

При повечето аспиратори дистанционната система е изключена по подразбиране. Включете я преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на аспиратора.

**Автоматична работа с функцията**
За да работите с функцията автоматично, задайте автоматичния режим на H1 – H6. Плотът е първоначално настроен на H5. Аспираторът реагира, когато работите с плота. Плота автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора.

**Автоматични режими**

| | **Автоматично осветление** | **Варене[1)]** | **Пържене[2)]** |
|---|---|---|---|
| H0 | Изкл. | ИЗКЛ. | Изкл. |
| H1 | ВКЛ. | ИЗКЛ. | Изкл. |
| H2[3)] | Вкл. | Скорост на вентилатора 1 | Скорост на вентилатора 1 |
| H3 | ВКЛ. | ИЗКЛ. | Скорост на вентилатора 1 |
| H4 | Вкл. | Скорост на вентилатора 1 | Скорост на вентилатора 1 |
| H5 | Вкл. | Скорост на вентилатора 1 | Скорост на вентилатора 2 |

| | Автоматично осветление | Варене[1] | Пържене[2] |
|---|---|---|---|
| H6 | Вкл. | Скорост на вентилатора 2 | Скорост на вентилатора 3 |

**1)** Готварският плот разпознава процеса на варене и включва скоростта на вентилатора в съответствие с автоматичния режим.

**2)** Готварският плот разпознава процеса на пържене и включва скоростта на вентилатора в съответствие с автоматичния режим.

**3)** Този режим активира вентилатора и осветлението, като не зависи от температурата.

**Промяна на автоматичния режим**

1. Деактивирайте плота.
2. Натиснете ⏻ в продължение на 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.
3. Натиснете 🔒 в продължение на 3 секунди.
4. Натиснете ⏲ няколко пъти, докато **H** светне.
5. Натиснете + на таймера, за да изберете автоматичен режим.

ⓘ

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

ⓘ

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

**Ръчно управление на скоростта на вентилатора**

Можете също да управлявате функцията ръчно. За тази цел натиснете AUTO, когато плота работи. Това деактивира автоматичната работа на функцията и Ви позволява ръчно да променяте скоростта на вентилатора. При натискане на AUTO, увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете интензивно ниво и отново натиснете AUTO, задавате скоростта на вентилатора на 0, което изключва вентилатора на аспиратора. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, натиснете AUTO.

ⓘ

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

**Включване на осветлението**

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

ⓘ

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

## 8. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 8.1 Готварски съдове

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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

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

**Материал на готварските съдове**

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).
- **не е правилно** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

**Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:**

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

**Размери на готварски съдове**

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд. Вижте „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“ за правилните размери на съдовете за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
  - Готварските съдове с диаметър, по-малък от размера на дадена зона за готвене, получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене, което води до по-бавно нагряване.
  - От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.

Вижте „Технически характеристики“.

## 8.2 Шумове по време на работа

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

**Шумове, свързани с готварски съдове:**

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

**Шумове, свързани с плота:**

- щракане: електрическо превключване;
- съскане, бръмчене: вентилаторът работи.

- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

## 8.3 Öko Timer (Еко таймер)

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

## 8.4 Опростено ръководство за готвене

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

ⓘ

Данните в таблицата са само ориентировъчни.

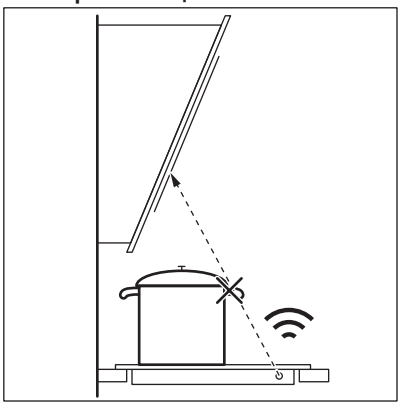
| Настройки за затопляне | Използвайте , за да: | Време (мин) | Препоръки |
|---|---|---|---|
| 1 | Поддържайте сготвената храна топла. | при необходимост | Поставете капак върху готварския съд. |
| 1 - 2 | Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин. | 5 - 25 | От време на време разбъркайте. |
| 2 | За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца. | 10 - 40 | Гответе с поставен капак. |
| 2 - 3 | За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия. | 25 - 50 | Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда. |
| 3 - 4 | Зеленчуци, риба г месо на пара. | 20 - 45 | Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса. |
| 4 - 5 | Картофи и други зеленчуци на пара. | 20 - 60 | Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд. |
| 4 - 5 | Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи. | 60 - 150 | До 3 л течност плюс съставки. |
| 6 - 7 | Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запръжка, яйца, палачинки, понички. | при необходимост | Обърнете, когато е необходимо. |
| 7 - 8 | Силно пържене, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове. | 5 - 15 | Обърнете, когато е необходимо. |
| 9 | Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи. | | |
| P | Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран. | | |

### 8.5 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:

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

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



ⓘ

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

**Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood**

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

## 9. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 9.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надраскванията или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Винаги използвайте стъргалка, препоръчвана за плочи със стъклена повърхност. Използвайте стъргалката само като допълнителен инструмент за почистване на стъклото след стандартната процедура за почистване.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

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

### 9.2 Почистване на плочата

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

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

- **Отстранете, когато котлонът е достатъчно охладен:** петна от котлен камък, от вода, от мазнина, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почиствайте плота с влажна кърпа и неабразивен почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.
- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

# 10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 10.1 Как да постъпите, ако…

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

| Проблем | Възможна причина | Корекция |
|---|---|---|
| Котлонът се деактивира. | Поставили сте нещо върху сензорното поле ⏻. | Отстранете предмета от сензорното поле. |
| Индикаторът за остатъчна топлина не се включва. | Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден. | Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център. |
| Hob²Hood не работи. | Вие сте покрили контролното табло. | Свалете предмета от контролното табло. |
| | Използвате много висок съд, който блокира сигнала. | Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте абсорбатора ръчно. |
| Панелът за управление е твърде горещ на допир. | Готварският съд е твърде голям или го поставяте твърде близо до панела за управление. | Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно. |
| Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото. | Звуците са деактивирани. | Активирайте звуците. Вижте „Ежедневна употреба“. |
| Индикаторът над символа 🔒 светва. | Защита за деца или Заключване работи. | Вижте „Защита за деца“ и „Заключване“. |
| Контролната лента мига. | Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита. | Поставете готварски съд върху зоната така, че изцяло да покрива зоната за готвене. |
| | Готварският съд е неподходящ. | Използвайте готварски съдове, подходящи за индукционни котлони. Вижте „Препоръки и съвети“. |
| | Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък. | Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически данни“. |
| Загряването отнема дълго време. | Съдове за готвене са твърде малки и получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене. | За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“). |
| F и 1 се появяват едновременно. | Мощността е прекалено слаба, поради неподходящ готварски съд или празен съд. | Използвайте правилен вид съд за готвене. Вижте „Препоръки и съвети“ и „Технически данни“.<br>Не активирайте никакви зони с празен съд върху тях. |
| F и 2 се появяват едновременно. | Съдът е празен или съдържа течност, различна от вода, напр. олио. | Избягвайте да използвате функцията с течности, различни от вода. |

| Проблем | Възможна причина | Корекция |
|---|---|---|
| F и 3 се появяват едновременно. | Има прекалено много или прекалено малко вода в съда.<br>Вие сте сварили храна, различна от вода и картофи. Точката на кипене е променена във времето и функция SenseBoil® не може да работи правилно. | Варете вода и картофи само с използването на SenseBoil®. Вижте „Препоръки и съвети“. |
| Чули сте сигнал, индикаторите над мигат и функцията SenseBoil® не се стартира. | Нито една от зоните за готвене не е готова за работа с SenseBoil®. Има остатъчна топлина на зоните за готвене, които искате да използвате или все още се използват. | Завършете предишните си готварски дейности и изберете свободна готварска зона без остатъчна топлина. |
| SenseBoil® не работи. | Нивото на мощност на котлона е твърде ниско. | Задайте нивото на мощност на по-висока стойност. Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнурове на домашното оборудване. Вижте „Преди първата употреба“ Ограничение на мощността. |
| E и число светят. | Има грешка в котлона. | Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако E се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център. |

### 10.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

## 11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 11.1 Табелка с данни

Модел EIS62453:
Тип 61 B4A 01 AA
Индукция 7.35 kW
Сериен № .....
ELECTROLUX

Продуктов код (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено във: Германия
7.35 kW

### 11.2 Спецификация на зоните за готвене

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

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

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

## 12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

| | | |
|---|---|---|
| Идентификация на модела | | EIS62453 |
| Вид на плота | | Плот за вграждане |
| Брой зони за готвене | | 4 |
| Технология за загряване | | Индукция |
| Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø) | Предна дясна<br>Задна дясна | 14.5 см<br>18.0 см |
| Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла | Предна лява | Д 22.3 см<br>Ш 21.8 см |
| Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла | Задна лява | Д 22.3 см<br>Ш 21.8 см |
| Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking) | Предна лява<br>Задна лява<br>Предна дясна<br>Задна дясна | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Енергийна консумация на плота (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

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

Енергийните стойности, отнасящи се до площта за готвене, са идентифицирани от маркировките на съответните зони за готвене.

### 12.2 Енергоспестяваща

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

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.

- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

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

| | |
|---|---|
| Потребление на енергия в режим Изкл. | 0.3 W |
| Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност | 2 мин |

## 13. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♺. Поставяйте опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа ⍁ с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

**Benvinguts a Electrolux! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.**

Consells d'ús, catàlegs, resolució de problemes i informació de servei i reparació: **www.electrolux.com/support**

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT


**1.** INFORMACIÓ DE SEGURETAT ..... 50
**2.** INSTRUCCIONS DE SEGURETAT ..... 52
**3.** INSTAL·LACIÓ ..... 55
**4.** DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE ..... 57
**5.** ABANS DEL PRIMER ÚS ..... 58
**6.** ÚS DIARI ..... 59
**7.** FUNCIONS ADDICIONALS ..... 62
**8.** CONSELLS ..... 65
**9.** CURA I NETEJA ..... 68
**10.** RESOLUCIÓ DE PROBLEMES ..... 68
**11.** DADES TÈCNIQUES ..... 71
**12.** EFICIÈNCIA ENERGÈTICA ..... 71
**13.** QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS ..... 72


# 1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Mantingueu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

## 1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

## 1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- La presència de fum és una indicació de sobreescalfament. No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.

- PRECAUCIÓ: Cal supervisar el procés de cocció (incloses les funcions de cocció automàtiques). Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- AVÍS: Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconnectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, cal que sigui el fabricant, un servei autoritzat o personal qualificat qui el substitueixi a fi d'evitar perills.
- AVÍS: Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

## **2.** INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

⚠ **AVÍS!**

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

⚠ **AVÍS!**

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.

- Protegiu les ranures de la superfície de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.
- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
  - No hi emmagatzemeu peces petites o fulls de paper que puguin ser quedar-hi encallats ja que podrien fer malbé els ventiladors o el sistema de refrigeració.
  - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i els objectes que deseu a l'interior del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari de sota l'aparell.

## 2.2 Connexió elèctrica

**⚠ AVÍS!**

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat .
- L'aparell s'ha de connectar a una presa de terra .
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria calentar-se excessivament.
- Utilitzeu el cable elèctric correcte.
- No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.
- Utilitzeu la pinça d'alleujament de la tensió al cable.
- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell a una presa de corrent.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos de no causar danys a l'endoll (si escau) o al cable de xarxa. Poseu-vos en contacte amb el nostre centre de servei autoritzat o amb un electricista per canviar un cable de xarxa danyat.
- Totes les peces que asseguren la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Si apareix el codi E3 a la pantalla, desconnecteu immediatament la placa i comproveu si la connexió i el subministrament elèctric són correctes.

## 2.3 Utilització

**⚠ AVÍS!**

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.

- Retireu tot l'embalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de paelles a les zones de cocció, atès que poden escalfar-se.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquerdada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació. Així, evitareu la possibilitat de descàrregues elèctriques.
- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Quan col·loqueu aliments en oli calent, pot esquitxar.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

**⚠ AVÍS!**

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i l'oli, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Mantingueu les flames o els objectes escalfats allunyats de greixos i olis quan els utilitzeu per a cuinar.
- Els vapors que allibera l'oli molt calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli usat, que pot contenir restes d'aliments, pot causar foc a una temperatura inferior que l'oli usat per primera vegada.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

**⚠ AVÍS!**

Risc d'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina calents damunt del tauler de control.
- No colo·loqueu cap paella calenta a la superfície de vidre del fogó.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb estris de cuina buits o sense posar-hi cap recipient.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequeu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

## 2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

## 2.5 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

## 2.6 Eliminació

⚠ **AVÍS!**

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb la vostra autoritat local per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

# 3. INSTAL·LACIÓ

⚠ **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

## 3.1 Abans de la instal·lació

Abans d'instal·lar la placa, anoteu la informació següent de la placa de característiques. La placa de característiques és a la part inferior de la placa.

Número de sèrie .....

## 3.2 Fogons integrats

Només feu servir plaques integrades després d'haver muntat la placa en unitats integrades adequades i superfícies de treball que s'ajustin als estàndards.

## 3.3 Cable de connexió

- La placa se subministra amb un cable de connexióI.
- Per substituir el cable d'alimentació fet malbé, utilitzeu un tipus de cable: H05V2V2-F que aguanti una temperatura de 90 °C o superior. Un cable únic ha de tenir una secció transversal mínima d'acord amb la taula següent. Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic més proper. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

⚠ **AVÍS!**

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

⚠ **PRECAUCIÓ!**

Les connexions mitjançant endolls de contacte estan prohibides.

⚠ **PRECAUCIÓ!**

No perforeu ni soldeu els extrems del cable. Està prohibit.

⚠ **PRECAUCIÓ!**

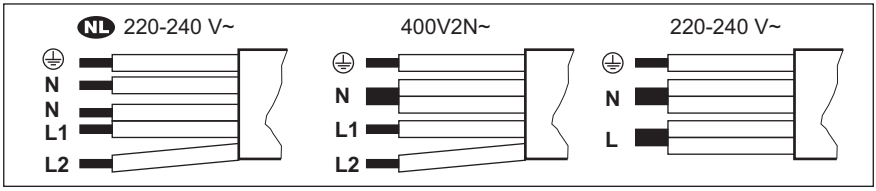
No connecteu el cable sense posar-hi la coberta de la punta.

**Connexió monofàsica**

1. Traieu la coberta de la punta dels cables negre, marró i blau.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems dels cable marró, negre i blau.
3. Connecteu els extrems dels cables negre i marró.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).
5. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.
6. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).

**Connexió bifàsica**

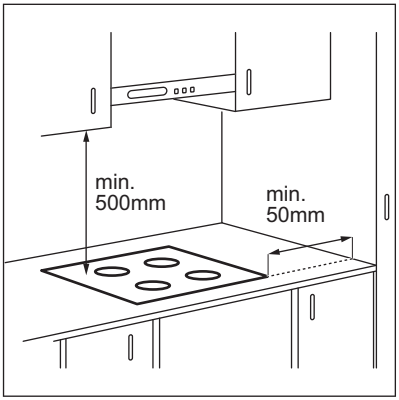
1. Traieu la coberta de la punta dels cables blaus.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems del cable blau.
3. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).



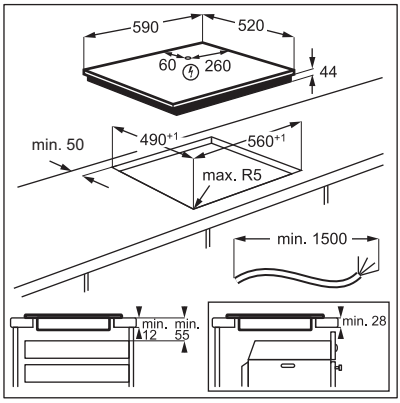

| NL 220 - 240 V~ | | Connexió bifàsica: 400 V2N~ | | Connexió monofàsica: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² | | 5x1,5 mm² o 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² o 3x4 mm² | |
| ⏚ | Verd - groc | ⏚ | Verd - groc | ⏚ | Verd - groc |
| N | Blau i blau | N | Blau i blau | N | Blau i blau |
| L1 | Negre | L1 | Negre | L | Negre i marró |
| L2 | Marró | L2 | Marró | | |

## 3.4 Muntatge

Si instal·leu el fogó sota una campana, consulteu les instruccions d'instal·lació de la campana per a la distància mínima entre els aparells.




Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de ventilació pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.



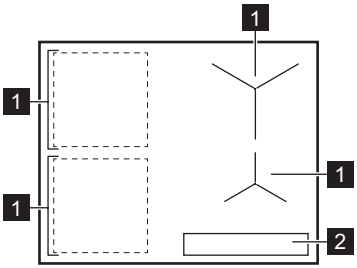

Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa d'inducció Electrolux - Instal·lació al taulell" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

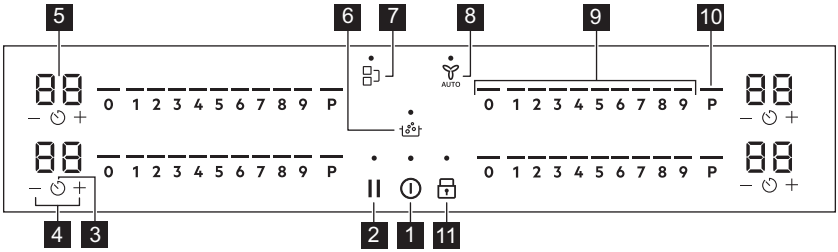
## 4.1 Distribució de la superfície de cocció




1 Zona de cocció per inducció
2 Tauler de control

Per obtenir més informació sobre les mides de les zones de cocció, vegeu "Dades tècniques".

## 4.2 Distribució del tauler de control




Feu servir els camps tàctils per fer funcionar l'aparell. Les pantalles, els indicadors i els sons us indiquen les funciones que estan en marxa.

| | Camp tàctil | Funció | Descripció |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Actiu / Desactivat | Per activar i desactivar l'aparell. |
| 2 | ⏸ | Pausa | Per activar i desactivar la funció. |
| 3 | ⏲ | Temporitzador | Per configurar la funció. |
| 4 | +/− | - | Per augmentar o reduir el temps. |
| 5 | - | Pantalla del temporitzador | Per mostrar el temps en minuts. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Per ajustar automàticament la temperatura de l'aigua perquè no continuï bullint un cop arribi al punt d'ebullició. |
| 7 | | Bridge | Per activar i desactivar la funció. |

| | Camp tàctil | Funció | Descripció |
|---|---|---|---|
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Per activar i desactivar el mode manual de la funció. |
| 9 | - | Barra de control | Per establir els paràmetres de temperatura. |
| 10 | P | PowerBoost | Per activar la funció. |
| 11 | | Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil | Per bloquejar/desbloquejar el panell de control. |

### 4.3 Indicadors de pantalla

| Indicador | Descripció |
|---|---|
| E + dígit | Hi ha algun problema de funcionament. |
| / / | OptiHeat Control(Indicador de calor residual de 3 passos): continua la cocció / conserva calent / escalfor residual. |

## 5. ABANS DEL PRIMER ÚS

**⚠ AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 5.1 Limitació de potència

Limitació de potència defineix quanta potència utilitza la placa en total, dins dels límits dels fusibles de la instal·lació de casa.

La placa està configurada per defecte al nivell de potència més alt possible.

**Per reduir o augmentar el nivell de potència:**

1. Entreu al menú:
   mantingueu ⏻ premut durant 3 segons.
   A continuació, mantingueu 🔒 premut.
2. Premeu ⏲ al temporitzador frontal fins que aparegui P.
3. Premeu −/+ al temporitzador frontal per configurar el nivell de potència.
4. Premeu ⏻ per sortir.

**Nivells de potència**

Consulteu el capítol «Dades tècniques».

**⚠ PRECAUCIÓ!**

Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles d'instal·lació de la llar.

**⚠ PRECAUCIÓ!**

Si la potència és igual o inferior a 2000 W no és possible activar SenseBoil®.

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

# 6. ÚS DIARI

**⚠ AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

## 6.1 Activació i desactivació

Mantingueu ⏻ premut per activar o desactivar la placa.

## 6.2 Detecció de bateria

Aquesta funció indica la presència d'estris de cuina a la placa i desactiva les zones de cocció si no es detecta cap estri durant una sessió de cocció.

Si poseu un estri de cuina a una zona de cocció abans de seleccionar una configuració d'escalfor, apareixerà l'indicador per sobre de 0 a la barra de control.

Si traieu l'estri de cuina d'una zona de cocció activada i el deixeu a part temporalment, els indicadors de sobre de la barra de control corresponent començaran a parpellejar. Si no torneu a col·locar l'estri de cuina a la zona de cocció activada en els següents 120 segons, la zona de cocció es desactivarà automàticament.

Per reprendre la cocció, assegureu-vos de tornar a posar l'estri de cuina a la zona de cocció dins del temps d'espera indicat.

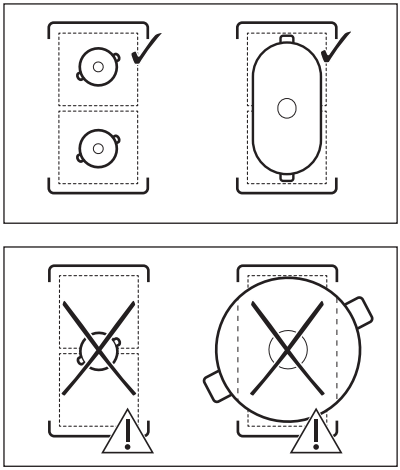
## 6.3 Fer servir les zones de cocció

Col·loqueu les peces de la bateria al centre de la zona de cocció seleccionada. Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina.

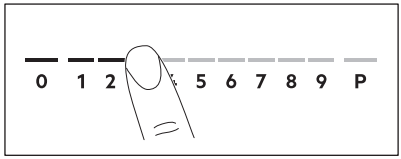
ⓘ

Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció"). Assegureu-vos que l'estri és apte per a plaques d'inducció. Per obtenir més informació sobre estris de cuina, consulteu "Consells".

Podeu fer servir un estri de cuina gran i utilitzar dues zones de cocció alhora utilitzant la funció Bridge. La bateria ha de cobrir els centres d'ambdues zones però no pot anar més enllà de l'àrea marcada. Si poseu l'estri de cuina entre els dos centres, no s'activarà la funció Bridge.



## 6.4 Nivell d'escalfor



1. Premeu la configuració d'escalfor desitjada a la barra de control.

Els indicadors de sobre de la barra de control s'il·luminen fins al nivell d'escalfor seleccionat.

2. Per desactivar una zona de cocció, premeu 0.

## 6.5 PowerBoost

Aquesta funció aporta una potència addicional a les zones de cocció per inducció. Aquesta funció es pot activar per a la zona de cocció per inducció durant un període de temps limitat. Després d'aquest període, la zona de cocció per inducció torna automàticament al nivell màxim d'escalfor.

ⓘ

Consulteu el capítol «Dades tècniques».

**Per activar la funció d'una zona de cocció:** toqueu P .

**Per desactivar la funció:** canvieu el nivell d'escalfor.

## 6.6 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos)

⚠ **AVÍS!**

/ / Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

Les zones de cocció per inducció produeixen l'escalfor necessària per al procés de cocció i l'apliquen directament a la part inferior de la bateria de cuina. La vitroceràmica s'escalfa amb l'escalfor de la bateria.

Els indicadors apareixen quan una zona de cocció està calenta. Els indicadors mostren el grau d'escalfor residual de les zones de cocció que esteu fent servir:

- continuar cuinant,

- mantenir calent,

- calor residual.

També pot aparèixer l'indicador:

- per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir,
- quan es col·loquen estris calents a la zona de cocció freda,
- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

## 6.7 Opcions del temporitzador

### Temporitzador de compte enrere

Feu servir aquesta funció per a especificar el temps d'activitat d'una zona de cocció durant una única sessió.

Trieu el nivell d'escalfor de la zona de cocció seleccionada i, tot seguit, seleccioneu la funció.

1. Premeu . 00 apareix a la pantalla del temporitzador.
2. Premeu + o — per configurar el temps (00-99 minuts).
3. Premeu per iniciar el temporitzador o espereu 3 segons. El temporitzador comença el compte enrere.

**Per canviar el temps:** seleccioneu la zona de cocció amb i premeu + o —.

**Per desactivar la funció:** seleccioneu la zona de cocció amb i premeu —. El temps restant va baixant fins a arribar a 00.

El temporitzador acaba el compte enrere, sona un senyal i els 00 parpellegen. La zona de cocció es desactiva. Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal acústic i el parpelleig.

### Comptaminuts

Podeu fer servir aquesta funció quan la placa estigui activada, però les zones de cocció no estiguin en marxa. La configuració d'escalfor mostra 00.

1. Premeu .
2. Premeu + o — per ajustar el temps.

El temporitzador acaba el compte enrere, sona un senyal i els 00 parpellegen. Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal acústic i el parpelleig.

**Per desactivar la funció:** premeu ⏲ i —. El temps restant va baixant fins a arribar a 00.

## 6.8 Gestió d'energia

Si hi ha diverses zones activades i la potència consumida supera el límit de la font d'alimentació, aquesta funció reparteix la potència disponible entre totes les zones de cocció. La placa controla la configuració d'escalfor per protegir els fusibles de la instal·lació de la casa.

- Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible (consulteu la placa d'identificació), la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament.
- Sempre es prioritza el nivell d'escalfor de la primera zona de cocció seleccionada. La potència restant es repartirà entre les altres zones de cocció segons l'ordre de selecció.
- Per a les zones de cocció que tinguin una potència reduïda, la barra de control parpelleja i mostra els nivells d'escalfor màxims possibles.
- Espereu fins que la pantalla deixi de parpellejar o reduïu el nivell d'escalfor de l'última zona de cocció seleccionada. Les zones de cocció continuaran funcionant amb el nivell d'escalfor reduït. Canvieu els paràmetres d'escalfor de les zones de cocció manualment, si cal.

## 6.9 SenseBoil®

La funció ajusta automàticament la temperatura de l'aigua perquè no continuï bullint un cop arribi al punt d'ebullició.

ⓘ

Si hi ha calor residual (▭ / ▭ / ▭) a la zona de cocció que voleu utilitzar, sonarà un senyal acústic i la funció no s'iniciarà. La funció no s'activa amb estris de cuina antiadherents.

⚠ **PRECAUCIÓ!**

No utilitzeu la funció amb estris de cuina buits.
No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Col·loqueu estris de cuina omplerts amb 1 - 5 l d'aigua freda a les zones de cocció disponibles per a les quals vulgueu iniciar la funció.

Si col·loqueu un estri en una sola zona de cocció, la funció s'iniciarà automàticament.

2. Toqueu ⏻ per activar la placa.
3. Toqueu 🍲 per activar la funció.

Apareix un indicador parpellejant a sobre de P per a cada zona de cocció en què actualment podeu utilitzar la funció.

4. Toqueu qualsevol punt del regulador corredís de la zona de cocció escollida.

La funció s'activa.
Un cop s'inicia la funció, apareixen els indicadors que hi ha a sobre del regulador corredís i comença a executar-se una animació.

ⓘ

Si no col·loqueu cap estri a cap de les zones de cocció en els següents 5 segons, la funció es desactiva automàticament.

Quan la funció arriba al punt d'ebullició, la placa emet un senyal acústic i el nivell d'escalfor canvia automàticament al nivell de cocció predeterminat.

Per desactivar la funció abans que s'hagi arribat al punt d'ebullició, toqueu 🍲 o 0.

Per desactivar la funció després d'haver arribat al punt d'ebullició, toqueu el regulador corredís i ajusteu la configuració d'escalfor manualment.

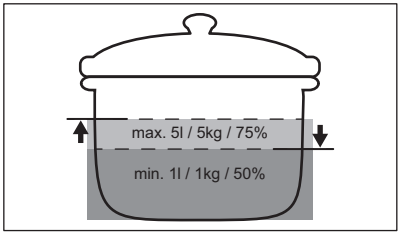
Si activeu Pausa o retireu l'estri de cuina, la funció es desactiva.

Si establiu un Temporitzador de compte enrere en una de les zones de cocció i el temps establert s'acaba abans que s'hagi arribat al punt d'ebullició, la funció es desactivarà automàticament.

Consells i trucs:

- Aquesta funció és la més adequada per a bullir aigua i cuinar patates.
- És possible que la funció no funcioni correctament per a bullidors i cafeteres italianes.

- Ompliu entre la meitat i tres quartes parts de l'olla amb aigua freda de l'aixeta deixant-hi buits els últims 4 cm. No utilitzeu menys d'1 l o més de 5 l d'aigua. Assegureu-vos que el pes total de l'aigua (o de l'aigua i les patates) sigui d'entre 1 i 5kg.




- Per aconseguir els millors resultats, utilitza només patates mitjanes senceres, sense pelar. Assegureu-vos de no omplir l'olla amb massa patates.
- Durant la fase d'escalfament, eviteu remenar enèrgicament altres olles i processos de cocció paral·lels (com ara fregir o bullir) en altres zones de cocció.
- Eviteu produir vibracions externes (per exemple, en utilitzar una batedora o col·locar un telèfon mòbil al costat de la placa) quan la funció estigui en marxa.
- Depenent del tipus d'aliment i estris de cuina, podeu ajustar el nivell d'escalfor després que s'hagi arribat al punt d'ebullició.
- Afegiu sal un cop arribat al punt d'ebullició.
- Utilitzeu una tapa per estalviar energia.

## 6.10 Estructura de menú

La taula mostra l'estructura de menú bàsica.

**Paràmetres d'usuari**

| Símbol | Paràmetre | Opcions possibles |
|---|---|---|
| **b** | So | Actiu / Desactivat (--) |
| **P** | Limitació de potència | 15 - 73 |
| **H** | Mode AUTO | 0 - 6 |
| **E** | Historial d'alarmes/ errors | Llista d'alarmes/ errors recents. |

**Per entrar als paràmetres de l'usuari:** mantingueu premut ⏻ durant 3 segons. Després, mantingueu 🔒 premut. Els paràmetres apareixeran al temporitzador de les zones de cocció de l'esquerra.

**Navegació pel menú:** el menú consta del símbol de paràmetre i un valor. El símbol apareix al temporitzador posterior i el valor apareix al temporitzador frontal. Per navegar entre les configuracions, premeu ⏲ al temporitzador frontal. Per canviar el valor de configuració, premeu + o − al temporitzador frontal.

**Per sortir del menú:** premeu ⏻.

### OffSound Control

Podeu activar/desactivar els sons a Menú > Configuració d'usuari.

ⓘ
Consulteu "Estructura del menú".

Quan els sons estiguin desactivats, podreu continuar sentint-ne quan:

- premeu ⏻,
- aparegui el temporitzador,
- premeu un símbol inactiu.

# 7. FUNCIONS ADDICIONALS

## 7.1 Desconnexió automàtica

**Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:**

- totes les zones de cocció, estan desactivades,
- no configureu cap nivell d'escalfor ni de velocitat del ventilador després de l'activació de la placa,

- vesseu o deixeu alguna cosa damunt el panell de control durant més de 10 segons (una paella, un drap, etc.). Sona un senyal i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el panell de control.
- l'aparell s'escalfa massa (per exemple, quan una paella queda sense líquid a l'interior). Deixeu refredar la zona de cocció abans de tornar a fer servir la placa.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, es descativa la placa.

**La relació entre el nivell d'escalfor i l'estona que triga l'aparell a desactivar-se:**

| Nivell d'escalfor | La placa es desactiva al cap de |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 hores |
| 3 - 4 | 5 hores |
| 5 | 4 hores |
| 6 - 9 | 1,5 hores |

## 7.2 Pausa

Aquesta funció ajusta totes les zones de cocció en funcionament al nivell d'escalfor més baix.

Quan la funció està activada, es poden utilitzar ⏻ i ⏸. Tots els altres símbols del tauler de control estan bloquejats.

La funció no atura les funcions de temporitzador.

1. **Per activar la funció:** premeu el botó ⏸. El nivell d'escalfor es redueix a 1.
2. **Per desactivar la funció**: premeu ⏸. Apareix la configuració d'escalfor anterior.

## 7.3 Bloqueig

Podeu bloquejar el tauler de control mentre la placa està en marxa. Això evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell d'escalfor.

Configureu primer el nivell d'escalfor.

**Per activar la funció:** premeu el botó 🔒.

**Per desactivar la funció:** premeu 🔒 una altra vegada.

ⓘ

La funció es desactiva quan desactiveu la placa.

## 7.4 Dispositiu de seguretat infantil

Aquesta funció evita que la placa i es puguin utilitzar accidentalment.

**Per activar la funció:** premeu ⏻. No seleccioneu cap nivell d'escalfor.

Mantingueu 🔒 premut durant 3 segons fins que aparegui l'indicador a sobre del símbol.

Desactiveu la placa amb ⏻.

ⓘ

La funció es manté activa quan desactiveu la placa. L'indicador sobre el 🔒 està activat.

**Per desactivar la funció:** premeu ⏻. No seleccioneu cap nivell d'escalfor.

Mantingueu 🔒 premut durant 3 segons fins que desaparegui l'indicador a sobre del símbol. Desactiveu la placa amb ⏻.

**Cuinar amb la funció activada:** premeu ⏻, després, premeu 🔒 durant 3 segons, fins que desaparegui l'indicador que hi ha damunt del símbol. Podeu fer servir la placa. Quan desactiveu la placa amb ⏻, la funció torna a posar-se en marxa.

## 7.5 Bridge

ⓘ

La funció està en marxa quan la cassola cobreix els centres d'ambdues zones.
Per obtenir més informació sobre la correcta col·locació dels estris de cuina, consulteu "Ús de les zones de cocció".
La funció no funciona mentre SenseBoil® estigui en marxa.

Aquesta funció connecta dues zones de cocció de la part esquerra perquè funcionin com una de sola.

Primer, seleccioneu el nivell d'escalfor d'una de les zones de cocció de la part esquerra.

**Per activar la funció:** toqueu . Per ajustar o canviar el nivell d'escalfor, premeu un dels sensors de control.

**Per desactivar la funció:** toqueu . Les zones de cocció funcionen de manera independent.

## 7.6 Hob²Hood

És una funció automàtica avançada que connecta la placa a una campana especial. Tant la placa com la campana tenen un communicador de senyals infrarojos. La velocitat del ventilador s'estableix automàticament segons el mode seleccionat i la temperatura de la peça de bateria més calenta de la placa. També podeu fer funcionar el ventilador de la placa manualment.

En la majoria de les campanes, el sistema remot està desactivat per defecte. Activeu-lo abans de fer servir la funció. Per a més informació, vegeu el manual de l'usuari de la campana.

**Control de la funció automàticament**
Per utilitzar la funció, configureu automàticament el mode automàtic a H1 – H6. La placa està ajustada originalment a H5. La campana reacciona sempre que feu servir la placa. La placa reconeix la temperatura de la bateria de cuina automàticament i ajusta la velocitat del ventilador.

**Modes automàtics**

| | Llum automàtic | Bullir[1)] | Fregir[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Desactivat | Desactivat | Desactivat |
| H1 | Actiu | Desactivat | Desactivat |
| H2[3)] | Actiu | Velocitat de ventilació 1 | Velocitat de ventilació 1 |
| H3 | Actiu | Desactivat | Velocitat de ventilació 1 |
| H4 | Actiu | Velocitat de ventilació 1 | Velocitat de ventilació 1 |
| H5 | Actiu | Velocitat de ventilació 1 | Velocitat de ventilació 2 |
| H6 | Actiu | Velocitat de ventilació 2 | Velocitat de ventilació 3 |

**1)** La placa detecta el procés d'ebullició i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.
**2)** La placa detecta el procés de fregir i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.
**3)** Aquest mode activa el ventilador i el llum independentment de la temperatura.

**Canvi del mode automàtic**
1. Desactiveu la placa.
2. Premeu durant 3 segons. La pantalla s'engega i s'apaga.
3. Premeu durant 3 segons.
4. Premeu diverses vegades fins que aparegui **H**.
5. Premeu del temporitzador per seleccionar un mode automàtic.

Per fer funcionar la campana directament, desactiveu el mode automàtic de la funció en els comandaments de la campana.

Quan acabeu la cocció i desactiveu la placa, el ventilador de la campana pot ser que continuï en marxa una estona més. Després d'una estona, el sistema desactiva el ventilador automàticament i evita que pugueu activar accidentalment el ventilador durant les següents 30 segons.

**Control manual de la velocitat de ventilació**
També podeu controlar la funció manualment. Per fer-ho, premeu AUTO quan la placa estigui activada. Així, desactivareu el mode automàtic de la funció i podreu modificar la velocitat de ventilació

manualment. Si premeu AUTO, augmentareu un grau la velocitat de ventilació. Si arribeu a la velocitat màxima de ventilació i torneu a prémer AUTO, ajustareu la velocitat a 0 i es desactivarà el ventilador de la campana. Per activar el ventilador una altra vegada a velocitat 1, premeu AUTO.

ⓘ

Per activar el mode automàtic de la funció, desactiveu la placa i torneu-la a activar.

**Activació del llum**

Podeu configurar la placa perquè activi automàticament el llum quan activeu la placa. Per fer-ho, seleccioneu el mode automàtic H1 – H6.

ⓘ

El llum de la campana s'apaga dos minuts després de desactivar la placa.

# 8. CONSELLS

⚠ **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

## 8.1 Bateria de cuina

ⓘ

En zones de cocció per inducció, un camp electromagnètic potent genera escalfor a la bateria de cuina amb molta rapidesa.

Feu servir bateria de cuina adequada quan utilitzeu les zones de cocció per inducció.

- Per evitar el sobreescalfament i millorar el rendiment de les zones, els estris de cuina han de ser el més gruixuts i plans possible.
- Assegureu-vos que les bases dels estris estan netes i eixutes abans de col·locar-les al damunt de la superfície de la placa.
- Aneu sempre amb compte de no fer lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i cantonades del vidre o a , ja que la superfície de vidre podria esquerdar-se o fer-se malbé.

**Material de la bateria de cuina**

- **acceptats:** ferro fos, acer, acer esmaltat, acer inoxidable, base multicapa (amb la marca correcta del fabricant).
- **no acceptats**: alumini, coure, llautó, vidre, ceràmica, porcellana.

**Una peça de bateria és adequada per a una placa d'inducció si:**

- l'aigua bull molt ràpid en una zona amb l'ajust de calor màxim.
- un imant estira la part inferior del recipient de bateria de cuina.

**Mides de la bateria de cuina**

- Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina. Consulteu el capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció" per saber quines dimensions cal que tingui la bateria de cuina. Col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció seleccionada.
- L'eficiència d'una zona de cocció està relacionada amb el diàmetre de l'estri de cuina que es faci servir. Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").
  - Els estris de cuina amb un diàmetre més petit que la mida d'una zona de cocció només reben una part de l'energia que genera la zona de cocció, per la qual cosa s'escalfen més a poc a poc.
  - Tant per raons de seguretat com per obtenir resultats òptims de cocció, no utilitzeu peces de bateria més grans que les indicades a l'"Especificació de les zones de cocció". Eviteu mantenir

la bateria de cuina a prop del tauler de control durant la cocció. Això podria afectar el funcionament del tauler de control o activar accidentalment les funcions de la placa.

ⓘ

Vegeu «Dades tècniques».

## 8.2 Sorolls durant el funcionament

ⓘ

Els sorolls són normals i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament. Els sorolls dels estris de cuina poden variar segons el material amb què estiguin fets i la potència de la placa.

**Sorolls relacionats amb els estris de cuina:**

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de xiulet: esteu fent servir una potència alta a la zona de cocció i l'estri està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de brunzit: esteu fent servir una potència alta.

**Sorolls relacionats amb la placa:**

- soroll d'espetecs: hi ha commutacions elèctriques.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador està en marxa.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

## 8.3 Öko Timer (Eco temporitzador)

Per estalviar energia, l'escalfador de la zona de cocció es desactiva abans que soni el timbre del temporitzador. La diferència en el temps d'operativitat depèn del nivell d'escalfor i de la llargada de la operació de cocció.

## 8.4 Guia de cocció simplificada

La correlació entre el nivell d'escalfor d'una zona i el consum elèctric no és lineal. Quan augmenteu el nivell d'escalfor, no és proporcional a l'increment del consum energètic. Significa que una zona de cocció amb un nivell d'escalfor mitjà fa servir menys de la meitat de la seva potència.

ⓘ

Les dades de la taula són orientatives.

| Nivell d'escalfor | Feu servir per a: | Temps (min) | Consells |
|---|---|---|---|
| 1 | Mantenir els aliments cuits calents | quan sigui necessari | Tapeu el recipient. |
| 1 - 2 | Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina. | 5 - 25 | Barregeu de tant en tant. |
| 2 | Solidificar: truites esponjoses, ous al forn. | 10 - 40 | Cuineu amb una tapa posada. |
| 2 - 3 | Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat. | 25 - 50 | Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés. |
| 3 - 4 | Estofeu verdures, peix, carn. | 20 - 45 | Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant el procés. |
| 4 - 5 | Patates al vapor i altres verdures. | 20 - 60 | Cobriu el fons de l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell d'aigua durant el procés. Mantingueu l'olla tapada. |

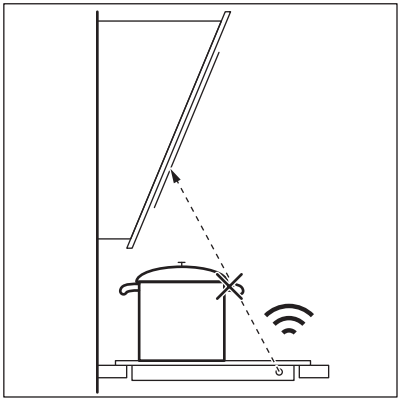
| Nivell d'escalfor | Feu servir per a: | Temps (min) | Consells |
|---|---|---|---|
| 4 - 5 | Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes. | 60 - 150 | Fins a 3 l de líquid més els ingredients. |
| 6 - 7 | Sofregit: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, dònuts. | quan sigui necessari | Doneu-li la volta quan calgui. |
| 7 - 8 | Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn. | 5 - 15 | Doneu-li la volta quan calgui. |
| 9 | Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates. | | |
| P | Bullir grans quantitats d'aigua. PowerBoost està activat. | | |

## 8.5 Trucs i consells per a Hob²Hood

Quan feu servir la placa amb la funció:

- Protegiu el panell de la campana de la llum solar directa.
- No dirigiu llum halògena al panell de la campana.
- No tapeu el tauler de comandaments de la placa.
- No obstruïu el senyal entre la placa i la campana d'extracció (p. ex., amb la mà, el mànec d'un recipient o una olla alta). Vegeu la imatge.

**La campana que es mostra a continuació només té finalitats il·lustratives.**



ⓘ

Altres aparells de control remot poden bloquejar el senyal. No utilitzeu aquests aparells a prop de la placa mentre Hob²Hood estigui encès.

**Campanes d'extracció amb la funció Hob²Hood**

Per veure la gamma completa de campanes d'extracció compatibles amb aquesta funció, visiteu el nostre lloc web. Les campanes d'Electrolux compatibles amb aquesta funció han d'incloure el símbol AUTO.

# 9. CURA I NETEJA

⚠ **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

## 9.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Utilitzeu sempre una rasqueta recomanada per a plaques amb superfície de vidre. Utilitzeu la rasqueta només com a eina addicional per a netejar el vidre després de la neteja regular.

⚠ **AVÍS!**

No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.

## 9.2 Neteja de la placa

- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, la sal, el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar la placa de cuina, eixugueu-la amb un drap suau.
- **Per a la pèrdua de brillantor de peces metàl·liques:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.

# 10. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

⚠ **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

## 10.1 Què fer si…

| Problema | Possible causa | Solució |
|---|---|---|
| La placa no s'engega o no funciona. | La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament. | Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric. |
| | El fusible s'ha fos. | Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat. |
| | No heu establert el nivell d'escalfor durant 60 segons. | Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 60 segons. |
| | Heu tocat 2 o més símbols alhora. | Toqueu només un símbol. |
| | Pausa està en marxa. | Consulteu "Pausa". |

| Problema | Possible causa | Solució |
|---|---|---|
| | Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control. | Netegeu el tauler de control. |
| Escolteu un xiulet constant. | La connexió elèctrica és incorrecta. | Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació. |
| No es pot seleccionar el nivell d'escalfor màxim per a una de les zones de cocció. | Les altres zones consumeixen la potència màxima disponible.<br>La placa funciona correctament. | Reduïu el nivell d'escalfor de les altres zones de cocció connectades a la mateixa fase. Consulteu "Gestió d'energia". |
| Sona un senyal acústic i la placa s'apaga.<br>Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga. | Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors. | Retireu l'objecte dels sensors. |
| La placa es desactiva. | Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor ⏻. | Retireu l'objecte del sensor. |
| L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina. | La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor s'ha fet malbé. | Si la zona s'ha fet servir prou temps com per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat. |
| Hob²Hood no funciona. | Heu tapat el tauler de control. | Traieu l'objecte del tauler de control. |
| | Esteu fent servir un estri de cuina molt alt que bloqueja el senyal. | Canvieu-lo per un de més baix, feu servir una altra zona de cocció o feu anar la placa manualment. |
| El tauler de control està calent al tacte. | L'estri de cuina és massa gros o l'heu posat massa a prop del tauler de control. | Poseu els estris grossos a les parts del darrere, si és possible. |
| No s'escolta cap so quan toqueu els sensors del tauler. | Els sons estan desactivats. | Activeu els sons. Consulteu "Ús diari". |
| S'encén l'indicador que hi ha damunt el símbol 🔒. | Dispositiu de seguretat infantil o Bloqueig estan activats. | Consulteu "Dispositiu de seguretat infantil" i "Bloqueig". |
| La barra de control parpelleja. | No hi cap estri de cuina a la zona o la zona no ha quedat prou coberta. | Poseu algun estri de cuina a la zona que cobreixi totalment la zona de cocció. |
| | La peça de bateria de cuina no és adequada. | Utilitzeu un estri de cuina adequat per a plaques d'inducció. Vegeu "Consells". |
| | El diàmetre del fons de l'estri de cuina és massa petit per a la zona. | Feu servir estris de cuina de les dimensiones adequades. Vegeu «Dades tècniques». |

| Problema | Possible causa | Solució |
|---|---|---|
| Triga molt a escalfar-se. | L'estri de cuina és massa petit i només rep una part de la potència que genera la zona de cocció. | Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció"). |
| F i 1 apareixen alhora. | La potència és massa baixa a causa d'un estri de cuina no adequat o un recipient buit. | Feu servir estris de cuina del tipus adient. Vegeu "Consells" i "Dades tècniques".<br>No activeu cap zona que contingui un recipient buit. |
| F i 2 apareixen alhora. | El recipient és buit o conté un líquid que no és aigua, p. ex., oli. | Eviteu fer servir la funció amb líquids que no siguin aigua. |
| F i 3 apareixen alhora. | Hi ha massa aigua o massa poca aigua al recipient.<br>Heu bullit algun altre aliment apart d'aigua i patates. El punt d'ebullició s'ha mogut en el temps i SenseBoil® no pot funcionar correctament. | Bulliu només patates amb aigua si feu servir SenseBoil®. Consulteu "Consells". |
| Sentireu un xiulet, els indicadors a sobre de parpellegen i SenseBoil® no arrenca. | Cap zona de cocció pot funcionar amb SenseBoil®. Hi ha calor residual a les zones de cocció que vols fer servir o encara s'estan utilitzant. | Acabeu la cocció que estàveu fent i trieu una zona que no estigui ocupada i sense calor residual. |
| SenseBoil® no funciona. | La potència de la placa és massa baixa. | Ajusteu la potència a un valor més alt. Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles d'instal·lació de la llar. Vegeu "Abans del primer ús" > " Limitació de potència". |
| E i un número apareixen. | Hi ha algun error a la placa. | Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si E es torna a il·luminar, desconnecteu la placa del corrent elèctric. Després de 30 segons, torneu a connectar la placa. Si el problema persisteix, contacteu amb el centre de servei autoritzat. |

## 10.2 Si no trobeu cap solució...

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Faciliteu les dades de la placa de característiques. Assegureu-vos que heu fet funcionar la placa correctament. Si no, el servei d'un tècnic o distribuïdor no serà gratuït, encara que us trobeu dins del període de garantia. La informació sobre el període de garantia i els centres de servei autoritzats es troba al llibret de garantia.

# 11. DADES TÈCNIQUES

## 11.1 Placa de característiques

Model EIS62453
Typ 61 B4A 01 AA
Inducció 7.35 kW
Núm. sèrie .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat a: Alemanya
7.35 kW

## 11.2 Especificació de les zones de cocció

| Zona de cuina | Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durada màxima [min] | Diàmetre de la bateria de cuina [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Part davantera esquerra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Part posterior esquerra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Part davantera dreta | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Part posterior dreta | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

La potència de les zones de cocció pot variar lleugerament de les dades que es mostren a la taula. Varia en funció del material i les mides de la bateria de cuina.

Perquè el calor es transmeti de forma òptima i per obtenir uns bons resultats de cocció, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica a la taula). No feu servir estris amb un diàmetre superior al de la zona de cocció.

# 12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

## 12.1 Informació del producte segons la normativa de disseny ecològic de la UE

| | | |
|---|---|---|
| Identificació de model | | EIS62453 |
| Tipus de placa | | Fogons integrats |
| Nombre de zones de cocció | | 4 |
| Tecnologia de calefacció | | Inducció |
| Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø) | Part davantera dreta<br>Part posterior dreta | 14,5 cm<br>18.0 cm |
| Longitud (L) i amplada (A) de la zona de cocció no circular | Part davantera esquerra | L 22.3 cm<br>A 21.8 cm |

| | | |
|---|---|---|
| Longitud (L) i amplada (A) de la zona de cocció no circular | Part posterior esquerra | L 22.3 cm<br>A 21.8 cm |
| Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking) | Part davantera esquerra<br>Part posterior esquerra<br>Part davantera dreta<br>Part posterior dreta | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Consum energètic de la placa (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC/EN 60350-2 - Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 2: Plaques - mètodes per mesurar-ne el rendiment.

Els consums energètics de l'àrea de cocció s'identifiquen amb les marques de les zones de cocció corresponents.

### 12.2 Estalvi d’energia

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu els consells següents.

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, poseu sempre les tapes a la bateria de cuina.
- Col·loqueu els estris de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre’ls.

### 12.3 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

| | |
|---|---|
| Consum energètic en mode apagat | 0.3 W |
| Temps màxim necessari perquè l’aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum | 2 min |

## 13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol ♺. Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu els aparells marcats amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

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

Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
**www.electrolux.com/support**

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ


**1.** INFORMACIJE O SIGURNOSTI....73
**2.** SIGURNOSNE UPUTE....75
**3.** POSTAVLJANJE....78
**4.** OPIS PROIZVODA....80
**5.** PRIJE PRVE UPORABE....81
**6.** SVAKODNEVNA UPORABA....82
**7.** DODATNE FUNKCIJE....85
**8.** SAVJETI....87
**9.** ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE....90
**10.** OTKLANJANJE POTEŠKOĆA....90
**11.** TEHNIČKI PODACI....92
**12.** ENERGETSKA UČINKOVITOST....93
**13.** BRIGA O OKOLIŠU....94


# 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

## 1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

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

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

## 1.2 Opća sigurnost

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

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

## **2.** SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija

⚠ **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

⚠ **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

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

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

## 2.2 Električni priključak

**⚠ UPOZORENJE!**

Rizik od požara i strujnog udara.

- Električni priključak mora izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti zagrijavanje priključka.
- Koristite ispravan kabel za električnu mrežu.
- Ne dopustite da se kabel električne mreže zapetlja.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.
- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoj) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ako se na zaslonu pojavi E3, odmah isključite ploču i provjerite jesu li električna veza i mrežni napon ispravni.

## 2.3 Primjena

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog udara.

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

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

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i eksplozije.

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

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza ili s oštećenim dnom može ogrebati staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

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

## 2.5 Servis

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

## 2.6 Zbrinjavanje

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

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

# 3. POSTAVLJANJE

**⚠ UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 3.1 Prije postavljanja

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

Serijski broj .....

## 3.2 Ugradne ploče za kuhanje

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

## 3.3 Priključni kabel

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

**⚠ UPOZORENJE!**

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

**⚠ OPREZ!**

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

**⚠ OPREZ!**

Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

**⚠ OPREZ!**

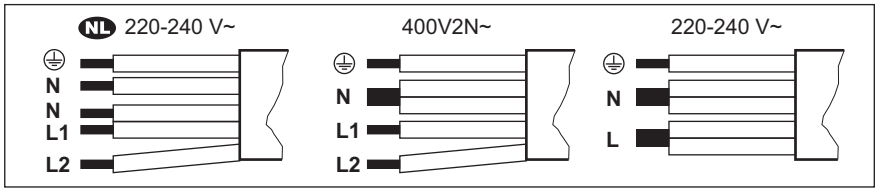
Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

**Monofazni priključak**

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

**Dvofazni priključak**

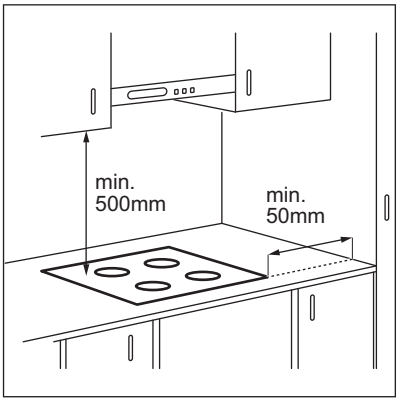
1. Uklonite čahuru s kabela s plavih žica.
2. Uklonite dio izolacije s plavih krajeva kabela.
3. Spojite krajeve dva plava kabela.
4. Postavite novu završnu žičanu čahuru na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).



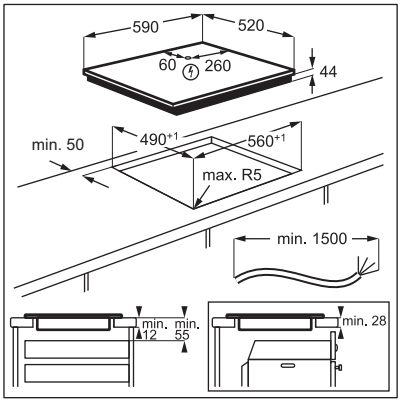
| NL 220 - 240 V~ | | Dvofazni priključak: 400 V2N~ | | Monofazni priključak: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² | | 5x1,5 mm² ili 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² ili 3x4 mm² | |
| ⏚ | Žuta - zelena | ⏚ | Žuta - zelena | ⏚ | Žuta - zelena |
| N | Plava i plava | N | Plava i plava | N | Plava i plava |
| L1 | Crna | L1 | Crna | L | Crna i smeđa |
| L2 | Smeđa | L2 | Smeđa | | |

## 3.4 Montaža

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




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



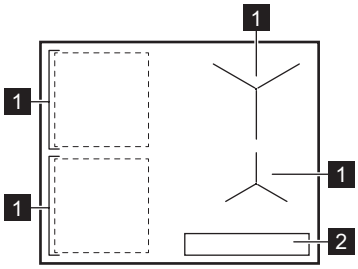

Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati indukcijsku ploču Electrolux - instalacija radne ploče" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. OPIS PROIZVODA

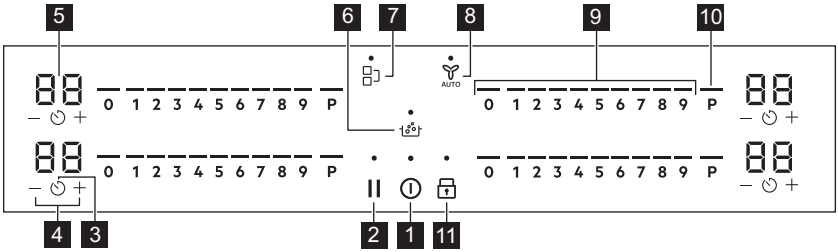
## 4.1 Raspored površine za kuhanje




1 Indukcijska zona kuhanja
2 Upravljačka ploča

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

## 4.2 Izgled upravljačke ploče




Koristite polja senzora za rukovanje uređajem. Zasloni, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

| | Polje senzora | Funkcija | Opis |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Uključeno / Isključeno | Za uključivanje i isključivanje uređaja. |
| 2 | ⏸ | Pauza | Za uključivanje i isključivanje funkcije. |
| 3 | ⏲ | Tajmer | Za postavljanje funkcije. |
| 4 | + / − | - | Za povećanje ili smanjenje vremena. |
| 5 | - | Zaslon tajmera | Za prikaz vremena u minutama. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Za automatsko podešavanje temperature vode tako da ne vrije kada dosegne točku vrenja. |
| 7 | | Bridge | Za uključivanje i isključivanje funkcije. |

| | Polje senzo-ra | Funkcija | Opis |
|---|---|---|---|
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Za uključivanje i isključivanje ručnog načina rada funkcije. |
| 9 | - | Kontrolna traka | Za postavljanje stupnja kuhanja. |
| 10 | P | PowerBoost | Za uključivanje funkcije. |
| 11 | | Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece | Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče. |

### 4.3 Indikatori zaslona

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

## 5. PRIJE PRVE UPORABE

**⚠ UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Ograničenje snage

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

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

**Za smanjenje ili povećanje razine snage:**

1. Uđite u izbornik: pritisnite i držite ⏻ 3 sekunde. Zatim pritisnite i držite 🔒.
2. Pritisnite ⏲ na prednjiem tajmeru dok se ne pojavi P.
3. Pritisnite — / + na prednjem tajmeru za postavljanje razine snage.
4. Za izlaz pritisnite ⏻.

**Razine snage**

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

**⚠ OPREZ!**

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

**⚠ OPREZ!**

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

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

# 6. SVAKODNEVNA UPORABA

**⚠ UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 6.1 Aktiviranje i deaktiviranje

Pritisnite i držite ⏻ za uključivanje ili isključivanje ploče za kuhanje.

## 6.2 Detekcija posude

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

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

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

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

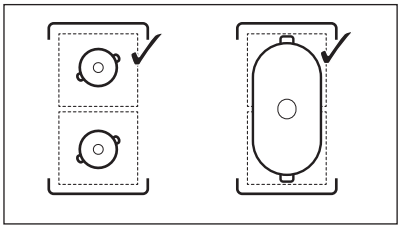
## 6.3 Korištenje zona kuhanja

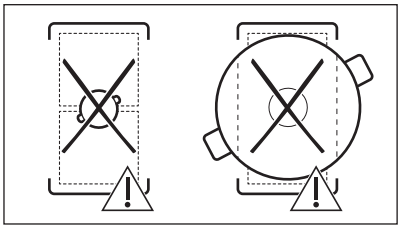
Posuđe stavite na sredinu odabrane zone. Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.

ⓘ

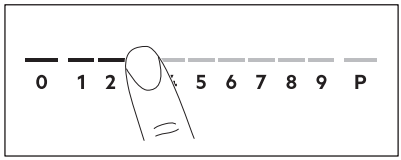
Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci" > „Specifikacije polja kuhanja"). Provjerite je li vaša posuda pogodna za indukcijske ploče. Za više informacija o vrstama posuđa pogledajte "Savjeti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

Možete kuhati i tako da veliko posuđe istovremeno postavite na dvije zone kuhanja koristeći funkciju Bridge. Posuđe mora pokrivati središta obje zone ali ne prelaziti oznaku područja. Ako se posuđe nalazi između dva središta, funkcija Bridge se neće uključiti.





## 6.4 Postavka topline




1. Pritisnite željenu postavku grijanja na upravljačkoj traci.

Pokazatelji iznad upravljačke trake pojavljuju se do odabrane razine postavke topline.

2. Za isključivanje zone kuhanja pritisnite 0.

## 6.5 PowerBoost

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

ⓘ

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

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

**Za isključivanje funkcije:** promijenite stupanj kuhanja.

## 6.6 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)

**⚠ UPOZORENJE!**

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

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

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

- nastavak kuhanja,

- održavanje topline,

- preostala toplina.

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

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

## 6.7 Opcije tajmera

### Tajmer odbrojavanja

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

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

1. Pritisnite . 00 se pojavljuje na zaslonu tajmera.
2. Pritisnite + ili — za podešavanje vremena (00 - 99 minuta).
3. Pritisnite za pokretanje tajmera ili pričekajte 3 sekunde. Tajmer počinje odbrojavati.

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

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

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

### Zvučni alarm

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

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

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

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

## 6.8 Upravljanje snagom

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

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

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

## 6.9 SenseBoil®

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

ⓘ

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

⚠ **OPREZ!**

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

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

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

2. Dodirnite na ⏻ za aktiviranje ploče za kuhanje.
3. Za uključivanje funkcije, dodirnite .

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

4. Dodirnite bilo gdje na klizaču odabrane zone kuhanja.

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

ⓘ

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

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

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

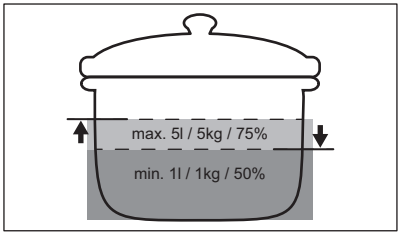
Za isključivanje funkcije nakon dostizanja točke vrenja, dodirnite klizač i ručno podesite postavku topline.

Ako aktivirate Pauza ili uklonite lonac, funkcija se isključuje.

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

Savjeti i pomoć:

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




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

- Koristite poklopac radi uštede energije.

### 6.10 Struktura izbornika

U tablici je prikazana osnovna struktura izbornika.

**Korisničke postavke**

| Simbol | Postavka | Moguće opcije |
|---|---|---|
| **b** | Zvuk | Uključeno / Isključeno (--) |
| **P** | Ograničenje snage | 15 - 73 |
| **H** | način rada AUTO | 0 - 6 |
| **E** | Povijest alarma / pogreške | Popis nedavnih alarma / pogrešaka. |

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

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

**Za izlaz iz izbornika:** pritisnite ⏻.

#### OffSound Control

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

ⓘ
Pogledajte poglavlje "Struktura izbornika".

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

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

## 7. DODATNE FUNKCIJE

### 7.1 Automatsko isključivanje

**Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:**

- sve zone kuhanja su isključene,
- ne postavljate nikakve postavke topline ili brzine ventilatora nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolili ste ili ste stavite nešto na upravljačku ploču duže od 10 sekundi (tava, krpa itd.). Oglašava se signal i ploča za kuhanje se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- uređaj se previše zagrijava (npr. kad se posuda za kuhanje presuši). Neka se zona kuhanja ohladi prije ponovnog korištenja ploče za kuhanje.
- nemojte isključivati zonu kuhanja ili mijenjati postavku topline. Nakon nekog vremena deaktivirat će se ploča za kuhanje.

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

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

### 7.2 Pauza

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

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

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

1. **Za uključivanje funkcije**: pritisnite ⏸. Postavka topline je spuštena na 1.
2. **Za isključivanje funkcije**: pritisnite ⏸. Pojavljuje se prethodna postavka stupnja kuhanja .

## 7.3 Blokiranje

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

Najprije postavite postavku topline.

**Za uključivanje funkcije**: pritisnite 🔒.
**Za isključivanje funkcije:** pritisnite ponovno 🔒.

ⓘ

Funkcija se isključuje kad isključite ploču za kuhanje.

## 7.4 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje ploče za kuhanje.

**Za uključivanje funkcije:** pritisnite ⏻. Ne postavljajte nikakvu postavku topline.

Pritisnite i držite 🔒 3 sekunde, dok se ne pojavi indikator iznad simbola. Isključite ploču za kuhanje pomoću ⏻.

ⓘ

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

**Za isključivanje funkcije:** pritisnite ⏻. Ne postavljajte nikakvu postavku topline.

Pritisnite i držite 🔒 3 sekunde, dok ne nestane indikator iznad simbola. Isključite ploču za kuhanje pomoću ⏻.

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

## 7.5 Bridge

ⓘ

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

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

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

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

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

## 7.6 Hob²Hood

To je napredna automatska funkcija koja spaja ploču za kuhanje na posebnu kuhinjsku napu. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora automatski se definira na temelju postavke načina rada i temperature najtoplijeg posuđa na ploči za kuhanje. Ventilatorom također možete ručno upravljati i sa ploče za kuhanje.

ⓘ

Za većinu napa daljinski je sustav izvorno deaktiviran. Aktivirajte ga prije uporabe funkcije. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

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

**Automatski načini rada**

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

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

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

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

**Promjena automatskog načina rada**

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

ⓘ

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

ⓘ

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

**Ručno upravljanje brzinom ventilatora**

Funkcijom također možete ručno upravljati.

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

ⓘ

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

**Uključivanje svjetla**

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

ⓘ

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

## **8.** SAVJETI

⚠ **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 8.1 Posuđe

ⓘ

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

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

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

**Materijal posuđa**

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

**Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:**

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

**Dimenzije posuđa**

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

ⓘ

Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

## 8.2 Buka tijekom rada

ⓘ

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

**Buka povezana s posuđem:**

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura „sendviča”).
- zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zujanje: koristite visoku razinu snage.

**Zvukovi povezani s pločom za kuhanje:**

- klikanje: događa se električno prebacivanje.
- šištanje, zujanje: ventilator radi.
- ritmički zvuk: otkriveno je posuđe.

## 8.3 Öko Timer (Eko Tajmer)

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

## 8.4 Pojednostavljeni vodič za kuhanje

Povezanost između stupnja kuhanja zone i njezine potrošnje snage nije linearna. Kada povećate stupanj kuhanja, to povećanje nije proporcionalno povećanju potrošnje energije. To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja troši manje od polovice svoje snage.

ⓘ

Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

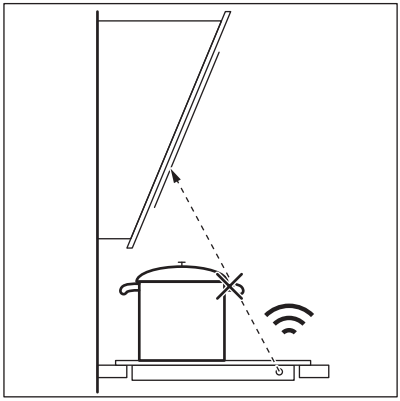
| Postavka topline | Koristi se za: | Vrijeme (min) | Savjeti |
|---|---|---|---|
| 1 | Održavanje kuhane hrane toplom. | prema potrebi | Stavite poklopac na posuđe. |
| 1 - 2 | Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina. | 5 - 25 | Pomiješajte s vremena na vrijeme. |
| 2 | Stvrdnite: pahuljasti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

## 8.5 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

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

**Napa na slici dolje služi samo kao ilustracija.**



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

**Napa štednjaka s funkcijom Hob²Hood**
Cijeli asortiman napa štednjaka koje rade s ovom funkcijom potražite na našoj internetskoj stranicu namijenjenoj potrošačima. Nape štednjaka Electrolux koje rade s ovom funkcijom moraju imati oznaku AUTO.

# 9. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

**⚠ UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 9.1 Opće informacije

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

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

## 9.2 Čišćenje kuhanje

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

# 10. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

**⚠ UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 10.1 Što učiniti ako ...

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje. | Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena. | Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje. |
| | Osigurač je pregorio. | Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru. |

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| | Postavku topline ne postavljate na 60 sekundi. | Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 60 sekundi. |
| | Dodirnuli ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme. | Dodirnite samo jedno polje senzora. |
| | Pauza radi. | Pogledajte poglavlje "Pauza". |
| | Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti. | Očistite upravljačku ploču. |
| Možete čuti stalni zvučni signal. | Električna veza nije ispravna. | Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju. |
| Ne možete odabrati maksimalnu postavku topline za jedno polje kuhanja. | Ostale zone troše maksimalnu raspoloživu snagu.<br>Vaša ploča za kuhanje radi ispravno. | Smanjite postavku topline ostalih zona kuhanja spojenih na istu fazu. Pogledajte "Upravljanje snagom". |
| Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje.<br>Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje. | Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja. | Uklonite predmet sa polja senzora. |
| Ploča se isključuje. | Nečime ste prekrili polje senzora ⏻. | Uklonite predmet sa polja senzora. |
| Indikator zaostale topline ne svijetli. | Polje nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen. | Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu. |
| Hob²Hood ne radi. | Pokrili ste upravljačku ploču. | Uklonite objekt s upravljačke ploče. |
| | Koristite vrlo visok lonac koji blokira signal. | Koristite manji lonac, promijenite zonu kuhanja ili ručno upravljajte napom. |
| Upravljačka ploča postaje vruća na dodir. | Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu upravljačkoj ploči. | Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja. |
| Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči. | Zvukovi su isključeni. | Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |
| Uključuje se pokazatelj iznad simbola 🔒. | Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje radi. | Pogledajte poglavlje "Uređaj za zaštitu djece" i "Blokiranje". |
| Upravljačka traka treperi. | Nema posuđa na polju ili polje nije potpuno pokriveno. | Posudu stavite na polje tako da u potpunosti pokrije polje za kuhanje. |
| | Posuđe nije odgovarajuće. | Koristite posuđe prikladno za indukcijske ploče. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke". |
| | Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje. | Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci". |

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| Zagrijavanje traje dugo. | Posuđe je premalog promjera i prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje. | Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci" > „Specifikacije polja kuhanja"). |
| F i 1 se pojavljuju istovremeno. | Snaga je preniska zbog neprikladnog posuđa ili praznog lonca. | Koristite odgovarajuću vrstu posuđa. Pogledajte poglavlja "Savjeti i preporuke" i "Tehnički podaci".<br>Ne uključujte nijednu zonu s praznim loncem na njoj. |
| F i 2 se pojavljuju istovremeno. | Lonac je prazan ili sadrži neku drugu tekućinu osim vode, npr. ulje. | Izbjegavajte korištenje funkcije s drugim tekućinama osim vode. |
| F i 3 se pojavljuju istovremeno. | U loncu ima previše ili premalo vode. Kuhali ste hranu drugačiju od vode i krumpira. Točka vrenja je vremenski pomaknuta i funkcija SenseBoil® nije mogla raditi ispravno. | Kuhajte samo vodu i krumpir uz upotrebu SenseBoil®. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke". |
| Čujete zvučni signal, indikatori iznad bljeska i funkcija SenseBoil® se ne pokreće. | Nijedna zona za kuhanje nije spremna za uporabu s SenseBoil®. Postoji nešto zaostale topline na zonama kuhanja koje želite odabrati ili ih još uvijek koristite. | Završite prethodne aktivnosti kuhanja i odaberite slobodnu zonu kuhanja koja nije topla. |
| SenseBoil® ne radi. | Razina snage ploče za kuhanje je preniska. | Postavite razinu snage na višu vrijednost. Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu. Pogledajte poglavlje „Prije prve uporabe" > " Ograničenje snage". |
| E i broj su prikazani. | Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje. | Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se E ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru. |

### 10.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. Budite sigurni da ste pravilno rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom roku i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

## 11. TEHNIČKI PODACI

### 11.1 Natpisna pločica

Model EIS62453 PNC 949 599 291 00

Vrsta 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Ser.Nr. .....
ELECTROLUX

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Proizvedeno u: Njemačka
7.35 kW

### 11.2 Specifikacije polja za kuhanje

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

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

Za optimalan prijenos topline i rezultate kuhanja koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u tablici). Ne koristite posuđe veće od promjera polja kuhanja.

## 12. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

| | | |
|---|---|---|
| Identifikacija modela | | EIS62453 |
| Vrsta ploče za kuhanje | | Ugradbena ploča za kuhanje |
| Broj zona za kuhanje | | 4 |
| Toplinska tehnologija | | Indukcija |
| Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø) | Desna prednja<br>Desna stražnja | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Duljina (D) i širina (Š) za zone kuhanja koje nisu kružne | Lijeva prednja | D 22.3 cm<br>Š 21.8 cm |
| Duljina (D) i širina (Š) za zone kuhanja koje nisu kružne | Lijeva stražnja | D 22.3 cm<br>Š 21.8 cm |
| Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking) | Lijeva prednja<br>Lijeva stražnja<br>Desna prednja<br>Desna stražnja | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

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

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

### 12.2 Ušteda energije

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

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

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

| | |
|---|---|
| Potrošnja energije u načinu rada "isklj." | 0.3 W |
| Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi | 2 min |

## 13. BRIGA O OKOLIŠU

Reciklirajte materijale sa simbolom ♺. Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Ne odlažite uređaje označene simbolom s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

**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....95
**2.** BEZPEČNOSTNÍ POKYNY ....97
**3.** INSTALACE....99
**4.** POPIS SPOTŘEBIČE....101
**5.** PŘED PRVNÍM POUŽITÍM....103
**6.** DENNÍ POUŽÍVÁNÍ....103
**7.** DOPLŇKOVÉ FUNKCE....107
**8.** TIPY A RADY....109
**9.** ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA....111
**10.** ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD....112
**11.** TECHNICKÉ ÚDAJE....114
**12.** ENERGETICKÁ ÚČINNOST....115
**13.** POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ....116


# 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte 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 nespoléhejte 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 neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemisťování 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 neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte 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 skříncе 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, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Pokud se na obrazovce zobrazí kód E3, okamžitě varnou desku odpojte a zkontrolujte, zda je elektrické připojení a síťové napětí správné.

## 2.3 Použijte

**⚠ 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 příbory 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 neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

**⚠ VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly 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.

## 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. INSTALACE

**⚠ VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo .....

## 3.2 Vestavné varné desky

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

## 3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte 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. Obraťte 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 kontaktích zástrček jsou zakázána.

**⚠ POZOR!**

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

**⚠ POZOR!**

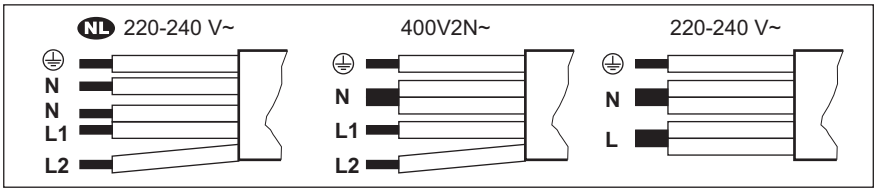
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

**Jednofázové zapojení**

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

**Dvoufázové zapojení**

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

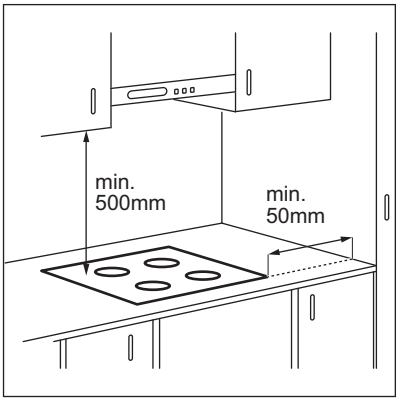



| NL 220 - 240 V~ | | Dvoufázové zapojení: 400 V2N~ | | Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm²** | | **5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² nebo 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Zelený – žlutý | ⏚ | Zelený – žlutý | ⏚ | Zelený – žlutý |
| N | Modrý a modrý | N | Modrý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

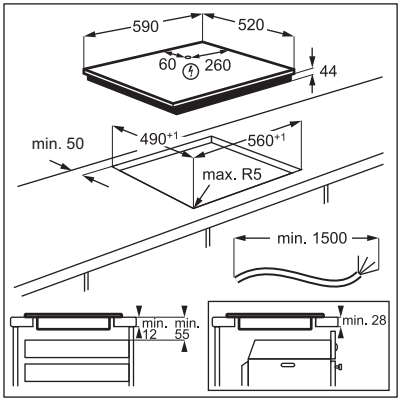
| NL 220 - 240 V~ | | Dvoufázové zapojení: 400 V2N~ | | Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~ |
|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm²** | | **5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² nebo 3x4 mm²** |
| L2 | Hnědý | L2 | Hnědý | |

### 3.4 Sestava

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




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



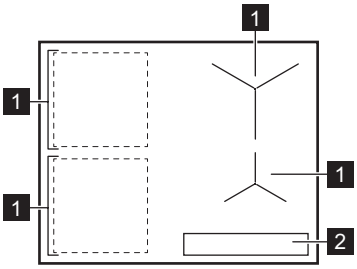

Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku Electrolux – instalace pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

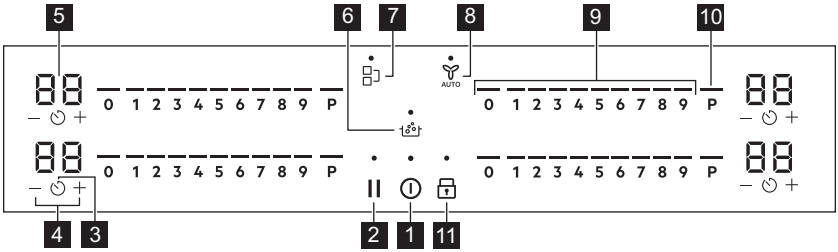
### 4.1 Uspořádání varné plochy




1 Indukční varná zóna
2 Ovládací panel

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

## 4.2 Uspořádání ovládacího panelu




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

| | Senzorové tlačítko | Funkce | Popis |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Zap / Vyp | Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče. |
| 2 | ⏸ | Pauza | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |
| 3 | ⏲ | Časovač | Slouží k nastavení funkce. |
| 4 | + / − | - | Slouží ke zvýšení nebo snížení času. |
| 5 | - | Displej časovače | Ukazuje čas v minutách. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu. |
| 7 | | Bridge | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce. |
| 9 | - | Ovládací panel | Slouží k nastavení teploty. |
| 10 | P | PowerBoost | Slouží k zapnutí funkce. |
| 11 | | Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka | Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu. |

## 4.3 Ukazatele na displeji

| Kontrolka | Popis |
|---|---|
| E + 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 P.
3. Stisknutím — / + na předním časovači nastavte výkon.
4. Stisknutím tlačítka ⏻ ukončíte operaci.

**Stupně výkonu**

Viz část „Technické údaje“.

**⚠ POZOR!**

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

**⚠ POZOR!**

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

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

# 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

**⚠ VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím a podržením ⏻ varnou desku zapnete nebo vypnete.

## 6.2 Detekce nádoby

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

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

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.

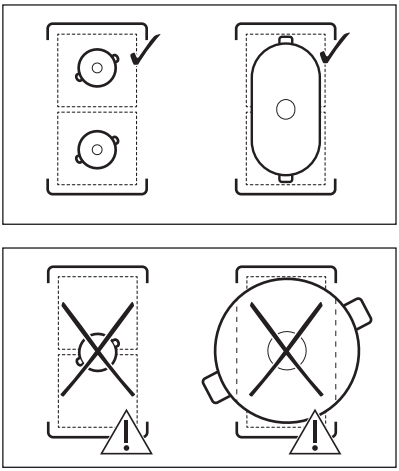
## 6.3 Používání varných zón

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

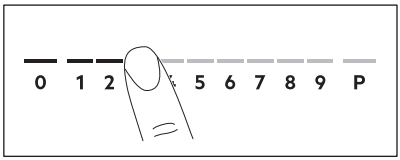
ⓘ

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“.

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 spusťte stisknutím tlačítka ⏲ nebo vyčkejte tři sekundy. Časovač začne odpočítávat čas.

**Změna času:** zvolte varnou zónu pomocí tlačítka ⏲ a stiskněte tlačítko + nebo −.

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

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

### Minutka

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

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

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

## 6.8 Řízení výkonu

Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Varná deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

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

## 6.9 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.

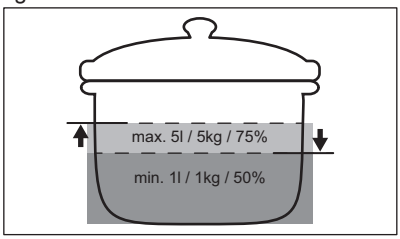
Chcete-li funkci vypnout po dosažení bodu varu, stiskněte posuvník a ručně upravte nastavení teploty.

Pokud zapnete Pauza nebo vyjmete nádobu, funkce se vypne.

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

Tipy a rady:

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




- K zajištění nejlepších výsledků vařte pouze celé, neloupané brambory střední velikosti. Brambory příliš 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 přívodu po dosažení bodu varu.
- Po dosažení bodu varu přidejte sůl.
- Pro úsporu energie přiklopíme pokličkou.

## 6.10 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 |

## 7.2 Pauza

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

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

Tato funkce nevypne funkce časovače.

1. **Zapnutí funkce:** stiskněte tlačítko ⏸.

Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

2. **Pokyny pro vypnutí funkce**: stiskněte ⏸.

Zobrazí se předchozí nastavení tepelného výkonu .

## 7.3 Zámek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

**Zapnutí funkce:** stiskněte tlačítko 🔒.

**Vypnutí funkce:** znovu stiskněte tlačítko 🔒.

Tato funkce se vypne při vypnutí varné desky.

## 7.4 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

**Zapnutí funkce:** stiskněte tlačítko ⏻. Nenastavujte žádný tepelný výkon. Stiskněte a podržte tlačítko 🔒 po dobu tří sekund, dokud se nad symbolem nezobrazí ukazatel.

Vypněte varnou desku pomocí ⏻.

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

**Vypnutí funkce:** stiskněte tlačítko ⏻. Nenastavujte žádný tepelný výkon. Stiskněte a podržte tlačítko 🔒 po dobu tří sekund,

dokud nad symbolem nezmizí ukazatel.

Vypněte varnou desku pomocí ⏻.

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

## 7.5 Bridge

ⓘ

Funkce se zapne, když nádoba zakrývá středy 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 vypnutý. Před použitím funkce jej 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**

| | Automatické osvětlení | Vaření[1)] | Smažení[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 AUTO, když je varná deska zapnutá. Tím se vypne automatický chod funkce a umožní vám to ručně změnit rychlost ventilátoru. Stisknutím symbolu AUTO zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň.

Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete symbol AUTO znovu, nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Chcete-li znovu spustit ventilátor s rychlostí otáček 1, znovu stiskněte AUTO.

ⓘ

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

**Zapnutí osvětlení**
Varnou desku můžete nastavit tak, aby se při jejím zapnutím 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.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Vždy dávejte pozor, abyste neposunuli nebo netřeli nádobí o okraje a rohy skla , protože by mohlo dojít k odštípnutí nebo poškození skleněného povrchu.

**Materiál nádobí**

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

**Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:**

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

**Rozměry nádobí**

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby. Správné rozměry nádob naleznete v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“. Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru nádoby. Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
  - Nádoby s menším průměrem, než je velikost dané varné zóny, přijímají

pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou, což vede k pomalejšímu ohřevu.
– Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.

ⓘ

Viz „Technické údaje“.

## 8.2 Hluk během provozu

ⓘ

Tyto zvuky jsou normální a 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 spínaní elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

## 8.3 Öko 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.

| Tepelný 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 hrnec zakrytý pokličkou. |
| 4 - 5 | Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek. | 60 - 150 | Až 3 l tekutiny plus přísady. |

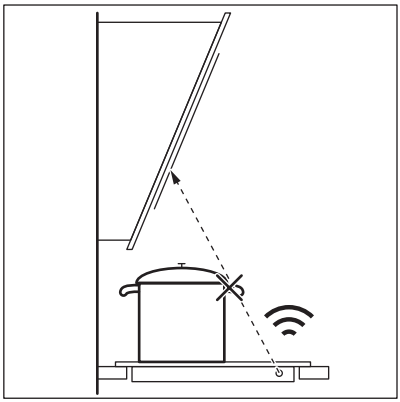
| Tepelný výkon | Použití: | Čas (min) | Tipy |
|---|---|---|---|
| 6 - 7 | Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblihy. | dle potřeby | Podle potřeby otočte. |
| 7 - 8 | Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z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

# 9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 9.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.

- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku 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 varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku vytřete do sucha měkkým hadříkem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a očistěte skleněný povrch hadříkem.

## 10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

**⚠ VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 10.1 Co dělat, když…

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Varnou desku nelze zapnout ani používat. | Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně. | 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 nepřetržité 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.<br>Vaše varná deska funguje správně. | Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Zazní zvukový signál a varná deska se vypne.<br>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 Hob²Hood nefunguje. | Zakryli jste ovládací panel. | Odstraňte předmět z ovládacího panelu. |
| | Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál. | Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně. |
| Ovládací panel se zahřívá na dotek. | Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu. | Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách. |
| 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“). |
| F 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“.<br>Nezapínejte žádnou zónu, na které se nachází prázdná nádoba. |
| F a 2 se zobrazí současně. | Nádoba je prázdná nebo obsahuje jinou tekutinu než vodu, např. olej. | Funkci nepoužívejte s jinými tekutinami než s vodou. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| F a 3 se zobrazí současně. | V nádobě je příliš mnoho nebo příliš málo vody.<br>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® 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“. |
| E 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 E, 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 EIS62453:
Typ 61 B4A 01 AA
Indukce 7.35 kW
Sériové č. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.35 kW

### 11.2 Technické údaje varné zóny

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

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

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v tabulce). Nepoužívejte nádoby, které jsou větší než průměr varné zóny.

## 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 12.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu

| | | |
|---|---|---|
| Označení modelu | | EIS62453 |
| Typ varné desky | | Vestavná varná deska |
| Počet varných zón | | 4 |
| Technologie ohřevu | | Indukce |
| Průměr kruhových varných zón (Ø) | Pravá přední<br>Pravá zadní | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny | Levá přední | D 22.3 cm<br>Š 21.8 cm |
| Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny | Levá zadní | D 22.3 cm<br>Š 21.8 cm |
| Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking) | Levá přední<br>Levá zadní<br>Pravá přední<br>Pravá zadní | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob) | | 183.9 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 k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů. Spotřebiče označené symbolem nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

**Welkom bij Electrolux! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:
**www.electrolux.com/support**

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE


**1.** VEILIGHEIDSINFORMATIE....117
**2.** VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....120
**3.** INSTALLATIE....122
**4.** BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....124
**5.** VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK....125
**6.** DAGELIJKS GEBRUIK....126
**7.** EXTRA FUNCTIES....130
**8.** AANWIJZINGEN EN TIPS....132
**9.** ONDERHOUD EN REINIGING....135
**10.** PROBLEEMOPLOSSING....135
**11.** TECHNISCHE GEGEVENS....138
**12.** ENERGIEZUINIGHEID....138
**13.** HET MILIEUPERSPECTIEF....139


# 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe

beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## 1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- WAARSCHUWING: Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Rook is een indicatie van oververhitting. Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- WAARSCHUWING: Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door

het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

- OPGELET: Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven (zelfs bij de automatische kookfuncties). Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Schakel het kookplaatelement na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

# 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

## 2.1 Installeren

**⚠ WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
  - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
  - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de voorwerpen die u in de lade opbergt.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

## 2.2 Elektrische aansluiting

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Als de E3-code op het scherm verschijnt, koppelt u de kookplaat onmiddellijk los en controleert u of de elektrische aansluiting en de netspanning correct zijn.

## 2.3 Gebruik

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

## 2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

# 3. INSTALLATIE

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

## 3.2 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

## 3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F die bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Een enkele draad moet een minimale doorsnede hebben volgens de onderstaande tabel. Neem contact op met onze serviceafdeling. Het vervangen van de verbindingskabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

**⚠ LET OP!**

Aansluitingen via contactpluggen zijn verboden.

**⚠ LET OP!**

Boor of soldeer de draaduiteinden niet. Het is verboden.

**⚠ LET OP!**

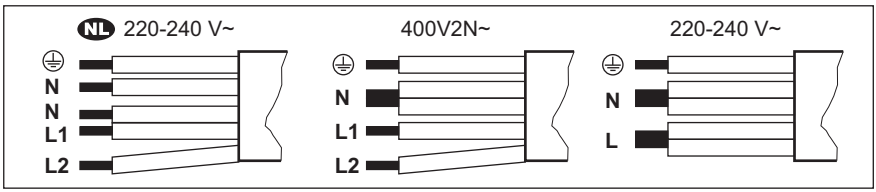
Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

**Eenfasige aansluiting**

1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte, bruine en blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de bruine, zwarte en blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van zwarte en bruine kabels aan.
4. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).
5. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
6. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).

**Tweefasige aansluiting**

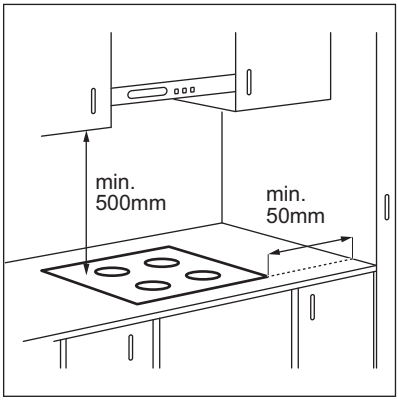
1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
4. Breng een nieuwe kabeleindhuls aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).



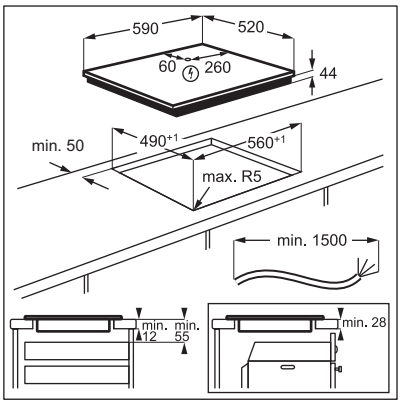

| NL 220 - 240 V~ | | Tweefasige aansluiting: 400 V2N~ | | Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm²** | | **5x1,5 mm² of 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² of 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Groen - geel | ⏚ | Groen - geel | ⏚ | Groen - geel |
| N | Blauw en blauw | N | Blauw en blauw | N | Blauw en blauw |
| L1 | Zwart | L1 | Zwart | L | Zwart en bruin |
| L2 | Bruin | L2 | Bruin | | |

## 3.4 Montage

Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.



Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.



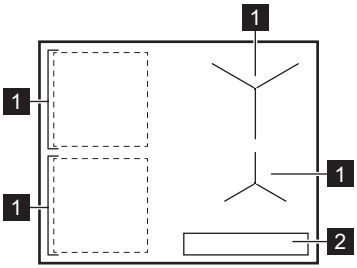

Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw Electrolux inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

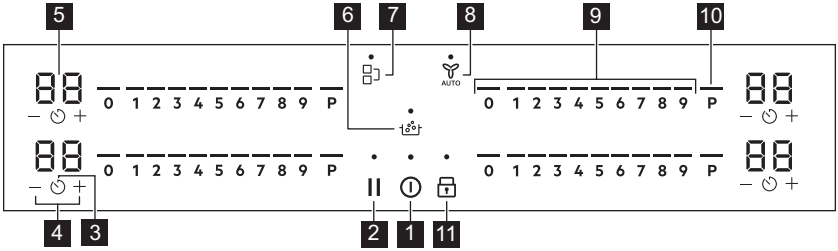
## 4.1 Indeling van het kookoppervlak




1 Inductie kookzone
2 Bedieningspaneel

Raadpleeg ‘Technische gegevens’ voor gedetailleerde informatie over de maten van de kookzones.

## 4.2 Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

| | Tip-toets | Functie | Omschrijving |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Aan / Uit | Het apparaat in- en uitschakelen. |
| 2 | ⏸ | Pauze | De functie in- en uitschakelen. |
| 3 | ⏲ | Timer | De functie instellen. |
| 4 | + / − | - | De tijd verlengen of verkorten. |
| 5 | - | Timerdisplay | De tijd in minuten weergeven. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Om de temperatuur van het water automatisch aan te passen, zodat het niet kookt zodra het kookpunt is bereikt. |
| 7 | | Bridge | De functie in- en uitschakelen. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | De handmatige modus van functie in- en uitschakelen. |
| 9 | - | Bedieningsstrip | Het instellen van de kookstand. |
| 10 | P | PowerBoost | Het inschakelen van de functie. |
| 11 | | Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting | Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen. |

### 4.3 Indicatielampjes op de display

| Indicatielampje | Omschrijving |
|---|---|
| E + cijfer | Er is een storing. |
| / / | OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte. |

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Energiebeperking

Energiebeperking bepaalt hoeveel stroom de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringscapaciteit van de huisinstallatie.

De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld.

**Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:**

1. Open het menu: houd ⏻ 3 seconden ingedrukt. Houd vervolgens 🔒 ingedrukt.
2. Druk ⏲ op de timer aan de voorzijde tot P verschijnt.
3. Druk op − / + op de timer aan de voorkant om het vermogensniveau in te stellen.
4. Druk op ⏻ om af te sluiten.

**Vermogensniveaus**

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

**⚠ LET OP!**

Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringenkast in huis.

**⚠ LET OP!**

Als het vermogen lager is dan of gelijk is aan 2000 W, kunt u SenseBoil® niet activeren.

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

# 6. DAGELIJKS GEBRUIK

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 6.1 In- en uitschakelen

Houd ⏻ ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen.

## 6.2 Pandetectie

Deze functie geeft de aanwezigheid van kookgerei op de kookplaat aan en schakelt de kookzones uit als er tijdens een kooksessie geen kookgerei wordt gedetecteerd.

Als je kookgerei op een kookzone plaatst voordat je een kookstand selecteert, verschijnt het indicatielampje boven 0 op de regelbalk.

Als je kookgerei uit een geactiveerde kookzone verwijdert en deze tijdelijk opzij zet, gaan de indicatielampjes boven de bijbehorende regelbalk knipperen. Als je het kookgerei niet binnen 120 seconden terugplaatst op de geactiveerde kookzone, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Plaats het kookgerei weer op de kookzones binnen de aangegeven time-out om het koken te hervatten.

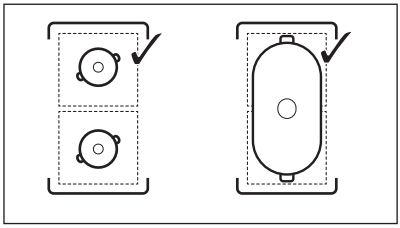
## 6.3 De kookzones gebruiken

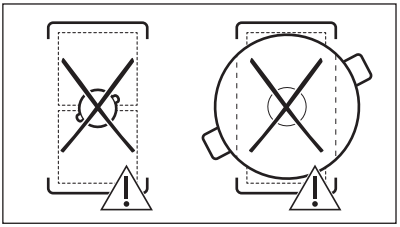
Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.

ⓘ

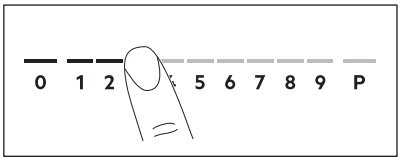
Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone"). Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk voor meer informatie op types kookgerei in het hoofdstuk 'Hints en tips'.

U kunt met de functie Bridge groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken. Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken, maar niet voorbij de gebiedsmarkering komen. Als het kookgerei tussen beide middenzones wordt geplaatst, wordt de functie Bridge niet geactiveerd.





## 6.4 Warmte-instelling




1. Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk.

De indicatielampjes boven de regelbalk verschijnen tot het geselecteerde warmteniveau.

2. Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

## 6.5 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.

ⓘ

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** raak P aan.

**De functie uitschakelen:** wijzig de kookstand.

## 6.6 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

⚠ **WAARSCHUWING!**

/ / Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt:

- doorgaan met koken,

- warm houden,

- restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

## 6.7 timer opties

### Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

Stel eerst de wartme-instelling voor de geselecteerde kookzone in en stel daarna de functie in.

1. Druk op . 00 verschijnt op het timerdisplay.
2. Druk op + of op — om de tijd in te stellen (00-99 minuten).
3. Druk op om de timer te starten of wacht 3 seconden. De timer begint af te tellen.

**Om de tijd te wijzigen:** selecteer de kookzone met en druk op + of —.

**Om de functie uit te schakelen:** selecteer de kookzone met en druk op —. De resterende tijd telt terug tot 00.

De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Schakelt de kookzone uit. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knipperen te stoppen.

### Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als kookwekker terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De kookstand toont 00.

1. Druk op ⏲.
2. Druk op + of — om de tijd in te stellen.

De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knipperen te stoppen.

**Om de functie uit te schakelen:** tik op ⏲ en druk op —. De resterende tijd telt terug tot 00.

## 6.8 Stroommanagement

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt (zie het typeplaatje) wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de als eerste gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de overige kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.
- Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel tweemaal en toont het de maximaal mogelijke warmte-instellingen.
- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de opwarmstand van de geselecteerde kookzone als laatste. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

## 6.9 SenseBoil®

De functie past de temperatuur van het water automatisch aan zodat de pan niet overkookt zodra het kookpunt is bereikt.

ⓘ

Wanneer er nog restwarmte ( ▭ / ▭ / ▭ ) op de kookzone die u wilt gebruiken aanwezig is, klinkt er een akoestisch signaal en zal de functie niet starten.
De functie werkt niet met kookgerei met anti-aanbaklaag.

⚠ **LET OP!**

Gebruik de functie niet met leeg kookgerei.
Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats pannen gevuld met 1 - 5 l koud water op de beschikbare kookzones waarvoor u de functie wilt starten.

Als u slechts één pan op één kookzone plaatst, start de functie automatisch.

2. Raak ⏻ aan om de kookplaat in te schakelen.
3. Raak 🍲 aan om de functie te activeren.

Er P verschijnt een knipperend indicatielampje hierboven voor elke kookzone waarop u de functie momenteel kunt gebruiken.

4. Raak ergens op de schuifregelaar van de gekozen kookzone aan.

De functie start.
Zodra de functie start, verschijnen de indicatielampjes boven de schuifregelaar en begint de animatie te draaien.

ⓘ

Als u binnen 5 seconden geen pan op een van de kookzones plaatst, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

Wanneer de functie het kookpunt bereikt, geeft de kookplaat een akoestisch signaal en verandert het verwarmingsniveau automatisch ineen standaard sudderniveau.

Raak 🍲 of 0 aan om de functie uit te schakelen voordat het kookpunt is bereikt.

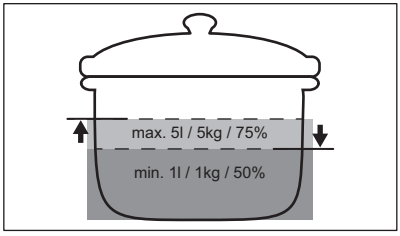
Om de functie uit te schakelen nadat het kookpunt is bereikt, raakt u de schuifregelaar aan en past u de kookstand handmatig aan.

Als u de pan activeert Pauze of verwijdert, wordt de functie uitgeschakeld.

Als u een Timer met aftelfunctie op een van de kookzones plaatst en de ingestelde tijd is verstreken voordat het kookpunt is bereikt, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

Tips en advies:

- De functie is het meest geschikt voor het koken van water en het koken van aardappelen.
- De functie werkt mogelijk niet goed voor waterkokers en espressopotjes op de kachel.
- Vul tussen de helft en driekwart van de pan met koud kraanwater en laat 4 cm vanaf de rand van de pan leeg. Gebruik niet minder dan 1 l of meer dan 5 l water. Zorg ervoor dat het totale volume van het water (of het water en de aardappelen) tussen 1-5 kg ligt.




- Voor het beste resultaat kookt u hele, ongeschilde, middelgrote aardappelen. Zorg ervoor dat u de aardappelen niet te strak verpakt.
- Vermijd tijdens de opwarmfase energiek roeren in andere potten en parallelle kookprocessen (zoals frituren of koken) op andere kookzones.
- Vermijd externe trillingen (bijvoorbeeld door een blender te gebruiken of een mobiele telefoon naast de kookplaat te plaatsen) wanneer de functie actief is.
- Afhankelijk van het soort gerecht en kookgerei kunt u de kookstand aanpassen nadat het kookpunt is bereikt.
- Voeg zout toe zodra het kookpunt is bereikt.
- Gebruik een deksel om energie te besparen.

## 6.10 Menustructuur

De tabel toont de basismenustructuur.

**Gebruikersinstellingen**

| Sym-bool | Instellingen | Mogelijke opties |
|---|---|---|
| **b** | Geluid | Aan / Uit (--) |
| **P** | Energiebeperking | 15 - 73 |
| **H** | AUTO-modus | 0 - 6 |
| **E** | Alarm / foutge-schiedenis | De lijst met recente alarmen / fouten. |

**Om gebruikersinstellingen in te voeren: 3 seconden** ingedrukt houden ⏻. Houd vervolgens 🔒 ingedrukt. De instellingen verschijnen op de timer van de linker kookzones.

**Navigeren door het menu:** het menu bestaat uit het instellingssymbool en een waarde. Het symbool verschijnt op de timer aan de achterkant en de waarde verschijnt op de timer aan de voorkant. Om tussen de instellingen te navigeren, druk je op ⏲ op de timer aan de voorzijde. Druk op + of − op de timer aan de voorzijde om de instellingswaarde te wijzigen.

**Om het menu te verlaten:** druk op ⏻.

### OffSound Control

Je kunt de geluiden in / uitschakelen in Menu > Gebruikersinstellingen.

ⓘ
Zie "Menustructuur".

Wanneer de geluiden uit zijn, kun je het geluid nog steeds horen als:

- u ⏻ aanraakt,
- de timer gaat uit,
- druk je op een inactief symbool.

# 7. EXTRA FUNCTIES

## 7.1 Automatische uitschakeling

**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

- alle kookzones zijn uitgeschakeld,
- je na het inschakelen van de kookplaat geen kookstand of ventilatorsnelheid instelt,
- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een signaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- het apparaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

**De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna het apparaat wordt uitgeschakeld:**

| Warmte-instelling | De kookplaat wordt uitgeschakeld na |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 uur |
| 3 - 4 | 5 uur |
| 5 | 4 uur |
| 6 - 9 | 1,5 uur |

## 7.2 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken.

Als de functie in werking is kunnen ⏻ en ⏸ worden gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

1. **Om de functie in te schakelen:** druk op ⏸.

De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

2. **Om de functie uit te schakelen**, druk op ⏸.

De vorige kookstand verschijnt.

## 7.3 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Dit voorkomt een onbedoelde wijziging van de kookstand

Stel eerst de kookstand.

**Om de functie in te schakelen:** druk op 🔒. **Om de functie uit te schakelen:** druk nogmaals op 🔒.

ⓘ

De functie wordt uitgeschakeld, als je de kookplaat uitschakelt.

## 7.4 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt onbedoeld gebruik van de kookplaat .

**Om de functie te activeren:** druk op ⏻. Stel geenin. Houd 🔒 3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje boven het symbool verschijnt. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

ⓘ

Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Het indicatielampje hierboven 🔒 brandt.

**Om de functie uit te schakelen:** druk op ⏻. Stel geen kookstandin. Houd 🔒 3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

**Koken met de functie ingeschakeld:** druk op en ⏻ druk vervolgens 🔒 3 seconden op tot het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met ⏻ de - functie, werkt weer.

## 7.5 Bridge

De functie werkt als de pan de middelpunten van beide zones bedekt. Raadpleeg "De kookzones gebruiken" voor meer informatie over de juiste plaatsing van kookgerei.
De functie werkt niet terwijl SenseBoil® in werking is.

De functie verbindt twee kookzones en ze werken als één kookzone.

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones aan de linkerkant.

**Om de functie te activeren:** raak aan. Raak een van de regelsensoren aan om de warmte-instelling in te stellen of te wijzigen.

**Om de functie uit te schakelen:** raak aan. De kookzones werken onafhankelijk van elkaar.

## 7.6 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale kap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. Snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van modusinstelling en temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. Je kunt de ventilator ook handmatig van de kookplaat bedienen.

Bij de meeste afzuigkappen is het afstandsbedieningssysteem in eerste instantie uitgeschakeld. Activeer het voordat je de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

**De functie automatisch bedienen**
Om de functie te bedienen, stelt u de automatische modus automatisch in op H1 – H6. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert wanneer u de kookplaat bedient. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

**Automatische modi**

| | Automatisch lampje | Koken[1)] | Bakken[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Uit | Uit | Uit |
| H1 | Aan | Uit | Uit |
| H2[3)] | Aan | Ventilator-snelheid 1 | Ventilator-snelheid 1 |
| H3 | Aan | Uit | Ventilator-snelheid 1 |
| H4 | Aan | Ventilator-snelheid 1 | Ventilator-snelheid 1 |
| H5 | Aan | Ventilator-snelheid 1 | Ventilator-snelheid 2 |
| H6 | Aan | Ventilator-snelheid 2 | Ventilator-snelheid 3 |

**1)** De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.
**2)** De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.
**3)** Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

**De automatische modus wijzigen**
1. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk 3 seconden op . Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk 3 seconden op .
4. Druk een paar keer in tot **H** gaat branden.
5. Druk op van de timer om een automatische modus te selecteren.

Schakel de automatische modus van de functie uit om de afzuigkap rechtstreeks op het afzuigkappaneel te bedienen.

Als je klaar bent met koken en de kookplaat uitschakelt, werkt de ventilator mogelijk nog even. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat je de ventilator per ongeluk in de komende 30 seconden activeert.

**De ventilatorsnelheid handmatig bedienen**
Je kunt de functie ook handmatig bedienen.

Druk hiervoor op AUTO als de kookplaat actief is. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen. Als je op AUTO drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als je een intensief niveau bereikt en weer op AUTO drukt, stel je de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, druk op AUTO.

ⓘ

Schakel de kookplaat uit en weer aan om automatische bediening van de functie te activeren.

**Het lampje inschakelen**
Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de kookplaat activeert. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.

ⓘ

Het lampje op de afzuigkap gaat 2 minuten na het uitschakelen van de kookplaat uit.

# 8. AANWIJZINGEN EN TIPS

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 8.1 Pannen

ⓘ

Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- Om oververhitting te voorkomen en de prestaties van de zones te verbeteren, moet het kookgerei zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat het kookgerei op de kookplaat worden gezet.
- Let er altijd op dat u het kookgerei niet schuift of wrijft op de randen en hoeken van het glas , omdat dit het glasoppervlak kan beschadigen.

**Panmaterialen**

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

**Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:**

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

**Afmetingen van pannen**

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan. Raadpleeg "Technische gegevens" > "Specificatie van kookzones" voor de juiste afmetingen van kookgerei. Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.
- De efficiëntie van een kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone").
  - Pannen met een diameter kleiner dan een bepaalde kookzone ontvangen

slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt opgewekt, wat resulteert in een langzamere opwarming.
– Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.

ⓘ

Raadpleeg de technische gegevens.

## 8.2 Geluiden tijdens bedrijf

ⓘ

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken. Geluiden van kookgerei kunnen variëren afhankelijk van het materiaal van het kookgerei en het vermogen.

**Geluiden gerelateerd aan kookgerei:**

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.

**Kookplaatgerelateerde geluiden:**

- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.
- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

## 8.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen, wordt de verwarming van de kookzone uitgeschakeld voordat de afteltimer klinkt. Het verschil in bedrijfstijd is afhankelijk van het kookstandniveau en de duur van de bereiding.

## 8.4 Vereenvoudigde kookgids

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

ⓘ

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

| Warmte-instelling | Gebruik om het volgende te doen: | Tijd (min) | Tips |
|---|---|---|---|
| 1 | Houd gekookt voedsel warm. | indien nodig | Doe een deksel op het kookgerei. |
| 1 - 2 | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine. | 5 - 25 | Roer af en toe. |
| 2 | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren. | 10 - 40 | Kook met een deksel erop. |
| 2 - 3 | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen. | 25 - 50 | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door. |
| 3 - 4 | Stoofgroenten, vis, vlees. | 20 - 45 | Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces. |

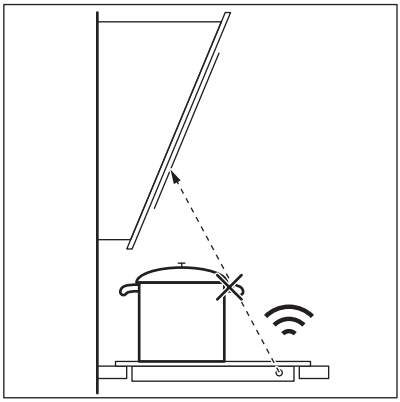
| Warmte-instelling | Gebruik om het volgende te doen: | Tijd (min) | Tips |
|---|---|---|---|
| 4 - 5 | Stoom aardappelen en andere groenten. | 20 - 60 | Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan. |
| 4 - 5 | Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen. | 60 - 150 | Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten. |
| 6 - 7 | Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | indien nodig | Draai om wanneer nodig. |
| 7 - 8 | Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks. | 5 - 15 | Draai om wanneer nodig. |
| 9 | Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes. | | |
| P | Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld. | | |

## 8.5 Praktische tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

- Bescherm het paneel van de kap tegen direct zonlicht.
- Schijn geen halogeenlicht op het paneel van de kap.
- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.

**De kap hieronder is alleen bedoeld ter illustratie.**



ⓘ

Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob²Hood ingeschakeld is.

**Afzuigkappen met de Hob²Hood-functie**
Voor het volledige assortiment afzuigkappen dat met deze functie werkt, raadpleeg je onze website van de consument. De Electrolux-afzuigkappen die met deze functie werken, moeten het symbool AUTO hebben.

# 9. ONDERHOUD EN REINIGING

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 9.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper alleen als extra hulpmiddel voor het reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

## 9.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, waterringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

# 10. PROBLEEMOPLOSSING

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 10.1 Wat moet je doen als ...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. |
| | De zekering is doorgeslagen. | Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur. |
| | Je stelde gedurende 60 seconden geen kookstand in. | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| | Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt. | Raak slechts één sensorveld aan. |
| | Pauze is in werking. | Zie "Pause". |
| | Water of vetvlekken op het bedieningspaneel. | Reinig het bedieningspaneel. |
| Je kunt een constant piepgeluid horen. | De elektrische aansluiting is verkeerd. | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien. |
| Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones. | De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct. | Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement'. |
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal. | Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst. | Verwijder het voorwerp van de sensorvelden. |
| De kookplaat wordt uitgeschakeld. | Je hebt iets op het sensorveld ⏻ geplaatst. | Verwijder het voorwerp van het sensorveld. |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan. | De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd. | Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst. |
| Hob²Hood werkt niet. | Je hebt het bedieningspaneel afgedekt. | Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel. |
| | Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert. | Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig. |
| Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking. | Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel. | Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones. |
| Er klinkt geen geluidsignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt. | De signalen zijn uit. | Schakel de geluiden in. Raadpleeg ‘Dagelijks gebruik’. |
| Het indicatielampje boven het symbool 🔒 gaat aan. | Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt. | Zie "Kinderbeveiliging" en "Blokkering". |
| De bedieningsbalk knippert. | Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt. | Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt. |
| | De pan is niet geschikt. | Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Zie 'Aanwijzingen en tips'. |
| | De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone. | Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Opwarmen duurt lang. | Pan is te klein en ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd. | Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone"). |
| F en 1 verschijnen tegelijkertijd. | Het vermogen is te laag vanwege een ongeschikte of lege pan. | Gebruik het geschikte type pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips' en 'Technische gegevens'.<br>Activeer geen zones waarop een lege pan is geplaatst. |
| F en 2 verschijnen tegelijkertijd. | De pan is leeg of bevat andere vloeistof dan water, bijvoorbeeld olie. | Vermijd gebruik van deze functie met andere vloeistoffen dan water. |
| F en 3 verschijnen tegelijkertijd. | Er bevindt zich te veel of te weinig water in de pan.<br>Je hebt ander voedsel gekookt dan water en aardappelen. Het kookpunt werd verplaatst in de tijd, en SenseBoil® kon niet goed werken. | Kook alleen water en aardappelen met behulp van SenseBoil®. Zie "Aanwijzingen en tips". |
| Je hoort een piepgeluid. De indicatoren boven knipperen en SenseBoil® start niet. | Geen van de kookzones is klaar voor gebruik met SenseBoil®. Er is wat restwarmte op de kookzones die je wilt kiezen of die nog in gebruik zijn. | Rond je vorige kookactiviteiten af en kies een vrije kookzone zonder enige restwarmte. |
| SenseBoil® werkt niet. | Het vermogen van de kookplaat is te laag. | Stel het vermogensniveau in op een hogere waarde. Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringenkast in huis. Raadpleeg “Voor het eerste gebruik > " Energiebeperking". |
| E en een getal gaan branden. | Er is een fout opgetreden in de kookplaat. | Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer E weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst. |

## 10.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

# 11. TECHNISCHE GEGEVENS

## 11.1 Typeplaatje

Model EIS62453:
Type 61 B4A 01 AA
Inductie 7.35 kW
Serienr. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.35 kW

## 11.2 Specificatie kookzones

| Kookzone | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale duur [min] | Diameter van het kookgerei [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Links voor | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Links achter | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Rechtsvoor | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Rechtsachter | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor een optimale warmteoverdracht en kookresultaat kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in de tabel). Gebruik geen kookgerei dat groter is dan de diameter van de kookzone.

# 12. ENERGIEZUINIGHEID

## 12.1 Productinformatie volgens de EU Ecodesign regulering

| | | |
|---|---|---|
| Modelnummer | | EIS62453 |
| Type kookplaat | | Inbouwkookplaat |
| Aantal kookzones | | 4 |
| Verwarmingstechnologie | | Inductie |
| Diameter van ronde kookzones (Ø) | Rechtsvoor<br>Rechtsachter | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone | Links voor | L 22.3 cm<br>W 21.8 cm |
| Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone | Links achter | L 22.3 cm<br>W 21.8 cm |

| | | |
|---|---|---|
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Links voor | 188.9 Wh/kg |
| | Links achter | 188.9 Wh/kg |
| | Rechtsvoor | 180.8 Wh/kg |
| | Rechtsachter | 176.9 Wh/kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.

De energiemetingen betreffende het kookgebied worden geïdentificeerd door de markeringen van de respectievelijke kookzones.

### 12.2 Energiebesparende

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

### 12.3 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

| | |
|---|---|
| Stroomverbruik in uit-modus | 0.3 W |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 2 min |

## 13. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

**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..... 140
**2.** SAFETY INSTRUCTIONS..... 142
**3.** INSTALLATION..... 144
**4.** PRODUCT DESCRIPTION..... 146
**5.** BEFORE FIRST USE..... 148
**6.** DAILY USE..... 148
**7.** ADDITIONAL FUNCTIONS..... 152
**8.** HINTS AND TIPS..... 154
**9.** CARE AND CLEANING..... 156
**10.** TROUBLESHOOTING..... 157
**11.** TECHNICAL DATA..... 159
**12.** ENERGY EFFICIENCY..... 160
**13.** ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 160


# 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.
- 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!**

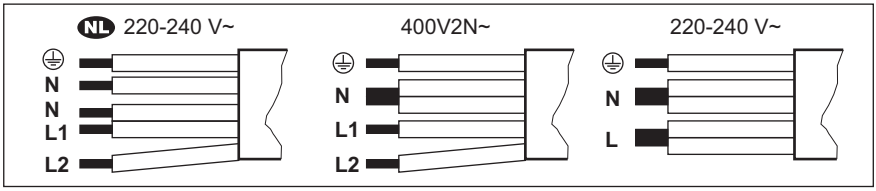
Do not connect the cable without cable end sleeve.

**One-phase connection**

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

**Two-phase connection**

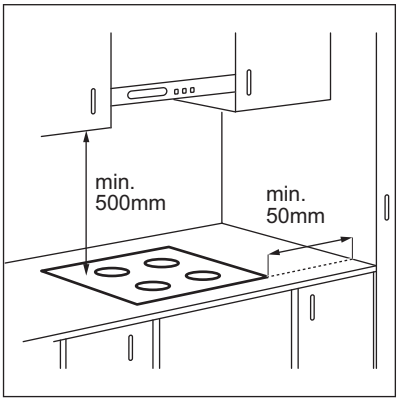
1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Connect the ends of two blue cables.
4. Apply a new end wire sleeve on the shared wire's end (special tool required).



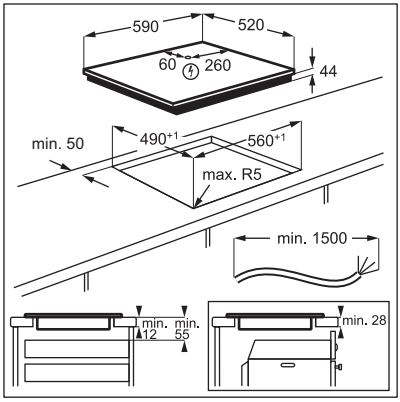

| NL 220 - 240 V~ | | Two-phase connection: 400 V2N~ | | One-phase connection: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² | | 5x1,5 mm² or 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² or 3x4 mm² | |
| ⏚ | Green - yellow | ⏚ | Green - yellow | ⏚ | Green - yellow |
| N | Blue and blue | N | Blue and blue | N | Blue and blue |
| L1 | Black | L1 | Black | L | Black and brown |
| L2 | Brown | L2 | Brown | | |

### 3.4 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.



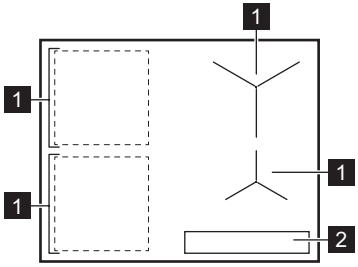

Find the video tutorial "How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. PRODUCT DESCRIPTION

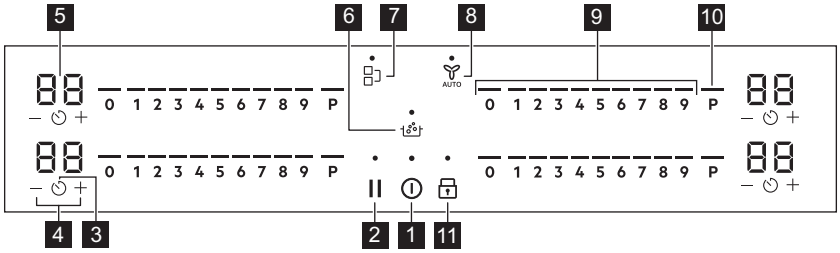
### 4.1 Cooking surface layout




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.

| | 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 | | SenseBoil® | SenseBoil®. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point. |
| 7 | | Bridge | To activate and deactivate the function. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | To activate and deactivate the manual mode of the function. |
| 9 | - | Control bar | To set a heat setting. |
| 10 | P | PowerBoost | To activate the function. |
| 11 | | Lock / Child Safety Device | To lock / unlock the control panel. |

## 4.3 Display indicators

| Indicator | Description |
|---|---|
| E + digit | 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 P 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.

**⚠ CAUTION!**

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

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

# 6. 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.

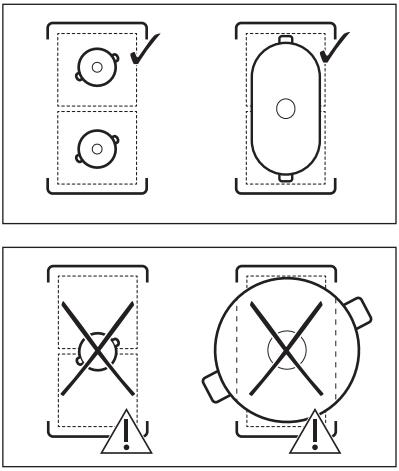
To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones within the indicated timeout.

## 6.3 Using the cooking zones

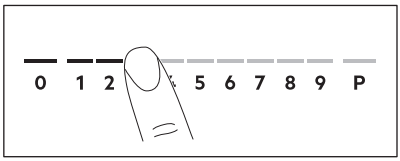
Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

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".

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 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 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.

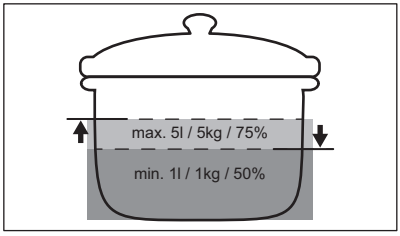
To deactivate the function after the boiling point has been reached, touch the slider and adjust the heat setting manually.

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.

## 6.10 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 histo-ry | 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 |

## 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 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**

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

ⓘ

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.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful no 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. |

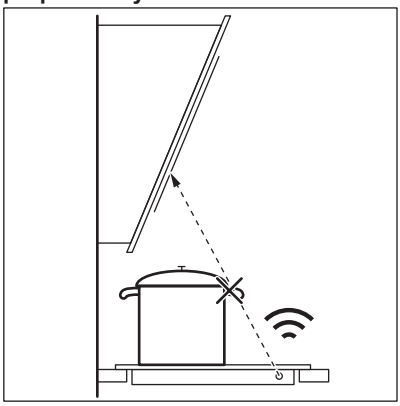
| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|---|---|---|---|
| 7 - 8 | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks. | 5 - 15 | Turn over when needed. |
| 9 | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips. | | |
| P | Boil large quantities of water. PowerBoost is activated. | | |

### 8.5 Hints and tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

**The hood pictured below is for illustration purpose only.**



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

**Cooker hoods with the Hob²Hood function**
To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The Electrolux cooker hoods that work with this function must have the symbol AUTO.

## 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.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- 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 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 moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

## 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.<br>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.<br>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. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| 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. |
| Hob²Hood 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". |
| | 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 1 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".<br>Do not activate any zone with an empty pot on it. |
| F and 2 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 3 appear simultaneously. | There is too much or too little water in the pot.<br>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. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| SenseBoil® 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 EIS62453
Typ 61 B4A 01 AA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
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 | | EIS62453 |
| Type of hob | | Built-In Hob |
| Number of cooking zones | | 4 |
| Heating technology | | Induction |
| Diameter of circular cooking zones (Ø) | Right front<br>Right rear | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Length (L) and width (W) of non circular cooking zone | Left front | L 22.3 cm<br>W 21.8 cm |
| Length (L) and width (W) of non circular cooking zone | Left rear | L 22.3 cm<br>W 21.8 cm |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front<br>Left rear<br>Right front<br>Right rear | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob) | | 183.9 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....161
**2.** OHUTUSJUHISED....163
**3.** PAIGALDAMINE....166
**4.** TOOTE KIRJELDUS....168
**5.** ENNE ESIMEST KASUTAMIST....169
**6.** IGAPÄEVANE KASUTAMINE....170
**7.** LISAFUNKTSIOONID....173
**8.** VIHJEID JA NÄPUNÄITEID....176
**9.** PUHASTUS JA HOOLDUS....178
**10.** VEAOTSING....178
**11.** TEHNILISED ANDMED....181
**12.** ENERGIATÕHUSUS....181
**13.** KESKKONNAASPEKTID....182


# 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.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, 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 pliidipinnale 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 elektriandmed 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 kaablil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma 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: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kui ekraanile ilmub E3 kood, ühendage 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 ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.

- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

**⚠ HOIATUS!**

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud 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.

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

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

## 2.5 Hooldus

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

## 2.6 Kõrvaldamine

**⚠ HOIATUS!**

Vigastus- või lämbumisoht.

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

# 3. PAIGALDAMINE

**⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber .....

## 3.2 Integreeritud 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!**

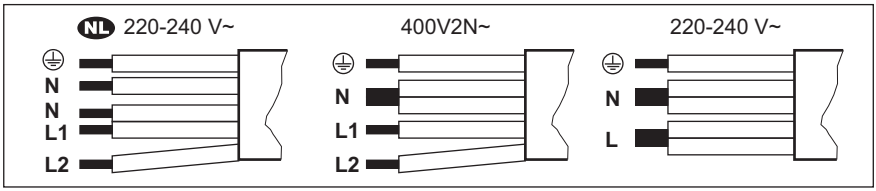
Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

**Ühefaasiline ühendus**

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

**Kahefaasiline ühendus**

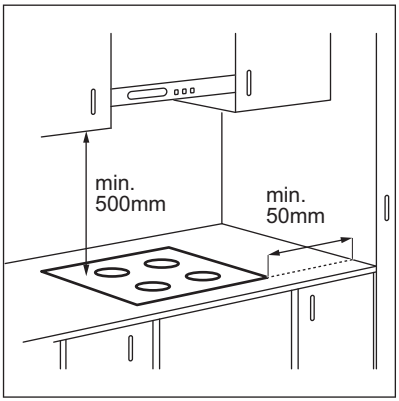
1. Eemaldage kaabliotsa muhv sinistelt juhtmetelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni sinistelt kaabliotstelt.
3. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



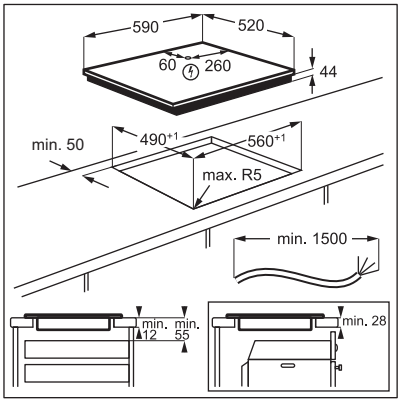
| NL 220 - 240 V~ | | Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~ | | Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm²** | | **5x1,5 mm² või 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² või 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Roheline - kollane | ⏚ | Roheline - kollane | ⏚ | Roheline - kollane |
| N | Sinine ja sinine | N | Sinine ja sinine | N | Sinine ja sinine |
| L1 | Must | L1 | Must | L | Must ja pruun |
| L2 | Pruun | L2 | Pruun | | |

## 3.4 Monteerimine

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




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



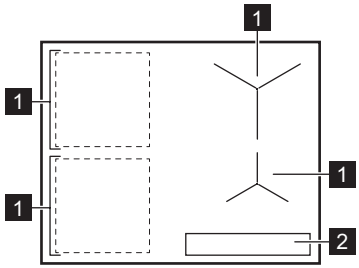

Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada Electroluxi induktsioonpliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. TOOTE KIRJELDUS

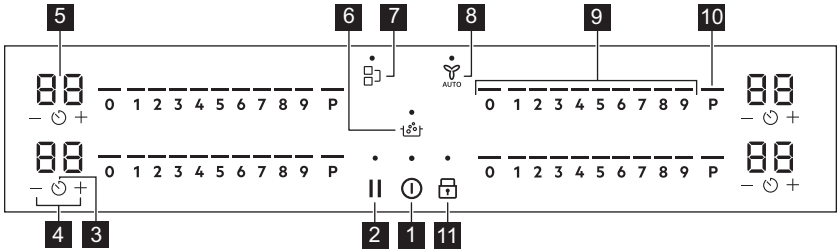
## 4.1 Keeduala paigutus




1 Induktsioonkeeduväli
2 Juhtpaneel

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

## 4.2 Juhtpaneeli paigutus




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

| | Sensorväli | Funktsioon | Kirjeldus |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Sees / Väljas | Seadme sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 2 | ⏸ | Paus | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 3 | ⏲ | Taimer | Funktsiooni seadmiseks. |
| 4 | + / − | - | Aja pikendamiseks või lühendamiseks. |
| 5 | - | Taimerinäidik | Aja näitamiseks minutites. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemistemperatuurini jõudmist enam edasi. |
| 7 | | Bridge | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. |

| | Sen-sorväli | Funktsioon | Kirjeldus |
|---|---|---|---|
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Funktsiooni käsitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 9 | - | Juhtriba | Soojusastme määramiseks. |
| 10 | P | PowerBoost | Funktsiooni sisselülitamiseks. |
| 11 | | Lukk / Lapselukk | Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks. |

### 4.3 Ekraani indikaatorid

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

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

**⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Võimsuse piirang

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

Pliidiplaat on vaikimisi seatud võimalikult suurele võimsusastmele.

**Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:**

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

**Võimsustasemed**

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

**⚠ ETTEVAATUST!**

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.

**⚠ ETTEVAATUST!**

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

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

# 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

**⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu ⏻.

## 6.2 Kööginõu tuvastamine

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

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

Kui eemaldate kööginõud sisselülitatud keeduväljalt ja asetate need ajutiselt kõrvale, hakkavad vastava juhtriba 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.

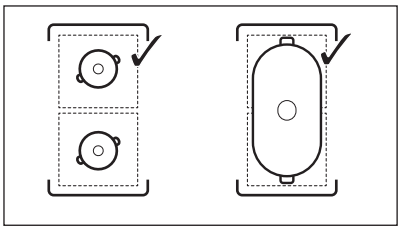
## 6.3 Keeduväljade kasutamine

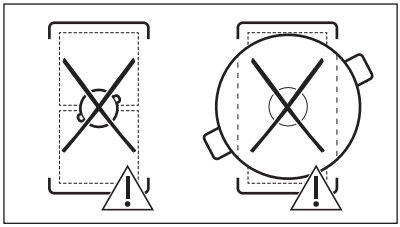
Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

ⓘ

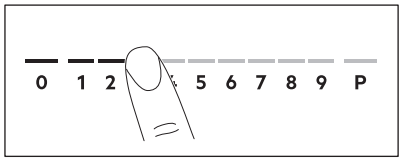
Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon"). Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivaid keedunõusid. Lisateavet erinevate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

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





## 6.4 Kuumusastme




**1.** Vajutage juhtribal soovitud kuumusastet. Juhtimisriba kohal olevad indikaatorid ilmuvad kuni valitud kuumuse seadistustasemeni.
**2.** Küpsetusala välja lülitamiseks vajutage 0.

## 6.5 PowerBoost

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

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

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

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** muutke soojusastet.

## 6.6 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

**HOIATUS!**

/ / Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusoht 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 helisignaal 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 helisignaal ja 00 hakkab vilkuma. Signaali ja vilkumise peatamiseks vajutage mistahes sümbolit.

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

## 6.8 Toitehaldus

Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel. Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme (vt andmesilti), vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Esmalt valitud keeduala kuumusastmel on alati prioriteet. Järelejäänud võimsus jagatakse eelnevalt aktiveeritud keedualade vahel vastavalt valimise järjekorrale.

- Vähendatud võimsusega keedualade puhul hakkab juhtriba vilkuma ja näitab maksimaalseid võimalikke kuumusastmeid.
- Oodake, kuni ekraani vilkumine lakkab või vähendage viimati valitud keeduala kuumusastet. Keedualad jätkavad töötamist väiksema kuumusastmega. Vajaduse korral muutke keedualade kuumusastet käsitsi.

## 6.9 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 jääkkuumust ( / / ), kõlab helisignaal ja funktsioon ei käivitu. See funktsioon ei tööta mittenakkuva pealispinnaga kööginõudega.

⚠ **ETTEVAATUST!**

Ärge kasutage funktsiooni tühjade kööginõudega.
Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage 1–5 l külma veega täidetud potid saadaolevatele keeduväljadele, mille funktsiooni soovite käivitada.

Kui asetate ühe poti ainult ühele keeduväljale, käivitub funktsioon automaatselt.

2. Pliidi sisselülitamiseks puudutage ⏻.
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.

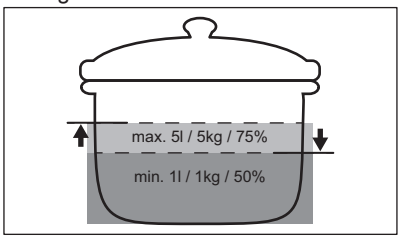
Funktsiooni väljalülitamiseks pärast keemistemperatuuri saavutamist puudutage liugurit ja reguleerige kuumuse seadistust käsitsi.

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.

## 6.10 Menüü struktuur

Tabelis on näidatud põhistruktuur.

**Kasutaja seaded**

| Sümbol | Sätte | Võimalikud valikud |
|---|---|---|
| **b** | Heli | Sees / Väljas (--) |
| **P** | Võimsuse piirang | 15 - 73 |
| **H** | AUTO Režiim | 0 - 6 |
| **E** | Häirete/rikete ajalugu | Hiljutiste häirete/rikete loend. |

**Kasutajasätete sisestamiseks:** vajutage ja hoidke 3 sekundit nuppu ⏻. Seejärel vajutage ja hoidke nuppu 🔒. Sätted ilmuvad vasakpoolsete keeduväljade taimerile.

**Menüüs navigeerimine:** menüü koosneb seadistussümbolist ja väärtusest. Sümbol ilmub tagumisele taimerile ja väärtust kuvatakse eesmisel taimeril. Seadete vahel navigeerimiseks vajutage eesmisel taimeril nuppu ⏲. Seade väärtuse muutmiseks vajutage eesmisel taimeril + või nuppu −.

**Menüüst väljumiseks:** vajutage nuppu ⏻.

### OffSound Control

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

ⓘ
Vaadake „Menüü struktuur“.

Kui helisignaalid 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 helisignaal 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 |

## 7.2 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon on sees, saab kasutada ⏻ ja ⏸. Kõik muud juhtpaneeli sümbolid on lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

1. **Funktsiooni sisselülitamiseks:** vajutage nuppu ⏸.

Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

2. **Funktsiooni deaktiveerimiseks**: vajutage ⏸.

Ilmub eelmine kuumusaste

## 7.3 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumutustaseme.

Kõigepealt seadke kuumutustase.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** vajutage nuppu 🔒.
**Funktsiooni väljalülitamiseks:** vajutage uuesti nuppu 🔒.

ⓘ
Pliidiplaadi väljalülitamisel lülitub funktsioon välja.

## 7.4 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** vajutage ⏻. Ärge muutke mistahes kuumutustaset.

Hoidke nuppu 🔒 3 sekundit allavajutatud asendis, kuni sümboli kohale ilmub indikaator. Lülitage pliit välja ⏻ abil.

ⓘ
Pliidiplaadi väljalülitamisel jääb funktsioon sisselülitatuks. 🔒 kohal asuv indikaator lülitub sisse.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** vajutage ⏻. Ärge muutke mistahes kuumutustaset.

Hoidke nuppu 🔒 3 sekundit allavajutatud asendis, kuni sümboli kohal asuv indikaator kustub. Lülitage pliit välja ⏻ abil.

**Toiduvalmistamine sisselülitatud funktsiooniga:** vajutage ⏻, seejärel vajutage nuppu 🔒 3 sekundit, kuni sümboli kohal asuv indikaator kustub. Nüüd saate pliiti kasutada. Kui lülitate pliidi välja ⏻ abil, aktiveeritakse funktsioon uuesti.

## 7.5 Bridge

ⓘ
Funktsioon töötab siis, kui nõu katab kahe keeduvälja keskmisi osi. Lisateavet kööginõude õige paigutuse kohta leiate jaotisest "Keedualade kasutamine". Funktsioon ei tööta SenseBoil® töötamise ajal.

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

Määrake esmalt ühe vasakpoolse keeduvälja 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. Ventilaatori kiirus määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliidil oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel. Ventilaatorit saate pliidiplaadilt kasutada ka käsitsi.

ⓘ
Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi välja lülitatud. Enne funktsiooni kasutamist aktiveerige see. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

**Funktsiooni automaatne juhtimine**
Funktsiooni automaatseks kasutamiseks seadke automaatrežiim olekusse H1 – H6. Pliit on algselt seatud asendisseH5. Õhupuhasti reageerib alati, kui pliiti kasutate. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilaatori kiirust.

**Automaatrežiimid**

| | Automaatne tuli | Keemine[1)] | Praadimine[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Väljas | Väljas | Väljas |
| H1 | Sees | Väljas | Väljas |
| H2[3)] | Sees | Ventilaatori kiirus 1 | Ventilaatori kiirus 1 |
| H3 | Sees | Väljas | Ventilaatori kiirus 1 |
| H4 | Sees | Ventilaatori kiirus 1 | Ventilaatori kiirus 1 |
| H5 | Sees | Ventilaatori kiirus 1 | Ventilaatori kiirus 2 |
| H6 | Sees | Ventilaatori kiirus 2 | Ventilaatori kiirus 3 |

**1)** Pliit tuvastab keemise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

**2)** Pliit tuvastab praadimise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

**3)** See režiim aktiveerib ventilaatori ja valgustuse ega sõltu temperatuurist.

**Automaatrežiimi muutmine**

1. Lülitage pliit välja.
2. Vajutage 3 sekundit nuppu ⏻. Ekraan süttib ja kustub.
3. Vajutage 3 sekundit nuppu 🔒.
4. Vajutage nuppu ⏲ paar korda, kuni süttib **H**.
5. Vajutage taimeri nuppu +, et valida automaatrežiim.

ⓘ
Õhupuhasti juhtimiseks otse õhupuhasti paneelil deaktiveerge 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 AUTO, kui pliidiplaat on sisse lülitatud. See deaktiveerib funktsiooni automaatse töö ja võimaldab teil ventilaatori kiirust käsitsi muuta. Kui vajutate nuppu AUTO, tõstate ventilaatori kiirust ühe sammu võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti nuppu AUTO, seate ventilaatori kiiruseks 0, mis deaktiveerib õhupuhasti ventilaatori. Ventilaatori uuesti käivitamiseks kiirusel 1 vajutage nuppu AUTO.

ⓘ
Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliit ja aktiveerige see uuesti.

**Valgusti aktiveerimine**
Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see aktiveeriks valgusti automaatselt sisse, kui pliidiplaadi aktiveerite. Selleks seadke automaatrežiim valikule H1 – H6.

ⓘ
Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

# 8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

**⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 8.1 Keedunõud

ⓘ

Induktsioonaladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsioonaladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kööginõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- Enne kööginõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Olge alati ettevaatlik, et te ei libistaks ega hõõruks kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu kuna see võib klaasi pinda purustada või kahjustada.

**Keedunõu materjal**

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

**Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:**

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.

**Keedunõu mõõtmed**

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Sobivaid kööginõu mõõtmeid vt jaotisest „Tehnilised andmed“ > „Keeduväljade tehnilised näitajad“. Pange nõu valitud keeduvälja keskele.
- Keeduvälja tõhusus sõltub kööginõu läbimõõdust. Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
  - Keeduväljast väiksema läbimõõduga kööginõud saavad ainult osa keeduvälja genereeritud võimsusest, mille tulemusena on kuumenemine aeglasem.
  - Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistulemuste 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 keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.

ⓘ

Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

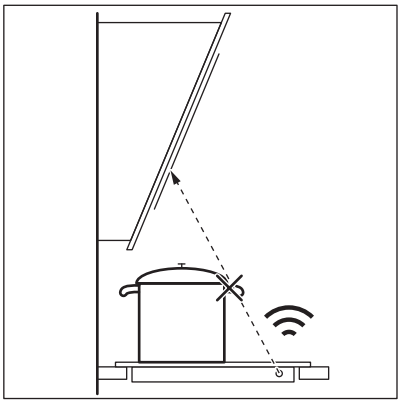
| Kuumusastme | Kasutage järgmiseks: | Aeg (min.) | Näpunäited |
|---|---|---|---|
| 1 | Toidu soojashoidmiseks. | vastavalt vajadusele | Pange nõule alati kaas peale. |
| 1 - 2 | Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin. | 5 - 25 | Segage aeg-ajalt. |
| 2 | Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad. | 10 - 40 | Küpsetage kaanega. |
| 2 - 3 | Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soojendamine. | 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 suppide 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 Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake halogeenvalgust õhupuhasti paneelile.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.
- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, keedunõu käepideme või kõrge keedunõuga). Vt pilti.

**Pilt pliidikubust on illustratiivne.**



Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage selliseid seadmeid pliidi läheduses, kui Hob²Hood on sisse lülitatud.

**Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga**
Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiate meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga Electroluxi õhupuhastitel peab olema sümbol AUTO.

## 9. PUHASTUS JA HOOLDUS

**⚠ HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärast puhastusprotseduuri.

**⚠ HOIATUS!**
Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

### 9.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvaplekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine::** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

## 10. VEAOTSING

**⚠ HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 10.1 Mida teha, kui...

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|---|
| Pliidiplaati 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 kuumusastet valinud. | Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumusaste vähemalt 60 sekundi jooksul. |
| | Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala. | Puudutage ainult ühte puuteala. |
| | Paus on sees. | Vt jaotist "Paus". |
| | Juhtpaneelil on vesi või rasvaplekid. | 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 helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaal. | Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale. | Eemaldage andurialadelt mistahes esemed. |
| Pliidiplaat lülitub välja. | Olete asetanud midagi andurialale ⏻. | Eemaldage andurialalt mistahes esemed. |
| Jääkkuumuse 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. |
| Hob²Hood ei tööta. | Olete juhtpaneeli kinni katnud. | Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed. |
| | Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali. | Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhastit käsitsi. |
| Juhtpaneeli on kuum puudutada. | Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtpaneelile liiga lähedale. | Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele. |
| Kui puudutate paneeli anduralasid, 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 induktsioonpliidile sobivaid nõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". |

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|---|
| | Nõu põhja läbimõõt on liiga väike. | Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed". |
| Kuumutamine võtab kaua aega. | Kööginõu on liiga väike ja kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt. | Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon"). |
| F ja 1 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. |
| F ja 2 ilmuvad samaaegselt. | Pott on tühi või sisaldab mingit muud vedelikku, mitte vett (nt õli). | Vältige funktsiooni kasutamist muude vedelikega peale vee. |
| F ja 3 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 jääkkuumuseta keeduala. |
| SenseBoil® 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". |
| E ja number lülitub sisse. | Pliidiplaadil on tõrge. | Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui E süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse. |

## 10.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

# 11. TEHNILISED ANDMED

## 11.1 Andmesilt

Mudel: EIS62453:
Tüüp 61 B4A 01 AA
Induktsioon 7.35 kW
Seerianr .....
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW

## 11.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

| Keeduväli | Nimivõimsus (mx soojusaste) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimumkes-tus [min] | Kööginõu läbi-mõõt [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 | | EIS62453 |
| Pliidi tüüp | | Sisseehitatud pliit |
| Toidukuumtöötlemisvööndite arv | | 4 |
| Kuumutustehnoloogia | | Induktsioon |
| Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø) | Parem eesmine<br>Parem tagumine | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L) | Vasak eesmine | P 22.3 cm<br>L 21.8 cm |
| Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L) | Vasak tagumine | P 22.3 cm<br>L 21.8 cm |

| | | |
|---|---|---|
| Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking) | Vasak eesmine<br>Vasak tagumine<br>Parem eesmine<br>Parem tagumine | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Pliidi energiatarbimine (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemeetodid.

Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvööndite tähistega.

### 12.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovituste järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

### 12.3 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

| | |
|---|---|
| Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus | 0.3 W |
| Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks | 2 min |

## 13. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol ♺. Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

**Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.**

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

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES


**1.** INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....183
**2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ....186
**3.** INSTALLATION....188
**4.** DESCRIPTION DE L'APPAREIL....190
**5.** AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....191
**6.** UTILISATION QUOTIDIENNE....192
**7.** FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES....196
**8.** CONSEILS....199
**9.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE....201
**10.** DÉPANNAGE....202
**11.** CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....204
**12.** RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....205
**13.** CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES....206


# 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils

comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

# 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## 2.1 Installation

**⚠ AVERTISSEMENT!**

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

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou de dommages matériels.

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

## 2.2 Branchement électrique

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

## 2.3 Utilisation

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## 2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

### 2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

### 2.6 Mise au rebut

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. INSTALLATION

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

### 3.2 Tables de cuisson intégrées

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

### 3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

**⚠ ATTENTION!**

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

**⚠ ATTENTION!**

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

**⚠ ATTENTION!**

Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

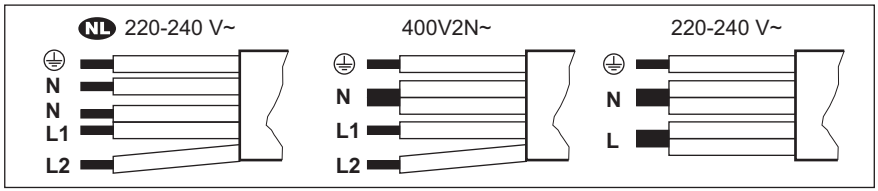
**Raccordement monophasé**

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.

3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).
5. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
6. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

**Raccordement biphasé**

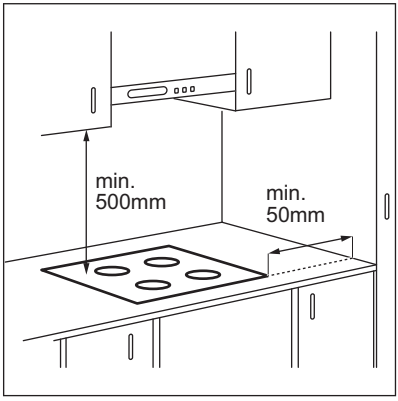
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).




| NL 220 - 240 V~ | | Raccordement biphasé: 400 V2N~ | | Raccordement monophasé: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5 x 1,5 mm²** | | **5 x 1,5 mm² ou 4 x 2,5 mm²** | | **5 x 1,5 mm² ou 3 x 4 mm²** | |
| ⏚ | Vert - jaune | ⏚ | Vert - jaune | ⏚ | Vert - jaune |
| N | Bleu et bleu | N | Bleu et bleu | N | Bleu et bleu |
| L1 | Noir | L1 | Noir | L | Noir et marron |
| L2 | Marron | L2 | Marron | | |

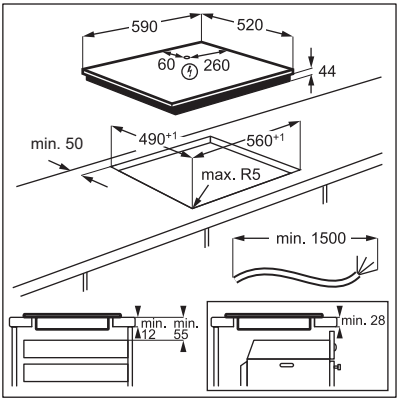
## 3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.




Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut

chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



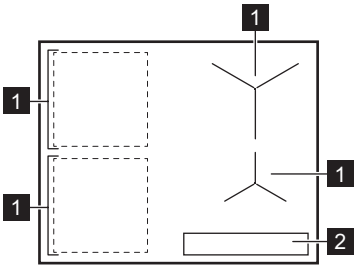

Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

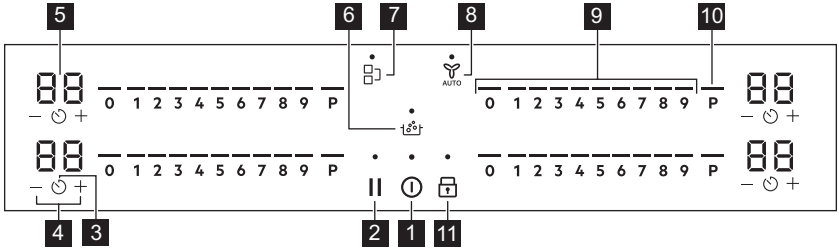
### 4.1 Agencement des zones de cuisson




1 Zone de cuisson à induction
2 Bandeau de commande

Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».

### 4.2 Configuration du bandeau de commande




Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

| | Touche sensitive | Fonction | Description |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | En fonctionnement / A l'arrêt | Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil. |
| 2 | ⏸ | Pause | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 3 | ⏲ | Minuteur | Pour régler la fonction. |
| 4 | + / − | - | Pour augmenter ou diminuer la durée. |
| 5 | - | Affichage du minuteur | Pour indiquer la durée, en minutes. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition. |
| 7 | | Bridge | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction. |
| 9 | - | Bandeau de sélection | Pour sélectionner un niveau de cuisson. |
| 10 | P | PowerBoost | Pour activer la fonction. |
| 11 | | Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |

### 4.3 Voyants de l'affichage

| Voyant | Description |
|---|---|
| E + chiffre | Un dysfonctionnement s'est produit. |
| / / | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

**Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :**

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée ⏻ pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur ⏲ sur la minuterie avant jusqu'à ce que P apparaisse.
3. Appuyez sur − / + sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.
4. Appuyez sur ⏻ pour quitter.

**Niveaux de puissance**

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

**⚠ ATTENTION!**

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

**⚠ ATTENTION!**

Si le niveau de puissance est inférieur ou égal à 2 000 W, vous ne pouvez pas activer SenseBoil®.

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

# 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche ⏻ enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

## 6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si vous ne replacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement.

Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

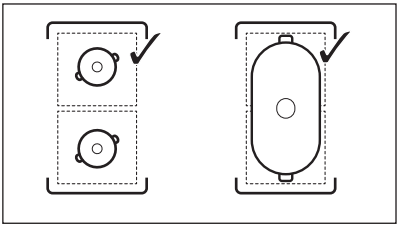
## 6.3 Utilisation des zones de cuisson

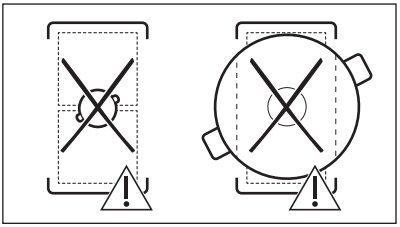
Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

ⓘ

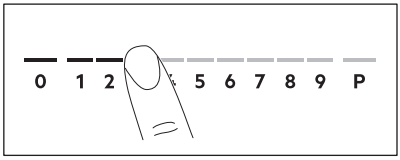
Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.





## 6.4 Réglages de la température




1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection.

Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.

2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

## 6.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

ⓘ

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur P.

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 6.6 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

⚠ **AVERTISSEMENT!**

/ / Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

- poursuivre cuisson,

- maintien au chaud,

- chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

## 6.7 Réglages minuteur

### Minuteur à rebours

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

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur + ou — pour régler la durée (00 à 99 minutes).

3. Appuyez sur ⏲ pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.

**Pour modifier la durée :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant ⏲ et appuyez sur + ou —.

**Pour désactiver la fonction :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant ⏲, puis appuyez sur —. Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

### Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche ⏲.
2. Appuyez sur + ou — pour régler l'heure.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur ⏲ et —. Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

## 6.8 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

## 6.9 SenseBoil®

La fonction ajuste automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

ⓘ

En cas de chaleur résiduelle (▭ / ▭ / ▭) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, un signal sonore retentit et la fonction ne démarre pas. Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.

⚠ **ATTENTION!**

N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.
Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez des récipients remplis de 1 à 5 l d'eau froide sur les zones de cuisson disponibles pour lesquelles vous souhaitez démarrer la fonction.

Si vous placez un récipient sur une seule zone de cuisson, la fonction démarre automatiquement.

2. Appuyez sur ⏻ pour activer la table de cuisson.
3. Appuyez sur 🫕 pour activer la fonction.

Un indicateur clignotant apparaît au-dessus de P pour indiquer quelles zones de cuisson peuvent actuellement utiliser la fonction.

4. Appuyez n'importe où sur le curseur de la zone de cuisson choisie.

La fonction démarre.
Une fois que la fonction démarre, les indicateurs au-dessus du curseur apparaissent et l'animation se lance.

ⓘ

Si vous ne placez pas de récipient sur l'une des zones de cuisson dans les 5 secondes, la fonction se désactive automatiquement.

Lorsque la fonction atteint le point d'ébullition, la table de cuisson émet un signal sonore et le niveau de cuisson passe automatiquement à un niveau de mijotage par défaut.

Pour désactiver la fonction avant que le point d'ébullition n'ait été atteint, appuyez sur ou sur 0.

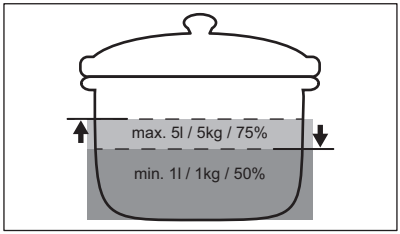
Pour désactiver la fonction une fois le point d'ébullition atteint, appuyez sur le curseur et réglez manuellement le niveau de cuisson.

Si vous activez Pause ou retirez le récipient, la fonction se désactive.

Si vous réglez un Minuteur à rebours sur l'une des zones de cuisson et que le temps réglé s'écoule avant que le point d'ébullition ne soit atteint, la fonction se désactive automatiquement.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre.
- Cette fonction peut ne pas fonctionner correctement pour les bouilloires et les cafetières à expresso.
- Remplissez entre la moitié et les trois quarts du récipient avec de l'eau froide du robinet, en laissant un espace vide de 4 cm depuis le bord du récipient. N'utilisez pas moins de 1 l ni plus de 5 l d'eau. Assurez-vous que le poids total de l'eau (ou de l'eau et des pommes de terre) est compris entre 1 et 5 kg.




- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne faites cuire que des pommes de terres entières, non épluchées et de taille moyenne. Assurez-vous de ne pas trop tasser les pommes de terre.
- Pendant la phase de chauffage, évitez de remuer énergiquement les autres casseroles et cuissons en cours (comme la friture ou l'eau bouillante) sur les autres zones de cuisson.
- Évitez de produire des vibrations externes (par exemple en utilisant un mixeur ou en posant votre téléphone portable à proximité de la table de cuisson) lorsque la fonction est en cours d'utilisation.
- En fonction du type d'aliments et de récipient, vous pouvez régler le niveau de cuisson une fois le point d'ébullition atteint.
- Ajouter du sel une fois que le point d'ébullition est atteint.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie.

## 6.10 Structure des menus

Le tableau indique la structure du menu de base.

**Paramètres utilisateur**

| Symbole | Réglage | Options possibles |
|---|---|---|
| **b** | Signal sonore | En fonctionnement / A l'arrêt (--) |
| **P** | Limitation de puissance | 15 - 73 |
| **H** | Mode AUTO | 0 - 6 |
| **E** | Historique des alarmes / erreurs | La liste des alarmes / erreurs récentes. |

**Pour entrer les paramètres utilisateur :** appuyez et maintenez enfoncé ⏻ pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé 🔒. Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

**Navigation dans le menu :** le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur ⏲ sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur + ou − sur le minuteur avant.

**Pour quitter le menu :** appuyez sur ⏻.

### OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.

ⓘ

Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur ⏻ ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

# 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

## 7.1 Arrêt automatique

**La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont éteintes ;
- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de la table de cuisson ;
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel l'appareil s'éteint :**

| Réglages de la température | La table de cuisson se met à l'arrêt après |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 heures |
| 3 - 4 | 5 heures |
| 5 | 4 heures |
| 6 - 9 | 1,5 heure |

## 7.2 Pause

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

Lorsque la fonction est activée, ⏻ et ⏸ peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. **Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche ⏸.

Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. **Pour désactiver la fonction**, appuyez sur ⏸.

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

## 7.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi toute

modification accidentelle du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .
**Pour désactiver la fonction :** appuyez à nouveau sur .

La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.

## 7.4 Dispositif de sécurité enfant

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

**Pour activer la fonction :** appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus est allumé.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

**Cuisson avec la fonction activée :** appuyez sur , puis sur pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.

## 7.5 Bridge

La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Pour plus d'informations sur le placement correct des ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section « Utilisation des zones de cuisson ».
La fonction est inactive quand SenseBoil® est en cours de fonctionnement.

Cette fonction couple deux zones de cuisson côté gauche, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson côté gauche.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

## 7.6 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.

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

**Utiliser automatiquement la fonction**
Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La

table de cuisson est initialement réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

**Modes automatiques**

| | Éclairage automatique | Ébullition[1)] | Friture[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | A l'arrêt | A l'arrêt | A l'arrêt |
| H1 | En fonctionnement | A l'arrêt | A l'arrêt |
| H2[3)] | En fonctionnement | Vitesse de ventilation 1 | Vitesse de ventilation 1 |
| H3 | En fonctionnement | A l'arrêt | Vitesse de ventilation 1 |
| H4 | En fonctionnement | Vitesse de ventilation 1 | Vitesse de ventilation 1 |
| H5 | En fonctionnement | Vitesse de ventilation 1 | Vitesse de ventilation 2 |
| H6 | En fonctionnement | Vitesse de ventilation 2 | Vitesse de ventilation 3 |

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

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

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

**Modifier du mode automatique**

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur la touche ⏲ jusqu'à ce que **H** s'allument.
5. Appuyez sur la touche + du minuteur pour sélectionner un mode automatique.

ⓘ

Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.

ⓘ

Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

**Utiliser manuellement la vitesse de ventilation**

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche AUTO lorsque la table de cuisson est active. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche AUTO, la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche AUTO à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche AUTO.

ⓘ

Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

**Activer l'éclairage**

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.

ⓘ

La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

# 8. CONSEILS

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 Récipients de cuisson

ⓘ

Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre , car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

**Matériaux des récipients de cuisson**

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

**Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :**

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

**Dimensions des récipients de cuisson**

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
  - Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoivent qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
  - Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

ⓘ

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 8.2 Bruits pendant le fonctionnement

ⓘ

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

**Bruits liés aux récipients :**

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de

différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

**Bruits liés à la plaque de cuisson :**
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

## 8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

## 8.4 Guide de cuisson simplifié

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

ⓘ

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

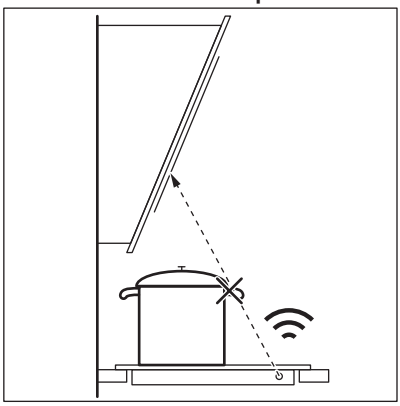
| Réglages de la température | Utilisez pour : | Durée (min) | Conseils |
|---|---|---|---|
| 1 | Gardez au chaud les aliments cuits. | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 2 | Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 2 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Cuisinez avec un couvercle. |
| 2 - 3 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 3 - 4 | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. | 20 - 45 | Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus. |
| 4 - 5 | Pommes de terre à la vapeur et autres légumes. | 20 - 60 | Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve. |
| 4 - 5 | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients. |
| 6 - 7 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Retournez-le si nécessaire. |
| 7 - 8 | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. | 5 - 15 | Retournez-le si nécessaire. |
| 9 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
| P | Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée. | | |

### 8.5 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

**La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.**



ⓘ

D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob²Hood est actif.

**Hottes dotées de la fonction Hob²Hood**
Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes Electrolux dotées de cette fonction doivent afficher le symbole AUTO.

## 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

### 9.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre,

car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi :**traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes :** utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

# **10.** DÉPANNAGE

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Que faire si...

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. |
| | Le fusible a disjoncté. | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| | Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes. | Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes. |
| | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps. | Appuyez sur une seule touche sensitive. |
| | Pause est activé. | Reportez-vous à la section « Pause ». |
| | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| Un bip constant se déclenche. | Le branchement électrique est incorrect. | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |
| Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. | Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement. | Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ». |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives. | Retirez l'objet des touches sensitives. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| La table de cuisson se met à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻. | Retirez l'objet de la touche sensitive. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé. |
| Hob²Hood ne fonctionne pas. | Vous avez recouvert le bandeau de commande. | Retirez l'objet du bandeau de commande. |
| | Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal. | Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement. |
| Le bandeau de commande devient chaud au toucher. | L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible. |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Le voyant au-dessus du symbole 🔒 s'allume. | Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée. | Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ». |
| Le bandeau de sélection clignote. | Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte. | Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone. | Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ». |
| Le chauffage prend beaucoup de temps. | Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson. | Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). |
| F et 1 s'affichent simultanément. | La puissance est trop faible en raison d'un récipient inadapté ou vide. | Utilisez un type de récipient adapté. Reportez-vous aux chapitres « Conseils » et « Données techniques ». N'activez aucune zone si un récipient vide est posé dessus. |
| F et 2 s'affichent simultanément. | Le récipient est vide ou contient un liquide autre que de l'eau, comme de l'huile. | Évitez d'utiliser la fonction avec d'autres liquides que de l'eau. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| F et 3 s'affichent simultanément. | Le récipient contient trop ou pas assez d'eau.<br>Vous avez fait bouillir un aliment autre que de l'eau et des pommes de terre. Le point d'ébullition a été déplacé et SenseBoil® n'a pas pu fonctionner correctement. | Ne faites bouillir de l'eau et des pommes de terre qu'en utilisant SenseBoil®. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| Un bip retentit, les indicateurs au-dessus de clignotent et SenseBoil® ne démarre pas. | Aucune zone de cuisson n'est prête à être utilisée avec SenseBoil®. Il y a de la chaleur résiduelle sur les zones de cuisson que vous souhaitez choisir ou celles qui sont encore utilisées. | Terminez vos activités de cuisson précédentes et choisissez une zone de cuisson libre sans chaleur résiduelle. |
| SenseBoil® ne fonctionne pas. | Le niveau de puissance de la plaque de cuisson est trop faible. | Réglez le niveau de puissance sur une valeur plus élevée. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation » > « Limitation de puissance ». |
| E et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si E s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |

### 10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

## 11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 11.1 Plaque signalétique

Modèle EIS62453:
Type 61 B4A 01 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW

### 11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre de l'ustensile [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Avant gauche | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Arrière gauche | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Avant droite | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Arrière droite | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

## 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 12.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

| | | |
|---|---|---|
| Identification du modèle | | EIS62453 |
| Type de table de cuisson | | Plan de cuisson intégré |
| Nombre de zones de cuisson | | 4 |
| Technologie de chauffage | | Induction |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant droite<br>Arrière droite | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire | Avant gauche | L 22.3 cm<br>l 21.8 cm |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire | Arrière gauche | L 22.3 cm<br>l 21.8 cm |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche<br>Arrière gauche<br>Avant droite<br>Arrière droite | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

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

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

### 12.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

### 12.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

| | |
|---|---|
| Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt » | 0.3 W |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 2 min |

## 13. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole ⍁ avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



**კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება Electrolux-ში! მადლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.**

მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:
**www.electrolux.com/support**

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი


**1.** უსაფრთხოების ინფორმაცია..... 207
**2.** უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....210
**3.** მონტაჟი..... 213
**4.** პროდუქტის აღწერა.....215
**5.** პირველ გამოყენებამდე.....216
**6.** ყოველდღიური გამოყენება.....217
**7.** დამატებითი ფუნქციები..... 221
**8.** მინიშნებები და რჩევები.....224
**9.** მოვლა და დასუფთავება.....227
**10.** პრობლემის აღმოფხვრა.....227
**11.** ტექნიკური მონაცემები.....230
**12.** ენერგოეფექტურობა.....231
**13.** გარემოსდაცვითი საკითხები..... 232


## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

### 1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან

დაკავშრებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.

- კვამლი გადახურების ნიშანია. არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- გაფრთხილება: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორიც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა (საჭმლის მომზადების ავტომატური ფუნქციების შემთხვევაშიც კი). მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეი და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- გაფრთხილება: ზედაპირის გაფხაჭნის შემთხვევაში, გამორთეთ მოწყობილობა დენის შესაძლო დარტყმის თავიდან ასაცილებლად. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენთან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვისის

ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.
- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

**⚠ გარფთხილება!**

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

**⚠ გარფთხილება!**

დაზიანებისა ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვა.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- ტენის შეღწევის თავიდან ასაცილებლად, კარადის გახსნილი ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.
- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქვაბის გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრილებელი ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული:
  - ნუ შეინახავთ მცირე ზომის ნაწილებს ან ქაღალდის ფურცლებს, რომლებიც მოწყობილობამ შეიძლება ჩაითრიოს, რადგან მათ შეიძლება დააზიანონ გამაგრილებელი ვენტილატორები ან გაგრილების სისტემა.
  - დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მოაცილეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომლებიც კარადაში, მოწყობილობის ქვეშაა დამონტაჟებული.

### 2.2 ელექტრო შეერთება

**⚠ გარფთხილება!**

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარლიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონატჟებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ გადახლართოთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ ქსელის კაბელი ან ჩანგალი, მოწყობილობის როზეტში ჩართვისას(ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრძელებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ქსელის ჩანგალს (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან ქსელის კაბელს. დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტრიკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც სამუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქოდნეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- თუ ეკრანზე ჩნდება კოდი E3, დაუყოვნებლივ გამოაერთეთ ქურის პანელი და შეამოწმეთ, სწორია თუ არა ელექტროკავშირისა და ქსელის ძაბვა.

## 2.3 გამოყენება

**⚠ გარფთხილება!**

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარლიყები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეთვალყურეოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გახურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიფხაჭნა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. ეს არის დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა მუშაობის პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება აშხეფდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.

- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

**⚠ გარფთხილება!**

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გახურებულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

**⚠ გარფთხილება!**

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ქურის მინის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ქურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.
- გაწმენდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი სამუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამხსნელები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

## 2.5 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორიც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

## 2.6 განკარგვა

**⚠ გარფთხილება!**

დაზიანებისა ან დახუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

## 3. მონტაჟი

**⚠ გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 3.1 დაყენებამდე

ქურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ ინფორმაცია ქვემოთ მითთებული ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან: ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა განლაგებულია ქურის ქვედა ნაწილში.

სერიული ნომერი .....

### 3.2 ჩაშენებული ქურები

ჩაშენებული ქურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ქურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზედააყენებთ .

### 3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

- ქურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90 °C გრადუსს ან უფრო მაღალ ტემპერატურას. ცალ კაბელს უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცხრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შემაერთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

**⚠ გარფთხილება!**

ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

**⚠ სიფრთხილე!**

შეერთებების საკონტაქტო მტეფსელით გაყვანა დაუშვებელია.

**⚠ სიფრთხილე!**

არ გახვრიტოთ ბურღით და არ მიარჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია.

**⚠ სიფრთხილე!**

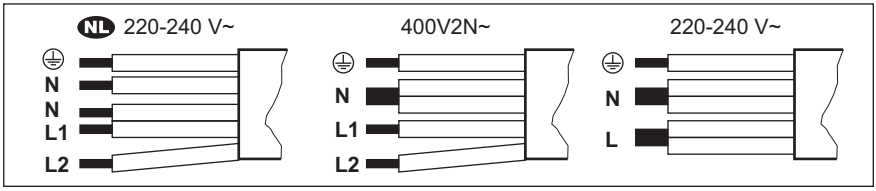
სადენი არ შეაერთოთ სადენის საბშობის გარეშე.

**ერთფაზიანი კავშირი**

1. შავი, ყავისფერი და ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის საბშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი, შავი და ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი საბშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).
5. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
6. დაამაგრეთ კაბელის ახალი საბშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).

**ორფაზიანი კავშირი**

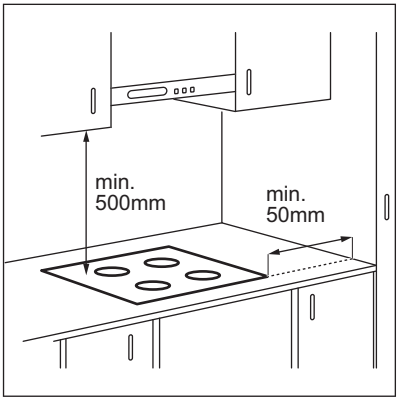
1. ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის საბშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი საბშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



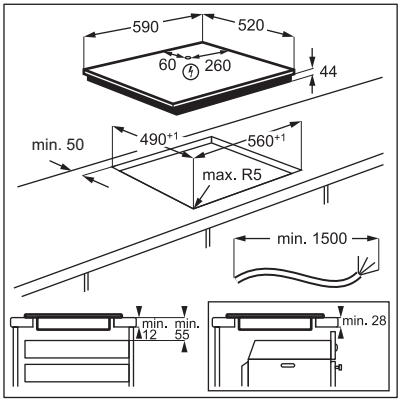

| NL 220 - 240 ვ~ | | ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~ | | ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 მმ² | | 5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ² | | 5x1,5 მმ² ან 3x4 მმ² | |
| ⏚ | მწვანე - ყვითელი | ⏚ | მწვანე - ყვითელი | ⏚ | მწვანე - ყვითელი |
| N | ლურჯი და ლურჯი | N | ლურჯი და ლურჯი | N | ლურჯი და ლურჯი |
| L1 | შავი | L1 | შავი | L | შავი და ყავისფერი |
| L2 | ყავისფერი | L2 | ყავისფერი | | |

## 3.4 აწყობა

თუ ჭურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ მოწყობილობებს შორის მინიმალური მანძილი.




თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ჭურის ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.



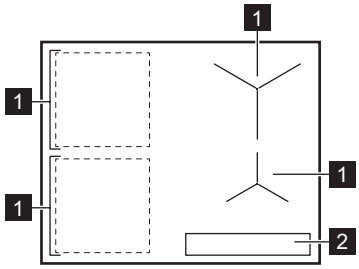

იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ Electrolux-ის ინდუქციური ჭურა - სამუშაო მაგიდაზე დაყენება“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. პროდუქტის აღწერა

## 4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება

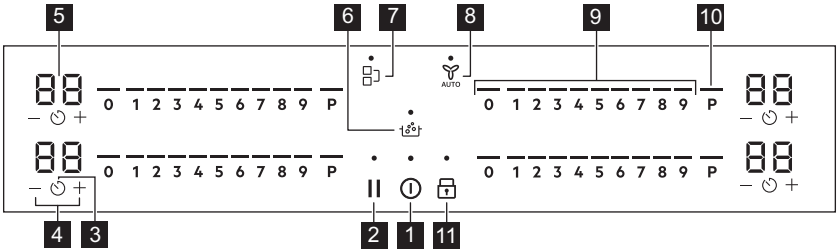



1 საკვების მომზადების ინდუქციური ზონა

2 კონტროლის პანელი

საჭმლის მომზადების ზონების ზომების შესახებ დეტალური ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“.

## 4.2 მართვის პანელის განლაგება




მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეები, ინდიკატორები და ხმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

| | სენსორული ველი | ფუნქცია | აღწერა |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | ჩართვა / გამორთვა | მოწყობილობის აქტივაციისა და დეაქტივაციისათვის. |
| 2 | ⏸ | პაუზა | ქურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის. |
| 3 | ⏲ | ტაიმერი | ფუნქციის დასაყენებლად. |
| 4 | + / − | - | დროის გასაზრდელად ან შესამცირებლად. |
| 5 | - | ტაიმერის დისპლეი | დროის წუთებში საჩვენებლად. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. წყლის ტემპერატურის ავტომატური დარეგულირება, რათა დუღილის წერტილის მიღწევის შემდეგ ის არ გადადუღდეს. |

| | სენსორული ველი | ფუნქცია | აღწერა |
|---|---|---|---|
| 7 | | Bridge | ქურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | ფუნქციის მანუალური რეჟიმის აქტივაციისთვისა და დეაქტივაციისთვის. |
| 9 | - | მართვის პანელი | გაცხელების პარამეტრის დასაყენებლად. |
| 10 | P | PowerBoost | ფუნქციის გასააქტიურებლად. |
| 11 | | დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა | მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად. |

### 4.3 ეკრანის ინდიკატორები

| ინდიკატორი | აღწერა |
|---|---|
| + ციფრი | სახეზეა გაუმართაობა. |
| / / | OptiHeat Control (ნარჩენი სიცხის 3 საფეხურიანი ინდიკატორი): მზადების გაგრძელება / სითბოს შენარჩუნება / ნარჩენი სითბო. |

## 5. პირველ გამოყენებამდე

**⚠ გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 ენერგიის შეზღუდვა

ენერგიის შეზღუდვა განსაზღრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიაპაზონში რა ოდენობის ენერგიას მოიხმარს ქურა ჯამურად.

ნაგულისხმევად, ქურა სიმძლავრის შესაძლო უმაღლეს დონეზეა დაყენებული.

**სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:**

1. შედით მენიუში: ხანგრძლივად დააჭირეთ ⏻ 3 წამის განმავლობაში. შემდეგ, ხანგრძლივად დააჭირეთ 🔒.
2. დააჭირეთ ⏲ წინა ტაიმერს, სანამ P გამოჩნდება.
3. დააჭირეთ — / + წინა ტაიმერს სიმძლავრის დონის დასაყენებლად.
4. დააჭირეთ ⏻ გამოსასვლელად.

**სიმძლავრის დონეები**

იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

**⚠ სიფრთხილე!**

დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

**⚠ სიფრთხილე!**

თუ სიმძლავრის დონე არის 2000 ან უფრო დაბალი ვტ თქვენ ვერ გააააქტიურებთ SenseBoil®.

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

# 6. ყოველდღიური გამოყენება

**⚠ გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

## 6.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

ქურის პანელის აქტივაციისთვის ან დეაქტივაციისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ ⏻-ს.

## 6.2 ქვაბის აღმოჩენა

ეს ფუნქცია მიუთითებს ქურის პანელზე ჭურჭლის არსებობაზე და რთავს მოსამზადებელი ზონებს, თუ საჭმლის მომზადების პერიოდში არ არის აღმოჩენილი საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი.

თუ საჭმლის მოსამზადებელ ზონაზე ჭურჭელს ტემპერატურული რეჟიმის არჩევამდე დადგამთ, მართვის ზოლზე ინდიკატორი 0-ის ზემოთ გამოჩნდება.

თუ საჭმლის მომზადების გააქტიურებული ზონიდან აიღებთ ჭურჭელს და დროებით გვერდით გადადგამთ, მართვის შესაბამისი ზოლის ზემოთ არსებული ინდიკატორები ციმციმს დაიწყებს. თუ 120 წამის განმავლობაში ჭურჭელს საჭმლის მომზადების გააქტიურებულ ზონაზე არ დააბრუნებთ, საჭმლის მომზადების ზონა ავტომატურად დეაქტივირდება.

საჭმლის მომზადება რომ განაგრძოთ, მითითებული ვადის გასვლამდე ჭურჭელი საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში დააბრუნეთ.

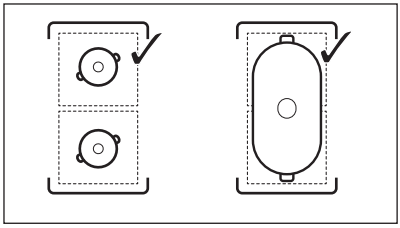
## 6.3 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

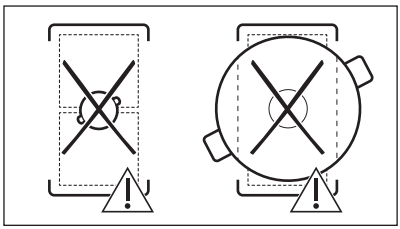
მოათავსეთ ჭურჭელი არჩეული კონფორის ცენტრში. საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდებასამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე.

ⓘ

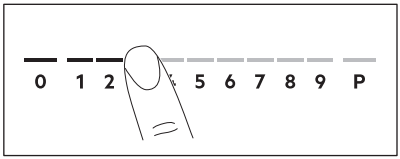
ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკურ მონაცემებში” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”). დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციური ქურებისთვის შესაფერისია. ჭურჭლის ტიპების შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ განყოფილება „მინიშნებები და რჩევები“.

შეგიძლიათ კერძი დიდი ზომის ჭურჭლით მოამზადოთ, რომელსაც ერთდროულად საჭმლის მოსამზადებელ ორ ზონაზე მოათავსებთ, რისთვისაც უნდა გამოიყენოთ ფუნქცია Bridge. სამზარეულოს ჭურჭელი ორივე ზონის ცენტრებს უნდა ფარავდეს, თუმცა მონიშნულ არეს არ უნდა სცილდებოდეს. თუ ჭურჭელი მდებარეობს ორ ცენტრს შორის, Bridge ფუნქცია არ ჩაირთვება.





## 6.4 გაცხელების პარამეტრები




1. დააჭირეთ სასურველ ტემპერატურულ რეჟიმს მართვის ზოლზე.

მართვის ზოლის ზემოთ ინდიკატორები ჩნდება არჩეული ტემპერატურული რეჟიმის დონემდე.

2. საჭმლის მოსამზადებელი ზონის დეაქტივაციისთვის დააჭირეთ 0-ს.

## 6.5 PowerBoost

ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების ინდუქციურ ზონებს მეტი სიმძლავრით უზრუნველყოფს. ფუნქციის გააქტიურება შესაძლებელია საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონისათვის,მხოლოდ დროის შეზღუდული პერიოდით. ამ დროის შემდეგ საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა ავტომატურად შეამცირებს სიმხურვალის უმაღლეს პარამეტრს.

ⓘ

იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

**კონფორის ამ ფუნქციის ჩასართავად:**

შეეხეთ P.

**ამ ფუნქციის გამოსართავად:** შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

## 6.6 OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი)

⚠ **გარფთხილება!**

/ / მანამ, სანამ ინდიკატორი ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები უშუალოდ ჭურჭლის ძირში წარმოქმნიან იმ სიმხურვალეს, რომელიც აუცილებელია საჭმლის მომზადების პროცესისთვის. მინაკერამიკა თბება ჭურჭლის სიმხურვალის ზემოქმედებით.

ინდიკატორები გამოჩნდება მაშინ, როდესაც საკვების მომზადების ზონა ცხელია. ისინი საკვების თქვენ მიერ ამჟამად გამოყენებული მომზადების დონეებისთვის ნარჩენი სიცხის დონეს აჩვენებენ.

- საკვების მომზადების გაგრძელება,

- სითბოს შენარჩუნება,

- ნარჩენი სიცხე.

ინდიკატორი შეიძლება ასევე გამოჩნდეს:

- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,
- როდესაც ცხელი ჭურჭელი მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ქურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

## 6.7 ტაიმერის პარამეტრები

### უკუთვლითი ტაიმერი

გამოიყენეთ ეს ფუნქცია, რომ მიუთითოთ, თუ რამდენ ხანს უნდა იმუშაოს საჭმლის მოსამზადებელმა ზონამ საჭმლის მომზადების ერთი სესიის განმავლობაში.

ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი საჭმლის მომზადების არჩეული ზონისთვის, შემდეგ კი დააყენეთ ფუნქცია.

1. დააჭირეთ ღილაკს . ტაიმერის ეკრანზე გამოჩნდება 00.
2. ხანგრძლივობის (00-99 წუთი) დასაყენებლად დააჭირეთ + -ს ან — -ს.
3. დააჭირეთ -ს ტაიმერის დასაწყებად ან დაიცადეთ 3 წამი. ტაიმერი დაიწყებს უკუთვლას.

**დროის შესაცვლელად:** დააყენეთ საჭმლის მოსამზადებელი ზონა -ით და დააჭირეთ + -ს ან —-ს.

**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** აირჩიეთ საჰმლის მოსამზადებელი ზონა ⏲ და დააჭირეთ —-ს. დარჩენილი დრო აითვლება უკუმიმართულებით 00-მდე.

ტაიმერი ასრულებს უკუთვლას, გამოიცემა სიგნალის ხმა და ციმციმებს 00. საჰმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია. სიგნალისა და ციმციმის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს.

### წუთების შემხსენებელი

ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ მაშინ, როდესაც ჭურის პანელი გააქტიურებულია, საჰმლის მომზადების ზონები კი არ მუშაობს. ტემპერატურული რეჟიმი აჩვენებს 00-ს.

1. დააჭირეთ ⏲.
2. დროის დასაყენებლად დააჭირეთ + -ს ან — -ს.

ტაიმერი ასრულებს უკუთვლას, გამოიცემა სიგნალის ხმა და ციმციმებს 00. სიგნალისა და ციმციმის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს.

**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** დააჭირეთ ⏲-სა და — ს. დარჩენილი დროის ათვლა 00-ს უბრუნდება.

## 6.8 კვების მენეჯმენტი

თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მოხმარებული სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე გაანაწილებს. ჭურა სახლის ინსტალაციის დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- თუ ჭურა არსებული სიმძლავრის მაქსიმალურ ზღვარს (იხილეთ ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა) მიაღწევს, საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.
- ბოლოს არჩეული საკვების მომზადების ზონის გაცხელების პარამეტრი ყოველთვის პრიორიტეტული იქნება. ნარჩენი სიმძლავრე საჰმლის მომზადების სხვა ზონებს შორის არჩეული თანამიმდევრობით განაწილდება.
- საკვების მომზადების შემცირებული სიმძლავრის მქონე ზონების შემთხვევაში, მართვის ზოლი დაიწყებს ციმციმს და აჩვენებს გაცხელების მაქსიმალურ დასაშვებ პარამეტრებს.
- დაელოდეთ, სანამ ეკრანი ციმციმს შეწყვეტს ან შეამცირეთ საჰმლის მომზადების ზონის ბოლოს არჩეული გაცხელების პატამეტრი. საჰმლის მომზადების ზონები განაგრძობენ მუშაობას შემცირებული გაცხელების პარამეტრების პირობებში. საჭიროების შემთხვევაში, მანუალურად შეცვალეთ საკვების მომზადების ზონების გაცხელების პარამეტრები.

## 6.9 SenseBoil®

ფუნქცია ავტომატურად არეგულირებს წყლის ტემპერატურას ისე, რომ დუღილის წერტილის მიღწევის შემდეგ წყალი არ გადადუღდეს.

ⓘ

საჰმლის მოსამზადებელ ზონაზე ნარჩენი სითბოს (▭ / ▭ / ▭) არსებობის შემთხვევაში ხმოვანი სიგნალი გამოიცემა და ფუნქცია არ ჩაირთვება.
ფუნქცია არ მუშაობს მიწვის საწინააღმდეგო ჭურჭლის შემთხვევაში.

⚠ **სიფრთხილე!**

არ გამოიყენოთ ფუნქცია ცარიელი ჭურჭლის შემთხვევაში.
არ დატოვოთ ჭურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. დადგით 1-5 ლ ცივი წყლით სავსე ქვაბები საჰმლის მოსამზადებელ ხელმისაწვდომ ზონებზე, რომელთათვისაც გსურთ ფუნქციის ამოქმედება.

თუ ერთ ქვაბს საჰმლის მოსამზადებელ მხოლოდ ერთ ზონაზე დადგამთ, ფუნქცია ავტომატურად ამოქმედდება.

2. შეეხეთ ⏻ ჭურის ჩასართავად.

3. შეეხეთ ფუნქციის აქტივაციისთვის.

P -ის ზემოთ მოციმციმე ინდიკატორი საჭმლის მოსამზადებელი თითოეული ზონისთვის ჩნდება, რომელზეც ამჟამად შეგიძლიათ ფუნქციის გამოყენება.

4. შეეხეთ ნებისმიერ ადგილას საჭმლის მოსამზადებელი არჩეული ზონის ცოციაზე.

ფუნქცია ჩაირთვება.
ფუნქციის დაწყების შემდეგ ცოციის ზემოთ ჩნდება ინდიკატორები და ირთვება ანიმაცია.

> ℹ
>
> თუ 5 წამის განმავლობაში საჭმლის მოსამზადებელ რომელიმე ზონაზე ქვაბს არ დადგამთ, ფუნქცია ავტომატურად დეაქტივირდება.

მას შემდეგ, რაც ფუნქცია დუღილის ტემპერატურას მიაღწევს, ქურის პანელი ხმოვან სიგნალს გამოსცემს და სიმხურვალის პარამეტრი ავტომატურად გადავა დაბალ ტემპერატურაზე დუღილის ნაგულისხმევ დონეზე.

დუღილის წერტილის მიღწევამდე

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეეხეთ -ს ან 0-ს.

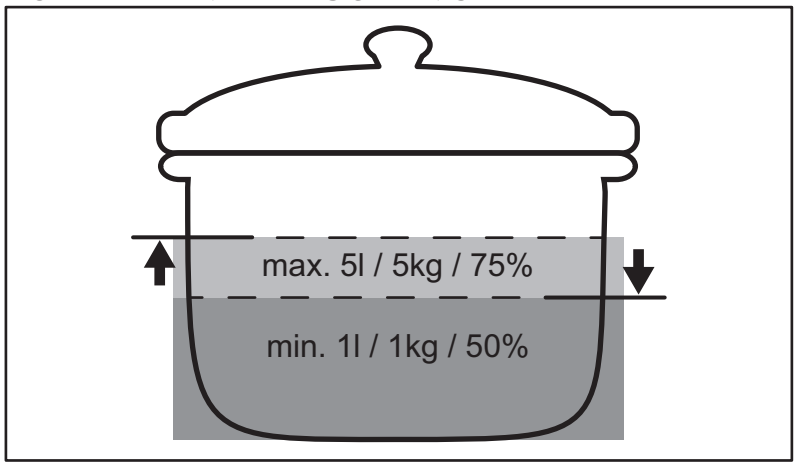
დუღილის წერტილის მიღწევამდე ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეეხეთ ცოციას და მექანიკურად დაარეგულირეთ ტემპერატურული რეჟიმი.

თუ გააქტიურდება პაუზა ან აიღებთ ქვაბს, ფუნქცია დეაქტივირდება.

თუ საჭმლის მოსამზადებელ რომელიმე ზონაზე დაყენდება უკუთვლითი ტაიმერი, დაყენებული დრო კი დუღილის წერტილის მიღწევამდე გავა, ფუნქცია ავტომატურად დეაქტივირდება.

მინიშნებები და რჩევები:

- ფუნქცია ყველაზე კარგად წყლის ასადუღებლად და კარტოფილის მოსამზადებლად მუშაობს.
- ფუნქციამ შეიძლება გამართულად არ იმუშაოს ქურის ზედაპირის ჩაიდნებისა და ესპრესოს სახარშების შემთხვევაში.
- ქვაბის ნახევარი ან სამი მეოთხედი ისე აავსეთ ონკანის ცივი წყლით, რომ კიდიდან 4 სმ ცარიელი დარჩეს. არ გამოიყენოთ 1 ლ -ზე ნაკლები ან 5 ლ -ზე მეტი წყალი. წყლის (ან წყლისა და კარტოფილის) მთლიანი წონა უნდა იყოს 1-იდან 5 კგ-მდე.




- საუკეთესო შედეგების მისაღწევად მოამზადეთ მხოლოდ მთელი, გაუფცქვნელი, საშუალო ზომის კარტოფილები. დარწმუნდით, რომ კარტოფილი ძალიან მჭიდროდ არ ჩაალაგეთ.
- გაცხელების ეტაპზე სხვა ქვაბებს ენერგიულად არ მოურიოთ და არც ერთდროულად დაიწყოთ სხვადასხვა საჭმლის მომზადება (მაგალითად, შეწვა ან ხარშვა) მომზადების სხვა ზონებზე.
- ფუნქციის მსვლელობისას მოერიდეთ გარე ვიბრაციებს (მაგ., არ გამოიყენოთ ბლენდერი და არ დადოთ მობილური ტელეფონი ქურის პანელის გვერდით).
- საკვებისა და ჭურჭლის ტიპის მიხედვით, შეგიძლიათ ტემპერატურული რეჟიმი დუღილის წერტილის მიღწევის შემდეგ დაარეგულიროთ.
- დაამატეთ მარილი მას შემდეგ, რაც დუღილის წერტილი მიიღწევა.
- ენერგიის დასაზოგად გამოიყენეთ თავსახური.

## 6.10 მენიუს სტრუქტურა

ცხრილში ნაჩვენებია ძირითადი მენიუს სტრუქტურა.

**მომხმარებლის პარამეტრები**

| სიმბოლო | პარამეტრი | შესაძლო ვარიანტები |
|---|---|---|
| b | ხმა | ჩართვა / გამორთვა (--) |
| P | ენერგიის შეზღუდვა | 15 - 73 |

| სიმბოლო | პარამეტრი | შესაძლო ვარიანტები |
|---|---|---|
| H | AUTO რეჟიმი | 0 - 6 |
| E | გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების ისტორია | ბოლოდროინდელი გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების სია. |

**მომხმარებლის პარამეტრებზე გადასასვლელად:** 3 წამის განმავლობაში დააჭირეთ ღილაკს ⓘ. ამის შემდეგ ხანგრძლივად დააჭირეთ 🔒-ს. პარამეტრები მარცხენა მოსამზადებელი ზონების ტაიმერზე გამოჩნდება.

**მენიუში ნავიგაცია:** მენიუ შედგება პარამეტრის სიმბოლოსა და მნიშვნელობისგან. სიმბოლო ჩნდება უკანა ტაიმერზე, ხოლო მნიშვნელობა — წინა ტაიმერზე. პარამეტრებში ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს ⏲ წინა ტაიმერზე. პარამეტრის მნიშვნელობის შესაცვლელად დააჭირეთ ღილაკს + ან — წინა ტაიმერზე.

**მენიუდან გასასვლელად:** დააჭირეთ ღილაკს ⓘ.

### OffSound Control

ხმების აქტივაცია/დეაქტივაცია შესაძლებელია აქ: მენიუ > მომხმარებლის პარამეტრები.

ⓘ
იხილეთ „მენიუს სტრუქტურა“.

როდესაც ხმები გამორთულია, ხმას მაინც გაიგებთ, თუ:

- შეეხებით ღილაკს ⓘ,
- ტაიმერი ჩამოვა
- დააჭერთ არააქტიურ სიმბოლოს.

## 7. დამატებითი ფუნქციები

### 7.1 ავტომატური გათიშვა

**ეს ფუნქცია ჭურას ავტომატურად გამორთავს, თუ:**

- როგორც საჭმლის მოსამზადებელი ყველა ზონა დეაქტივირებულია,
- ტემპერატურულ რეჟიმს ან ვენტილატორის სიჩქარის რეჟიმს არ აყენებთ ჭურის პანელის აქტივაციის შემდეგ,
- 10 წამზე მეტი ხნით დაღვარეთ ან დადეთ რაიმე მართვის პანელზე (ტაფა, ტილო, ა.შ.). გამოიცემა სიგნალის ხმა და ჭურის პანელი დეაქტივირდება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- მოწყობილობა ძალიან ცხელდება (მაგ., ტაფის ამოშრობამდე დუღილის შემთხვევაში). აცადეთ კონფორს გაგრილება ჭურის ხელახლა გამოყენებამდე.
- თქვენ არ გამორთეთ კონფორი ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი. გარკვეული დროის შემდეგ, ჭურა გამოირთვება.

**ურთიერთკავშირი ტემპერატურულ რეჟიმს და იმ დროს შორის, რომლის შემდეგაც მოწყობილობა დეაქტივირდება:**

| გაცხელების პარამეტრები | ჭურა გამოირთვება |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 საათში |
| 3 - 4 | 5 საათში |
| 5 | 4 საათში |
| 6 - 9 | 1,5 საათი |

### 7.2 პაუზა

ეს ფუნქცია ყველა კონფორს, რომელიც მუშაობს მინიმალურ გაცხელების პარამეტრზე დააყენებს.

როდესაც ფუნქცია მუშაობს, ⓘ და II შეიძლება გამოყენებული იქნეს. მართვის პანელზე არსებული ყველა სხვა სიმბოლო დაბლოკილია.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს.

1. **ფუნქციის გასააქტიურებლად**:
   დააჭირეთ ღილაკს II.

სიმხურვალის პარამეტრი დაბლდება 1-მდე.

2. **ფუნქციის დეაქტივირებისთვის**:
   დააჭირეთ ღილაკს II.

წინა გაცხელების პარამეტრი ჩაირთვება.

## 7.3 დაბლოკვა

თქვენ შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი ქურის პანელის მუშაობის დროს. ამით თავიდან აიცილებთ ტემპერატურული რეჟიმისშემთხვევით შეცვლას.

ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად**: დააჭირეთ ღილაკს 🔒.
**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** ხელახლა დააჭირეთ 🔒 -ს.

ⓘ

ფუნქცია დეაქტივირდება ქურის პანელის დეაქტივაციისას.

## 7.4 ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა

ეს ფუნქცია უზრუნველყოფს, რომ შემთხვევით არ ამუშავდეს ქურის პანელი.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** დააჭირეთ ⏻-ს. არ დააყენოთ რომელიმე ტემპერატურული რეჟიმი. ხანგრძლივად დააჭირეთ 🔒-ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ სიმბოლოს ზემოთ ინდიკატორი არ გამოჩნდება. გამორთეთ ქურა შემდეგით ⏻.

ⓘ

ქურის პანელის დეაქტივაციისას ფუნქცია აქტიური რჩება.

ინდიკატორი 🔒 -ის ზემოთ ჩართულია.

**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** დააჭირეთ ⏻-ს. არ დააყენოთ რომელიმე ტემპერატურული რეჟიმი. ხანგრძლივად დააჭირეთ 🔒 -ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ ინდიკატორი სიმბოლოს ზემოთ არ გაქრება. გამორთეთ ქურა შემდეგით ⏻.

**გააქტიურებული ფუნქციით მომზადება:**
დააჭირეთ ⏻-ს, შემდეგ კი დააჭირეთ 🔒 -ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ ინდიკატორი სიმბოლოს ზემოთ არ გაქრება. შეგიძლიათ ამუშაოთ ქურა.

როდესაც ქურას გამორთავთ შემდეგით ⏻ ფუნქცია ისევ ამუშავდება.

## 7.5 Bridge

ⓘ

ფუნქცია მუშაობს მაშინ, როდესაც ქვაბი ორი ზონის ცენტრს ფარავს. ჭურჭლის სწორი მოთავსების შესახებ მეტი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ ნაწილი „საჭმლის მომზადების ზონები“.
ფუნქცია არ მუშაობს, როცა SenseBoil® მიმდინარეობს.

ფუნქცია ერთმანეთთან აკავშირებს საჭმლის მომზადების მარცხენა ორ ზონას და მათ, როგორც ერთს, ისე ამუშავებს.

თავიდან დააყენეთ სიმხურვალის პარამეტრი საჭმლის მომზადების მარცხენა ზონებიდან ერთ-ერთისთვის.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად** შეეხეთ ▪] სიმხურვალის პარამეტრის დასაყენებლად ან შესაცვლელად, შეეხეთ მართვის სენსორთაგან ერთ-ერთს.

**ფუნქციის დეაქტივაციისათვის:** შეეხეთ ▪]. საჭმლის მომზადების ზონა მუშაობს დამოუკიდებლად.

## 7.6 Hob²Hood

ეს გაფართოებული ავტომატური ფუნქციაა, რომელიც ერთმანეთთან აკავშირებს ქურასა და სპეციალურ გამწოვს. ქურასა და გამწოვში, ორივეში წარმოდგენილია ინფრაწითელი სიგნალის გადამცემი მექანიზმი. ვენტილატორის სიჩქარე განისაზღვრება ავტომატურად, რეჟიმის პარამეტრისა და ქურაზე მყოფი ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურიდან გამომდინარე. თქვენ ვენტილატორის ქურიდან დამოუკიდებლად მუშაობაც შეგიძლიათ.

გამწოვების უმრავლესობის შემთხვევაში, დისტანციური სისტემა, თავდაპირველადვე დეაქტივირებულია. გააქტიურეთ იგი ამ ფუნქციის გამოყენებამდე. მეტი ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელოთი.

**ფუნქციის ავტომატურად მუშაობა**
ფუნქციის ავტომატურად ასამოქმედებლად დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე. ქურის პანელი თავდაპირველად დაყენებულია H5-ზე. გამწოვი რეაგირებს ყოველთვის, როდესაც ქურას ამუშავებთ. ქურა ავტომატურად ამოიცნობს ჭურჭლის ტემპერატურას და არგებს მას ვენტილატორის სიჩქარეს.

**ავტომატური რეჟიმები**

| | ავტომატური განათება | დუღილი[1)] | შეწვა[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | გამორთვა | გამორთვა | გამორთვა |
| H1 | ჩართვა | გამორთვა | გამორთვა |
| H2[3)] | ჩართვა | ვენტილატორის სიჩქარე 1 | ვენტილატორის სიჩქარე 1 |
| H3 | ჩართვა | გამორთვა | ვენტილატორის სიჩქარე 1 |
| H4 | ჩართვა | ვენტილატორის სიჩქარე 1 | ვენტილატორის სიჩქარე 1 |
| H5 | ჩართვა | ვენტილატორის სიჩქარე 1 | ვენტილატორის სიჩქარე 2 |
| H6 | ჩართვა | ვენტილატორის სიჩქარე 2 | ვენტილატორის სიჩქარე 3 |

**1)** ქურა ამოიცნობს დუღილის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.
**2)** ქურა ამოიცნობს შეწვის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.
**3)** ეს რეჟიმი ააქტიურებს ვენტილატორსა და განათებას და არ არის ტემპერატურაზე დამოკიდებული.

**ავტომატური რეჟიმის შეცვლა**
1. ქურის დეაქტივაცია.
2. დააჭირეთ ⏻ 3 წამის განმავლობაში. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.
3. დააჭირეთ 🔒 3 წამის განმავლობაში.
4. დააჭირეთ ღილაკს ⏲ რამდენჯერმე, სანამ **H** არ გამოჩნდება.
5. დააჭირეთ ტაიმერის ღილაკს +, რათა აირჩიოთ ავტომატური რეჟიმი.

გამწოვის სწორად მუშაობისთვის გამწოვის პანელზე გათიშეთ ფუნქციის ავტომატური რეჟიმი.

როდესაც მზადებას დაასრულებთ და ქურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტილატორმა, შესაძლოა დროის გარკვეული პერიოდის მანძლზე კვლავ განაგრძოს მუშაობა. ამ დროის შემდეგ, სისტემა ვენტილატორს ავტომატურად გათიშავს და შემდეგი 30 წამის განმავლობაში არ მოგცემთ ვენტილატორის შემთხვევითი გააქტიურების შესაძლებლობას.

**ვენტილატორის სიჩქარის ხელით მართვა**
თქვენ ფუნქციის ხელით მართვაც შეგიძლიათ. ამისათვის დააჭირეთ ღილაკს AUTO, როცა ქურა აქტიურია. ახდენს ფუნქციის ავტომატური მუშაობის დეაქტივაციას და საშუალებას გაძლევთ ხელით მართოთ და შეცვალოთ ვენტილატორის სიჩქარე. როდესაც დააწვებით AUTO თქვენ ერთით მოუმატებთ ვენტილატორის სიჩქარეს. როდესაც ინტენსიურ დონეს მიაღწევთ და კვლავ დააჭერთ AUTO თქვენ ვენტილატორის სიჩქარეს 0-ზე დააყენებთ, რაც გათიშავს გამწოვის ვენტილატორს. იმისათვის, რომ კვლავ ჩართოთ ვენტილატორი სიჩქარით 1, დააჭირეთ ღილაკს AUTO.

ფუნქციის ავტომატური მუშაობის გასააქტიურებლად, გამორთეთ ქურა და ახლიდან გააქტიურეთ.

**განათების გააქტიურება**
თქვენ ქურაზე შეგიძლიათ განათების ავტომატური გააქტიურება მაშინ, როდესაც ქურას გააქტიურებთ. ამისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე.

გამწოვის განათება ქურის გათიშვიდან 2 წუთში ითშება.

## 8. მინიშნებები და რჩევები

**⚠ გარფთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 8.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

საკვების მომზადების ინდუქციური ზონებისთვის სამზარეულოს ჭურჭელში ძლიერი ელექტრომაგნიტური ველი სწრაფად წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურას.

გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

- გადახურების თავიდან ასაცილებლად და ზონების ეფექტურობის გასაუმჯობესებლად ჭურჭელი უნდა იყოს მაქსიმალურად სქელი და ბრტყელი.
- ქურის პანელის ზედაპირზე დადებამდე დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ძირები სუფთა და მშრალია.
- ყოველთვის ყურადღებით იყავით, რომ არ გაასრიალოთ ან მიადოთ ჭურჭელი მინის კიდეებსა და კუთხეებზე , რადგან მინის ზედაპირი შეიძლება მოტყდეს ან დაზიანდეს.

**სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა**

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშრიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორია:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, მინა, კერამიკა, ფაიფური.

**სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციური ქურისთვის, თუ:**

- წყალი ძალიან სწრაფად დუღდება ზონაში, რომელიც დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.
- მაგნიტი იზიდავს სამზარეულო ჭურჭლის ძირს.

**სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები**

- საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდებასამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე. სამზარეულოს ჭურჭლის სწორი ზომებისთვის იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”. მოათავსეთ საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი არჩეული ზონის ცენტრში.
- საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკურ მონაცემებში” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”).
  - მითითებულ მინიმალურზე მცირე დიამეტრის მქონე ჭურჭელი მიიღებს ინდუქციური ზონის მიერ გამომუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს, რაც შედეგად უფრო ნელ გაცხელებას მოგვცემს.
  - უსაფრთხოების დაცვის მიზნით და ოპტიმალური შედეგის მისაღებად ნუ გამოიყენებთ იმაზე დიდ ჭურჭელს, ვიდრე მითითებულია „საჭმლის მომზადების ზონების სპეციფიკაციებში“. მოერიდეთ ჭურჭლის მართვის პანელთან მიახლოებას საჭმლის მომზადების დრო. ამან შესაძლოა იმოქმედოს მართვის პანელის მუშაობაზე ან

შემთხვევით გააქტიუროს ქურის ფუნქციები.

ⓘ

იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები”.

## 8.2 ხმაური მუშაობის დროს

ⓘ

ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე გაუმართაობაზე. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლით გამოწვეული ხმები დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე და გამოყენებულ სიმძლავრის დონეზე.

**ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:**

- გაბზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- სტვენის ხმა: საკვების მომზადების ზონისთვის არჩეულია სიმძლავრის მაღალი დონე და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- გუგუნი: იყენებთ ენერგიის მაღალ დონეს.

**ქურასთან დაკავშირებული ხმები:**

- ტკაცუნი: ელექტრო გადართვა სრულდება .
- შიშინი, ზუზუნი: მუშაობს ვენტილატორი.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

## 8.3 Öko Timer (ეკო ტაიმერი)

ენერგიის დაზოგვის მიზნით, კონფორის გამაცხელებელი გამორთულია უკუმთვლელი ტაიმერის ხმის გამოცემამდე. განსხვავება მუშაობის დროში დამოკიდებულია გაცხელების პარამეტრის დონესა და საკვების მზადების ხანგრძლივობაზე.

## 8.4 საჭმლის მომზადების გამარტივებული სახელმძღვანელო

ზონის სიმხურვალის პარამეტრისა და მის მიერ სიმძლავრის მოხმარების კოლერაცია არაწრფივია. როდესაც სიმხურვალის პარამეტრს ზრდით, იგი არ იქნება სიმძლავრის მოხმარების პროპორციული. ეს ნიშნავს, რომ საჭმლის მომზადების ზონა საშუალო სიცხის პარამეტრით მოიხმარს მისი სიმძლავრის ნახევარზე ნაკლებს.

ⓘ

აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

| სიმხურვალის პარამეტრი | გამოიყენეთ რათა: | დრო (წთ) | მინიშნებები |
|---|---|---|---|
| 1 | შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო. | საჭიროებისამებრ | დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური. |
| 1 - 2 | ჰოლანდიური სოუსი; დაადნეთ: კარაქი, შოკოლადი, ჟელატინი. | 5 - 25 | დროგამოშვებით მოურიეთ. |
| 2 | გაამკრივეთ: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი. | 10 - 40 | მოამზადეთ დაგებული სახურავით. |
| 2 - 3 | ბრინჯიანი და რძიანი კერძების დაბალ ტემპერატურაზე მოსახარშად და მზა კერძების გასაცხელებლად. | 25 - 50 | დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითხე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურიეთ რძის კერძები. |
| 3 - 4 | მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი. | 20 - 45 | დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა. |

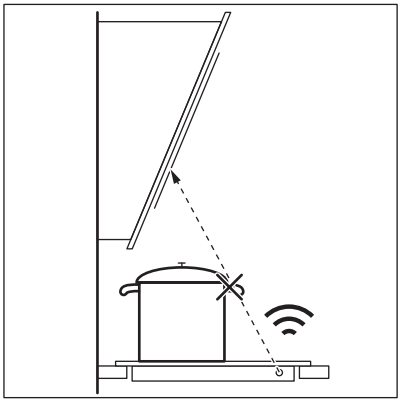
| სიმხურვალის პარამეტრი | გამოიყენეთ რათა: | დრო (წთ) | მინიშნებები |
|---|---|---|---|
| 4 - 5 | ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები. | 20 - 60 | დაფარეთ ქვაბის ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ. |
| 4 - 5 | მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მომუშული ხორცი და სუფები. | 60 - 150 | 3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები. |
| 6 - 7 | ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საქონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები. | საჭიროებისამებრ | საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ. |
| 7 - 8 | სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაწულები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები. | 5 - 15 | საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ. |
| 9 | აადუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვაბში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩიფსები. | | |
| P | აადუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost გააქტიურებულია. | | |

## 8.5 მინიშნებები და რჩევები შემდეგისთვის: Hob²Hood

როდესაც ამუშავებთ ქურას ფუნქციით:

- მოარიდეთ გამწოვის პანელი მზის პირდაპირ სხივებს.
- ნუ მიანათებთ ჰალოგენის განათებას გამწოვის პანელს.
- ნუ დაფარავთ ქურის მართვის პანელს.
- ნუ შეუშლით ხელს ქურასა და გამწოვს შორის სიგნალის მიმოცვლას (მაგ.: ხელით, ჰურჭლის სახურავით თუ მაღალი ქვაბით). იხილეთ გამოსახულება.

**ქვემოთ ნაჩვენებია გამწოვი მხოლოდ საილუსტრაციო მიზნებით.**



დისტანციურად მართვადმა სხვა მოწყობილობებმა, შესაძლოა, დაბლოკონ სიგნალი. ქურის სიახლოვეს ნუ გამოიყენებთ მდებარე ასეთი მოწყობილობებს სანამ Hob²Hood ჩართულია.

**ღუმლის გამწოვები Hob²Hood ფუნქციით**
ამ ფუნქციით მომუშავე ღუმლის გამწოვების სრული ასორტიმენტის სანახავად გთხოვთ ეწვიოთ ჩვენს

სამომხმარებლო ვებსაიტს. Electrolux-ის ღუმლის გამწოვებს, რომლებიც ამ ფუნქციით არიან აღჭურვილები, უნდა ჰქონდეთ სიმბოლო AUTO.

## 9. მოვლა და დასუფთავება

⚠ **გარფთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 9.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები ქურის მუშაობაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ქურის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ქურის პანელებისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ხელსაწყო გაწმენდის სტანდარტული პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.

⚠ **გარფთხილება!**
დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.

### 9.2 გაასუფთავეთ ქურის პანელის

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფოლგა, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შესაძლოა ქურის დაზიანება გამოიწვიოს. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.
- **მოაშორეთ ქურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მბზინავი ლითონისებრი ლაქა. ქურის პანელი გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურის პანელი სველი ტილოთი გაამშრალეთ.
- **მოაცილეთ მბზინავრე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები:** გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

## 10. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ **გარფთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 10.1 რა უნდა გავაკეთო თუ...

| პრობლემა | შესაძლო მიზეზი | გამოსავალი |
|---|---|---|
| ქურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება. | ქურა არ არის მიერთებული ან არასწორადაა მიერთებული დენის წყაროსთან. | შეამოწმეთ, რომ ქურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული. |

| პრობლემა | შესაძლო მიზეზი | გამოსავალი |
|---|---|---|
| | მცველი გადაიწვა. | დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს. |
| | თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე. | კვლავ გააააქტიურეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე ნაკლებ დროზე. |
| | თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს. | შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს. |
| | პაუზა მუშა მდგომარეობაშია. | იხილეთ "პაუზა". |
| | მართვის პანელზე არის წყლის ან ცხიმის ლაქები. | გაასუფთავეთ მართვის პანელი. |
| შეგიძლიათ გაიგონოთ უწყვეტი მოკლეხმოვანი სიგნალი. | ელექტრული კავშირი არასწორია. | გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. სთხოვეთ კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს დამონტაჟების შემოწმება. |
| თქვენ ვერ აირჩევთ გაცხელების მაქსიმალურ პარამეტრს ერთ-ერთი საჭმლის მომზადების ზონისთვის. | ხვა კონფორები მოიხმარს მაქსიმალურ ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს. თქვენი ქურის ზედაპირი სათანადოდ მუშაობს. | ეამცირეთ იმავე ფაზაზე მიერთებული სხვა კონფორების გაცხელების პარამეტრი. იხ. „სიმძლავრის მართვა“. |
| გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამოირთვება. ქურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი. | თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე, | მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან. |
| კონფორი დეაქტივირდება. | თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ ველზე ⏻. | მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან. |
| ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება. | კონფორი არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან სენსორი დაზიანებულია. | თუ ზონა საკმარისად დიდხანს მუშაობდა იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს. |
| Hob²Hood არ მუშაობს. | მართვის პანელი დაფარულია. | მოაცილეთ საგანი მართვის პანელს. |
| | თქვენ ძალიან მაღალ ქვაბს იყენებთ, რომელიც სიგნალს ბლოკავს. | გამოიყენეთ უფრო პატარა ქვაბი, შეცვალეთ საჭმლის მომზადების ზონა ან ხელით ამუშავეთთ გამწოვი. |
| მართვის პანელი შეხებისას ცხელია. | სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან მას ძალიან ახლოს აყენებთ მართვის პანელიდან. | შესაძლებლობისამებრ, დააყენეთ უფრო დიდი სამზარეულოს ჭურჭელი უკანა ზონებზე. |
| პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ხმა არ ისმის. | ხმები გამორთულია. | ჩართეთ ხმები. იხ. „ყოველდღიური გამოყენება“. |
| სიმბოლოს თავზე ინდიკატორი 🔒 ანათებს. | ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა ან დაბლოკვა მუშაობს. | იხილეთ “ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა” და “ჩაკეტვა” |

| პრობლემა | შესაძლო მიზეზი | გამოსავალი |
|---|---|---|
| მართვის ზოლი ციმციმებს. | კონფორზე არ არის ჭურჭელი ან კონფორი არ არის სრულად დაფარული. | მოათავსეთ ჭურჭელი კონფორზე ისე, რომ სრულად ფარავდეს მას. |
| | სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის შესაფერისი. | გამოიყენეთ საინდუქციო კონფორების შესაფერისი სამზარეულოს ჭურჭელი. იხილეთ „მინიშნებები და რჩევები”. |
| | ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის. | გამოიყენეთ სწორი გარშემოწერილობის მქონე ჭურჭელი. იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“. |
| გაცხელებას დიდი დრო სჭირდება. | სამზარეულოს ჭურჭელი ძალიან პატარაა და საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონის მიერ გამომუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს მიიღებს. | ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”). |
| F და 1 ჩნდება ერთდროულად. | სიმძლავრე ძალიან დაბალია შეუფერებელი ჭურჭლის ან ცარიელი ქვაბის გამო. | გამოიყენეთ სწორი ტიპის ჭურჭელი. იხ. „მინიშნებები და რჩევები“ და „ტექნიკური მონაცემები“.<br>ნუ ჩართავთ ნებისმიერ კონფორს ცარიელი ქვაბით მასზე. |
| F და 2 ჩნდება ერთდროულად. | ქვაბი ცარიელია ან მასში წყლის ნაცვლად სხვა სითხეა, მაგ. ზეთი. | მოერიდეთ ამ ფუნქციის გამოყენებას წყლის გარდა სხვა სითხეებთან. |
| F და 3 ჩნდება ერთდროულად. | ქვაბში ჭარბი ან მცირე რაოდენობის წყალია.<br>თქვენ წყალში კარტოფილის ნაცვლად სხვა საკვები მოხარშეთ.<br>დუღილის წერტილმა დრომი გადაიწია და SenseBoil® ფუნქციამ გამართულად ვერ იმუშავა. | მოხარშეთ მხოლოდ კარტოფილი წყალში SenseBoil®. იხილეთ “მინიშნებები და რჩევები”. |
| თქვენ გესმით მოკლე ხმოვანი სიგნალი, ინდიკატორები<br>ზემოთ 180° ციმციმებს და SenseBoil® არ ირთვება. | არც ერთი კონფორი არ არის მზად SenseBoil®ფუნქციის გამოყენებისთვის. არჩეულ კონფორზე ნარჩენი სითბოა ან ისინი ჯერ კიდევ გამოიყენება. | დააასრულეთ უკვე დაწყებული საჭმლის მომზადება და აირჩიეთ თავისუფალი კონფორი ნარჩენი სითბოს გარეშე. |
| SenseBoil® არ მუშაობს. | ქურის სიმძლავრის დონე ძალიან დაბალია. | დააყენეთ სიმძლავრის დონე უფრო მაღალ მნიშვნელობაზე.<br>დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.<br>იხილეთ განყოფილება „პირველად გამოყენებამდე“ > " ენერგიის შეზღუდვა". |

| პრობლემა | შესაძლო მიზეზი | გამოსავალი |
|---|---|---|
| E და რიცხვი ჩნდება. | კონფორაში შეცდომაა. | მოახდინეთ კონფორის დეაქტვაცია და შემდეგ მისი ხელახლა აქტივაცია 30 წამის შემდეგ. თუ E ისევ ჩართო, გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ქურა კვლავ შეაერთეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს. |

### 10.2 თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას ვერ პოულობთ...

თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გადაეცით ტექნიკური მონაცემების ფირფიტაზე ასახული მონაცემები. დარწმუნდით, რომ კონფორი სწორედ ამუშავეთ. თუ ტექნიკურ მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მოსმახურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის მოქმედების პერიოდში. ინფორმაცია საგარანტიო პერიოდისა და ავტორიზებული სერვის ცენტრების შესახებ მითითებულია საგარანტიო ბროშურაში.

## 11. ტექნიკური მონაცემები

### 11.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი EIS62453

ტიპი 61 B4A 01 AA
ინდუქცია 7.35 კვტ
სერ. # .....
ELECTROLUX

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც
მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანია
7.35 კვტ

### 11.2 კონფორების სპეციფიკაცია

| საკვების მომზადების ზონა | ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [ვტ] | PowerBoost [ვტ] | PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ] | სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ] |
|---|---|---|---|---|
| მარცხენა წინა | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| მარცხენა უკანა | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| მარჯვენა წინა | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| მარჯვენა უკანა | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

კონფორების სიმძლავრე შეიძლება მცირე დიაპაზონით განსხვავდებოდეს ცხრილში მოცემული მონაცემებისგან. იგი იცვლება სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და ზომებიდან გამომდინარე.

ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. სამზარეულოს ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი ცხრილში). არ გამოიყენოთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის დიამეტრი აღემატება საჭმლის მომზადების ზომის დიამეტრს.

# 12. ენერგოეფექტურობა

## 12.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ევროკავშირის ეკოდიზაინის რეგულაციების შესაბამისად

| | | |
|---|---|---|
| მოდელის იდენტიფიკაცია | | EIS62453 |
| სახურავის ტიპი | | ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი |
| საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა | | 4 |
| გათბობის ტექნოლოგია | | ინდუქცია |
| საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø) | მარჯვენა წინა<br>მარჯვენა უკანა | 14.5 სმ<br>18.0 სმ |
| საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W) | მარცხენა წინა | L 22.3 სმ<br>W 21.8 სმ |
| საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W) | მარცხენა უკანა | L 22.3 სმ<br>W 21.8 სმ |
| საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking) | მარცხენა წინა<br>მარცხენა უკანა<br>მარჯვენა წინა<br>მარჯვენა უკანა | 188.9 ვტსთ/კგ<br>188.9 ვტსთ/კგ<br>180.8 ვტსთ/კგ<br>176.9 ვტსთ/კგ |
| სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob) | | 183.9 ვტსთ/კგ |

IEC / EN 60350-2 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი ელექტრომოწყობილობები - მე-2 ნაწილი: სახურავები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ენერგიის გაზომვის იდენტიფიცირება ხდება შესაბამისი მოსამზადებელი ზონების მარკირებით.

## 12.2 ენერგიის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერგიის საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.
- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახური.
- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასადნობად.

## 12.3 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერგიის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალურ დრო

| | |
|---|---|
| ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში | 0.3 ვტ |

| | |
|---|---|
| მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში | 2 წთ |

## **13.** გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო ♺. გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში. დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით.

მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო ⍁ არ უნდა გადააგდოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ გადასამუშავებელ ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

**Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
**www.electrolux.com/support**

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS


**1.** SICHERHEITSHINWEISE..... 233
**2.** SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 236
**3.** MONTAGE..... 238
**4.** GERÄTEBESCHREIBUNG..... 241
**5.** VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... 242
**6.** TÄGLICHER GEBRAUCH..... 243
**7.** ZUSATZFUNKTIONEN..... 247
**8.** TIPPS UND HINWEISE..... 249
**9.** REINIGUNG UND PFLEGE..... 252
**10.** FEHLERSUCHE..... 252
**11.** TECHNISCHE DATEN..... 255
**12.** ENERGIEEFFIZIENZ..... 256
**13.** INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 257


# 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten

Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- WARNUNG: Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden (auch die automatischen Garfunktionen). Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

# 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

## 2.1 Montage

**⚠ WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

**⚠ WARNUNG!**

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schranks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

## 2.2 Elektrischer Anschluss

**⚠ WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile

müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Wenn der E3-Code auf dem Bildschirm erscheint, trennen Sie sofort das Kochfeld und prüfen Sie, ob die elektrische Verbindung und die Netzspannung korrekt sind.

## 2.3 Gebrauch

**⚠ WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

**⚠ WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

**⚠ WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.

- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

### 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

### 2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

### 2.6 Entsorgung

⚠ **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

## 3. MONTAGE

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

### 3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

### 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, das einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

**⚠ WARNUNG!**

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

**⚠ VORSICHT!**

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

**⚠ VORSICHT!**

Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

**⚠ VORSICHT!**

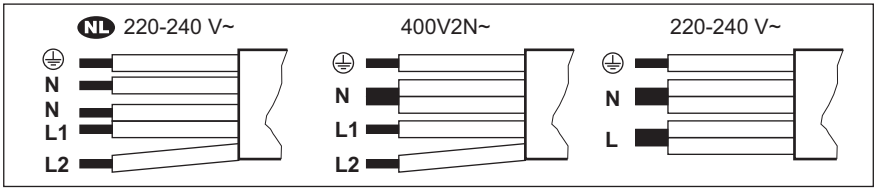
Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

**Einphasiger Anschluss**

1. Entfernen Sie die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

**Zweiphasiger Anschluss**

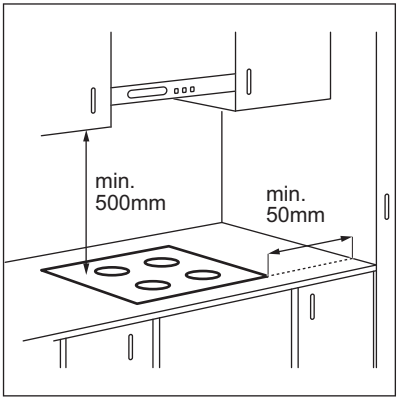
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



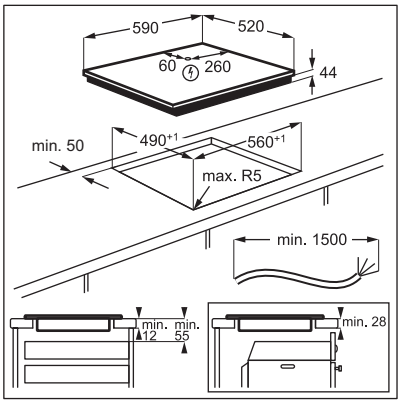

| NL 220 - 240 V~ | | Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~ | | Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 x 1,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² oder 4 x 2,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² oder 3 x 4 mm² | |
| ⏚ | Grün – gelb | ⏚ | Grün – gelb | ⏚ | Grün – gelb |
| N | Blau und blau | N | Blau und blau | N | Blau und blau |
| L1 | Schwarz | L1 | Schwarz | L | Schwarz und braun |
| L2 | Braun | L2 | Braun | | |

## 3.4 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.




Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.



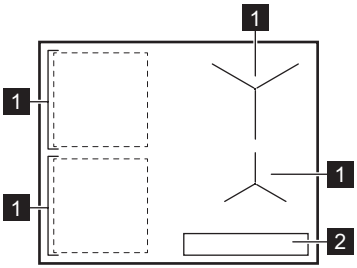

Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr Electrolux Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

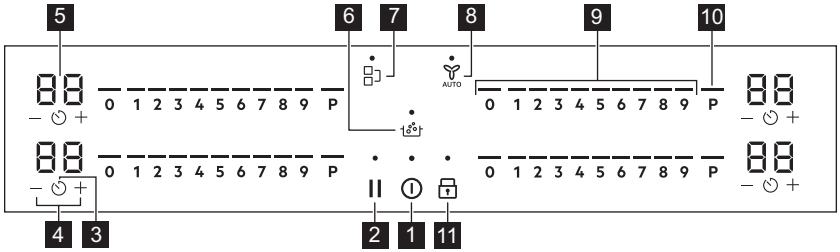
## 4.1 Anordnung der Kochflächen




1 Induktionskochzone
2 Bedienfeld

Weitere Einzelheiten zur Größe der Kochzonen finden Sie unter „Technische Daten“.

## 4.2 Bedienfeldlayout




Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

| | Sensorfeld | Funktion | Beschreibung |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Ein / Aus | Ein- und Ausschalten des Geräts. |
| 2 | ⏸ | Pause | Ein- und Ausschalten der Funktion. |
| 3 | ⏲ | Timer | Einstellen der Funktion. |
| 4 | + / − | - | Erhöhen oder Verringern der Zeit. |
| 5 | - | Timer-Anzeige | Zeigt die Zeit in Minuten an. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht. |
| 7 | | Bridge | Ein- und Ausschalten der Funktion. |

| | Sen-sorfeld | Funktion | Beschreibung |
|---|---|---|---|
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion. |
| 9 | - | Einstellskala | Einstellen der Kochstufe. |
| 10 | P | PowerBoost | Einschalten der Funktion. |
| 11 | | Sperren / Kindersicherung | Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds. |

### 4.3 Display-Anzeigen

| Anzeige | Beschreibung |
|---|---|
| E + Ziffer | Es ist eine Störung aufgetreten. |
| / / | OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme. |

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen.

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

**Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:**

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste ⏻ 3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste 🔒 gedrückt.
2. Drücken Sie ◷ auf dem vorderen Timer, bis P erscheint.
3. Drücken Sie − / + auf dem vorderen Timer, um die Leistungsstufe einzustellen.
4. Zum Beenden drücken Sie ⏻.

**Leistungsstufen**

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

**⚠ VORSICHT!**

Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

**⚠ VORSICHT!**

Wenn die Leistungsstufe unter oder bei 2000 W liegt, können Sie SenseBoil® nicht aktivieren.

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

# 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Ein- und Ausschalten

Halten Sie ⏻ gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

## 6.2 Topferkennung

Diese Funktion zeigt das Vorhandensein von Kochgeschirr auf dem Kochfeld an und deaktiviert die Kochzonen, wenn während eines Kochvorgangs kein Kochgeschirr erkannt wird.

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, bevor Sie eine Heizstufe gewählt haben, erscheint die Anzeige über 0 auf der Bedienleiste.

Wenn Sie Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnen die Anzeigen über der entsprechenden Bedienleiste zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

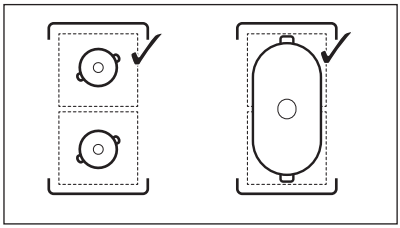
## 6.3 Verwenden der Kochzonen

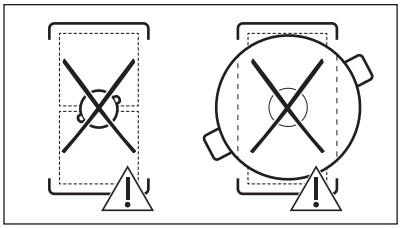
Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

ⓘ

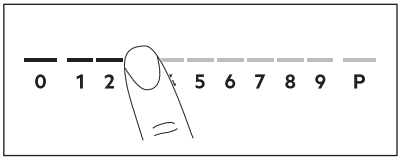
Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Boden, dessen Durchmesser der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Durchmesser des Kochgeschirrs in „Technische Daten“ > „Spezifikation der Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“.

Mit der Bridge-Funktion können Sie mit großem Kochgeschirr auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken, darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion Bridge nicht eingeschaltet.





## 6.4 Kochstufe




1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.

2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

## 6.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.

ⓘ
Siehe Kapitel „Technische Daten“.

**Einschalten der Funktion für eine Kochzone:** Berühren Sie P.

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## 6.6 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

⚠ **WARNUNG!**

/ / Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

– Kochen fortsetzen,

– Warmhalten,

– Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

## 6.7 Timer-Optionen

### Countdown-Kurzzeitwecker

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die Heizstufe für die ausgewählte Kochzone und danach die Funktion ein.

1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
2. Drücken Sie + oder —, um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.

**Zum Ändern der Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie + oder —.

**Zum Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie —. Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

### Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Die Heizstufeneinstellung zeigt 00.

1. Drücken Sie ⏲.

2. Die Zeit wird mit + oder − eingestellt.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

**Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie ⏲ und −. Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

## 6.8 Leistungsbegrenzung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf . Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung (siehe Typenschild), wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird entsprechend der Reihenfolge der Auswahl auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken oder reduzieren Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.

## 6.9 SenseBoil®

Die Funktion passt die Temperatur des Wassers automatisch an, damit es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht hat.

ⓘ

Ist in der Kochzone, die Sie benutzen möchten, noch Restwärme (▭ / ▭ / ▭) vorhanden, ertönt ein akustisches Signal und die Funktion startet nicht.
Die Funktion funktioniert nicht mit antihaftbeschichtetem Kochgeschirr.

⚠ **VORSICHT!**

Verwenden Sie die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr.
Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie Töpfe, die mit 1 bis 5 l kaltem Wasser gefüllt sind, auf die verfügbaren Kochzonen, für die Sie die Funktion starten möchten.

Wenn Sie nur einen Topf auf eine Kochzone stellen, startet die Funktion automatisch.

2. Berühren Sie ⏻, um das Kochfeld einzuschalten.

3. Berühren Sie 🍲, um die Funktion zu aktivieren.

Für jede Kochzone, auf der Sie derzeit die Funktion nutzen können, erscheint oberhalb von P eine blinkende Anzeige.

4. Berühren Sie eine beliebige Stelle auf dem Schieberegler der gewählten Kochzone.

Die Funktion startet.
Sobald die Funktion startet, werden die Anzeigen über dem Schieberegler angezeigt und die Animation wird gestartet.

ⓘ

Wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keinen Topf auf eine der Kochzonen stellen, wird die Funktion automatisch deaktiviert.

Wenn die Funktion den Siedepunkt erreicht, gibt das Kochfeld ein akustisches Signal ab und die Kochstufe wechselt automatisch auf einen voreingestellten Köchelpegel.

Um die Funktion vor Erreichen des Siedepunkts zu deaktivieren, berühren Sie 🍲 oder 0.

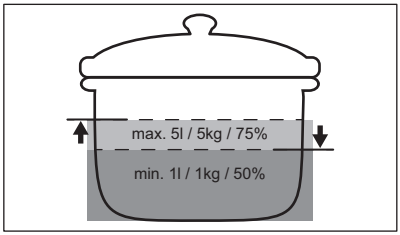
Um die Funktion nach Erreichen des Siedepunkts zu deaktivieren, berühren Sie den Schieberegler und stellen Sie die Kochstufe manuell ein.

Wenn Sie Pause aktivieren oder den Topf entfernen, wird die Funktion deaktiviert.

Wenn Sie Countdown-Kurzzeitwecker auf einer der Kochzonen einstellen und die eingestellte Zeit abgelaufen ist, bevor der Siedepunkt erreicht ist, schaltet sich die Funktion automatisch aus.

Tipps und Hinweise:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und Kartoffeln.
- Bei Wasserkochern und Espressokochern auf dem Herd funktioniert die Funktion möglicherweise nicht richtig.
- Füllen Sie den Topf bis zur Hälfte oder drei Viertel mit kaltem Leitungswasser, sodass 4 cm vom Topfrand frei bleiben. Verwenden Sie nicht weniger als 1 l oder mehr als 5 l Wasser. Stellen Sie sicher, dass das Gesamtgewicht des Wassers (oder des Wassers und der Kartoffeln) zwischen 1 und 5 kg liegt.




- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, kochen Sie nur ganze, ungeschälte, mittelgroße Kartoffeln. Achten Sie darauf, die Kartoffeln nicht zu dicht nebeneinander einzufüllen.
- Vermeiden Sie während der Aufheizphase energisches Rühren anderer Töpfe und parallele Garvorgänge (wie Braten oder Kochen) auf anderen Kochzonen.
- Vermeiden Sie äußere Vibrationen (z. B. durch die Verwendung eines Mixers oder das Ablegen eines Mobiltelefons neben dem Kochfeld), während die Funktion ausgeführt wird.
- Je nach Art der Speise sowie der Art des Kochgeschirrs können Sie die Kochstufe nach Erreichen des Siedepunkts anpassen.
- Nach Erreichen des Siedepunktes Salz zugeben.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Energie zu sparen.

## 6.10 Menüstruktur

Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.

**Benutzereinstellungen**

| Symbol | Einstellung | Mögliche Optionen |
|---|---|---|
| **b** | Ton | Ein / Aus (--) |
| **P** | Leistungsbegrenzung | 15 - 73 |
| **H** | AUTO-Modus | 0 - 6 |
| **E** | Alarm / Fehlerhistorie | Die Liste der letzten Alarme / Fehler. |

**Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:**

Halten Sie die Taste ⏻ 3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann 🔒 gedrückt. Die Einstellungen erscheinen auf dem Timer der linken Kochzonen.

**Navigieren im Menü:** Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie ⏲ auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie + oder − auf dem vorderen Timer.

**Um das Menü zu verlassen:** Drücken Sie ⏻.

### OffSound Control

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.

ⓘ
Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie ⏻ berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

# 7. ZUSATZFUNKTIONEN

## 7.1 Automatische Abschaltung

**Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:**

- alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- Sie nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl einstellen,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

**Das Verhältnis zwischen der Heizeinstellung und der Zeit, nach der das Gerät ausgeschaltet wird:**

| Kochstufe | Das Kochfeld schaltet sich ab nach |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 Stunden |
| 3 - 4 | 5 Stunden |
| 5 | 4 Stunden |
| 6 - 9 | 1,5 Stunden |

## 7.2 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Heizstufe geschaltet.

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann ⏻ und ⏸ verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. **Zum Aktivieren der Funktion**: Drücken Sie ⏸.

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

2. **Zum Ausschalten der Funktion**: Drücken Sie ⏸.

Die vorherige Heizstufe erscheint.

## 7.3 Sperren

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Heizstufe ein.

**Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie 🔒.

**Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie 🔒 erneut.

ⓘ

Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

## 7.4 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

**Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie ⏻. Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.

Drücken und halten Sie 🔒 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint. Schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ aus.

ⓘ

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über 🔒 ist eingeschaltet.

**Zum Deaktivieren der Funktion:** Drücken Sie ⏻. Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.

Drücken und halten Sie 🔒 3 Sekunden lang

gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ aus.

**Kochen mit aktivierter Funktion:** Drücken Sie ⏻, dann 🔒 für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit ⏻ ausgeschaltet wird.

## 7.5 Bridge

ⓘ

Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt. Weitere Informationen zur korrekten Platzierung des Kochgeschirrs finden Sie unter „Verwendung der Kochzonen“.
Die Funktion funktioniert nicht während des Betriebs von SenseBoil®.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen auf der linken Seite und sie funktionieren als eine.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der linken Kochzonen ein.

**Zum Aktivieren der Funktion:** berühren Sie ⊐⊏. Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der Kontrollsensoren.

**Zum Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie ⊐⊏. Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

## 7.6 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell vom Kochfeld aus bedienen.

ⓘ

Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Aktivieren Sie es, bevor Sie die Funktion einschalten. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

**Automatische Bedienung der Funktion**
Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellen Sie den Automatikmodus auf H1 – H6 ein. Das Kochfeld ist ursprünglich eingestellt auf H5. Die Dunstabzughaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

**Automatikmodi**

| | Automatische Beleuchtung | Kochen[1)] | Braten[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Aus | Aus | Aus |
| H1 | Ein | Aus | Aus |
| H2[3)] | Ein | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H3 | Ein | Aus | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H4 | Ein | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H5 | Ein | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 2 |
| H6 | Ein | Lüftergeschwindigkeit 2 | Lüftergeschwindigkeit 3 |

**1)** Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

**2)** Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

**3)** Dieser Modus aktiviert den Lüfter und die Backofenbeleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

**Ändern des Automatikmodus**

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Drücken Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücken Sie 🔒 3 Sekunden lang.
4. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis **H** aufleuchtet.
5. Drücken Sie auf + des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.

ⓘ

Schalten Sie den Automatikmodus der Funktion aus, um die Dunstabzugshaube direkt einzuschalten.

ⓘ

Wenn Sie das Garen beenden und das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch über einen bestimmten Zeitraum laufen. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

**Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit**

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Drücken Sie hierzu AUTO, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von AUTO erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und AUTO erneut drücken, wird die Lüftergeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Drücken Sie AUTO, um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.

ⓘ

Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

**Einschalten der Beleuchtung**

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus ein auf H1 – H6.

ⓘ

Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

# 8. TIPPS UND HINWEISE

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 8.1 Kochgeschirr

ⓘ

Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

**Kochgeschirrmaterial**

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

**Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:**

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

**Abmessungen des Kochgeschirrs**

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
  - Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.
  - Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.

ⓘ

Siehe hierzu „Technische Daten“.

## 8.2 Geräusche während des Betriebs

ⓘ

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

**Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:**

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

**Kochfeldbezogene Geräusche:**

- Klicken: Elektrisches Umschalten:.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

## 8.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizelement der Kochzone aus, schon bevor der Countdown-Timer ertönt. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

## 8.4 Vereinfachter Kochleitfaden

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.

ⓘ

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

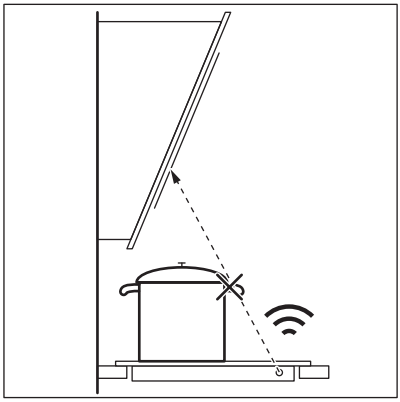
| Kochstufe | Verwendung für: | Dauer (Min.) | Tipps |
|---|---|---|---|
| 1 | Warmhalten von gekochten Speisen. | nach Bedarf | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr. |
| 1 - 2 | Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine. | 5 - 25 | Von Zeit zu Zeit rühren. |
| 2 | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. | 10 - 40 | Mit einem Deckel garen. |
| 2 - 3 | Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen. | 25 - 50 | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 3 - 4 | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. | 20 - 45 | Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses. |
| 4 - 5 | Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen. | 20 - 60 | Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf. |
| 4 - 5 | Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. | 60 - 150 | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten. |
| 6 - 7 | Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. | nach Bedarf | Bei Bedarf umdrehen. |
| 7 - 8 | Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks. | 5 - 15 | Bei Bedarf umdrehen. |
| 9 | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites. | | |
| P | Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet. | | |

## 8.5 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richten Sie kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Sehen Sie Abbildung.

**Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.**



ⓘ

Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

**Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood**

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. Electrolux Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol AUTO.

# 9. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 9.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

⚠ **WARNUNG!**

Verwende zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

## 9.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

# 10. FEHLERSUCHE

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 10.1 Was zu tun ist, wenn …

| Störung | Mögliche Ursache | Problembehebung |
|---|---|---|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. |
| | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft. |
| | Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt. | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein. |
| | Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt. | Berühren Sie nur ein Sensorfeld. |
| | Pause ist eingeschaltet. | Siehe „Pause“. |
| | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer. | Reinigen Sie das Bedienfeld. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören. | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss. | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation. |
| Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten. | Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung.<br>Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei. | Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“. |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern. |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet. | Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld. |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht. | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt. | Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |
| Hob²Hood funktioniert nicht. | Sie haben das Bedienfeld bedeckt. | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld. |
| | Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert. | Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell. |
| Das Bedienfeld fühlt sich heiß an. | Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld. | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen. |

| Störung | Mögliche Ursache | Problembehebung |
|---|---|---|
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren. | Der Ton ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“. |
| Die Anzeige über dem Symbol leuchtet auf. | Kindersicherung oder Sperren ist eingeschaltet. | Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“. |
| Die Einstellskala blinkt. | Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt. | Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird. |
| | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. | Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“. |
| | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“. |
| Das Erhitzen dauert lange. | Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung. | Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“). |
| F und 1 erscheinen gleichzeitig. | Die Leistung ist aufgrund eines ungeeigneten Kochgeschirrs oder eines leeren Topfes zu niedrig. | Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“ sowie „Technische Daten“. Aktivieren Sie keine Kochzone mit einem leeren Topf. |
| F und 2 erscheinen gleichzeitig. | Der Topf ist leer oder enthält eine andere Flüssigkeit als Wasser, z. B. Öl. | Verwenden Sie die Funktion nicht mit anderen Flüssigkeiten als Wasser. |
| F und 3 erscheinen gleichzeitig. | Es befindet sich zu viel oder zu wenig Wasser im Topf.<br>Sie haben etwas anderes als Wasser und Kartoffeln gekocht. Der Siedepunkt hat sich zeitlich verschoben und die Funktion SenseBoil® konnte nicht richtig funktionieren. | Kochen Sie nur Wasser und Kartoffeln mit SenseBoil®. Siehe „Tipps und Hinweise“. |
| Es ertönt ein Signalton, die Kontrolllampe über blinkt und SenseBoil® startet nicht. | Keine der Kochzonen ist zur Verwendung mit SenseBoil® bereit. Die Kochzonen, die Sie auswählen möchten, haben noch Restwärme oder sind noch in Betrieb. | Beenden Sie Ihre bisherigen Kochaktivitäten und wählen Sie eine freie Kochzone ohne Restwärme. |
| SenseBoil® funktioniert nicht. | Die Leistungsstufe des Kochfelds ist zu niedrig. | Stellen Sie die Leistungsstufe auf einen höheren Wert ein. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist. Siehe „VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME“ > „ Leistungsbegrenzung“. |

| Störung | Mögliche Ursache | Problembehebung |
|---|---|---|
| E und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten. | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn E erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |

### 10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

## 11. TECHNISCHE DATEN

### 11.1 Typenschild

Modell EIS62453
Typ 61 B4A 01 AA
Induktion 7.35 kW
Ser.-Nr. .....
ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW

### 11.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale Dauer [Min] | Kochgeschirrdurchmesser [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Vorne links | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Hinten links | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Vorne rechts | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Hinten rechts | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesser in der Tabelle). Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das größer als der Durchmesser der Kochzone ist.

# 12. ENERGIEEFFIZIENZ

## 12.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU

| | | |
|---|---|---|
| Modellbezeichnung | | EIS62453 |
| Kochfeldtyp | | Einbau-Kochfeld |
| Anzahl der Kochzonen | | 4 |
| Heiztechnik | | Induktion |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø) | Vorne rechts<br>Hinten rechts | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone | Vorne links | L 22.3 cm<br>B 21.8 cm |
| Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone | Hinten links | L 22.3 cm<br>B 21.8 cm |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking) | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne rechts<br>Hinten rechts | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

## 12.2 Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

## 12.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

| | |
|---|---|
| Energieverbrauch im Aus-Zustand | 0.3 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 2 Min |

## **13.** INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

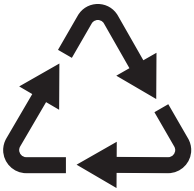
**Ihre Pflichten als Endnutzer**



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

**Hinweise zum Recycling**



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

**Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf

Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

**Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

**Καλωσορίσατε στην Electrolux! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.**

Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:
**www.electrolux.com/support**

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ


**1.** ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ....259
**2.** ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ....262
**3.** ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗ....264
**4.** ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ....267
**5.** ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ....268
**6.** ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ....269
**7.** ΠΡΌΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΕΣ....273
**8.** ΥΠΟΔΕΊΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΈΣ....276
**9.** ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ....279
**10.** ΕΠΊΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΆΤΩΝ....279
**11.** ΤΕΧΝΙΚΆ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΆ....282
**12.** ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ....282
**13.** ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΆ ΘΈΜΑΤΑ....283


# 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

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

## 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και

περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

## 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Ο καπνός είναι ένδειξη υπερθέρμανσης. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε πυρκαγιά από το μαγείρεμα. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με π.χ. πυρίμαχη κουβέρτα ή καπάκι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως ένας

χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται (ακόμη και οι αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος). Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό και ατμό για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που

είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

## **2.** ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

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

### 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- , η συσκευή πρέπει να γειωθεί.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από ηλεκτροπληξία.
- Χρησιμοποιήστε τον σφιγκτήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή έναν

ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αν εμφανιστεί στην οθόνη ο κωδικός E3 ,αποσυνδέστε αμέσως τις εστίες και ελέγξτε αν η ηλεκτρική σύνδεση και η τάση του δικτύου είναι σωστά.

## 2.3 Χρήση

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Ορίστε τις ζώνες μαγειρέματος στη θέση «Απενεργοποίηση» μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια από κατσαρολάκια πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορεί να ζεσταθούν.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος. Με αυτόν τον τρόπο, αποτρέπεται πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα σε ζεστό λάδι, μπορεί να υπάρξει πιτσίλισμα.
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα υλικά μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

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

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξετε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν τη γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

### 2.4 Φροντίδα και καθαρισμός

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό και ζεστό νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά.

### 2.5 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

### 2.6 Απόρριψη

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

## 3. ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 3.1 Πριν από την εγκατάσταση

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

Σειριακός αριθμός .....

### 3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

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

### 3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για να αντικαταστήσετε το κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε τον τύπο καλωδίου: H05V2V2-F το οποίο είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Ένα μόνο σύρμα πρέπει να

έχει μια ελάχιστη διατομή σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα. Επικοινωνήστε με το τοπικό σας Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Οι συνδέσεις μέσω βυσμάτων επαφής απαγορεύονται.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Μην τρυπάτε και μη συγκολλάτε τις άκρες των καλωδίων. Αυτό απαγορεύεται.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

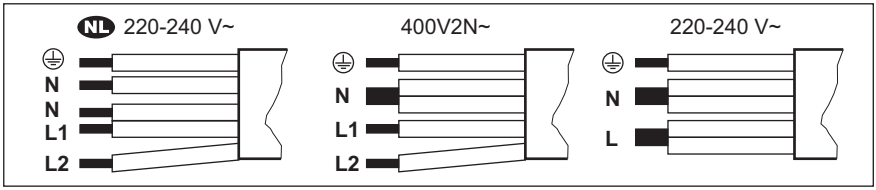
Μη συνδέετε το καλώδιο χωρίς περίβλημα για το άκρο του καλωδίου.

**Μονοφασική σύνδεση**

1. Αφαιρέστε το περίβλημα άκρου από το μαύρο, καφέ και μπλε καλώδιο.
2. Αφαιρέστε τη μόνωση από τα άκρα του καφέ, μαύρου και του μπλε καλωδίου.
3. Συνδέστε τις άκρες του μαύρου και του καφέ καλωδίου.
4. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).
5. Συνδέστε τα άκρα των δύο μπλε καλωδίων.
6. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).

**Διφασική σύνδεση**

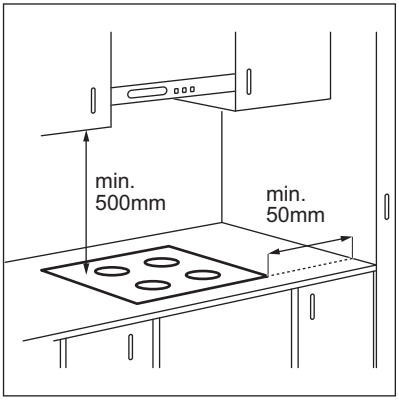
1. Αφαιρέστε το περίβλημα άκρου από το μπλε καλώδιο.
2. Αφαιρέστε τη μόνωση από τα άκρα του μπλε καλωδίου.
3. Συνδέστε τα άκρα των δύο μπλε καλωδίων.
4. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).



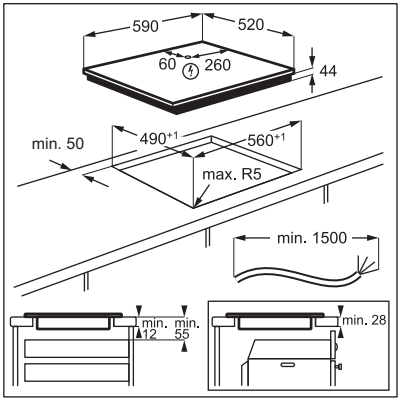

| NL 220 - 240 V~ | | Διφασική σύνδεση: 400 V2N~ | | Μονοφασική σύνδεση: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm²** | | **5x1,5 mm² ή 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² ή 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Πράσινο - κίτρινο | ⏚ | Πράσινο - κίτρινο | ⏚ | Πράσινο - κίτρινο |
| N | Μπλε και μπλε | N | Μπλε και μπλε | N | Μπλε και μπλε |
| L1 | Μαύρο | L1 | Μαύρο | L | Μαύρο και καφέ |
| L2 | Καφέ | L2 | Καφέ | | |

## 3.4 Συναρμολόγηση

Εάν εγκαταστήσετε την εστία κάτω από απορροφητήρα, ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης του απορροφητήρα για την ελάχιστη απόσταση μεταξύ των συσκευών.




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



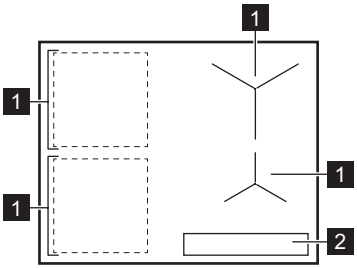

Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις επαγωγικές εστίες της Electrolux - Εγκατάσταση σε πάγκο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

## 4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος

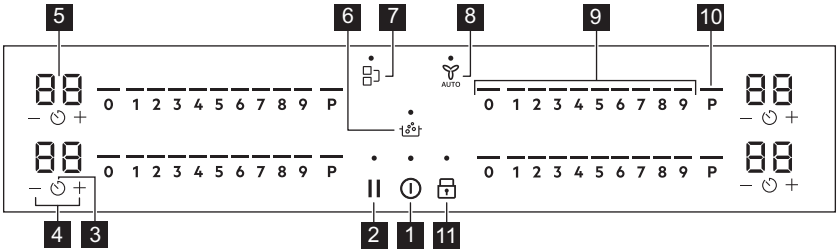



1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
2 Πίνακας χειριστηρίων

ⓘ

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τα μεγέθη των ζωνών μαγειρέματος, ανατρέξτε στην ενότητα «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

## 4.2 Διάταξη χειριστηρίου




Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής. Οι οθόνες, οι ενδείξεις και οι ήχοι υποδεικνύουν τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.

| | Πεδίο αφής | Λειτουργία | Περιγραφή |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Έναρξη / Απενεργοποίηση | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής. |
| 2 | ⏸ | Παύση | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας. |
| 3 | ⏲ | Χρονοδιακόπτης | Για ρύθμιση της λειτουργίας. |
| 4 | + / − | - | Για αύξηση ή μείωση του χρόνου. |
| 5 | - | Ένδειξη χρονοδιακόπτη | Για εμφάνιση του χρόνου σε λεπτά. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Για την αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας του νερού έτσι ώστε να μη βράζει υπερβολικά αφού φτάσει στο σημείο βρασμού. |
| 7 | | Bridge | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας. |

| | Πεδίο αφής | Λειτουργία | Περιγραφή |
|---|---|---|---|
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της χειροκίνητης επιλογής της λειτουργίας. |
| 9 | - | Μπάρα ελέγχου | Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος. |
| 10 | P | PowerBoost | Για ενεργοποίηση της λειτουργίας. |
| 11 | | Κλείδωμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά | Για κλείδωμα / ξεκλείδωμα του χειριστηρίου. |

### 4.3 Ενδείξεις οθόνης

| Ένδειξη | Περιγραφή |
|---|---|
| + ψηφία | Έχει παρουσιαστεί κάποια βλάβη. |
| / / | OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων): συνέχεια μαγειρέματος / διατήρηση θερμότητας / υπολειπόμενη θερμότητα. |

## 5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Περιορισμός ισχύος

Το Περιορισμός ισχύος ορίζει πόση ισχύς χρησιμοποιείται από τις εστίες συνολικά, εντός των ορίων των ασφαλειών εγκατάστασης του σπιτιού.

Οι εστίες είναι ρυθμισμένες βάσει της υψηλότερης δυνατής ισχύος.

**Για μείωση ή αύξηση του επιπέδου ισχύος:**

1. Μεταβείτε στο μενού: πιέστε παρατεταμένα ⏻ για 3 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, πιέστε παρατεταμένα το .
2. Πιέστε το στο μπροστινό χρονοδιακόπτη μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη P.
3. Πιέστε το — / + στον μπροστινό χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος.
4. Πιέστε το ⏻ για έξοδο.

**Επίπεδα ισχύος**

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Βεβαιωθείτε ότι η επιλεγμένη ισχύς ταιριάζει στην οικιακή εγκατάσταση ασφαλειών.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Εάν το επίπεδο ισχύος είναι χαμηλότερο από ή ίσο με 2.000 W δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε SenseBoil®.

- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

# 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 6.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Πιέστε παρατεταμένα το για να ενεργοποιήσετε ή ⏻ να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

## 6.2 Ανίχνευση σκεύους

Η λειτουργία αυτή υποδεικνύει την παρουσία μαγειρικού σκεύους στις εστίες και απενεργοποιεί τις ζώνες μαγειρέματος αν δεν ανιχνευτεί μαγειρικό σκεύος κατά τη διάρκεια μιας περιόδου μαγειρέματος.

Αν τοποθετήσετε μαγειρικό σκεύος σε μια ζώνη μαγειρέματος πριν επιλέξετε μια σκάλα μαγειρέματος, εμφανίζεται η ένδειξη πάνω από το 0 στη μπάρα ελέγχου.

Αν αφαιρέσετε τα μαγειρικά σκεύη από μια ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος και την τοποθετήσετε προσωρινά στην άκρη, οι ενδείξεις πάνω από την αντίστοιχη μπάρα ελέγχου θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Αν δεν τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος ξανά επάνω στην ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος εντός 120 δευτερολέπτων, η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει πάλι το μαγειρικό σκεύος στις ζώνες μαγειρέματος εντός του καθορισμένου χρονικού ορίου.

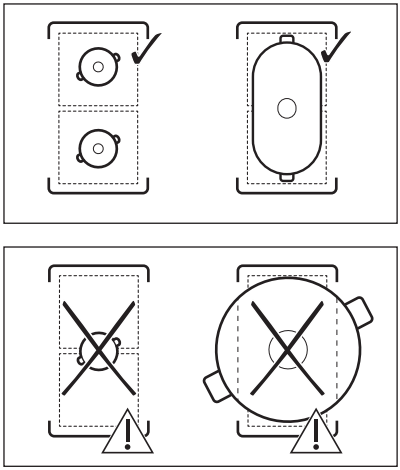
## 6.3 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

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

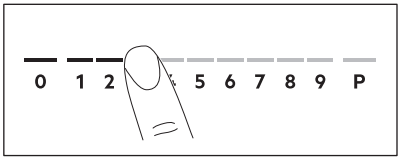
ⓘ

Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος"). Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους τύπους μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές».

Μπορείτε να μαγειρεύετε με ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο ταυτόχρονα σε δύο ζώνες μαγειρέματος, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία Bridge. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών αλλά να μην υπερβαίνει την περιοχή με τη σήμανση. Αν το μαγειρικό σκεύος βρίσκεται ανάμεσα στα δύο κέντρα, η Bridge λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί.



## 6.4 Ρύθμιση ζεστάματος




1. Πιέστε την επιθυμητή ρύθμιση θερμότητας στην μπάρα ελέγχου.

Οι ενδείξεις πάνω από την μπάρα ελέγχου εμφανίζονται μέχρι το επιλεγμένο επίπεδο σκάλας μαγειρέματος.

2. Για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, πιέστε 0.

## 6.5 PowerBoost

Αυτή η λειτουργία προσφέρει επιπλέον ισχύ στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί για την επαγωγική ζώνη μαγειρέματος μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα. Μετά την πάροδο αυτού του διαστήματος, η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει αυτόματα στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.

ⓘ

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

**Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για μια ζώνη μαγειρέματος:** αγγίξτε το P.

**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:** αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος.

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

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

/ / Όσο η ένδειξη είναι ορατή, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία μαγειρέματος απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Το κεραμικό γυαλί ζεσταίνεται από τη θερμότητα των μαγειρικών σκευών.

Οι ενδείξεις εμφανίζονται όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή. Υποδεικνύουν το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας για τις ζώνες μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε εκείνη τη στιγμή:

- συνέχεια μαγειρέματος,

- διατήρηση θερμότητας,

- υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:
- για τις διπλανές ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

## 6.7 Χρονοδιακόπτης

### Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

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

Ρυθμίστε πρώτα τη ρύθμιση θερμότητας για τη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν τη λειτουργία.

1. Πιέστε το . 00. Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη.
2. Πιέστε το + ή το − για να ρυθμίσετε την ώρα (00-99 λεπτά).
3. Πιέστε το για να ξεκινήσει ο χρονοδιακόπτης ή περιμένετε 3 δευτερόλεπτα. Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά αντίστροφα.

**Για να αλλάξετε την ώρα:** επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος με το και πιέστε το + ή το −.

**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:** ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το και αγγίξτε το −. Ο υπολειπόμενος χρόνος μετράει αντίστροφα στο 00.

Ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώνει την αντίστροφη μέτρηση, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει το 00. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το σήμα και να αναβοσβήνει η ένδειξη.

### Χρονομετρητής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες αλλά οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν. Η ρύθμιση θερμότητας εμφανίζει την ένδειξη 00.

1. Πιέστε το κουμπί ⏲.
2. Πιέστε το + ή — για να ρυθμίσετε την ώρα.

Ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώνει την αντίστροφη μέτρηση, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει το 00. Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το σήμα και να αναβοσβήνει η ένδειξη.

**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:**

αγγίξτε το ⏲ και, στη συνέχεια, αγγίξτε το —. Ο υπολειπόμενος χρόνος μετράει αντίστροφα στο 00.

## 6.8 Διαχείριση ισχύος

Εάν είναι ενεργές πολλές ζώνες και η ισχύς που έχει καταναλωθεί υπερβαίνει το όριο της παροχής ισχύος, αυτή η λειτουργία διαιρεί τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ όλων των ζωνών μαγειρέματος. Οι εστίες ελέγχουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την προστασία των ασφαλειών της οικιακής εγκατάστασης.

- Εάν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος (ανατρέξτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών), η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.
- Η ρύθμιση ζεστάματος της ζώνης μαγειρέματος που έχει επιλεγεί πρώτα έχει πάντα προτεραιότητα. Η υπολειπόμενη ισχύς θα διαιρεθεί μεταξύ των άλλων ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τη σειρά επιλογής.
- Για ζώνες μαγειρέματος που έχουν μειωμένη ισχύ, η μπάρα χειριστηρίων αναβοσβήνει και εμφανίζει τις μέγιστες δυνατές ρυθμίσεις θερμότητας.
- Περιμένετε μέχρι η οθόνη να σταματήσει να αναβοσβήνει ή μειώστε τη ρύθμιση θερμότητας της ζώνης μαγειρέματος που επιλέχθηκε τελευταία. Οι ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν με τη μειωμένη ρύθμιση θερμοκρασίας. Αλλάξτε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας των ζωνών μαγειρέματος χειροκίνητα, εάν χρειάζεται.

## 6.9 SenseBoil®

Η λειτουργία ρυθμίζει αυτόματα τη θερμοκρασία του νερού έτσι ώστε να μη βράζει υπερβολικά αφού φτάσει στο σημείο βρασμού.

ⓘ

Αν υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα ( / / ) στη ζώνη μαγειρέματος που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και η λειτουργία δεν ξεκινά.
Αυτή η λειτουργία δεν λειτουργεί με αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία με άδειο μαγειρικό σκεύος.
Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε τα σκεύη με 1 - 5 l κρύο νερό στις διαθέσιμες ζώνες μαγειρέματος για τις οποίες θέλετε να ξεκινήσετε τη λειτουργία.

Αν τοποθετήσετε ένα σκεύος μόνο σε μία ζώνη μαγειρέματος, η λειτουργία ξεκινά αυτόματα.

2. Αγγίξτε το ⏻ για να ενεργοποιήσετε τις εστίες.
3. Αγγίξτε το για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Εμφανίζεται η ένδειξη που αναβοσβήνει πάνω από το P για κάθε ζώνη μαγειρέματος στην οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία.

4. Αγγίξτε οπουδήποτε στον διακόπτη ολίσθησης της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.

Η λειτουργία ξεκινά.

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, εμφανίζονται οι ενδείξεις πάνω από τον διακόπτη ολίσθησης και αρχίζει η προβολή της κινούμενης ένδειξης.

ⓘ

Αν δεν τοποθετήσετε ένα σκεύος σε κάποια από τις ζώνες μαγειρέματος εντός 5 δευτερολέπτων, η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα.

Όταν η λειτουργία φτάσει στο σημείο βρασμού, οι εστίες εκπέμπουν ένα ηχητικό σήμα και η σκάλα μαγειρέματος αλλάζει αυτόματα σε ένα προεπιλεγμένο επίπεδο σιγοβρασμού.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία πριν επιτευχθεί το σημείο βρασμού, αγγίξτε το ή το 0.

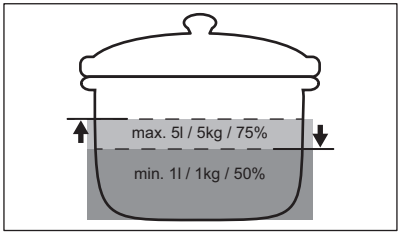
Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία αφού επιτευχθεί το σημείο βρασμού, αγγίξτε τον διακόπτη ολίσθησης και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος χειροκίνητα.

Αν ενεργοποιήσετε το Παύση ή αφαιρέσετε το σκεύος, η λειτουργία απενεργοποιείται.

Αν ρυθμίσετε τον Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης σε μία από τις ζώνες μαγειρέματος και ο ρυθμισμένος χρόνος ολοκληρωθεί πριν επιτευχθεί το σημείο βρασμού, η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα.

Υποδείξεις και συμβουλές:

- Η λειτουργία είναι κατάλληλη για να βράσετε νερό και να μαγειρέψετε πατάτες.
- Η λειτουργία μπορεί να μη λειτουργήσει κανονικά για βραστήρες ή μπρίκια espresso για εστίες κουζίνας.
- Γεμίστε το σκεύος μέχρι τη μέση ή κατά τα 3/4 με κρύο νερό βρύσης, αφήνοντας ένα κενό 4 cm από το χείλος του σκεύους. Μη χρησιμοποιείτε λιγότερο από 1 l ή περισσότερο από 5 l νερού. Βεβαιωθείτε ότι το συνολικό βάρος του νερού (ή του νερού και των πατατών) είναι μεταξύ 1-5 kg.




- Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, μαγειρέψτε μόνο ολόκληρες πατάτες, μεσαίου μεγέθους, με τη φλούδα. Φροντίστε να μη στριμώχνετε τις πατάτες πολύ σφιχτά.
- Κατά τη φάση προθέρμανσης, αποφεύγετε το ζωηρό ανακάτεμα άλλων σκευών και τις παράλληλες διαδικασίες μαγειρέματος (όπως τηγάνισμα ή βράσιμο) σε άλλες ζώνες μαγειρέματος.
- Αποφεύγετε τους εξωτερικούς κραδασμούς (π.χ. από τη χρήση μπλέντερ ή την τοποθέτηση κινητού τηλεφώνου δίπλα στις εστίες) όταν εκτελείται η λειτουργία.
- Ανάλογα με τον τύπο φαγητού και μαγειρικού σκεύους, μπορείτε να ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος μετά την επίτευξη του σημείου βρασμού.
- Προσθέστε αλάτι μόλις επιτευχθεί το σημείο βρασμού.
- Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι για εξοικονόμηση ενέργειας.

## 6.10 Δομή μενού

Ο πίνακας εμφανίζει τη βασική δομή του μενού.

**Ρυθμίσεις χρήστη**

| Σύμβολο | Ρύθμιση | Πιθανές επιλογές |
|---|---|---|
| **b** | Ήχος | Έναρξη / Απενεργοποίηση (--) |
| **P** | Περιορισμός ισχύος | 15 - 73 |
| **H** | Λειτουργία AUTO | 0 - 6 |
| **E** | Συναγερμός / ιστορικό σφαλμάτων | Η λίστα των πρόσφατων συναγερμών / σφαλμάτων. |

**Για να μεταβείτε στις ρυθμίσεις χρήστη:**

πιέστε παρατεταμένα το ⏻ για 3

δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, πιέστε παρατεταμένα το 🔒. Οι ρυθμίσεις εμφανίζονται στο χρονοδιακόπτη των αριστερών ζωνών μαγειρέματος.

**Περιήγηση στο μενού:** το μενού αποτελείται από το σύμβολο ρύθμισης και μια τιμή. Το σύμβολο εμφανίζεται στον πίσω χρονοδιακόπτη και η τιμή εμφανίζεται στον μπροστινό χρονοδιακόπτη. Για να πλοηγηθείτε μεταξύ των ρυθμίσεων, πιέστε το ⏲ στον μπροστινό χρονοδιακόπτη. Για να αλλάξετε την τιμή ρύθμισης, πιέστε το + ή το − στο μπροστινό χρονόμετρο.

**Για έξοδο από το μενού:** πιέστε ⏻.

### OffSound Control

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε τους ήχους στο Μενού > Ρυθμίσεις χρήστη.

ⓘ
Ανατρέξτε στην ενότητα «Δομή μενού».

Όταν οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι, μπορείτε να ακούσετε τον ήχο όταν:

- αγγίζετε το ⏻,
- ο χρονοδιακόπτης σβήνει,
- πιέσετε ένα ανενεργό σύμβολο.

## 7. ΠΡΌΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΕΣ

### 7.1 Αυτόματη απενεργοποίηση

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

- όλες οι ζώνες μαγειρέματος απενεργοποιούνται,
- δεν ορίσετε καμία ρύθμιση θερμότητας ή ρύθμιση θερμότητας ανεμιστήρα μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε το χειριστήριο.
- η συσκευή υπερθερμαίνεται (π.χ. όταν μια κατσαρόλα βράζει στεγνή). Αφήστε τη ζώνη μαγειρέματος να κρυώσει πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τις εστίες.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη ρύθμιση θερμότητας. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, οι εστίες απενεργοποιούνται.

**Η σχέση μεταξύ της ρύθμισης θερμότητας και του χρόνου μετά τον οποίο η συσκευή απενεργοποιείται:**

| Ρύθμιση ζεστάματος | Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 ώρες |
| 3 - 4 | 5 ώρες |
| 5 | 4 ώρες |
| 6 - 9 | 1,5 ώρα |

### 7.2 Παύση

Η λειτουργία αυτή ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που λειτουργούν στη χαμηλότερη ρύθμιση ισχύος.

Όταν η λειτουργία είναι ενεργή, το ⏻ και το ⏸ μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Όλα τα άλλα σύμβολα στον πίνακα χειριστηρίων είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

1. **Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία**: πιέστε το ⏸.

.Η σκάλα μαγειρέματος έχει μειωθεί στη θέση 1.

2. **Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία**: πιέστε το ⏸.

Εμφανίζεται η προηγούμενη ρύθμιση ζεστάματος .

## 7.3 Κλείδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι εστίες λειτουργούν. Αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της ρύθμισης θερμότητας.

Επιλέξτε πρώτα τη ρύθμιση θερμότητας.

**Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία**: πιέστε το 🔒.
**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία**: πιέστε το 🔒.

ⓘ

Η λειτουργία απενεργοποιείται όταν απενεργοποιείτε τις εστίες.

## 7.4 Διάταξη ασφαλείας για παιδιά

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια λειτουργία της εστίας.

**Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:** πιέστε το ⏻. Μη ρυθμίσετε κάποια ρύθμιση θερμότητας. Πιέστε παρατεταμένα το 🔒 για 3 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη πάνω από το σύμβολο. Απενεργοποιήστε τις εστίες με το ⏻.

ⓘ

Η λειτουργία παραμένει ενεργή όταν απενεργοποιείτε την εστία. Η ένδειξη πάνω από 🔒 ανάβει.

**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:** πιέστε το ⏻. Μη ρυθμίζετε καμία ρύθμιση θερμότητας. Πιέστε παρατεταμένα το 🔒 για 3 δευτερόλεπτα, μέχρι να σβήσει η ένδειξη πάνω από το σύμβολο. Απενεργοποιήστε τις εστίες με το ⏻.

**Μαγείρεμα με ενεργοποιημένη τη λειτουργία:** πιέστε το ⏻, στη συνέχεια, πιέστε το 🔒 για 3 δευτερόλεπτα, μέχρι να σβήσει η ένδειξη πάνω από το σύμβολο. Μπορείτε να λειτουργήσετε τις εστίες. Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες με ⏻ τη λειτουργία, η λειτουργία ενεργοποιείται ξανά.

## 7.5 Bridge

ⓘ

Η λειτουργία ενεργοποιείται όταν το σκεύος καλύπτει τα κέντρα των δύο ζωνών. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή τοποθέτηση των μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση των ζωνών μαγειρέματος».
Η λειτουργία δεν είναι ενεργή όταν λειτουργεί το SenseBoil®.

Αυτή η λειτουργία συνδέει δύο αριστερές ζώνες μαγειρέματος και λειτουργούν ως μία.

Αρχικά, ορίστε τη ρύθμιση θερμότητας για τη μία από τις αριστερές ζώνες μαγειρέματος.

**Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:** αγγίξτε το ▪]. Για να ορίσετε ή να μεταβάλλετε τη ρύθμιση θερμότητας, αγγίξτε έναν από τους αισθητήρες ελέγχου.

**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:** αγγίξτε το ▪]. Οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ανεξάρτητα.

## 7.6 Hob²Hood

Είναι μια προηγμένη αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες με έναν ειδικό απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται αυτόματα με βάση τη ρύθμιση της λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμότερου μαγειρικού σκεύους στις εστίες. Μπορείτε επίσης να χειριστείτε τον ανεμιστήρα χειροκίνητα με τη χρήση των εστιών.

ⓘ

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

**Αυτόματη χρήση της λειτουργίας**
Για να λειτουργήσετε τη λειτουργία αυτόματα, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη θέση H1 – H6. Οι εστίες είναι αρχικά ρυθμισμένες σε H5. Ο απορροφητήρας αντιδρά όποτε χρησιμοποιείτε τις εστίες. Οι εστίες αναγνωρίζουν τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους αυτόματα και ρυθμίζουν την ταχύτητα του ανεμιστήρα.

**Αυτόματες λειτουργίες**

| | **Αυτόματος φωτισμός φούρνου** | **Βρασμός[1)]** | **Τηγάνισμα[2)]** |
|---|---|---|---|
| H0 | Απενεργοποίηση | Απενεργοποίηση | Απενεργοποίηση |
| H1 | Έναρξη | Απενεργοποίηση | Απενεργοποίηση |
| H2[3)] | Έναρξη | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 |
| H3 | Έναρξη | Απενεργοποίηση | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 |
| H4 | Έναρξη | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 |
| H5 | Έναρξη | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 2 |
| H6 | Έναρξη | Ταχύτητα ανεμιστήρα 2 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 3 |

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

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

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

**Αλλαγή της αυτόματης λειτουργίας**

1. Απενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Πατήστε ⏻ για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και σβήνει.
3. Πατήστε 🔒 για 3 δευτερόλεπτα.
4. Πιέστε το ⏲ μερικές φορές μέχρι να ανάψει το **H**.
5. Πιέστε το + του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε μια αυτόματη λειτουργία.

ⓘ

Για να λειτουργήσετε τον απορροφητήρα απευθείας από τον πίνακα απορροφητήρα, απενεργοποιήστε την αυτόματη λειτουργία.

ⓘ

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

**Χειροκίνητη λειτουργία του ανεμιστήρα απορροφητήρα**
Μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία χειροκίνητα. Για να το κάνετε αυτό, πιέστε το AUTO όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες. Αυτό απενεργοποιεί την αυτόματη χρήση της λειτουργίας και σας επιτρέπει να αλλάξετε χειροκίνητα την ταχύτητα ανεμιστήρα. Όταν πατάτε το AUTO, αυξάνετε την ταχύτητα ανεμιστήρα κατά μία θέση. Όταν φθάσετε σε ένα επίπεδο εντατικής λειτουργίας και πατήσετε ξανά το AUTO, θα ρυθμίσετε την ταχύτητα ανεμιστήρα σε 0, το οποίο απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα απορροφητήρα. Για να ξεκινήσετε πάλι τον ανεμιστήρα με ταχύτητα ανεμιστήρα 1, πιέστε το AUTO.

ⓘ

Για να ενεργοποιήσετε την αυτόματη λειτουργία, απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε πάλι.

**Ενεργοποίηση του φωτισμού φούρνου**
Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες για αυτόματη ενεργοποίηση του φωτισμού φούρνου όταν τις ενεργοποιείτε. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία σε H1 – H6.

ⓘ

Το φως στον απορροφητήρα απενεργοποιείται 2 λεπτά μετά την απενεργοποίηση των εστιών.

# 8. ΥΠΟΔΕΊΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΈΣ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 8.1 Μαγειρικά σκεύη

ⓘ

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

Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και να βελτιώσετε την απόδοση των ζωνών, το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.
- Να προσέχετε πάντα να μην ολισθαίνετε ή τρίβετε τα μαγειρικά σκεύη στις άκρες του γυαλιού , καθώς μπορεί να θρυμματιστεί ή να υποστεί ζημιά η γυάλινη επιφάνεια.

**Υλικό μαγειρικού σκεύους**

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

**Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:**

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκεται από το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους.

**Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους**

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ανατρέξτε στα "Τεχνικά χαρακτηριστικά" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος" για τις σωστές διαστάσεις μαγειρικού σκεύους. Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.
- Η απόδοση μιας ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος").
  - Ένα μαγειρικό σκεύος με διάμετρο μικρότερη από το μέγεθος μίας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος κάτι που οδηγεί σε πιο αργό ζέσταμα.
  - Για λόγους που σχετίζονται τόσο με την ασφάλεια όσο και με τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερα από εκείνα που υποδεικνύονται στις «Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος». Αποφύγετε την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους κοντά στον πίνακα χειριστηρίων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του πίνακα χειριστηρίων ή να ενεργοποιήσει ακούσια λειτουργίες εστιών.

ⓘ

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

## 8.2 Θόρυβοι κατά τη λειτουργία

ⓘ

Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία. Οι θόρυβοι των μαγειρικών σκευών μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το υλικό των μαγειρικών σκευών και το επίπεδο ισχύος.

**Θόρυβοι σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη:**

- θόρυβος ραγίσματος: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- ήχος σφυρίγματος: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.

**Θόρυβοι που σχετίζονται με τις εστίες:**

- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή.
- συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
- ρυθμικός ήχος: ανιχνεύεται μαγειρικό σκεύος.

## 8.3 Öko Timer (Χρονοδιακόπτης εξοικονόμησης ενέργειας)

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

## 8.4 Απλοποιημένος οδηγός μαγειρέματος

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

ⓘ

Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

| Ρύθμιση ζεστά-ματος | Χρησιμοποιήστε το για: | Χρόνος (λεπ.) | Συμβουλές |
|---|---|---|---|
| 1 | Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό. | εάν χρειάζεται | Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος. |
| 1 - 2 | Σάλτσα ολλαντέζ: λιώστε βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη. | 5 - 25 | Ανακατεύετε κατά διαστήματα. |
| 2 | Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά. | 10 - 40 | Μαγειρέψτε με το καπάκι. |
| 2 - 3 | Σιγοβράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών. | 25 - 50 | Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα. |
| 3 - 4 | Λαχανικά, ψάρι, κρέας στον ατμό. | 20 - 45 | Προσθέστε μερικές κουταλιές νερό. Ελέγξτε την ποσότητα νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. |
| 4 - 5 | Πατάτες στον ατμό και άλλα λαχανικά. | 20 - 60 | Καλύψτε το κάτω μέρος της κατσαρόλας με 1-2 cm νερού. Ελέγξτε τη στάθμη του νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. Διατηρείτε το καπάκι στην κατσαρόλα. |
| 4 - 5 | Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας. | 60 - 150 | Έως 3 l υγρό συν τα υλικά. |

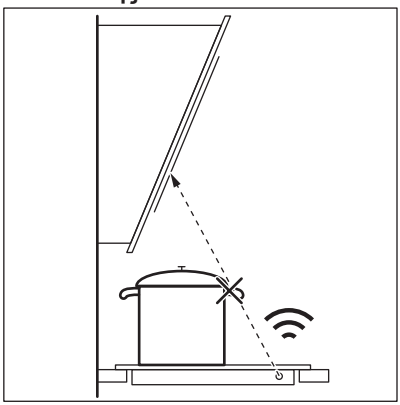
| Ρύθμιση ζεστά-ματος | Χρησιμοποιήστε το για: | Χρόνος (λεπ.) | Συμβουλές |
|---|---|---|---|
| 6 - 7 | Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχαρίσιο cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς. | εάν χρειάζεται | Όταν χρειάζεται, γυρίστε το. |
| 7 - 8 | Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες. | 5 - 15 | Όταν χρειάζεται, γυρίστε το. |
| 9 | Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες. | | |
| P | Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. η επιλογή PowerBoost είναι ενεργοποιημένη. | | |

## 8.5 Υποδείξεις και Συμβουλές για το Hob²Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε τον πίνακα του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην τοποθετείτε φωτισμό αλογόνου στον πίνακα του απορροφητήρα.
- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μη διακόπτετε το σήμα ανάμεσα στις εστίες και τον απορροφητήρα (π.χ. με το χέρι, κάποια χειρολαβή μαγειρικού σκεύους ή με κάποια ψηλή κατσαρόλα). Δείτε την εικόνα.

**Ο απορροφητήρας που εικονίζεται παρακάτω προορίζεται μόνο για σκοπούς απεικόνισης.**



ⓘ

Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ το Hob²Hood είναι ενεργοποιημένο.

**Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob²Hood**

Για να βρείτε την πλήρη σειρά απορροφητήρων που λειτουργούν με αυτήν τη λειτουργία, ανατρέξτε στον ιστότοπο των καταναλωτών μας. Οι απορροφητήρες Electrolux που δουλεύουν με αυτήν τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο AUTO.

# 9. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 9.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια ξύστρα που συνιστάται για εστίες με γυάλινη επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε την ξύστρα μόνο ως πρόσθετο εργαλείο για τον καθαρισμό του τζαμιού μετά την βασική διαδικασία καθαρισμού.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά, μεταλλικά εργαλεία για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας.

## 9.2 Καθαρισμός της εστίας

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, αλάτι, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Απομακρύνετε όταν η εστία είναι αρκετά κρύα:** στίγματα αλάτων, νερού, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερός μεταλλικός αποχρωματισμός. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

# 10. ΕΠΊΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΆΤΩΝ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 10.1 Τι να κάνετε αν...

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|---|---|
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες. | Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες. | Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. |
| | Έχει καεί η ασφάλεια. | Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα. |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|---|---|
| | Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα. | Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα. |
| | Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής. | Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής. |
| | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση. | Ανατρέξτε στην ενότητα «Παύση». |
| | Υπάρχει νερό ή λεκέδες λίπους στον πίνακα ελέγχου. | Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου. |
| Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα. | Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη. | Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση. |
| Δεν μπορείτε να επιλέξετε τη μέγιστη σκάλα μαγειρέματος για μία από τις ζώνες μαγειρέματος. | Οι άλλες ζώνες καταναλώνουν την μέγιστη διαθέσιμη ισχύ.<br>Οι εστίες σας λειτουργούν κανονικά. | Μειώστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας των άλλων ζωνών μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Διαχείριση ισχύος». |
| Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. | Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής. | Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής. |
| Οι εστίες απενεργοποιούνται. | Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής ⏻. | Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής. |
| Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. | Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή επειδή ο αισθητήρας έχει υποστεί ζημιά. | Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Η επιλογή Hob²Hood δεν λειτουργεί. | Έχετε καλύψει τον πίνακα ελέγχου. | Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου. |
| | Χρησιμοποιείτε μια πολύ ψηλή κατσαρόλα που εμποδίζει το σήμα. | Χρησιμοποιήστε μια μικρότερη κατσαρόλα, αλλάξτε τη ζώνη μαγειρέματος ή λειτουργήστε τον απορροφητήρα χειροκίνητα. |
| Ο πίνακας χειριστηρίων γίνεται ζεστός στην αφή. | Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το τοποθετείτε πολύ κοντά στον πίνακα χειριστηρίων. | Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό. |
| Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου. | Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι. | Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Ανάβει η ένδειξη πάνω από το σύμβολο 🔒. | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Διάταξη ασφαλείας για παιδιά ή Κλείδωμα. | Ανατρέξτε στις ενότητες «Συσκευή ασφαλείας για παιδιά» και «Κλείδωμα». |
| Αναβοσβήνει η μπάρα χειριστηρίων. | Δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη ή η ζώνη δεν καλύπτεται πλήρως. | Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος έτσι ώστε να την καλύπτει πλήρως. |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|---|---|
| | Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο. | Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικές εστίες. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές». |
| | Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη. | Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία». |
| Το ζέσταμα διαρκεί πολλή ώρα. | Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό και λαμβάνει μόνο ένα μέρος της ισχύος που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος. | Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος"). |
| F και 1 εμφανίζονται ταυτόχρονα. | Η ισχύς είναι πολύ χαμηλή εξαιτίας ακατάλληλου σκεύους ή άδειας κατσαρόλας. | Χρησιμοποιήστε τον κατάλληλο τύπο μαγειρικού σκεύους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές» και «Τεχνικά στοιχεία».<br>Μην ενεργοποιείτε καμία ζώνη με άδειο σκεύος πάνω της. |
| F και 2 εμφανίζονται ταυτόχρονα. | Το σκεύος είναι άδειο ή περιέχει κάποιο υγρό εκτός νερού, π.χ. λάδι. | Αποφεύγετε τη χρήση με υγρά διαφορετικά από το νερό. |
| F και 3 εμφανίζονται ταυτόχρονα. | Υπάρχει πολύ ή λίγο νερό στο σκεύος.<br>Βράσατε φαγητό διαφορετικό από νερό και πατάτες. Το σημείο βρασμού μετατοπίστηκε χρονικά και η λειτουργία SenseBoil® δεν μπόρεσε να λειτουργήσει κανονικά. | Βράζετε νερό και πατάτες μόνο χρησιμοποιώντας SenseBoil®. Ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές». |
| Ακούγεται ένα ήχος «μπιπ», οι ενδείξεις πάνω από το αναβοσβήνουν και η λειτουργία SenseBoil® δεν ξεκινά. | Καμία από τις ζώνες μαγειρέματος δεν είναι έτοιμη προς χρήση με τη λειτουργία SenseBoil®. Υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στις ζώνες μαγειρέματος που θέλετε να επιλέξετε ή χρησιμοποιούνται ακόμα. | Ολοκληρώστε τις προηγούμενες μαγειρικές σας δραστηριότητες και επιλέξτε μια ελεύθερη ζώνη μαγειρέματος χωρίς υπολειπόμενη θερμότητα. |
| Η επιλογή SenseBoil® δεν λειτουργεί. | Το επίπεδο ισχύος των εστιών είναι πολύ χαμηλό. | Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος σε υψηλότερη τιμή. Βεβαιωθείτε ότι η επιλεγμένη ισχύς ταιριάζει στην οικιακή εγκατάσταση ασφαλειών. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση» " Περιορισμός ισχύος". |
| Ανάβει η ένδειξη E και ένας αριθμός. | Έχει εκδηλωθεί κάποιο σφάλμα στις εστίες. | Απενεργοποιήστε την εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη E εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |

### 10.2 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά την εστία. Σε αντίθετη περίπτωση, το σέρβις από τεχνικό ή αντιπρόσωπο θα χρεώνεται και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης. Οι πληροφορίες σχετικά με την περίοδο της εγγύησης και τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις βρίσκονται στο φυλλάδιο της εγγύησης.

## 11. ΤΕΧΝΙΚΆ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΆ

### 11.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο EIS62453:
Τύπος 61 B4A 01 AA
Επαγωγή 7.35 kW
Αρ. σειρ, .....
ELECTROLUX

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Κατασκευάζεται στην: Γερμανία
7.35 kW

### 11.2 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

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

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

Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας και αποτελέσματα μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στον πίνακα). Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν της ζώνης μαγειρέματος.

## 12. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

### 12.1 Πληροφορίες Προϊόντος σύμφωνα με τον Κανονισμό περί οικολογικού σχεδιασμού της ΕΕ

| | |
|---|---|
| Ταυτότητα μοντέλου | EIS62453 |
| Τύπος εστίας | Εντοιχισμένη εστία |

| | | |
|---|---|---|
| Αριθμός ζωνών μαγειρέματος | | 4 |
| Τεχνολογία θέρμανσης | | Επαγωγή |
| Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø) | Εμπρός δεξιά<br>Πίσω δεξιά | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος | Εμπρός αριστερά | Μ 22.3 cm<br>Π 21.8 cm |
| Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος | Πίσω αριστερά | Μ 22.3 cm<br>Π 21.8 cm |
| Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking) | Εμπρός αριστερά<br>Πίσω αριστερά<br>Εμπρός δεξιά<br>Πίσω δεξιά | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

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

### 12.2 Εστίες εξοικονόμησης

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

- Όταν ζεσταίνετε νερό, να χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατό, τοποθετείτε πάντα τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε.

### 12.3 Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

| | |
|---|---|
| Κατανάλωση ισχύος στην κατάσταση εκτός λειτουργίας | 0.3 W |
| Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος | 2 λεπ |

## 13. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΆ ΘΈΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο ♺. Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Μην απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

**Üdvözöljük az Electrolux honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.**

Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:
**www.electrolux.com/support**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM


**1.** BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... 284
**2.** BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....287
**3.** ÜZEMBE HELYEZÉS.....289
**4.** TERMÉKLEÍRÁS.....291
**5.** AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 292
**6.** NAPI HASZNÁLAT.....293
**7.** TOVÁBBI FUNKCIÓK..... 296
**8.** HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... 299
**9.** ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 301
**10.** HIBAELHÁRÍTÁS.....302
**11.** MŰSZAKI ADATOK.....304
**12.** ENERGIAHATÉKONYSÁG.....305
**13.** KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....306


# 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## 1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az

esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.

- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell (még az automatikus sütési funkciók esetén is). Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- FIGYELEM: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

# 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

## 2.1 Üzembe helyezés

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
  - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

## 2.2 Elektromos csatlakozás

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell,.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy főzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelen. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki

a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ha az E3 kód megjelenik a képernyőn, azonnal válassza le a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozás és a hálózati feszültség megfelelő-e.

## 2.3 Használat

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.

- Meleg puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

### 2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

### 2.6 Ártalmatlanítás

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám .....

### 3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

### 3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Az egyeres vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

**⚠ VIGYÁZAT!**

Az érintkező dugókon keresztül történő csatlakoztatás tilos.

**⚠ VIGYÁZAT!**

Ne sodorja vagy forrassza a vezetékek végeit. Ez tilos!

**⚠ VIGYÁZAT!**

Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

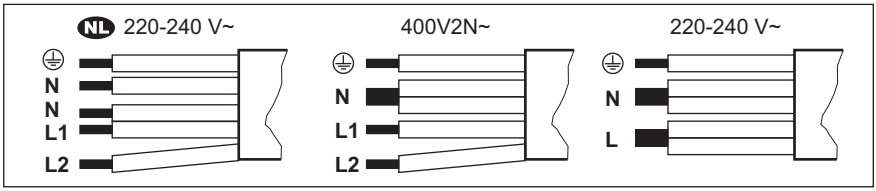
**Egyfázisú csatlakoztatás**

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete, barna és kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna, fekete és kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a fekete és barna kábelek végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).
5. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.

6. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).

**Kétfázisú csatlakoztatás**

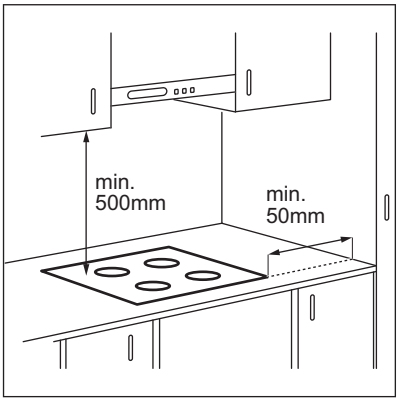
1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).



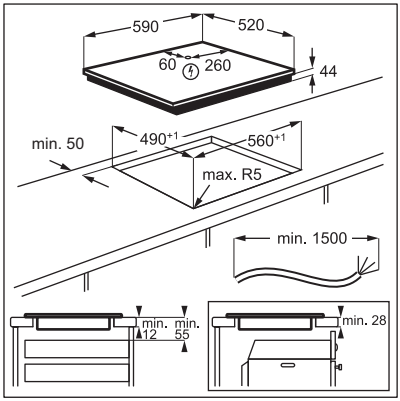

| NL 220 - 240 V~ | | Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~ | | Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² | | 5x1,5 mm² vagy 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² vagy 3x4 mm² | |
| ⏚ | Zöld – sárga | ⏚ | Zöld – sárga | ⏚ | Zöld – sárga |
| N | Kék és kék | N | Kék és kék | N | Kék és kék |
| L1 | Fekete | L1 | Fekete | L | Fekete és barna |
| L2 | Barna | L2 | Barna | | |

## 3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.




Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.



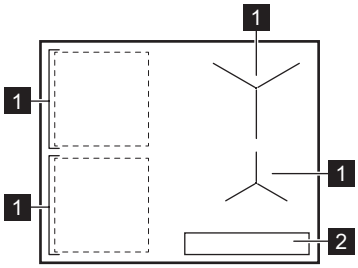

Keresse meg az „Electrolux indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. TERMÉKLEÍRÁS

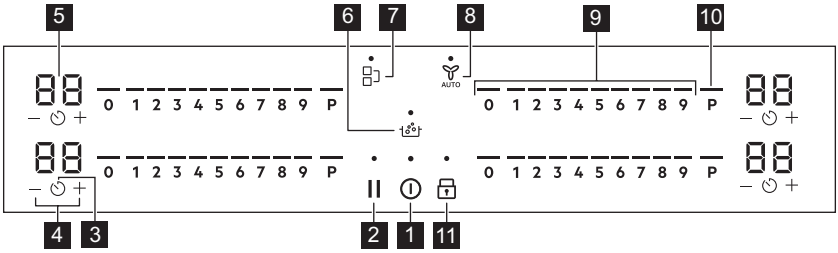
## 4.1 Főzőfelület elrendezése




1 Indukciós főzőzóna
2 Kezelőpanel

A főzőzónák méretére vonatkozó részletes információkért tekintse meg a „Műszaki adatok” című fejezetet.

## 4.2 Kezelőpanel elrendezés




A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

| | Érzékelőmező | Funkció | Leírás |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Be / Ki | A készülék be- és kikapcsolása. |
| 2 | ⏸ | Szünet | A funkció be- és kikapcsolása. |
| 3 | ⏲ | Időzítő | A funkció beállítása. |
| 4 | +/− | - | Növeli vagy csökkenti az időt. |

| | Érzékelőmező | Funkció | Leírás |
|---|---|---|---|
| 5 | - | Időzítő kijelzés | Percben mutatja az időt. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. A víz hőmérsékletének automatikus beállításához, hogy ne forrjon fel, amikor eléri a forráspontot. |
| 7 | | Bridge | A funkció be- és kikapcsolása. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása. |
| 9 | - | Vezérlősáv | A hőfok beállítása. |
| 10 | P | PowerBoost | A funkció bekapcsolása. |
| 11 | | Funkciózár / Gyermekbiztonsági eszköz | A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása. |

### 4.3 Kijelző visszajelzői

| Visszajelző | Megnevezés |
|---|---|
| E + számjegy | Hiba történt. |
| / / | OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben): főzés folytatása / melegen tartás / maradékhő. |

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Teljesítménykorlátozás

Teljesítménykorlátozás határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ fel, a hálózati biztosítékok korlátain belül.

Alapértelmezés szerint a főzőlap a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva.

**A teljesítményszint csökkentése vagy növelése:**

1. Lépjen be a menübe: nyomja meg és tartsa lenyomva a ⏻ gombot 3 másodpercig. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a 🔒 gombot.
2. Addig nyomja az elülső időzítő ◷ gombját, míg a P megjelenik.
3. Nyomja meg az elülső időzítő − / + gombját a teljesítményszint beállításához.
4. A kilépéshez nyomja meg a ⏻ gombot.

**Teljesítményszintek**

Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

**⚠ VIGYÁZAT!**

Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

**⚠ VIGYÁZAT!**

Ha a teljesítményszint alacsonyabb, mint 2000 W, vagy azzal egyenlő, akkor nem lehet aktiválni a(z) SenseBoil® funkciót.

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

- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

# 6. NAPI HASZNÁLAT

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 6.1 Be- és kikapcsolás

A főzőlap be- vagy kikapcsolásához tartsa nyomva a ⏻ gombot.

## 6.2 Főzőedény észlelése

Ez a funkció jelzi a főzőedények jelenlétét a főzőlapon, és kikapcsolja a főzőzónákat, ha a főzés során nem észlel főzőedényt.

Ha a főzőedényt egy főzőzónára helyezi, mielőtt kiválasztja a hőfokbeállítást, a kezelősávon megjelenik a 0 fölötti visszajelző.

Ha leveszi a főzőedényt egy aktivált főzőzónáról, és ideiglenesen félreteszi, a megfelelő kezelősáv fölötti visszajelzők villogni kezdenek. Ha 120 másodpercen belül nem helyezi vissza a főzőedényt a bekapcsolt főzőzónára, a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

A főzés folytatásához ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a megadott időn belül visszahelyezze a főzőzónákra.

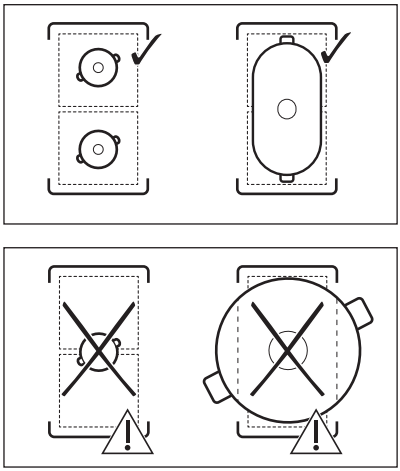
## 6.3 A főzőzónák használata

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

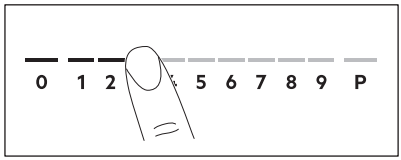
ⓘ

Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikációi” részben). Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalókért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben a Bridge funkció használatával. A főzőedénynek le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját, de nem nyúlhat túl a területhatár-jelölésen. Ha a főzőedényt a két középpont közé helyezi, a Bridge funkció nem fog bekapcsolni.



## 6.4 Hőfokbeállítás




1. Nyomja meg a megfelelő hőfokbeállítást a kezelősávon.

A kezelősáv fölötti visszajelzők a kiválasztott hőfokig világítanak.

2. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a 0 gombot.

## 6.5 PowerBoost

A funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az

indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

ⓘ
Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:** érintse meg a P mezőt.

**A funkció kikapcsolása:** módosítsa a hőfokbeállítást.

## 6.6 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

/ / Amíg a visszajelző látható, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik:

- főzés folytatása,

- melegen tartás,

- maradékhő.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:
- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

## 6.7 Program beállítási opciók

### Visszaszámláló időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy az adott főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

Végezze el a kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.

1. Nyomja meg a gombot. 00 jelenik meg az időzítő kijelzőjén.
2. Nyomja meg a vagy gombot az idő beállításához (00-99 perc).
3. Nyomja meg a gombot az időzítő elindításához, vagy várjon 3 másodpercet. Az időzítő megkezdi a visszaszámlálást.

**Az idő módosítása:** válassza ki a főzőzónát a gombbal, majd nyomja meg a vagy gombot.

**A funkció kikapcsolása:** válassza ki a főzőzónát a gombbal, majd nyomja meg a gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik.

Az időzítő befejezi a visszaszámlálást, hangjelzés hallható, és 00 villog. A főzőzóna kikapcsol. A jelzés és villogás kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

### Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek. A hőfokbeállítás 00-t mutat.

1. Nyomja meg ezt: .
2. Nyomja meg a vagy gombot a idő beállításához.

Az időzítő befejezi a visszaszámlálást, hangjelzés hallható, és 00 villog. A jelzés és villogás kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

**A funkció kikapcsolása:** nyomja meg a , majd a gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik.

## 6.8 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- Ha a főzőlap eléri a maximális felvehető teljesítményt (lásd az adattáblát), a főzőzónák teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- Mindig elsőbbséget élvez az elsőként kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítása. A fennmaradó teljesítmény a többi főzőzóna között lesz elosztva, azok kiválasztásának sorrendjében.
- A csökkentett teljesítményű főzőzónáknál a kezelősáv villog, és a lehetséges maximális hőfokbeállításokat mutatja.
- Várjon, amíg a kijelző abbahagyja a villogást, vagy csökkentse az utoljára kiválasztott főzőzóna hőfok-beállítását. A főzőzónák a csökkentett hőfokbeállítással folytatják a működést. Kézzel módosítsa a főzőzónák hőfokbeállítását, ha szükséges.

## 6.9 SenseBoil®

A funkció automatikusan állítja a víz hőmérsékletét, így az nem fut ki, ha elérte a forráspontot.

ⓘ

Amennyiben a használni kívánt főzőzóna maradékhővel ( / / ) rendelkezik, hangjelzés hallható, és a funkció nem kapcsol be.
A funkció nem működik tapadásmentes főzőedényekkel.

⚠ **VIGYÁZAT!**

Ne használja a funkciót üres főzőedényekkel.
A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen 1–5 l hideg vízzel feltöltött edényeket azokra a főzőzónákra, amelyeknél el szeretné indítani a funkciót.

Ha csak egy edényt helyez egy főzőzónára, a funkció automatikusan elindul.

2. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a ⏻ gombot.
3. A funkció bekapcsolásához érintse meg a gombot.

Villogó jelzés jelenik meg a P felett azoknál a főzőzónáknál, amelyeknél a funkció jelenleg használható.

4. Érintse meg bárhol a kiválasztott főzőzóna csúszkáját.

A funkció bekapcsol.
Amint a funkció bekapcsol, a csúszka feletti visszajelzők megjelennek, és az animáció elindul.

ⓘ

Ha 5 másodpercen belül nem helyez edényt egyik főzőzónára sem, a funkció automatikusan kikapcsol.

Amikor a funkció eléri a forráspontot, a főzőlap hangjelzést ad, és a hőfok automatikusan átáll az alapértelmezett forralási szintre.

Ha ki szeretné kapcsolni a funkciót a forráspont elérése előtt, érintse meg a opciót vagy a 0 gombot.

A funkció kikapcsolásához a forráspont elérése után érintse meg a csúszkát, és állítsa be manuálisan a hőfokot.

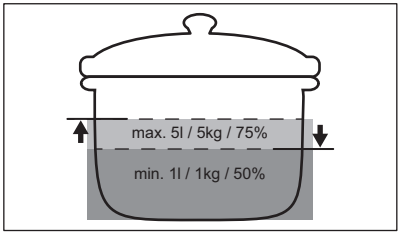
Ha bekapcsolja Szünet opciót vagy eltávolítja az edényt, a funkció kikapcsol.

Ha valamelyik főzőzónára beállítja a Visszaszámláló időzítő opciót, és a beállított idő letelik, mielőtt a forráspontot elérné az eszköz, a funkció automatikusan kikapcsol.

Tanácsok és tippek:

- A funkció leginkább víz forralásához és burgonya főzéséhez használható.
- Teáskannák és tűzhelyen használható kávéfőző edények esetén előfordulhat, hogy a funkció nem fog tökéletesen működni.
- Töltse meg hideg csapvízzel félig - háromnegyed részig az edényt úgy, hogy 4 cm maradjon szabadon az edény pereméig. Ne töltsön be 1 l-nél kevesebb és 5 l-nél több vizet. Ügyeljen arra, hogy a víz (illetve a víz és a burgonya együttes)

tömege 1-5 kg között legyen.




- A legjobb eredmény eléréséhez kizárólag egész, hámozatlan, közepes méretű burgonyákat használjon. Ügyeljen arra, hogy a burgonyát ne helyezze el túl szorosan.
- A felfűtési fázisban kerülje a többi edény erőteljes kavarását és a párhuzamos főzési folyamatokat más főzőzónákon (pl. olajban történő sütés vagy forralás).
- A funkció működésekor kerülje a rezgést kibocsátó tevékenységeket (pl. ne használjon mixert, vagy ne tegyen mobiltelefont a főzőlap mellé).
- Az étel és a főzőedény típusától függően a hőfokot a forráspont elérése után módosíthatja.
- A forráspont elérése után adjon hozzá sót.
- Használja fedőt, hogy energiát takarítson meg.

## 6.10 A menü felépítése

A táblázat a főmenü szerkezetét mutatja.

**Felhasználói beállítások**

| Szimbólum | Beállítás | Lehetséges kiegészítő funkciók |
|---|---|---|
| **b** | Hangjelzések | Be / Ki (--) |
| **P** | Teljesítménykorlátozás | 15 - 73 |
| **H** | AUTO üzemmód | 0 - 6 |
| **E** | Riasztási / hibatörténet | A legutóbbi riasztások / hibák listája. |

**Felhasználói beállítások megadásához:** nyomja meg és tartsa lenyomva a ⏻ gombot 3 másodpercig. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a 🔒 gombot. A bal oldali főzőzónák időzítőjén megjelennek a beállítások.

**Navigálás a menüben:** a menü a beállítási szimbólumból és egy értékből áll. A szimbólum a hátsó időzítőn, az érték pedig az elülső időzítőn jelenik meg. A beállítások közötti navigáláshoz nyomja meg a ⏲ gombot az elülső időzítőn. Nyomja meg a + vagy − gombot az elülső időzítőn a beállítás értékének módosításához.

**A menüből való kilépéshez:** nyomja meg a ⏻ gombot.

### OffSound Control

A hangjelzéseket a Menü > Felhasználói beállítások menüpontban be-/kikapcsolhatja.

ⓘ
Lásd a „Menü felépítése" című részt.

Ha a hangok ki vannak kapcsolva, a következő események bekövetkeztekor mindenképpen hallható hangjelzés:

- megérinti a ⏻ gombot,
- az időzítő lejár,
- megnyom egy nem használható szimbólumot.

# 7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

## 7.1 Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha:**

- az összes főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást vagy ventilátorsebesség-beállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit.

Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről, vagy tisztítsa meg.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem állít le egy főzőzónát, illetve nem módosítja a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a főzőlap kikapcsol.

**Kapcsolat a hőfokbeállítás és az idő között, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

| Hőfokbeállítás | A főzőlap kikapcsol ennyi idő után |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 óra |
| 3 - 4 | 5 óra |
| 5 | 4 óra |
| 6 - 9 | 1,5 óra |

## 7.2 Szünet

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

Amikor a funkció működik, a ⏻ és a ⏸ gomb használható. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpaneleken.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

1. **A funkció bekapcsolásához:** nyomja meg a ⏸ gombot.

A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

2. **A funkció kikapcsolása**: nyomja meg a ⏸ gombot.

Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

## 7.3 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Megelőzi a hőfokbeállítás

Először végezze el a hőfokbeállítást.

**A funkció bekapcsolásához:** nyomja meg a 🔒 gombot.
**A funkció kikapcsolásához:** nyomja meg újra a 🔒 gombot.

ⓘ
A funkció kikapcsol, amikor Ön kikapcsolja a főzőlapot.

## 7.4 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen működtetését.

**A funkció bekapcsolásához:** nyomja meg a ⏻ gombot. Ne végezzen semmilyen hőfokbeállítást. Nyomja meg és tartsa lenyomva a 🔒 gombot 3 másodpercig, amíg a szimbólum fölötti visszajelző meg nem jelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a ⏻ gombbal.

ⓘ
Amikor a főzőlapot kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad. A 🔒 fölötti visszajelző világít.

**A funkció kikapcsolásához:** nyomja meg a ⏻ gombot. Ne végezzen semmilyen hőfokbeállítást. Nyomja meg és tartsa lenyomva a 🔒 gombot 3 másodpercig, amíg a szimbólum fölötti visszajelző el nem tűnik. Kapcsolja ki a főzőlapot a ⏻ gombbal.

**Főzés bekapcsolt funkcióval:** nyomja meg a ⏻ gombot, majd nyomja meg 🔒 gombot 3 másodpercig, amíg a szimbólum fölötti kijelző el nem tűnik. Működtetheti a főzőlapot.
Amikor a főzőlapot a ⏻ gombbal kikapcsolja, a funkció újra működik.

## 7.5 Bridge

ⓘ
A funkció akkor működik, ha két zóna középpontját fedi le a főzőedény. A főzőedények helyes elhelyezésére vonatkozó további információk a „Főzőzónák használata” című fejezetben találhatók.
A SenseBoil® működése közben a funkció nem működik.

Ez a funkció két bal oldali főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek.

Először végezze el az egyik bal oldali főzőzóna hőfokbeállítását.

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a gombot. A hőfok beállításához vagy módosításához érintse meg a szabályzógombok egyikét.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a gombot. A főzőzónák egymástól függetlenül működnek.

## 7.6 Hob²Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor kézzel is működtethető a főzőlapról.

ⓘ

A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

**A funkció automatikus működése**
A funkció automatikus működtetéséhez állítsa az automatikus üzemmódot H1 – H6 értékre. A főzőlap eredetileg erre van beállítva: H5. A páraelszívó a főzőlap működtetésére reagál. A főzőlap automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

**Automatikus üzemmódok**

| | Automatikus világítás | Forralás[1)] | Sütés[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Ki | Ki | Ki |
| H1 | Be | Ki | Ki |
| H2[3)] | Be | 1. ventilátor-sebesség | 1. ventilátor-sebesség |
| H3 | Be | Ki | 1. ventilátor-sebesség |
| H4 | Be | 1. ventilátor-sebesség | 1. ventilátor-sebesség |
| H5 | Be | 1. ventilátor-sebesség | 2. ventilátor-sebesség |
| H6 | Be | 2. ventilátor-sebesség | 3. ventilátor-sebesség |

**1)** A főzőlap érzékeli a forralás műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

**2)** A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

**3)** Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

**Az automatikus üzemmód módosítása**

1. Kapcsolja ki a főzőlapot.
2. Nyomja meg a ⏻ gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Nyomja meg a 🔒 gombot 3 másodpercig.
4. Nyomja meg a ⏲ gombot néhányszor, amíg a **H** meg nem jelenik.
5. Nyomja meg az időzítő + gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.

ⓘ

Kapcsolja ki a funkció automatikus üzemmódját, ha a páraelszívót közvetlenül a páraelszívó kezelőpaneljéről szeretné működtetni.

ⓘ

Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

**A ventilátor-sebesség kézi beállítása**
A funkciót kézzel is működtetheti. Ehhez nyomja meg a AUTO gombot a főzőlap működése közben. Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé válik a ventilátor sebességének kézi beállítása. A AUTO gomb minden egyes megnyomásával a ventilátor sebessége egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a AUTO gombot, a ventilátor sebességét 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt elindításához 1. fokozatban, nyomja meg a AUTO gombot.

ⓘ
A funkció automatikus működésének bekapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot, majd ismét kapcsolja be.

**A világítás bekapcsolása**
A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa be az automatikus H1 – H6 üzemmódok egyikét.

ⓘ
A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

# 8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 8.1 Főzőedény

ⓘ
Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A túlmelegedés megelőzése és a zónák teljesítményének javítása érdekében a főzőedénynek a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csúsztassa vagy dörzsölje a főzőedényt az üveg széleihez, sarkaihoz , mert az üvegfelület megtörhet vagy károsodhat.

**A főzőedény anyaga**

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

**A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:**

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

**Főzőedényméretek**

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. A főzőedények megfelelő méreteit lásd a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” című részben. A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben).
  - A megadott főzőzónától kisebb átmérőjű edények csak a főzőzóna által generált teljesítmény egy részét kapják meg, ami lassabb hevítést eredményez.
  - Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák jellemzői” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a

kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.

ⓘ

Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

## 8.2 Zajok működés közben

ⓘ

A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást. A főzőedények zaja a főzőedény anyagától és a teljesítményszinttől függően változhat.

**Főzőedényekhez kapcsolódó zajok:**

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fütyülő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

**Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:**

- kattintás: elektromos kapcsolás történik
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

## 8.3 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége kikapcsol, mielőtt megszólal a visszaszámláló. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.

## 8.4 Egyszerűsített főzési útmutató

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.

ⓘ

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

| Hőfokbeállítás | Használja az alábbiakhoz: | Idő (perc) | Tippek |
|---|---|---|---|
| 1 | Főtt ételek melegen tartása. | szükség szerint | Tegyen fedőt a főzőedényre. |
| 1 - 2 | Hollandi mártás készítése; vaj, csokoládé, zselatin olvasztása. | 5 - 25 | Időnként keverje meg. |
| 2 | Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása. | 10 - 40 | Fedővel lefedve készítse. |
| 2 - 3 | Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése. | 25 - 50 | A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket. |
| 3 - 4 | Párolt zöldség, hal, hús. | 20 - 45 | Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során. |
| 4 - 5 | Párolt burgonya és más zöldségek. | 20 - 60 | Az edény alját töltse fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen. |
| 4 - 5 | Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése. | 60 - 150 | Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók. |

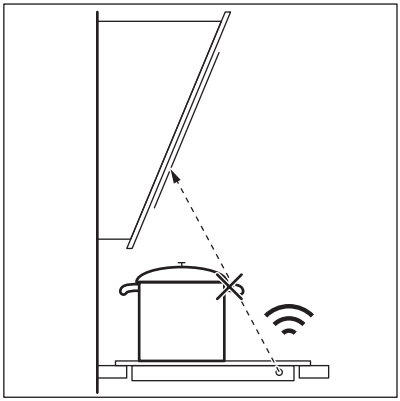
| Hőfokbeállítás | Használja az alábbiakhoz: | Idő (perc) | Tippek |
|---|---|---|---|
| 6 - 7 | Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk. | szükség szerint | Szükség esetén fordítsa meg. |
| 7 - 8 | Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek. | 5 - 15 | Szükség esetén fordítsa meg. |
| 9 | Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban sütése. | | |
| P | Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva. | | |

### 8.5 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

**Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.**



ⓘ

Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, miközben a Hob²Hood be van kapcsolva.

**Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval**

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő Electrolux páraelszívóknak AUTO szimbólummal kell rendelkezniük.

## 9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.

- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához használjon megfelelő tisztítószert.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

### 9.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehűlt:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Karcmentes tisztítószerrel és nedves ronggyal tisztítsa meg a főzőlapot. Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha ronggyal.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 10. HIBAELHÁRÍTÁS

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 10.1 Mi a teendő, ha ...

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. | A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. |
| | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| | Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül. | Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot. |
| | 2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. | Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg. |
| | Szünet működik. | Lásd a „Szünet” című részt. |
| | Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen. | Tisztítsa meg a kezelőpanelt. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| Folyamatos hangjelzés hallható. | Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő. | Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. |
| A maximális hőfok nem állítható be a főzőzónák egyikére. | A többi zóna a lehetséges maximális energiamennyiséget igényli.<br>A főzőlap normálisan működik. | Csökkentse a hőfokbeállítást az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál. Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt. |
| Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol.<br>Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol. | Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről. |
| A főzőlap kikapcsol. | Letakarta a ⏻ érzékelőmezőt. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről. |
| Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző. | A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott. | Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez. |
| A Hob²Hood funkció nem működik. | Letakarta a kezelőpanelt. | Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről. |
| | Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet. | Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót. |
| A kezelőpanel használat közben felforrósodik. | A főzőedény túl nagy, vagy túl közel helyezte a kezelőpanelhez. | Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra. |
| Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit. | A hangjelzések ki vannak kapcsolva. | Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt. |
| A szimbólum feletti visszajelző 🔒 megjelenik. | Gyermekbiztonsági eszköz vagy Funkciózár működik. | Lásd a „Gyermekbiztonsági eszköz” és a „Funkciózár” című részt. |
| A kezelősáv villog. | Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve, vagy a főzőzónát az edény nem fedi le teljesen. | A főzőedényt úgy helyezze a főzőzónára, hogy teljesen lefedje azt. |
| | A főzőedény nem megfelelő típusú. | Használjon indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. |
| | A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához. | Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt. |
| A hevítés hosszú ideig tart. | A főzőedény túl kicsi, és csak egy részét kapja meg a főzőzóna által generált teljesítménynek. | Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Sütési zónák specifikációi” részben). |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| F és 1 egyszerre jelenik meg. | A teljesítmény túl alacsony a nem megfelelő főzőedény miatt, vagy az edény üres. | Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” és a „Műszaki adatok” c. fejezetet.<br>Ne kapcsolja be a főzőzónát, ha a rajta levő edény üres. |
| F és 2 egyszerre jelenik meg. | Az edény üres, vagy a víztől eltérő folyadékot, pl. olajat tartalmaz. | Ne használja a funkciót víztől eltérő folyadékokkal. |
| F és 3 egyszerre jelenik meg. | Túl sok vagy túl kevés víz van az edényben.<br>Víz és burgonya helyett más ételt főzött. A forráspont ezért időben eltolódott, és a SenseBoil® funkció nem tudott megfelelően működni. | A SenseBoil® funkcióval kizárólag vizet és burgonyát forraljon. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. |
| Hangjelzés hallható, a fölötti visszajelzők villognak, és a SenseBoil® funkció nem indul el. | Egyik főzőzóna sem áll készen a SenseBoil® funkció használatára. A kiválasztott főzőzónák még némi maradékhővel rendelkeznek, vagy még használatban vannak. | Fejezze be a korábbi főzési műveletet, és válasszon egy maradékhőtől mentes, szabad főzőzónát. |
| A(z) SenseBoil® funkció nem működik. | A főzőlap teljesítménye túl alacsony. | Állítsa a teljesítményszintet magasabb értékre. Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára. Lásd „Az első használat előtt” > „ Teljesítménykorlátozás” című részt. |
| E és egy szám jelenik meg. | Hiba lépett fel a főzőlapban. | Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra.<br>Amennyiben a E jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez. |

### 10.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

## 11. MŰSZAKI ADATOK

### 11.1 Adattábla

Modell EIS62453:
Típus: 61 B4A 01 AA

Termékszám (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Indukció 7.35 kW
Sorozatszám .....
ELECTROLUX

Készült: Németország
7.35 kW
CE

## 11.2 Főzőzónák jellemzői

| Főzőzóna | Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximális időtartam [perc] | Főzőedény átmérője [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Bal első | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Bal hátsó | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Jobb első | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Jobb hátsó | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális hőátadás és főzési eredmény érdekében a főzőzóna méretéhez hasonló átmérőjű főzőedényt használjon (a maximális főzőedény-átmérőt a táblázatban találja). Ne használjon a főzőzóna átmérőjénél nagyobb főzőedényeket.

# 12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

## 12.1 Termékismertető az EU Ecodesign rendelete vonatkozóan

| | | |
|---|---|---|
| Modellazonosító | | EIS62453 |
| Főzőlap típusa | | Beépített főzőlap |
| Főzőzónák száma | | 4 |
| Fűtési technológia | | Indukció |
| Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø) | Jobb első<br>Jobb hátsó | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz) | Bal első | H 22.3 cm<br>Sz 21.8 cm |
| A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz) | Bal hátsó | H 22.3 cm<br>Sz 21.8 cm |
| Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking) | Bal első<br>Bal hátsó<br>Jobb első<br>Jobb hátsó | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

### 12.2 Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

### 12.3 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

| | |
|---|---|
| Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban | 0.3 W |
| A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő | 2 perc |

## 13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat. A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerekbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újrahasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

**Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.**

Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
**www.electrolux.com/support**

Con riserva di modifiche.

## INDICE


**1.** INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... 307
**2.** ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 310
**3.** INSTALLAZIONE..... 312
**4.** DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 314
**5.** PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO..... 315
**6.** UTILIZZO QUOTIDIANO..... 316
**7.** FUNZIONI AGGIUNTIVE..... 320
**8.** CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... 322
**9.** MANUTENZIONE E PULIZIA..... 325
**10.** GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 325
**11.** DATI TECNICI..... 328
**12.** EFFICIENZA ENERGETICA..... 328
**13.** CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 329


# 1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

## 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

dall’elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l’apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall’apparecchiatura durante l’uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest’apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest’apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l’uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un’indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l’apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- AVVERTENZA: L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer,

o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- ATTENZIONE! Si deve sorvegliare il processo di cottura (anche le funzioni di cottura automatica). I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

# 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## 2.1 Installazione

**⚠ AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare né utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

## 2.2 Collegamento elettrico

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato .
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.

- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Se sullo schermo viene visualizzato il codice E3, scollegare immediatamente il piano cottura e verificare che il collegamento elettrico e la tensione di rete siano corretti.

## 2.3 Utilizzo

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su “off” dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l’elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Quando si immergono gli alimenti nell’olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull’apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di danneggiare l’apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull’apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

## 2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

### 2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

### 2.6 Smaltimento

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e smaltirlo.

## 3. INSTALLAZIONE

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie .....

### 3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

### 3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Un filo singolo deve avere una sezione trasversale minima in conformità con la tabella seguente. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

**⚠ AVVERTENZA!**

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

**⚠ ATTENZIONE!**

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

**⚠ ATTENZIONE!**

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

**⚠ ATTENZIONE!**

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

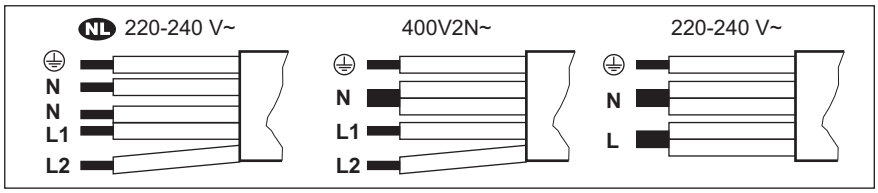
**Collegamento a una fase**

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.

2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).
5. Collegare le estremità di due cavi blu.
6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

**Collegamento bifase**

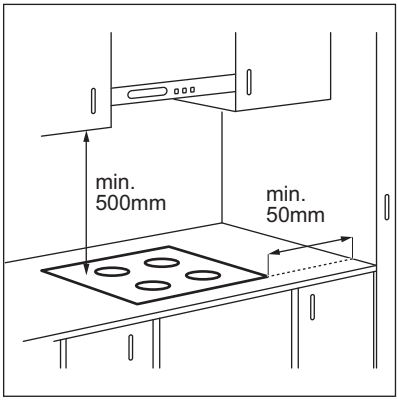
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



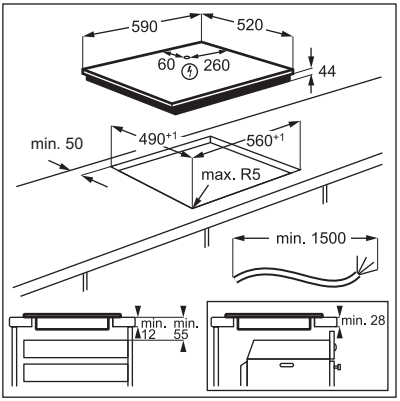

| NL 220 - 240 V~ | | Collegamento bifase: 400 V2N~ | | Collegamento a una fase: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm²** | | **5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² o 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Verde-giallo | ⏚ | Verde-giallo | ⏚ | Verde-giallo |
| N | Blu e blu | N | Blu e blu | N | Blu e blu |
| L1 | Nero | L1 | Nero | L | Nero e marrone |
| L2 | Marrone | L2 | Marrone | | |

## 3.4 Montaggio

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.




Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.



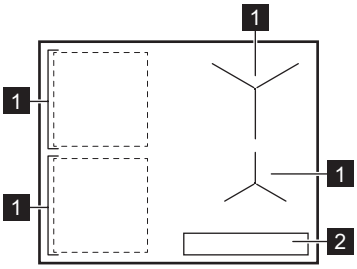

Trova il video tutorial “Come installare il piano cottura a induzione Electrolux: installazione del piano di lavoro” digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

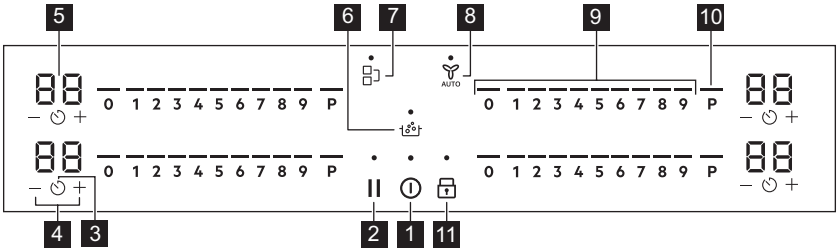
## 4.1 Disposizione del piano di cottura




1 Zona di cottura a induzione
2 Pannello dei comandi

Per informazioni dettagliate sulle dimensioni delle zone di cottura rimandiamo a “Dati tecnici”.

## 4.2 Disposizione del pannello dei comandi




Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

| | Tasto sensore | Funzione | Descrizione |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | In data / Spento | Per attivare e disattivare l'apparecchiatura. |
| 2 | ⏸ | Sospendi | Per attivare e disattivare la funzione. |
| 3 | ⏲ | Timer | Per impostare la funzione. |
| 4 | + / − | - | Per aumentare o ridurre il tempo. |
| 5 | - | Display timer | Indica il tempo in minuti. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Per regolare automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non trabocchi una volta raggiunto il punto di ebollizione. |
| 7 | | Bridge | Per attivare e disattivare la funzione. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione. |
| 9 | - | Barra dei comandi | Per impostare un livello di potenza. |
| 10 | P | PowerBoost | Per attivare la funzione. |
| 11 | | Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini | Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi. |

### 4.3 Spie display

| Spia | Descrizione |
|---|---|
| E + cifra | Si è verificato un malfunzionamento. |
| / / | OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo. |

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita.

**Per ridurre o aumentare il livello di potenza:**

1. Accedere al menu: tenere premuto ⏻ per 3 secondi. Quindi, tenere premuto 🔒.
2. Premere ⏲ sul timer anteriore finché non P compare.
3. Premere − / + sul timer anteriore per impostare il livello di potenza.
4. Premere ⏻ per uscire.

**Livelli di potenza**

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

**⚠ ATTENZIONE!**

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

**⚠ ATTENZIONE!**

Se il livello di potenza è inferiore o uguale a 2000 W è impossibile attivare SenseBoil®.

- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

# 6. UTILIZZO QUOTIDIANO

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 6.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto ⏻ per attivare o disattivare il piano di cottura.

## 6.2 Rilevamento pentole

Questa funzione indica la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non vengono rilevate pentole durante una sessione di cottura.

Se si posizionano le pentole su una zona di cottura prima di selezionare un'impostazione di calore, la spia sopra lo 0 sulla barra di controllo si illuminerà.

Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, le spie sopra la barra di controllo corrispondente iniziano a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura entro il tempo indicato.

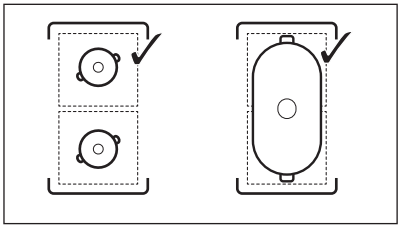
## 6.3 Utilizzo delle zone di cottura

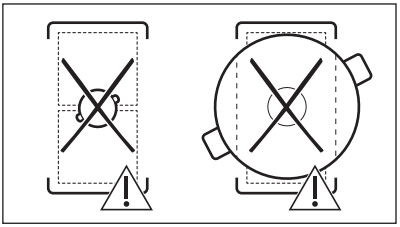
Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.

ⓘ

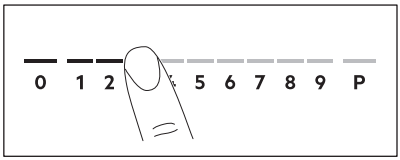
Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura"). Accertarsi che la pentola sia adatta per i piani di cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a "Consigli e suggerimenti".

È possibile utilizzare una pentola grande collocata su due zone di cottura contemporaneamente utilizzando la funzione Bridge. I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata. Se le pentole si trovano fra i due centri, non sarà attivata la funzione Bridge.





## 6.4 Impostazione di calore




1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi.

Le spie sopra la barra di controllo vengono visualizzate fino al livello di calore selezionato.

2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

## 6.5 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.

ⓘ

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

**Per attivare la funzione per una zona di cottura:** sfiorare P.

**Per disattivare la funzione,** modificare il livello di potenza.

## 6.6 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

⚠ **AVVERTENZA!**

/ / Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:

- Continua la cottura

- Mantieni caldo

- Calore residuo.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

## 6.7 Opzioni timer

### Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Per prima cosa impostare il livello di calore per la zona di cottura selezionata, quindi impostare la funzione.

1. Premere . 00 compare sul display del timer.
2. Premere + o — per impostare il tempo (00-99 minuti).
3. Premere per avviare il timer o attendere 3 secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia.

**Per modificare l'ora:** selezionare la zona di cottura con , quindi premere + o —.

**Per disattivare la funzione:** selezionare la zona di cottura con , quindi premere —. Il tempo restante verrà azzerato.

Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura viene disattivata. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

### Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione. Il livello di calore mostra 00.

1. Premere ⏲.
2. Premere + o − per impostare l'ora.

Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

**Per disattivare la funzione:** premere ⏲ e −. Il tempo rimanente verrà azzerato.

## 6.8 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile (fare riferimento alla targhetta dell'intervallo), la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- L'impostazione di calore della prima zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.
- Attendere che il display smetta di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultima. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.

## 6.9 SenseBoil®

La funzione regola automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non vada in ebollizione in modo eccessivo quando raggiunge il punto di ebollizione.

ⓘ

Qualora vi sia del calore residuo (▭/▭/▭) sulla zona cottura che si desidera usare, viene emesso un segnale acustico e la funzione non si avvia.
La funzione non funziona con pentole antiaderenti.

⚠ **ATTENZIONE!**

Non utilizzare la funzione con pentole vuote.
Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare le pentole riempite con 1 - 5 l di acqua fredda sulle zone di cottura disponibili per le quali si desidera avviare la funzione.

Se si posiziona una pentola su una sola zona di cottura, la funzione si avvia automaticamente.

2. Sfiorare ⏻ per attivare il piano cottura.
3. Sfiorare nuovamente per attivare la funzione.

Compare una spia lampeggiante al di sopra di P per ogni zona di cottura su cui al momento è possibile usare la funzione.

4. Sfiorare un punto qualsiasi del cursore della zona di cottura scelta.

La funzione si avvia.
Una volta avviata la funzione, si attivano le spie sopra il cursore e l'animazione inizia a funzionare.

ⓘ

Se non si posiziona una pentola su nessuna delle zone di cottura entro 5 secondi, la funzione si disattiva automaticamente.

Quando la funzione rileva il punto di ebollizione, il piano cottura emette un segnale acustico e il livello di calore passa automaticamente a un livello di sobbollimento predefinito.

Per disattivare la funzione prima che sia stato raggiunto il punto di ebollizione, sfiorare o 0.

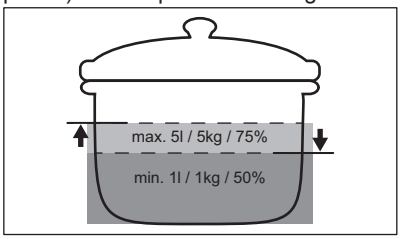
Per disattivare la funzione dopo aver raggiunto il punto di ebollizione, sfiorare il cursore e regolare manualmente il livello di calore.

Se si attiva Sospendi o si rimuove la pentola, la funzione si disattiva.

Se si imposta un Timer su una delle zone di cottura e il tempo impostato scade prima che venga raggiunto il punto di ebollizione, la funzione si disattiva automaticamente.

Consigli e suggerimenti:

- la funzione è ideale per far bollire l'acqua e cuocere le patate.
- La funzione potrebbe non operare correttamente per bollitori dell'acqua e caffettiere moka.
- Riempire fra metà e tre quarti la pentola con acqua fredda, lasciando vuoti 4 cm dal bordo della pentola. Non usare meno di 1 l o più di 5 l di acqua. Verificare che il peso totale dell'acqua (o dell'acqua e delle patate) sia compreso fra 1-5 kg.




- Per ottenere risultati ottimali cucinare solo patate intere, non pelate, di dimensioni medie. Verificare di non mettere le patate troppo vicine fra loro.
- Durante la fase di riscaldamento, evitare di mescolare in maniera energica altre pentole e di dedicarsi a processi di cottura paralleli (come la frittura o la bollitura) su altre zone di cottura.
- Evitare di produrre vibrazioni esterne (ad esempio, usando un frullatore o mettendo un cellulare vicino al piano cottura) quando la funzione è operativa.
- A seconda del tipo di alimento e di pentola è possibile regolare il livello di calore dopo aver raggiunto il punto di ebollizione.
- Aggiungere il sale una volta raggiunto il punto di ebollizione.
- Utilizzare un coperchio per risparmiare energia.

## 6.10 Struttura del menu

La tabella mostra la struttura del menu di base.

**Impostazioni utente**

| Simbolo | Impostazione | Opzioni possibili |
|---|---|---|
| **b** | Suono | In data / Spento (--) |
| **P** | Limitazione potenza | 15 - 73 |
| **H** | AUTO modalità | 0 - 6 |
| **E** | Cronologia allarmi/errori | L'elenco degli allarmi/errori recenti. |

**Per immettere le impostazioni utente:** tenere premuto per 3 secondi. Quindi tenere premuto . Le impostazioni vengono visualizzate sul timer delle zone di cottura a sinistra.

**Navigazione nel menu:** il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore. Il simbolo appare sul timer posteriore e il valore appare sul timer anteriore. Per navigare tra le impostazioni, premere sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione premere + o — sul timer anteriore.

**Per uscire dal menu:** premere .

### OffSound Control

È possibile attivare/disattivare i segnali acustici in Menu > Impostazioni utente.

Fare riferimento a "Struttura del menu".

Anche quando sono disattivati, è possibile udire un segnale acustico quando:

- si sfiora ⏻,
- il valore del timer diminuisce,
- si preme un simbolo inattivo.

# 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

## 7.1 Spegnimento automatico

**La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:**

- tutte le zone di cottura siano disattivate,
- non eseguire impostazioni del livello di calore o della velocità della ventola dopo l'attivazione del piano cottura,
- È stato versato o appoggiato qualcosa sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (una teglia, uno straccio ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- Non è stata disattivata una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un po' di tempo, il piano cottura si disattiva.

**Rapporto tra impostazione di calore e il tempo dopo cui l'apparecchiatura si disattiva:**

| Impostazione di calore | Il piano cottura si disattiva dopo |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 ore |
| 3 - 4 | 5 ore |
| 5 | 4 ore |
| 6 - 9 | 1,5 ore |

## 7.2 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare ⏻ e ⏸. Tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

1. **Per attivare la funzione:** premere ⏸. Il livello di calore viene ridotto a 1.
2. **Per disattivare la funzione**: premere ⏸. La precedente impostazione di calore appare.

## 7.3 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore.

Impostare prima il livello di calore.

**Per attivare la funzione:** premere 🔒. **Per disattivare la funzione:** premere di nuovo 🔒.

ⓘ
La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.

## 7.4 Dispositivo di sicurezza per bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura.

**Per attivare la funzione:** premere ⏻. Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore. Tenere premuto 🔒 per tre secondi, finché non compare la spia sopra il simbolo. Disattivare il piano cottura con ⏻.

ⓘ
La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. La spia sopra 🔒 è accesa.

**Per disattivare la funzione:** premere ⏻. Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore. Tenere premuto 🔒 per 3 secondi, finché la spia sopra il simbolo non si spegne. Disattivare il piano cottura con ⏻.

**Cottura con la funzione attivata:** premere ⏻, quindi premere 🔒 per tre secondi, fino a quando la spia sopra il simbolo non si spegne. È possibile mettere in funzione il piano cottura. Quando si disattiva il piano cottura con ⏻ la funzione si riattiva.

## 7.5 Bridge

ⓘ

La funzione opera quando la pentola copre il centro delle due zone. Per maggiori informazioni sul corretto posizionamento delle pentole fare riferimento a "Uso delle zone di cottura". La funzione non funziona, mentre SenseBoil® è in funzione.

Questa funzione collega due zone di cottura sul lato sinistro, rendendole così utilizzabili come una sola.

Innanzitutto, impostare il livello di potenza di una delle zone di cottura sul lato sinistro.

**Per attivare la funzione:** sfiorare ▪]. Per impostare o modificare il livello di calore, sfiorare uno dei sensori di controllo.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare ▪]. Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

## 7.6 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano cottura ad una cappa speciale. Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola usando il piano cottura manualmente.

ⓘ

All'origine il sistema remoto è disattivato per la maggior parte della cappe.
Attivarlo prima di utilizzare la funzione.
Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

**Funzionamento automatico della funzione**
Per azionare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 – H6. Il piano cottura è impostato originariamente su H5. La cappa reagisce ogni volta che si aziona il piano cottura. Il pianto di cottura rileva automaticamente la temperatura delle pentole e regola la velocità della ventola.

**Modalità automatiche**

| | Luce automatica | Bollitura[1)] | Frittura[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Off | Off | Off |
| H1 | On | Off | Off |
| H2[3)] | On | Velocità ventola 1 | Velocità ventola 1 |
| H3 | On | Off | Velocità ventola 1 |
| H4 | On | Velocità ventola 1 | Velocità ventola 1 |
| H5 | On | Velocità ventola 1 | Velocità ventola 2 |
| H6 | On | Velocità ventola 2 | Velocità ventola 3 |

**1)** Il piano cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.
**2)** Il piano cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.
**3)** Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

**Modifica della modalità automatica**

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto ⏻ per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto 🔒 per 3 secondi.
4. Premere ⏲ alcune volte finché non si accende **H**.
5. Premere + del timer per selezionare una modalità automatica.

ⓘ

Per mettere in funzione la cappa direttamente sul pannello della cappa, disattivare la modalità automatica della funzione.

ⓘ

Quando si termina la cottura e si disattiva il piano cottura, la ventola della cappa potrebbe ancora funzionare per un certo periodo di tempo. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.

**Funzionamento manuale della velocità della ventola**

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo, premere AUTO quando il piano cottura è attivo. Questo disattiva il funzionamento automatico della funzione e consente di modificare la velocità della ventola manualmente. Quando si preme AUTO la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente AUTO la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e ciò disattiva la ventola della cappa. Per riavviare la ventola con la velocità 1 premere AUTO.

ⓘ

Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano cottura e riattivarlo.

**Attivazione della luce**

È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. Per farlo impostare la modalità automatica a H1 – H6.

ⓘ

La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano cottura.

# 8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

⚠ **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 8.1 Stoviglie

ⓘ

Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro , in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

**Materiale delle pentole**

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

**Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:**

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

**Dimensioni delle pentole**

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola. Consultare la sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura” per le dimensioni corrette delle pentole. Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata.
- L’efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare

pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura”).

– Una pentola con un diametro inferiore alle dimensioni di una determinata zona cottura riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura e ciò causa un riscaldamento più lento.
– Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.

ⓘ

Vedere la sezione "Dati tecnici".

## 8.2 Rumore durante il funzionamento

ⓘ

I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell’apparecchiatura. I rumori prodotti dalle pentole possono variare a seconda del materiale con cui sono realizzate e del livello di potenza.

**Rumore correlato alle pentole:**

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.

**Rumore correlato al piano di cottura:**

- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

## 8.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer del conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello dell’impostazione di calore e dalla durata della cottura.

## 8.4 Guida semplificata per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.

ⓘ

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

| Impostazione di calore | Utilizzare per: | Tempo (min) | Suggerimenti |
|---|---|---|---|
| 1 | Tenere in caldo le pietanze cotte. | se necessario | Mettere un coperchio sulla pentola. |
| 1 - 2 | Salsa olandese; fondere: burro, cioccolata, gelatina. | 5 - 25 | Mescolare di tanto in tanto. |
| 2 | Solidificare: omelette morbide, uova al forno. | 10 - 40 | Cuocere con un coperchio. |
| 2 - 3 | Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte. | 25 - 50 | Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte. |

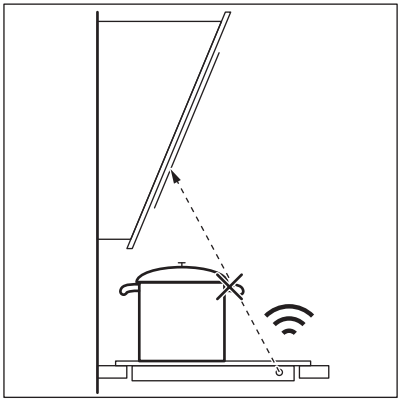
| Impostazione di calore | Utilizzare per: | Tempo (min) | Suggerimenti |
|---|---|---|---|
| 3 - 4 | Cuoci lentamente verdure, pesce, carne. | 20 - 45 | Aggiungere qualche cucchiaio di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo. |
| 4 - 5 | Patate al vapore e altre verdure. | 20 - 60 | Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola. |
| 4 - 5 | Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. | 60 - 150 | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti. |
| 6 - 7 | Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. | se necessario | Capovolgere quando necessario. |
| 7 - 8 | Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche. | 5 - 15 | Capovolgere quando necessario. |
| 9 | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine. | | |
| P | Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato. | | |

## 8.5 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.

**La cappa raffigurata di seguito è a puro titolo illustrativo.**



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob²Hood è acceso.

**Cappe da cucina con la Hob²Hood funzione**

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori.

Le cappe da cucina Electrolux compatibili con questa funzione presentano il simbolo AUTO.

# 9. MANUTENZIONE E PULIZIA

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 9.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

**⚠ AVVERTENZA!**

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

## 9.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

# 10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 10.1 Cosa fare se…

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
| Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione. | Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. |
| | È saltato il fusibile. | Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
| | Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi. | Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi. |
| | Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. | Toccare solo un tasto sensore. |
| | Sospendi è in funzione. | Fare riferimento a "Sospensione". |
| | C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi. | Pulire il pannello dei comandi. |
| Si sente un bip costante. | Il collegamento elettrico non è corretto. | Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione. |
| Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura. | Le altre zone consumano la potenza massima disponibile.<br>Il piano cottura funziona alla perfezione. | Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione potenza". |
| Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico. | È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore. | Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore. |
| Il piano di cottura si disattiva. | È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ⏻. | Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore. |
| L'indicatore di calore residuo non si accende. | La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato. | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato. |
| Hob²Hood non funziona. | È stato coperto il pannello dei comandi. | Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi. |
| | Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale. | Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente. |
| Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco. | La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo. | Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori. |
| Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello. | I segnali acustici sono disattivati. | Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
| La spia sopra al simbolo 🔒 si accende. | Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco è in funzione. | Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco". |
| La barra dei comandi lampeggia. | Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta. | Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura. |
| | Le pentole non sono adatte. | Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti". |

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
| | Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona. | Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici". |
| Il riscaldamento richiede molto tempo. | La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura. | Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura”). |
| F e 1 compaiono contemporaneamente. | La potenza è troppo bassa a causa di pentole non adatte oppure per la presenza di una pentola vuota. | Usare il tipo di pentola adeguata. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti" e "Dati tecnici".<br>Non attivare le zone su cui è presente un tegame vuoto. |
| F e 2 compaiono contemporaneamente. | La pentola è vuota o contiene liquidi che non siano acqua oppure olio. | Evitare di usare la funzione con liquidi diversi da acqua. |
| F e 3 compaiono contemporaneamente. | C’è troppa acqua o troppa poca acqua nella pentola.<br>Sono stati bolliti alimenti diversi rispetto ad acqua e patate. Il punto di ebollizione è stato spostato nel tempo e SenseBoil® non è in grado di funzionare in modo corretto. | Bollire solo acqua e patate con l’uso di SenseBoil®. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti". |
| Se si sente un bip, le spie sopra lampeggiano e SenseBoil® non si avvia. | Nessuna delle zone di cottura è pronta per essere utilizzata con SenseBoil®. Sulle zone di cottura, che si vuole scegliere, è presente del calore residuo o ancora in uso. | Completare le attività di cottura precedenti e scegliere una zona cottura libera senza calore residuo. |
| SenseBoil® non funziona. | Il livello di potenza del piano cottura è troppo basso. | Impostare il livello di potenza a un valore superiore. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico. Vedere la sezione “Preparazione al primo utilizzo” > “ Limitazione potenza”. |
| E e un numero si accendono. | C’è un errore nel piano di cottura. | Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se E si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall’alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell’anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato. |

## 10.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l’intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

# 11. DATI TECNICI

## 11.1 Targhetta identificativa

Modello EIS62453:
Tipo 61 B4A 01 AA
Induzione 7.35 kW
Numero di serie .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Prodotto in: Germania
7.35 kW

## 11.2 Specifiche delle zone di cottura

| Zona di cottura | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durata massima [min] | Diametro pentole [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Anteriore sinistra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Posteriore sinistra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Anteriore destra | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Posteriore destra | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

# 12. EFFICIENZA ENERGETICA

## 12.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile

| | | |
|---|---|---|
| Identificazione modello | | EIS62453 |
| Tipo di piano cottura | | Piano cottura a incasso |
| Numero di zone di cottura | | 4 |
| Tecnologia di riscaldamento | | Induzione |
| Diametro delle zone di cottura circolari (Ø) | Anteriore destra<br>Posteriore destra | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura non circolare | Anteriore sinistra | L 22.3 cm<br>l 21.8 cm |
| Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura non circolare | Posteriore sinistra | L 22.3 cm<br>l 21.8 cm |

| | | |
|---|---|---|
| Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking) | Anteriore sinistra<br>Posteriore sinistra<br>Anteriore destra<br>Posteriore destra | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

### 12.2 a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

### 12.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

| | |
|---|---|
| Consumo di potenza in modalità spento | 0.3 W |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 2 min |

## 13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

**Electrolux компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.**

Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз: **www.electrolux.com/support**

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## МАЗМҰНЫ


**1.** ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ....330
**2.** ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ....332
**3.** ОРНАТУ....335
**4.** БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ....337
**5.** БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА....338
**6.** ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ....339
**7.** ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР....343
**8.** АҚЫЛ-КЕҢЕС....345
**9.** КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ....348
**10.** АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ....348
**11.** ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК....351
**12.** ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ....352
**13.** ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР....352


# 1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

## 1.1 Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек

адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Арнайы қолданба арқылы балалардың құрылғымен.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

## 1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек пен таңғы ас берілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды әзірлеу бетіне қараусыз пісірсе, қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін.
- Түтін шықса, қызып кеткенді білдіреді. Әзірлеу отын өшіру үшін суды ешқашан пайдаланбаңыз. Құрылғыны өшіріңіз және жалындарды өрт сөндіру жабыны немесе қақпақ сияқты бірдеңемен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құралмен жабдықтамау немесе жиі қосылып және сөніп тұратын желілерге қоспау керек.

- САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Пісіру процесін қадағалау керек (тіпті автоматты пісіру функцияларында да). Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды әзірлеу бетіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз және су бүркімеңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін әзірлеу бетінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.
- ЕСКЕРТУ: Егер беті жарылған болса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз. Құрылғы ток көзіне электр корапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

## **2.** ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Жарақаттау немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.

- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Корпустың кесілген беттеріне ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есіктің жанына немесе терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Әр құрылғының астыңғы жағында өз желдеткіштері бар.
- Егер құрылғы тартпаның үстіне орнатылса:
  - Желдеткішке кіріп кетуі мүмкін кішкене қағаздарды немесе парақтарды сақтамаңыз, себебі олар салқындатқышқа зақым келтіруі немесе салқындату жүйесін зақымдауы мүмкін.
  - Құрылғының астыңғы жағы мен тартпада сақталған заттардың арасына кемінде 2 см орын қалдырыңыз.
- Құрылғының астыңғы жағында орналасқан кез келген бөлгіш панельді алыңыз.

## 2.2 Электр тогына қосу

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Барлық электр қосылымын білікті электрші .
- құрылғыны жерге тұйықтау қажет.
- Қандай да бір әрекетті орындау алдында, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Бос әрі дұрыс емес электр желісінің кабелі немесе ашасы (бар болса) ағытпаны тым ысытып жіберуі мүмкін.
- Дұрыс желілік кабельді пайдаланыңыз.
- Желілік кабельдің шатасуына мүмкіндік бермеңіз.
- Амортизатор орнатылғанын тексеріңіз.
- Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны розеткаға жалғаған кезде желілік кабель немесе аша (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы (бар болса) мен желілік кабельге ешбір зақым келтірмеңіз. Зақымдалған желілік кабельді ауыстыру үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе электр маманына хабарласыңыз.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Әрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.

- Егер экранда E3 коды көрінсе, плитаны дереу ажыратып, электр қосылымы мен желі кернеуінің дұрыстығын тексеріңіз.

## 2.3 Пайдалану

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Жарақат алу, күйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауышты, жапсырмаларды және қорғағыш пленканы (тиісті болса) алып тастаңыз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру аймағын қолданып болғаннан кейін әрқашан «off» (өшіру) күйіне орнатыңыз.
- Пісіру аймақтарына пышақтарды немесе кәстрөл қақпақтарын қоюға болмайды. Олар ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғының беті жарылса, құрылғыны қуат желісінен дереу ажыратыңыз. Бұл ток соғуын болдырмау үшін істеледі.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, жүрекширатқышы бар пайдаланушылар индукциялық пісіру аймақтарынан кемінен 30 см аралықта болуы қажет.
- Тағамды ыстық майға қойсаңыз, ол шашырауы мүмкін.
- Егер осы құрылғының өндірушісі басқаша көрсетпесе, пісіру беті мен ыдыс арасында алюминий фольга немесе басқа материалдарды пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыда өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Өртену және жарылу қаупі бар.

- Қыздырғанда майлардан тұтанғыш булар бөлінуі мүмкін. Майлармен пісіргенде, отты немесе қыздырылған заттарды алыс ұстаңыз.
- Өте ыстық майдан бөлінетін булар өздігінен өртенуі мүмкін.
- Құрамында тамақ қалдықтары болуы мүмкін пайдаланылған май бірінші рет пайдаланылған майға қарағанда төменірек температурада өртенуі мүмкін.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтамаңыз.
- Ыстық табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттардың немесе ыдыстардың құлауына жол бермеңіз. Бет зақымдалуы мүмкін.
- Әзірлеу аймақтарын бос ыдыс қойып немесе ыдыссыз белсендірмеңіз.
- Құйылған шойыннан жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны/шыны керамика бетке сызат түсіреді. Әзірлеу бетінде жылжыту керек болғанда әрқашан осы заттарды жоғары көтеріңіз.

## 2.4 Күту және тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Тазалау алдында құрылғыны өшіріп, суытыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Егер басқасы көрсетілмесе, жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

## 2.5 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.

### 2.6 Қоқысқа тастау

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін жергілікті органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр кабелін кесіп, утилизациялаңыз.

## 3. ОРНАТУ

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 3.1 Орнату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық ақпарат тақтайшасынан төмендегі ақпаратты жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы пештің төменгі жағында орналасқан.

Сериялық нөмірі .....

### 3.2 Кіріктірілген пештер

Кіріктірілген пештерді, аспапты дұрыс қондырылған пештерге және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

### 3.3 Қосылым кабелі

- Плитамен бірге қосылым кабелі.
- Зақымданған қуат кабелін ауыстыру үшін келесі кабель түрін пайдаланыңыз: H05V2V2-F 90°C немесе одан жоғары температураға төзімді. Бір сымның төмендегі кестеге сәйкес минималды көлденең қимасы болуы керек. Жергілікті сервистік орталықпен сөйлесіңіз. Қосылым кабелін тек білікті электрші ауыстыруы керек.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Контакт тығындары арқылы қосуға тыйым салынады.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Сым шеттерін бұрғыламаңыз немесе дәнекерлемеңіз. Бұған тыйым салынады.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Кабель шеті муфтасы жоқ кабельді жалғамаңыз.

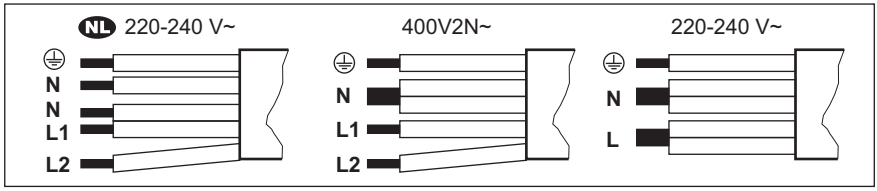
**Бір фазалық қосылым**

1. Қара, қоңыр және көк сымдардан кабель соңы муфтасын алыңыз.
2. Қоңыр, қара және көк кабель ұштарын оқшаулаудың бір бөлігін алып тастаңыз.
3. Қара және қоңыр кабельдердің ұштарын жалғаңыз.
4. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).

5. Екі көк кабельдің ұштарын жалғаңыз.
6. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).

**Екі фазалық қосылым**

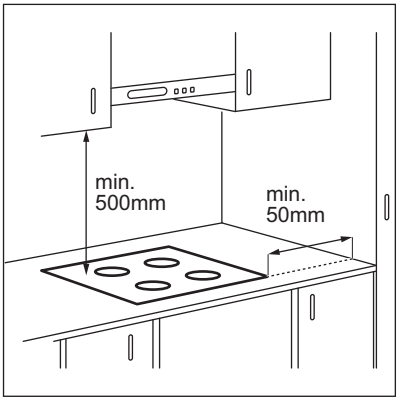
1. Көк сымдардан кабель шеті муфтасын алыңыз.
2. Көк кабель ұштарын оқшаулаудың бір бөлігін алып тастаңыз.
3. Екі көк кабельдің ұштарын жалғаңыз.
4. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).



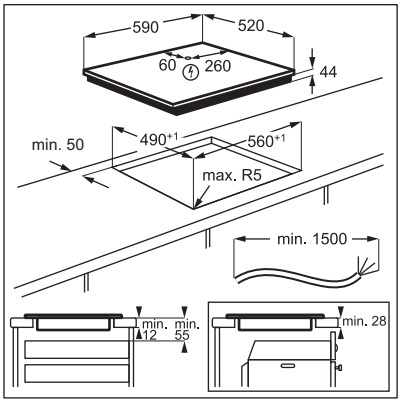

| NL 220 - 240 В~ | | Екі фазалық қосылым: 400 В2N~ | | Бір фазалық қосылым: 220 - 240 В~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 мм² | | 5x1,5 мм² немесе 4x2,5 мм² | | 5x1,5 мм² or 3x4 мм² | |
| ⏚ | Жасыл - сары | ⏚ | Жасыл - сары | ⏚ | Жасыл - сары |
| N | Көк және көк | N | Көк және көк | N | Көк және көк |
| L1 | Қара | L1 | Қара | L | Қара және қоңыр |
| L2 | Қоңыр | L2 | Қоңыр | | |

## 3.4 Құрастыру

Құрылғыны ауа тартқыштың астына орнатсаңыз, құрылғылардың арасындағы мин. қашықтықты орнату нұсқауларынан қараңыз.




Құрылғы тартпаның үстіне орнатылса, пештің желдеткіші тағам пісіру барысында тартпадағы заттарды жылытуы мүмкін.



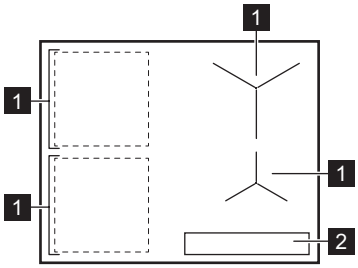

Төмендегі сызбада көрсетілген толық атауды теру арқылы «Electrolux индукциялық плитасын орнату әдісі — жұмыс үстеліне орнату» видео оқулығын қараңыз.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

## 4.1 Әзірлеу бетінің орналасуы

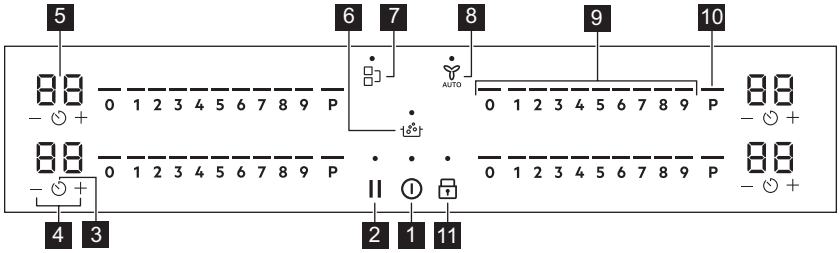



1 Индукциялық пісіру аймағы
2 Басқару тақтасы

ⓘ

Пісіру аймақтарының өлшемдері туралы толық ақпарат алу үшін «Техникалық деректер» тарауын қараңыз.

## 4.2 Басқару панелінің орналасуы




Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық өрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмыс жасайтынын көрсетеді.

| | Сенсорлық өріс | Функция | Сипаттамасы |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Қосулы / Өшірулі | Құрылғыны іске қосу және сөндіру. |
| 2 | ⏸ | Кідіріс | Функцияны іске қосады және сөндіреді. |
| 3 | ⏲ | Таймер | Функцияны орнату. |

| | Сенсорлық өріс | Функция | Сипаттамасы |
|---|---|---|---|
| 4 | + / — | - | Уақытты көбейтуге немесе азайтуға арналған. |
| 5 | - | Таймер бейнебеті | Уақытты минут бойынша көрсетуге арналған. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Судың температурасын қайнау температурасына жеткенде тым қайнап кетпейтіндей етіп автоматты түрде реттеу үшін. |
| 7 | | Bridge | Функцияны іске қосады және сөндіреді. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Функцияны қолмен басқару режимін іске қосуға және сөндіруге арналған. |
| 9 | - | Басқару панелі | Қызу параметрін орнатуға арналған. |
| 10 | P | PowerBoost | Функцияны қосуға арналған. |
| 11 | | Құлыптау / Бала қауіпсіздігі құрылғысы | Басқару панелін құрсаулайды/құрсауын ағытады. |

### 4.3 Дисплей индикаторлары

| Индикатор | Сипаттамасы |
|---|---|
| + цифр | Ақаулық бар. |
| / / | OptiHeat Control (3 қадамды Қалдық қызу индикаторы): пісіруді жалғастыру / жылы ұстау / қалдық қызу. |

## 5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 5.1 Қуат шектеуі

Қуат шектеуі үйде орнату сақтандырғыштары шегінде плитаның жалпы қанша қуат пайдаланатынын анықтайды.

Әдепкі бойынша плита ең жоғары мүмкін қуат деңгейіне орнатылады.

**Қуат деңгейін азайту немесе арттыру үшін:**

1. Мәзірге кіру: ⏻ түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Содан кейін 🔒 түймесін басып тұрыңыз.
2. Алдыңғы таймердегі ⏲ белгішесін P белгішесі пайда болғанша басыңыз.
3. Қуат деңгейін орнату үшін —/+ белгішесін басыңыз.
4. Шығу үшін ⏻ түймесін басыңыз.

**Қуат деңгейлері**

"Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Таңдалған қуат үйде орнатылған сақтандырғыштарға сәйкес екенін тексеріңіз.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Егер қуат деңгейі 2000 Вт мәнінен төмен немесе оған тең болса, SenseBoil® іске қосу мүмкін емес.

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

# 6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 6.1 Қосу және өшіру

Пешті қосу немесе өшіру үшін ⏻ түймесін басып тұрыңыз.

## 6.2 Ыдысты анықтау

Бұл функция плитада ыдыстың бар екенін көрсетіп, пісіру кезінде ыдыс анықталса, пісіру аймақтарын сөндіреді.

Егер қыздыру параметрін таңдау алдында пісіру аймағына ыдысты қойсаңыз, басқару жолағындағы «0» мәнінің жоғарғы жағында индикатор көрінеді.

Егер іске қосылған пісіру аймағынан ыдысты алып тастап, оны уақытша алып қойсаңыз, тиісті басқару жолағының жоғарғы жағындағы индикаторлар жыпылықтай бастайды. Егер ыдысты іске қосылған пісіру аймағына 60 секунд ішінде қайта қоймасаңыз, пісіру аймағы автоматты түрде сөнеді.

Пісіруді жалғастыру үшін ыдысты пісіру аймақтарына көрсетілген уақыт ішінде міндетті түрде қайта қойыңыз.

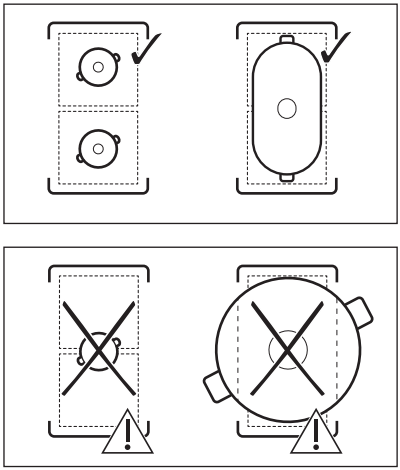
## 6.3 Пісіру алаңдарын қолдану

Ыдыстарды таңдалған пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз. Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшеміне автоматты түрде бейімделеді.

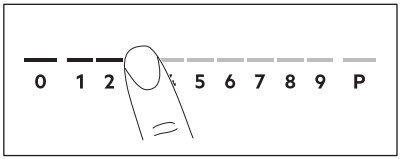
ⓘ

Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Ыдыс индукциялық плиталарға жарамды екенін тексеріңіз. Ыдыстың түрлері туралы қосымша ақпаратты «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімінен қараңыз.

Bridge функциясы арқылы үлкен ыдысты екі пісіру алаңына қатар қойып бір уақытта пісіруге болады. Ыдыстар екі алаңның да ортасын жауып, бірақ белгіленген жерден аспай тұруы керек. Ыдыс екі алаңның ортасында орналасса, Bridge функциясы жұмыс істемейді.



## 6.4 Жылу параметрі




1. Басқару жолағындағы қалаулы жылу параметрін басыңыз.

Басқару жолағының үстіндегі индикаторлар қызудың белгіленген деңгейіне дейін көрінеді.

2. Пісіру аумағын қосу үшін 0 түймесін басыңыз.

## 6.5 PowerBoost

Бұл функция индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Бұл функция индукциялық пісіру алаңын қысқа уақытқа ғана қосуға арналған. Осы уақыттан кейін индукциялық пісіру алаңы автоматты түрде ең жоғары қызу параметріне қойылады.

ⓘ

"Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.

**Функцияны пісіру алаңы үшін қосқыңыз келсе:** P басыңыз.

**Функцияны сөндіру үшін:** қызу параметрін өзгертіңіз.

## 6.6 OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы)

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ!**

Индикатор көрсетіліп тұрғанда қалдық ыстықтан күйіктер алу қаупі бар.

Индукциялық әзірлеу аймақтары әзірлеу процесі үшін қажет қызуды тікелей ыдыстың төменгі жағында тудырады. Шыны керамика ыдыстың қызуымен қызады.

Индикаторлар пісіру аймағы ыстық кезде көрсетіледі. Олар қазіргі уақытта пайдаланылып тұрған пісіру аймақтарының қалдық қызуын көрсетеді.

- пісіруді жалғастыру,

- жылы ұстау,

- қалдық қызу.

Сондай-ақ бұл индикатор мына жағдайда көрінуі мүмкін:

- тіпті пайдаланып жатпасаңыз да, іргелес әзірлеу аймақтары үшін,
- суық әзірлеу аймағына ыстық ыдыс қойылғанда,
- плита белсенсіздірілгенде, бірақ әзірлеу аймағы әлі ыстық кезде.

Бұл индикатор әзірлеу аймағы суығанда жоғалады.

## 6.7 Таймер опциялары

### Кері санақ таймері

Бұл функциямен пісіру алаңының бір пісіру циклы кезінде қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсетіңіз.

Таңдалған пісіру аймағы үшін қыздыру параметрін орнатыңыз, содан кейін функцияны орнатыңыз.

1. ⏲ түймесін басыңыз. Таймер дисплейінде «00» мәні пайда болады.
2. Уақытты (00–99 минут) орнату үшін + немесе — түймесін басыңыз.
3. Таймерді бастау үшін ⏲ түймесін басыңыз немесе 3 секунд күтіңіз. Таймер кері санақты бастайды.

**Уақытты өзгерту:** ⏲ функциясымен пісіру аймағын таңдап, + немесе — түймесін басыңыз.

**Функцияны сөндіру:** ⏲ функциясымен пісіру аймағын таңдап, — түймесін басыңыз. Қалған уақыт «00» мәніне оралады.

Таймер кері санақты аяқтап, сигнал шығып, «00» мәні жыпылықтайды. Пісіру аймағы сөнеді. Сигналды және жыпылықтауды тоқтату үшін кез келген таңбаны басыңыз.

### Минут сайынғы дыбыс

Бұл функцияны пеш қосулы, бірақ пісіру алаңдары жұмыс істемей тұрғанда қолдануға болады. Қыздыру параметрінде «00» мәні көрсетіледі.

1. ⏲ түймесін басыңыз.
2. Уақытты орнату үшін + немесе — түймесін басыңыз.

Таймер кері санақты аяқтап, сигнал шығып, «00» мәні жыпылықтайды. Сигналды және жыпылықтауды тоқтату үшін кез келген таңбаны басыңыз.

**Функцияны сөндіру:** ⏲ және — түймесін басыңыз. Қалған уақыт «00» мәніне оралады.

## 6.8 Қуатты басқару

Егер бірнеше аймақ белсенді болып, тұтынатын қуат қуат көзінің шектеуінен асып кетсе, бұл функция қолжетімді қуатты барлық пісіру аймақтары арасында бөледі. Плита тұрғын жайда орнатылған сақтандырғыштарды қорғау мақсатында қызу параметрлерін реттейді.

- Егер плита барынша қолжетімді қуат шегіне жетсе (техникалық ақпарат тақтайшасын қараңыз), пісіру аймақтарының қуаты автоматты түрде азаяды.
- Үнемі бірінші таңдалған пісіру аймағының қызу параметріне басымдық беріледі. Қалған қуат таңдау ретіне сәйкес басқа пісіру аймақтары арасында бөлінеді.
- Қуаты азайтылған пісіру алаңдары үшін басқару жолағы жыпылықтайды және ең үлкен ықтимал қызу параметрлерін көрсетеді.
- Дисплей жыпылықтауын тоқтатқанша күтіңіз немесе соңғы таңдалған пісіру алаңының қызу параметрін азайтыңыз. Пісіру аймақтары азайтылған қызу параметрімен жұмыс істей береді. Егер қажет болса, пісіру аймақтарының қызу параметрлерін қолмен өзгертіңіз.

## 6.9 SenseBoil®

Функция судың температурасын қайнау температурасына жеткенде тым қайнап кетпейтіндей етіп автоматты түрде реттейді.

ⓘ

Егер пайдаланғыңыз келетін пісіру алаңында жылу (▭ / ▭ / ▭) қалып қалса, дыбыстық сигнал естіледі және функция іске қосылмайды.
Функция жабыспайтын ыдыстармен жұмыс істемейді.

⚠ **САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Бұл функцияны бос ыдыспен пайдалануға болмайды.
Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. 1–5 л салқын су толтырылған ыдыстарды функцияны іске қосу қажет пісіру аймақтарына қойыңыз.

Егер тек бір пісіру аймағына бір ыдысты қойсаңыз, функция автоматты түрде іске қосылады.

2. Пешті қосу үшін ⏻ түймесін түртіңіз.
3. Функцияны қосу үшін түймесін басыңыз.

Ағымдағы уақытта функцияны пайдалануға болатын әрбір пісіру аймағында жоғарыдағы жыпылықтайтын P индикаторы пайда болады.

4. Таңдалған пісіру аймағының жүгірткісінің кез келген жерін түртіңіз.

Функцияны іске қосылады.
Функция іске қосылғаннан кейін, жүгірткінің үстіндегі индикаторлар көрсетіліп, анимация ойнай бастайды.

ⓘ

Егер 5 секунд ішінде пісіру аймақтарына ыдысты қоймасаңыз, функция автоматты түрде өшеді.

Функция қайнау нүктесіне жеткенде, плита дыбыстық сигнал шығарады және қызу деңгейі автоматты түрде әдепкі қайнау деңгейіне өзгереді.

Қайнау температурасына жеткенге дейін функцияны өшіру үшін немесе 0 түймесін түртіңіз.

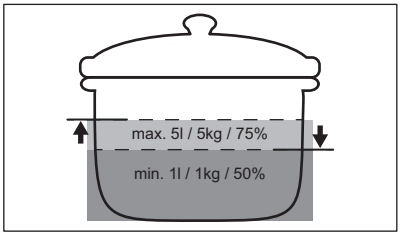
Қайна нүктесіне жеткеннен кейін функцияны өшіру үшін, жүгірткіні түртіп, қызу параметрін қолмен реттеңіз.

Егер Кідіріс функциясын қоссаңыз немесе ыдысты алып тастасаңыз, функция өшеді.

Егер пісіру аймақтарының біреуінде Кері санақ таймері функциясын орнатсаңыз және орнатылған уақыт қайнау нүктесіне жетпей аяқталса, функция автоматты түрде өшеді.

Сөзкөмектер және кеңестер:

- Функция суды қайнатуға және картопты пісіруге жақсы үйлеседі.
- Бұл функция шәйнектер мен эспрессо дайындайтын кофе шәйнектерде дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Кәстрөлді жартысы мен төрттен үші арасындағы деңгейге дейін салқын шүмек суымен толтырып, кәстрөлді жиегінен 4 см бос қылып қалдырыңыз. 1 л аз немесе 5 л артық суды пайдаланбаңыз. Судың (немесе су мен картоптың) жалпы салмағы 1–5 кг аралығында екеніне көз жеткізіңіз.




- Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін тек бүтін, аршылмаған, орташа өлшемдегі картоптарды пісіріңіз. Картопты тым тығыз етіп салмаңыз.
- Қыздыру фазасында басқа кәстрөлдерді қарқынды араластырудан және басқа пісіру аймақтарында қатар пісіруге (мысалы, қуыру немесе қайнату) болмайды.
- Функция жұмыс істеп тұрған кезде сыртқы тербелістерді (мысалы, араластырғышты пайдалану немесе плитаның жанына ұялы телефонды қою) туғызбаңыз.
- Тағам мен ыдыс түріне сәйкес қайнау температурасына жеткеннен кейін қызу параметрін реттеуге болады.
- Қайнау температурасына жеткенде тұз қосыңыз.
- Қуатты үнемдеу үшін қақпақты пайдаланыңыз.

## 6.10 Мәзір құрылымы

Кестеде негізгі мәзір құрылымы көрсетіледі.

**Пайдаланушы параметрлері**

| Таңба | Параметр | Мүмкін опциялар |
|---|---|---|
| **b** | Дыбыс | Қосулы / Өшірулі (--) |
| **P** | Қуат шектеуі | 15 - 73 |
| **H** | AUTO режимі | 0 - 6 |
| **E** | Дабыл / қате журналы | Соңғы дабылдардың / қателердің тізімі. |

**Пайдаланушы параметрлерін енгізу:** түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Содан кейін түймесін басып тұрыңыз. Параметрлер сол жақ пісіру алаңдарының таймерінде пайда болады.

**Мәзірді шарлау:** мәзір параметр таңбаларынан және мәннен құралады. Таңба артқы таймерде пайда болады, ал мән алдыңғы таймерде көрінеді. Параметрлер арасында шарлау үшін алдыңғы таймердегі түймесін басыңыз. Параметр мәнін өзгерту үшін алдыңғы таймердегі немесе түймесін басыңыз.

**Мәзірден шығу:** түймесін басыңыз.

### OffSound Control

«Мәзір > Пайдаланушы параметрлері» бөлімінде дыбыстарды іске қосуға / сөндіруге болады.

> «Мәзір құрылымы» бөлімін қараңыз.

Келесі жағдайларда дыбыстар өшірулі болса да дыбысты ести бересіз:

- ⏻ түймесін түрткенде;
- таймер аяқталғанда;
- белсенді емес таңбаны басқанда.

# 7. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

## 7.1 Автоматты түрде өшіру

**Функция пештің үстін төмендегі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:**

- барлық пісіру аймағы сөнеді,
- плитаны іске қосқаннан кейін ешқандай қыздыру параметрін немесе желдеткіш жылдамдығы параметрін орнатуға болмайды,
- басқару панеліне бірдеңені төгіп алсаңыз немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім, т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал естіліп, плита сөнеді. Басқару панелінен затты алып тастаңыз немесе оны тазалаңыз.
- құрылғы тым қатты қызады (мысалы, көстрөлдегі тамақ құрғап кеткенше қайнағанда). Пешті қайтадан қолданар алдында, пісіру алаңын суытыңыз.
- пісіру аумағын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Біраз уақыт өткеннен кейін пеш сөнеді.

**Қыздыру параметрі мен құрылғы сөнетін уақыт арасындағы байланыс:**

| Жылу параметрі | Плита мына уақыттан кейін сөнеді |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 сағат |
| 3 - 4 | 5 сағат |
| 5 | 4 сағат |
| 6 - 9 | 1,5 сағат |

## 7.2 Кідіріс

Бұл функция пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне орнатады.

Функция жұмыс істеп жатқанда ⏻ және ⏸ пайдалануға болады. Басқару панельдеріндегі барлық басқа таңба құлыпталады.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды.

1. **Функцияны іске қосу:** ⏸ түймесін басыңыз.

Жылу параметрі 1-ге дейін төмендетілді.

2. **Функцияны сөндіру үшін**: ⏸ түймесін басыңыз.

Алдыңғы жылу параметрі көрсетіледі.

## 7.3 Құлыптау

Басқару панелін пеш жұмыс істеп тұрғанда бұғаттауға болады. Ол қызу параметрінің абайсызда өзгеруіне жол бермейді.

Алдымен қызу параметрін орнатыңыз.

**Функцияны іске қосу:** 🔒 түймесін басыңыз.

**Функцияны сөндіру:** 🔒 түймесін қайта басыңыз.

ⓘ

Плитаны сөндіргенде функция да сөнеді.

## 7.4 Бала қауіпсіздігі құрылғысы

Бұл функция плитаның байқаусыз іске қосылуына жол бермейді.

**Функцияны белсендіру:** ⏻ түймесін басыңыз. Ешқандай қыздыру параметрін. 🔒 түймесін таңбаның жоғарғы жағында индикатор көрсетілгенше 3 секунд бойы басып тұрыңыз. Плитаны ⏻ көмегімен сөндіріңіз.

ⓘ

Плитаны сөндіргенде функция әлі қосулы тұрады. 🔒 белгішесінің үстіндегі индикатор қосулы.

**Функцияны сөндіру үшін:** ⏻ түймесін басыңыз. Ешқандай қыздыру параметрін 🔒 түймесін таңбаның жоғарғы жағында индикатор өшкенше 3 секунд басып тұрыңыз. Плитаны ⏻ көмегімен сөндіріңіз.

**Қосылған функциямен пісіру:** ⏻ түймесін басыңыз, содан кейін 🔒 түймесін таңбаның жоғарғы жағындағы индикатор өшкенше 3 секунд басыңыз. Плитаны пайдалануға болады. Пешті ⏻ көмегімен сөндірген кезде, функция қайтадан іске қосылады.

## 7.5 Bridge

ⓘ

Бұл функция қазан екі аймақтың ортасын жапқанда жұмыс істейді. Ыдыстарды дұрыс орналастыру туралы қосымша ақпаратты «Пісіру аймақтарын пайдалану» бөлімінен қараңыз.
Функция жұмыс істеп тұрған кезде SenseBoil® істемейді.

Бұл функция екі сол жақ пісіру аймағын жалғайды және олар бір аймақ ретінде жұмыс істейді.

Алдымен сол жақ пісіру алаңдарының біріне қызу параметрін орнатыңыз.

**Функцияны белсендіру:** ▪⁾ түймесін түртіңіз. Қызу параметрін орнату немесе өзгерту үшін басқару сенсорларының бірін түртіңіз.

**Функцияны өшіру:** ▪⁾ түймесін түртіңіз. Пісіру аймақтары жеке-жеке жұмыс істейді.

## 7.6 Hob²Hood

Бұл — плитаны арнайы ауа тартқыш құралға жалғайтын кеңейтілген реттелетін функция. Пеш пен ауа тартқыш құрал екеуі де инфрақызыл сигнал коммуникаторымен жабдықталған. Желдеткіштің жылдамдығы режим параметрі мен пештің үстіндегі ең ыстық ыдыстың температурасы бойынша автоматты түрде анықталады. Сондай-ақ плитадан желдеткішті қолмен басқаруға болады.

ⓘ

Ауа тартқыш құралдардың көпшілігінде бастапқыда қашықтан басқару жүйесі ажыратылып тұрады. Функцияны пайдаланбай тұрып оны белсендіріңіз. Қосымша ақпаратты ауа тартқыш құралдың пайдалану нұсқаулығын қараңыз.

**Функцияны автоматты түрде басқару**
Функцияны автоматты түрде басқару үшін автоматты режимді H1 – H6 күйіне орнатыңыз. Пеш бастапқыда H5 күйіне орнатылады. Пеш жұмыс істеген сайын сорғыш әрекет етеді. Пеш ыдыстың температурасын автоматты түрде анықтап, желдеткіштің жылдамдығын реттейді.

**Автоматты режимдер**

| | Автоматты жарық | Қайнату[1)] | Қуыру[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Өшірулі | Өшірулі | Өшірулі |
| H1 | Қосулы | Өшірулі | Өшірулі |
| H2[3)] | Қосулы | Желдеткіш жылдамдығы 1 | Желдеткіш жылдамдығы 1 |
| H3 | Қосулы | Өшірулі | Желдеткіш жылдамдығы 1 |
| H4 | Қосулы | Желдеткіш жылдамдығы 1 | Желдеткіш жылдамдығы 1 |
| H5 | Қосулы | Желдеткіш жылдамдығы 1 | Желдеткіш жылдамдығы 2 |
| H6 | Қосулы | Желдеткіш жылдамдығы 2 | Желдеткіш жылдамдығы 3 |

**1)** Пеш қайнау үдерісін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай қосады.
**2)** Пеш қуыру үдерісін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай қосады.
**3)** Бұл режим желдеткіш пен шамды қосады және температураға тәуелді емес.

**Автоматты режимді өзгерту**
1. Плитаны ажыратыңыз.
2. ⏻ түймесін 3 секунд басыңыз. Дисплей жанады да, сөнеді.

3. 🔒 түймесін 3 секунд басыңыз.
4. ⏲ түймесін **H** белгішесі жанғанша бірнеше рет түртіңіз.
5. Автоматты режимді таңдау үшін таймердің + түймесін түртіңіз.

ⓘ

Сорғышты сорғыш панелінде тікелей пайдалану үшін функцияның автоматты режимін өшіріңіз.

ⓘ

Пісіруді аяқтағаннан кейін және пешті сөндіргенде, сорғыштың желдеткіші әлі де белгілі бір уақыт бойы жұмыс істеуі мүмкін. Осы уақыттан кейін жүйе желдеткішті автоматты түрде сөндіріп, желдеткішті алдағы 30 секунд ішінде кездейсоқ қосып қоюға жол бермейді.

**Желдет жылдамдығын қолмен басқару**
Сондай-ақ функцияны қолмен басқара аласыз. Ол үшін пеш қосулы кезде AUTO түймесін түртіңіз. Бұл функцияның автоматты жұмысын тоқтатады және желдеткіштің жылдамдығын қолмен өзгертуге мүмкіндік береді. AUTO белгішесін басқанда, желдеткіштің жылдамдығын бір бірлікке көбейтесіз. Ең жоғарғы деңгейге жеткенде AUTO белгішесін қайта бассаңыз, желдеткіштің жылдамдығы 0-ге қойылып, түтін тартқыш құрылғының желдеткіші сөнеді. Желдеткіштің жылдамдығын 1-ге қойып желдеткішті қосу үшін AUTO белгішесін басыңыз.

ⓘ

Функцияның автоматты режимін іске қосу үшін пешті сөндіріп, қайта іске қосыңыз.

**Жарықты белсендіру**
Пешті іске қосқан кезде пеш автоматты түрде жарықты қосатындай етіп орнатуға болады. Ол үшін автоматты режимді – H1 – H6 ретінде орнатыңыз.

ⓘ

Сорғыштағы жарық пешті сөндіргеннен кейін 2 минуттан кейін сөнеді.

# 8. АҚЫЛ-КЕҢЕС

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 8.1 Ыдыс-аяқ

ⓘ

Индукциялық пісіру алаңдары үшін күшті электромагниттік өріс ыдысты тез қыздырады.

Индукциялық пісіру алаңдарын тиісті ыдыстармен қолданыңыз.

- Қызып кетудің алдын алу және аймақтардың жұмысын жақсарту үшін ыдыс мүмкіндігінше қалың және тегіс болуы керек.
- Плитаның үстіне қоюдан бұрын табаның таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
- Ыдыстарды әйнектің жиектеріне немесе бұрыштарына сырғытпаңыз себебі ол шыны бетін сындырып немесе зақымдауы мүмкін.

**Ыдыс-аяқ материалы**

- **дұрыс:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан дұрыс таңба салынған).
- **дұрыс емес:** алюминий, мыс, жез, шыны, керамика, фарфор.

**Мына жағдайларда ыдыс индукциялық плита үшін жарамды:**

- су ең жоғары қызу параметріне орнатылған аймақта өте тез қайнайды.
- магнит ыдыстың түбіне тартылып түседі.

**Ыдыс өлшемдері**

- Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшеміне автоматты түрде

бейімделеді. Ыдыстардың дұрыс өлшемдерін «Техникалық деректер» > «Пісіру аймақтарының сипаттамасы» бөлімінен қараңыз. Ыдыстарды таңдалған пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.

- Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні).
  - Берілген пісіру алаңынан кіші диаметрдегі ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана алып, бәсең қызуға әкеледі.
  - Қауіпсіздік мақсатында және пісірудің оңтайлы нәтижелері үшін «Пісіру алаңдарының сипаттамасында» көрсетілген өлшемдерден үлкен болған ыдысты пайдаланбаңыз. Пісіру барысында ыдысты басқару панеліне жақын қоймаңыз. Бұл басқару панелінің жұмысына әсер етуі немесе плитаның функцияларын кездейсоқ іске қосуы мүмкін.

ⓘ

«Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.

## 8.2 Жұмыс кезіндегі шуыл

ⓘ

Шуылдың болуы қалыпты жағдай және бұлар ешбір ақауды білдірмейді. Ыдыстардың шулары ыдыстың материалына және қуат деңгейіне байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

**Ыдысқа қатысты шулар:**

- сытырлаған шу: ыдыс әртүрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ысылдаған дыбыс: пісіру алаңының қуаты өте жоғары және ыдыс әр түрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ызыңдау: жоғары қуат деңгейін пайдаланып отырсыз.

**Плитаға қатысты шулар:**

- сыртылдау: электр желісінің қосылуы.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істеп тұр.
- ырғақты дыбыс: ыдыс анықталды.

## 8.3 Öko Timer (Эко таймер)

Қуатты үнемдеу үшін пісіру алаңының қыздырғышы кері санақ таймері дыбысы шықпай тұрып сөндірілді. Жұмыс уақытындағы айырмашылық қызу параметрінің деңгейіне және пісіру жұмысының ұзақтығына байланысты.

## 8.4 Жеңілдетілген пісіру нұсқаулығы

Пісіру алаңының қызу параметрі мен қуатты тұтыну мәні өзара тура байланысты емес. Қызу параметрін көбейткен кезде, пісіру алаңы пайдаланатын қуат мәні пропорциональды түрде көбеймейді. Сондықтан орташа қызу параметрін қолданатын пісіру алаңы, өз қуатының жартысынан азын жұмсайды.

ⓘ

Кестедегі деректер тек нұсқау ретінде берілген.

| Жылу параметрі | Мына үшін пайдалану: | Уақыт (мин.) | Кеңестер |
|---|---|---|---|
| 1 | Әзірленген тамақты жылы ұстаңыз. | қажет болған жағдайда | Ыдыстарды қақпақпен жабыңыз. |
| 1 - 2 | Голландиялық ерітілген соус; май, шоколад, желатин. | 5 - 25 | Ара-тұра араластырыңыз. |

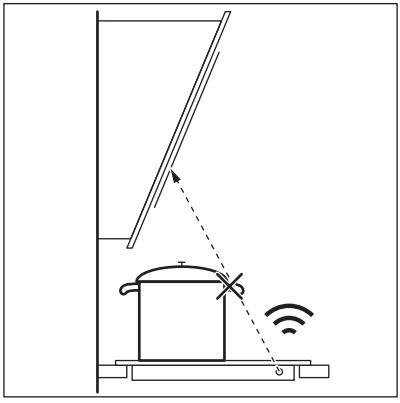
| Жылу параметрі | Мына үшін пайдалану: | Уақыт (мин.) | Кеңестер |
|---|---|---|---|
| 2 | Қатайту үшін: үлпілдек омлеттер, пісірілген жұмыртқа. | 10 - 40 | Қақпағын жауып пісіру керек. |
| 2 - 3 | Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды баяу қайнату, дайын тағамдарды жылыту. | 25 - 50 | Кемінде күріштен екі есе көп сұйық қосыңыз, сүт тағамдарын пісірудің ортасына келгенде араластырыңыз. |
| 3 - 4 | Көкөністерді, балықты, етті бумен пісіру. | 20 - 45 | Бірнеше ас қасықпен су қосыңыз. Процесс барысында судың мөлшерін тексеріңіз. |
| 4 - 5 | Картопты және басқа көкөністерді бумен пісіріңіз. | 20 - 60 | Кәстрөлдің түбін 1–2 см сумен жабыңыз. Процесс барысында су деңгейін тексеріңіз. Қақпақты кәстрөлде ұстаңыз. |
| 4 - 5 | Тамақтың, бұқтырманың және сорпалардың үлкенірек мөлшерлерін пісіру. | 60 - 150 | 3 л-ге дейін сұйықтық плюс ингредиенттер. |
| 6 - 7 | Жеңіл қуыру: эскалоп, кордон блю сиыр еті, котлеттер, фрикаделькалар, сосискалар, бауыр, ру, жұмыртқа, панкейктер, донаттар. | қажет болған жағдайда | Қажет кезде аударыңыз. |
| 7 - 8 | Қатты қуыру, картоп құймағы, сүбе стейктері, стейктер. | 5 - 15 | Қажет кезде аударыңыз. |
| 9 | Суды қайнату, паста әзірлеу, етті қуыру (гуляш, кәстрөлде қуыру), қатты қуырылған картоп. | | |
| P | Судың көп мөлшерін қайнатыңыз. PowerBoost белсендіріледі. | | |

## 8.5 Hob²Hood функциясына арналған ақыл-кеңестер

Плитаны келесі функциямен пайдаланғанда:

- Ауа тартқыштың тақтасын тікелей түсетін күн сәулесінен қорғаңыз.
- Ауа тартқыштың тақтасына галогенді жарықты түсірмеңіз.
- Пештің басқару панелін жаппаңыз.
- Пеш пен тартқыш құрылғы арасындағы сигналға кедергі жасамаңыз (мысалы, қолыңызбен, ыдыс тұтқасымен не биік ыдыспен). Суретті қараңыз.

**Төмендегі суретте көрсетілген пеш тек кескін мақсатында берілген.**



ⓘ

Басқа қашықтан басқаратын құрылғылар сигналды бұғаттауы мүмкін. Hob²Hood қосулы тұрғанда пешке жақын жерде осындай құралдарды пайдаланбаңыз.

**Hob²Hood функциясы бар пештің ауа тартқыштары**

Осы функциямен жұмыс істейтін пештің ауа тартқыштарының толық ауқымын тұтынушыларға арналған веб-сайттан алуға болады. Осы функциямен жұмыс істейтін Electrolux пештің ауа тартқыштарында таңба болуы керек AUTO.

## 9. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 9.1 Жалпы ақпарат

- Плитаны әр пайдаланудан кейін тазалаңыз.
- Әрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Беттегі сызаттар немесе қара дақтар плитаның жұмысына әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалау затын пайдаланыңыз.
- Әрқашан шыны беті бар плиталар үшін ұсынылған қырғышты пайдаланыңыз. Қырғышты тек стандартты тазалау процедурасынан кейін әйнекті тазалауға арналған қосымша құрал ретінде пайдаланыңыз.

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ!**

Шыны бетін тазалау үшін пышақтарды немесе басқа өткір металл құралдарды пайдаланбаңыз.

### 9.2 Плитаның тазалау

- **Дереу кетіру керек:** еріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты бар тағам, әйтпесе қоқыс плитаның бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.
- **Плита жеткілікті суыған кезде кетіріңіз:** әк сақиналары, су сақиналары, май дақтары, жылтыр металл түсінің өзгеруі. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болған соң, плитаны жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.
- **Жылтыр металл түсі өзгеруін кетіру:** сірке суы қосылған су ерітіндісін пайдаланып әйнек бетін шүберекпен тазалаңыз.

## 10. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 10.1 Не істерсіз, егер...

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|---|---|---|
| Плитаны іске қоса немесе пайдалана алмайсыз. | Плита электр жүйесіне қосылмаған немесе ол дұрыс жалғанбаған. | Плитаның электр жүйесіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз. |
| | Сақтандырғыш күйіп кеткен. | Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта күйіп кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз. |
| | Сіз қыздыру параметрін 60 секундқа орнатпадыңыз. | Плитаны қайта қосып, қыздыру параметрін 60 секундқа жеткізбей орнатыңыз. |
| | Сіз бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрісті түрттіңіз. | Тек бір сенсор өрісін түртіңіз. |
| | Кідіріс жұмыс істейді. | «Үзіліс» тарауын қараңыз. |
| | Басқару панелінде су немесе май дақтары бар. | Басқару панелін тазалаңыз. |
| Тұрақты сигнал дыбысын естисіз. | Электрлік байланыс дұрыс емес. | Плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электр маманына хабарласып, оның орнатылуын тексертіңіз. |
| Пісіру аймақтарының біріне макс. қызу параметрін орната алмайсыз. | Басқа пісіру аймақтары макс. қолжетімді қуатты пайдаланады. Сіздің плитаңыз дұрыс жұмыс істеп тұр. | Осы фазаға қосылған басқа пісіру аймақтарының қыздыру параметрінің мәнін азайтыңыз. «Қуатты басқару» бөлімін қараңыз. |
| Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Плита сөнген кезде акустикалық сигнал естіледі. | Сіз бір немесе бірнеше сенсорлық өріске бірдеңе қоясыз. | Сенсорлық өрістердегі затты алып тастаңыз. |
| Плита сөнеді. | Сіз ⏻ сенсорлық өрісіне бір нәрсе қойғансыз. | Сенсорлық өрістегі затты алып тастаңыз. |
| Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр. | Аймақ ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған не сенсордың ақауы бар. | Егер аймақ ыситындай ұзақ уақыт жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| Hob²Hood жұмыс істемей тұр. | Сіз басқару панелін жаптыңыз. | Басқару панеліндегі затты алып тастаңыз. |
| | Сигналға бөгет жасайтын өте биік ыдысты пайдаландыңыз. | Кішірек ыдысты пайдаланыңыз, пісіру аймағын ауыстырыңыз не пештің механикалық қолмен басқарыңыз. |
| Басқару панелін ұстағанда ыстық болады. | Ыдыс тым үлкен немесе оны басқару панеліне тым жақын қойғансыз. | Мүмкін болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру аймақтарына қойыңыз. |
| Панельдің сенсорлық өрістерін түрткен кезде ешбір сигнал естілмейді. | Дыбыстық сигналдар сөндірулі. | Дыбыстық сигналдарды қосыңыз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз. |

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|---|---|---|
| Белгінің 🔒 үстіндегі индикатор жанады. | Бала қауіпсіздігі құрылғысы немесе Құлыптау жұмыс істейді. | «Бала қауіпсіздігі құрылғысы» және «Құлыптау» тарауларын қараңыз. |
| Басқару жолағы жыпылықтайды. | Аймақта ешбір ыдыс жоқ немесе аймақ толығымен жабылмаған. | Пісіру аймағын толығымен жабатындай етіп ыдысты аймаққа қойыңыз. |
| | Ыдыс сай келмейді. | Индукциялық плита үшін жарамды ыдыстарды пайдаланыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз. |
| | Ыдыс түбінің диаметрі аймақ үшін тым кішкене. | Дұрыс өлшемдері бар ыдысты қолданыңыз. «Техникалық деректер» бөлімін қараңыз. |
| Жылыту ұзақ уақыт алады. | Ыдыс тым кішкентай және пісіру алаңы өндіретін қуаттың бір бөлігін ғана алады. | Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). |
| F және 1 бір уақытта көрінеді. | Сәйкес келмейтін ыдыс немесе бос ыдыс себебінен байланысты қуат тым төмен. | Жарамды ыдыс түрін пайдаланыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» және «Техникалық деректер» бөлімдерін қараңыз. Бос ыдыс қойылған аймақты іске қоспаңыз. |
| F және 2 бір уақытта көрінеді. | Ыдыс бос немесе ішінде судан басқа мысалы, май тәрізді сұйықтық бар. | Функцияны судан басқа сұйықтықпен пайдаланбаңыз. |
| F және 3 бір уақытта көрінеді. | Кастрюльде тым көп немесе тым аз су бар.<br>Су мен картоптан басқа тағамды қайнаттыңыз. Қайнау нүктесі уақытқа жылжытылды және SenseBoil® функциясы дұрыс жұмыс істемеді. | Картопты суда тек SenseBoil® көмегімен қайнатыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» тарауын қараңыз. |
| Дыбыстық сигнал естисіз, жоғарыдағы индикаторлар жыпылықтайды және SenseBoil® функциясы іске қосылмайды. | Пісіру аймақтарының ешқайсысы SenseBoil® функциясымен пайдалануға дайын емес. Таңдағыңыз келетін пісіру аймақтарында қалдық қызу бар немесе олар әлі қолданылуда. | Алдыңғы пісіру әрекеттерін аяқтаңыз және қалдық қызусыз бос пісіру аймағын таңдаңыз. |
| SenseBoil® жұмыс істемейді. | Плитаның қуат деңгейі тым төмен. | Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнатыңыз. Таңдалған қуат үйде орнатылған сақтандырғыштарға сәйкес екенін тексеріңіз. «Бірінші пайдалану алдында» > « Қуат шектеуі» тарауын қараңыз. |

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|---|---|---|
| E және сан пайда болады. | Плитада қате бар. | Плитаны сөндіріңіз де, қайта 30 секундтан кейін іске қосыңыз. Егер E қайта жанса, пешті ток көзінен ағытыңыз. 30 секундтан кейін плитаны қайта қосыңыз. Ақаулық жойылмаса уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |

### 10.2 Егер шешім табылмаса...

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге неуәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Зауыттық тақтайшадағы деректерді беріңіз. Плита дұрыс пайдаланылғанын тексеріңіз. Егер осы шарттар орындалмаса, сервистік техниктің немесе дилердің қызметі кепілдік мерзімінде де ақылы түрде орындалады. Кепілдік мерзімі мен уәкілетті қызмет көрсету орталықтары туралы ақпарат кепілдік кітапшасында көрсетілген.

## 11. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

### 11.1 Зауыттық тақтайша

Модель EIS62453:
Түрі 61 B4A 01 AA
Индукция 7.35 кВт
Сер.№. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
220 - 240 В/400 В 2N, 50 Гц
Жасалған жері: Германия
7.35 кВт

### 11.2 Пісіру аймақтарының сипаттамасы

| Пісіру аймағы | Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт] | PowerBoost [Вт] | PowerBoost ең үлкен уақыты [мин] | Ыдыстың диаметрі [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Сол жақ алды | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Сол артқы жақ | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Оң жақ алды | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Оң артқы жақ | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Пісіру аймақтары қуатының ауқымы кестедегі деректерден аздап басқаша болуы мүмкін. Ол ыдыстың материалына және өлшемдеріне қарай өзгеріп отырады.

Оңтайлы жылу беру және пісіру нәтижелері үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни кестедегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Пісіру алаңының диаметрінен үлкен ыдысты пайдалануға болмайды.

# 12. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

## 12.1 Плитаға арналған Өнім туралы ақпарат ЕО экодизайн ережесіне

| | | |
|---|---|---|
| Модель идентификаторы | | EIS62453 |
| Плита түрі | | Кірістірілген плита |
| Пісіру аймақтарының саны | | 4 |
| Қыздыру технологиясы | | Индукция |
| Дөңгелек пісіру аймақтарының диаметрі (Ø) | Оң жақ алды<br>Оң артқы жақ | 14.5 см<br>18.0 см |
| Дөңгелек емес пісіру аймағының ұзындығы (Ұ) және ені (Е) | Сол жақ алды | Ұ 22.3 см<br>Е 21.8 см |
| Дөңгелек емес пісіру аймағының ұзындығы (Ұ) және ені (Е) | Сол артқы жақ | Ұ 22.3 см<br>Е 21.8 см |
| Әр пісіру аймағының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking) | Сол жақ алды<br>Сол артқы жақ<br>Оң жақ алды<br>Оң артқы жақ | 188.9 Вт-сағ/кг<br>188.9 Вт-сағ/кг<br>180.8 Вт-сағ/кг<br>176.9 Вт-сағ/кг |
| Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob) | | 183.9 Вт-сағ/кг |

IEC / EN 60350-2 — Пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары — 2-бөлім: Пештер — өнімділікті өлшеу әдістері.

Пісіру аумағы пайдаланатын қуат мөлшерінің өлшемдері тиісті пісіру аймағындағы белгілер арқылы көрсетілген.

## 12.2 қуатты үнемдейді

Төмендегі кеңестерді қолдансаңыз, күнде әзірлеу кезінде қуатты үнемдей аласыз.

- Пайдаланылатын қажетті мөлшердегі суды ғана жылытыңыз.
- Мүмкін болса, әрқашан ыдыстарды қақпақтармен жабыңыз.
- Ыдысты тікелей әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз.
- Тамақты жылы күйде ұстау немесе еріту үшін қалдық жылуды пайдаланыңыз.

## 12.3 Қуатты тұтыну және қолданылатын төмен қуат режиміне жетудің максималды уақыты туралы өнім туралы ақпарат

| | |
|---|---|
| Сөндірулі режимде пайдаланылатын қуат | 0.3 Вт |
| Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт | 2 мин |

# 13. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Таңбасы бар қайта өңделетін материалдар ♺. Қаптаманы қайта өңдеу үшін оны тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдығын қайта өңдеу арқылы қоршаған ортаны және адам денсаулығын қорғауға үлесіңізді қосыңыз. «Сызылған себет» таңбасымен белгіленген жабдықтарды бірге утилизациялауға болмайды. Өнімді жергілікті қайта өңдеу бөліміне қайтарыңыз

немесе муниципалды мекемеге
хабарласыңыз.

**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..... 354
**2.** DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... 356
**3.** UZSTĀDĪŠANA..... 358
**4.** IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....360
**5.** PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....362
**6.** IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....362
**7.** PAPILDFUNKCIJAS.....366
**8.** PADOMI UN IETEIKUMI..... 368
**9.** APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....371
**10.** PROBLĒMRISINĀŠANA.....371
**11.** TEHNISKIE DATI..... 374
**12.** ENERGOEFEKTIVITĀTE.....374
**13.** AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....375

# 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 apklājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, 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: Aizdegšanās 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 nozāģētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:

  - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
  - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

## 2.2 Pieslēgums elektrotīklam

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezemē .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontaktu 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 kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- 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).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī “Izslēgts”.
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku 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 ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas 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.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- 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.
- 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, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

### 2.6 Utilizācija

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

## 3. UZSTĀDĪŠANA

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas numurs .....

## 3.2 Iebūvējamas plīts

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

## 3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķērsgriezumam 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!**

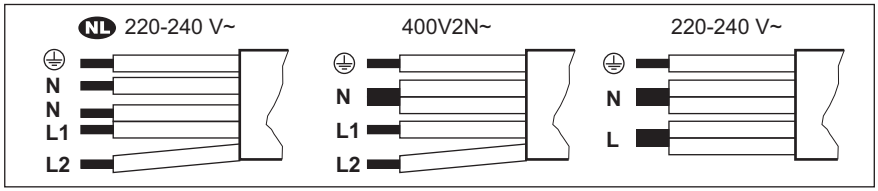
Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzmavas.

**Vienfāzes pieslēgums**

1. Atvienojiet kabeļa gala uzmavu no melnās, brūnās un zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no brūnās, melnās un zilās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).
5. Savienojiet divu zilo vadu galus.
6. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).

**Divfāzu pieslēgums**

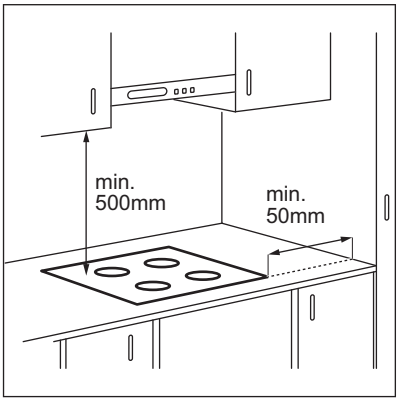
1. Atvienojiet kabeļa gala uzmavu no zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vadu gala (nepieciešams īpašs instruments).



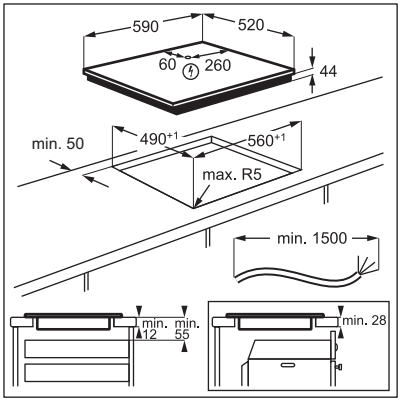

| NL 220 - 240 V~ | | Divfāzu pieslēgums 400 V2N~ | | Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 x 1,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² vai 4 x 2,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² vai 3 x 4 mm² | |
| ⏚ | Dzeltens — zaļš | ⏚ | Dzeltens — zaļš | ⏚ | Dzeltens — zaļš |
| N | Zils un zils | N | Zils un zils | N | Zils un zils |
| L1 | Melns | L1 | Melns | L | Melns un brūns |
| L2 | Brūns | L2 | Brūns | | |

### 3.4 Montāža

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




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



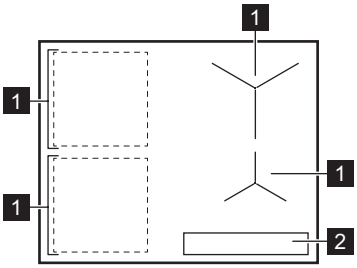

Meklējiet video pamācību “Electrolux indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

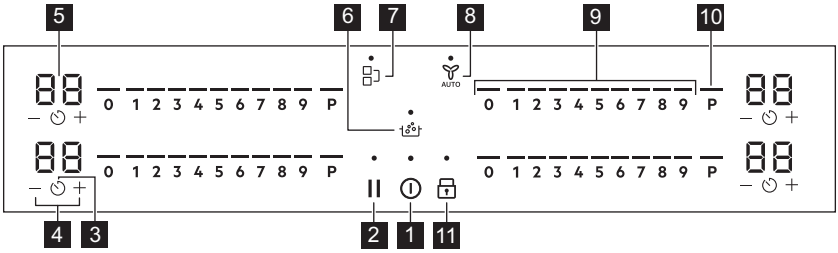
### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums




1 Indukcijas gatavošanas zona
2 Vadības panelis

Detalizētu informāciju par gatavošanas zonu izmēriem skatiet sadaļā "Tehniskie dati".

## 4.2 Vadības paneļa izkārtojums




Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

| | Sensora lauks | Funkcija | Apraksts |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Ieslēgts / Izslēgts | Lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci. |
| 2 | ⏸ | Pauze | Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai. |
| 3 | ⏲ | Taimeris | Funkcijas iestatīšana. |
| 4 | + / − | - | Paildzina vai saīsina laiku. |
| 5 | - | Taimera displejs | Rāda laiku minūtēs. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvārītos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts. |
| 7 | | Bridge | Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu. |
| 9 | - | Vadības josla | Iestata sildīšanas pakāpi. |
| 10 | P | PowerBoost | Lai ieslēgtu funkciju. |
| 11 | | Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma | Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai. |

## 4.3 Displeja indikatori

| Indikators | Apraksts |
|---|---|
| ε + cipars | Radušies darbības traucējumi. |
| / / | OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpināt gatavošanu / uzturēt siltumu / atlikušais siltums. |

# 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

**⚠ 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 nospiestu ⏻ 3 sekundes. Tad nospiediet un turiet nospiestu 🔒.
2. Nospiediet ⏲ taimera priekšpusē līdz parādās P.
3. Nospiediet — / + taimera priekšpusē, lai iestatītu jaudas līmeni.
4. Nospiediet ⏻, lai izietu.

**Jaudas līmeņi**

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

**⚠ UZMANĪBU!**

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

**⚠ UZMANĪBU!**

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

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

# 6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

**⚠ 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.

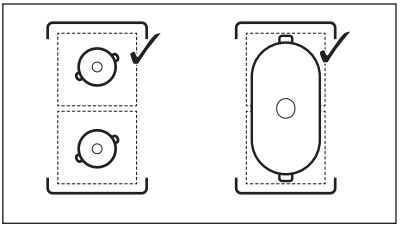
## 6.3 Gatavošanas zonu lietošana

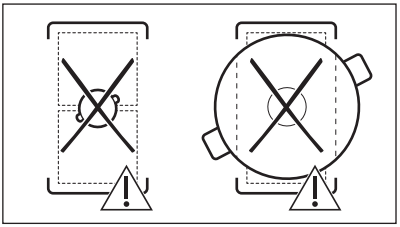
Lieciet ēdiena gatavošanas traukus izvēlētās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.

ⓘ

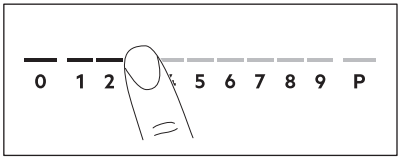
Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas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

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:** pieskarieties 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 neizmatojat,
- 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 taimeri, 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 iespējamos 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 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 nepiedegošiem ēdiena gatavošanas traukiem.

⚠ **UZMANĪBU!**

Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem.
Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Ar aukstu ūdeni piepildītus katlus (1–5 l ūdens) novietojiet uz pieejamām

gatavošanas zonām, kurām vēlaties aktivizēt funkciju.

Ja novietojat vienu katlu tikai uz vienas gatavošanas zonas, funkcija aktivizējas automātiski.

2. Pieskarieties pie ⏻, lai aktivizētu plīts virsmu.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

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

4. Pieskarieties jebkurā vietā uz izvēlētās gatavošanas zonas slīdņa.

Funkcija aktivizējas.

Kad funkcija ieslēdzas, indikatori virs slīdņa iedegas un sākas animācija.

ⓘ

Nenovietojot katlu uz nevienas no gatavošanas zonām 5 sekunžu laikā, funkcija deaktivizējas automātiski.

Kad ūdens sāk vārīties, no plīts virsmas atskan skaņas signāls, un sildīšanas pakāpe automātiski pāriet uz noklusējuma gatavošanas uz lēnas uguns līmeni.

Lai izslēgtu funkciju pirms ūdens sācis vārīties, pieskarieties vai 0.

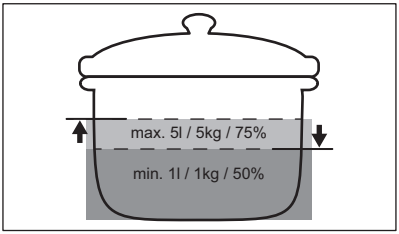
Lai izslēgtu funkciju, kad ūdens sācis vārīties, pieskarieties slīdnim un noregulējiet sildīšanas pakāpi manuāli.

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 espreso katliņus.
- Uzpildiet pusi vai trīs ceturtdaļas katla ar aukstu krāna ūdeni, atstājot tukšus 4 cm no katla augšas. Nelietojiet mazāk kā 1 l un vairāk nekā 5 l ūdens. Ūdens (vai ūdens un kartupeļu) kopējam svaram jābūt 1–5 kg robežās.




- Lai panāktu vislabākos rezultātus, vāriet tikai veselus, nemizotus vidēja izmēra kartupeļus. Nesalieciet kartupeļus pārāk blīvi.
- Uzsildīšanas fāzes laikā izvairieties no aktīvas citu katlu maisīšanas un paralēliem gatavošanas procesiem (piem., cepšanas vai vārīšanas) uz citām gatavošanas zonām.
- Centieties neradīt ārējas vibrācijas (piem., lietojot blenderi vai novietojot mobilo tālruni blakus plīts virsmai), kad darbojas funkcija.
- Atkarībā no ēdiena veida un gatavošanas traukiem var pielāgot sildīšanas pakāpi, kad ūdens sācis vārīties.
- Kad ūdens sācis vārīties, pievienojiet sāli.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu elektroenerģiju.

## 6.10 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 ieietu 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. PAPILDFUNKCIJAS

## 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, dvieli u.c.). Atskan signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- ierīce pārmērīgi sakarst (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai mainât 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 |

## 7.2 Pauze

Šī funkcija visas darbojošās gatavošanas zonas iestata zemākajā karsēšanas pakāpē.

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

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

1. **Lai aktivizētu funkciju**, nospiediet ⏸. Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.
2. **Lai izslēgtu funkciju**, nospiediet ⏸. Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums .

## 7.3 Bloķētājs

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērš nejaušu sildīšanas iestatījuma.

Vispirms iestatiet karstuma iestatījumu.

**Lai aktivizētu funkciju**, nospiediet 🔒.

**Lai izslēgtu funkciju**, atkārtoti nospiediet 🔒.

ⓘ

Funkcija tiek deaktivizēta, izslēdzot plīts virsmu.

## 7.4 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas.

**Lai aktivizētu funkciju,** nospiediet ⏻. Neiestatiet nekādus karsēšanas iestatījumus. Turiet nospiestu 🔒 3 sekundes, līdz iedegas indikators virs simbola. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot ⏻.

ⓘ

Kad plīts virsma tiek izslēgta, funkcija joprojām ir aktīva. Indikators virs 🔒 ir ieslēgts.

**Lai deaktivizētu funkciju,** nospiediet ⏻. Neiestatiet nekādus karsēšanas iestatījumus. Turiet nospiestu 🔒 3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot ⏻.

**Gatavošana ar ieslēgtu funkciju:** nospiediet ⏻, pēc tam turiet nospiestu 🔒 3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Jūs variet izmantot plīts virsmu. Kad izslēdzat plīts virsmu ar ⏻, funkcija darbojas atkal.

## 7.5 Bridge

ⓘ

Funkcija darbojas, kad katls nosedz divu zonu centrus. Lai iegūtu papildu informāciju par pareizu gatavošanas trauku novietošanu, skatiet sadaļu “Gatavošanas zonu lietošana”. Funkcija nedarbojas, kamēr strādā SenseBoil®.

Šī funkcija apvieno divas kreisās puses gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena zona.

Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no kreisās puses gatavošanas zonām.

**Lai ieslēgtu funkciju:** nospiediet ▀]. Lai 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 tiek deaktivizēta. Aktivizējiet to, pirms sākat izmantot funkciju. 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 | Ieslēgts | Izslēgts | Izslēgts |
| H2[3)] | Ieslēgts | 1. ventilatora ātrums | 1. ventilatora ātrums |
| H3 | Ieslēgts | Izslēgts | 1. ventilatora ātrums |
| H4 | Ieslēgts | 1. ventilatora ātrums | 1. ventilatora ātrums |
| H5 | Ieslēgts | 1. ventilatora ātrums | 2. ventilatora ātrums |

| | 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 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Nospiediet 🔒 3 sekunžu garumā.
4. Pāris reizes piespiediet ⏲, līdz iedegas **H**.
5. Piespiediet taimera vadīklas +, lai izvēlētos automātisko režīmu.

ⓘ
Lai darbinātu tvaika nosūcēju tieši no tvaika nosūcēja paneļa, deaktivizējiet funkcijas automātisko režīmu.

ⓘ
Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

**Ventilatora ātruma manuāla darbināšana**
Funkciju var darbināt arī manuāli. Lai to izdarītu, piespiediet AUTO, kad plīts virsma ir ieslēgta. Tas deaktivizē funkcijas automātisko darbināšanu un ļauj manuāli mainīt ventilatora ātrumu. Nospiežot AUTO, jūs paaugstināt ventilatora ātrumu par vienu līmeni. Sasniedzot intensīvo līmeni un nospiežot vēlreiz AUTO, jūs iestatīsiet ventilatora ātrumu uz 0, kas deaktivizēs tvaika nosūcēja ventilatoru. Lai atkal iedarbinātu ventilatoru ar ventilatora ātrumu 1, piespiediet AUTO.

ⓘ
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.** PADOMI UN IETEIKUMI

⚠ **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 biezākiem un plakanākiem.
- 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 ieplīst 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 plīts virmai, ja:**

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta 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 Öko 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.

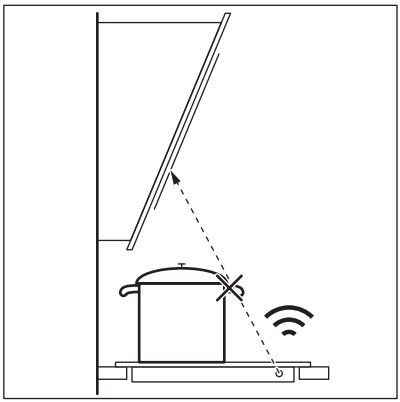
| Karsēšanas iestatījums | Izmantojiet, lai: | Laiks (min.) | Padomi |
|---|---|---|---|
| 1 | Ēdiena uzturēšana siltumā. | pēc nepieciešamības | Uzlieciet gatavošanas traukam vāku. |
| 1 - 2 | Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns. | 5 - 25 | Periodiski apmaisiet. |
| 2 | Sacietēšana: 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 šnicele, 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 | Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost. | | |

## 8.5 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

**Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.**



ⓘ

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

**Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood**
Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. Electrolux tvaika nosūcējiem, kas darbojas ar šo funkciju, jābūt apzīmētiem ar simbolu AUTO.

# 9. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

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

## 9.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

## 9.2 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

# 10. PROBLĒMRISINĀŠANA

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

## 10.1 Ko darīt, ja...

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas. | Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi. | Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam. |
| | Izdedzis drošinātājs. | Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| | Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā. | Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi. |
| | Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus. | Pieskarieties tikai vienam sensora laukam. |
| | Darbojas Pauze. | Skatīt sadaļu “Pauze”. |
| | Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi. | Notīriet vadības paneli. |
| Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls. | Nepareizs pieslēgums elektrotīklam. | Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu. |
| Neizdodas iestatīt maksimālo karsēšanas pakāpi kādai no gatavošanas zonām. | Pārējās zonas patērē maksimāli pieejamo jaudu.<br>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.<br>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 uzkarsusi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. |
| Nedarbojas Hob²Hood. | 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”. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Mirgo vadības josla. | Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks vai gatavošanas zona nav pilnībā nosegta. | Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu. |
| | Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki. | Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti indukcijas plīts virsmām. Skatiet sadaļu “Padomi un ieteikumi”. |
| | Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai. | Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati”. |
| Uzsildīšana aizņem ilgu laiku. | Ēdiena gatavošanas trauki ir par mazu un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas. | 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"). |
| F un 1 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.<br>Jūs vārījāt produktus, kas nav ūdens un kartupeļi. Vārīšanās punkts tika pārvietots laikā, un SenseBoil® nevarēja pienācīgi darboties. | Izmantojiet funkciju SenseBoil® tikai ūdens un kartupeļu vārīšanai. Skatiet sadaļu “Padomi un ieteikumi”. |
| Atskan skaņas signāls, iemirgojas indikatori virs , taču neaktivizējas SenseBoil®. | Neviena 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® 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.<br>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 grāmatiņā.

## 11. TEHNISKIE DATI

### 11.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIS62453
Veids 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr. .....
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW

### 11.2 Gatavošanas zonu specifikācija

| Gatavošanas zona | Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimālais darbības laiks [min] | Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Kreisā priekšā | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Kreisā aizmugurē | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Labā priekšā | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Labā aizmugurē | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

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

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi un gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts tabulā). Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

## 12. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 12.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

| | |
|---|---|
| Modeļa identifikācija | EIS62453 |
| Plīts virsmas veids | Iebūvētā plīts virsma |
| Gatavošanas zonu skaits | 4 |
| Karsēšanas tehnoloģija | Indukcija |

| | | |
|---|---|---|
| Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø) | Labā priekšā<br>Labā aizmugurē | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P) | Kreisā priekšā | G 22.3 cm<br>P 21.8 cm |
| Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P) | Kreisā aizmugurē | G 22.3 cm<br>P 21.8 cm |
| Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking) | Kreisā priekšā<br>Kreisā aizmugurē<br>Labā priekšā<br>Labā aizmugurē | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 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.

- Uzkarsējot 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. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu ♺. Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

**Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.**



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
**www.electrolux.com/support**

Galimi pakeitimai.

## TURINYS


**1.** SAUGOS INFORMACIJA.....376
**2.** SAUGOS INSTRUKCIJOS.....378
**3.** ĮRENGIMAS.....380
**4.** GAMINIO APRAŠYMAS.....382
**5.** PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....384
**6.** KASDIENIS NAUDOJIMAS.....384
**7.** PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....388
**8.** PATARIMAI.....390
**9.** PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....392
**10.** TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....393
**11.** TECHNINIAI DUOMENYS.....395
**12.** ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....396
**13.** APLINKOS APSAUGA.....397


# 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 naudojatės 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 nepurkškite 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 spintelių.
- 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 veiksmą, 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 spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvių 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 įgaliotąjį 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.
- Ekrane pamatę E3 kodą nedelsdami atjunkite kaitlentę nuo elektros maitinimo ir patikrinkite, ar elektros laidų jungtis bei tinklo įtampą.

## 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 stimuliatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm

atstumu nuo veikiančių indukcinių 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 sprogimo 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 sprogimą.
- 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 įkaitusių gaminimo indų ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio 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 keramikos paviršius. Jei tokį prikaistuvį 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 grandyklių.

### 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, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

## 3. ĮRENGIMAS

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

## 3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

## 3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su laidu galima jungti tik į.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite tokio tipo kabelį: H05V2V2-F gali veikti 90 °C arba aukštesnės temperatūros aplinkoje. Kiekvienas kabelio laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

**⚠ DĖMESIO**

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

**⚠ DĖMESIO**

Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

**⚠ DĖMESIO**

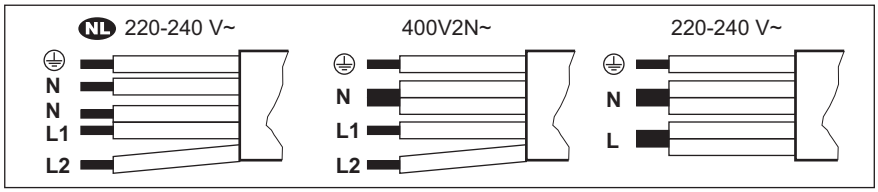
Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

**Vienfazė jungtis**

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

**Dvifazė jungtis**

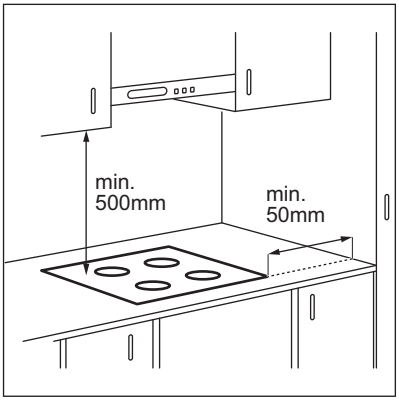
1. Nuo mėlyno laido nuimkite galinę movą.
2. Mėlyno laido galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite dviejų mėlynų laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



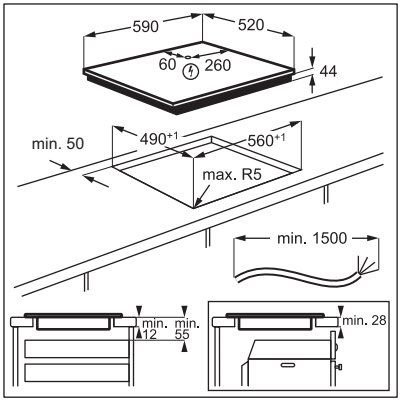

| NL 220 - 240 V~ | | Dvifazė jungtis: 400 V2N~ | | Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5 x 1,5 mm²** | | **5 x 1,5 mm² arba 4 x 2,5 mm²** | | **5 x 1,5 mm² arba 3 x 4 mm²** | |
| ⏚ | Žalias-geltonas | ⏚ | Žalias-geltonas | ⏚ | Žalias-geltonas |
| N | Mėlynas ir mėlynas | N | Mėlynas ir mėlynas | N | Mėlynas ir mėlynas |
| L1 | Juodas | L1 | Juodas | L | Juodas ir rudas |
| L2 | Rudas | L2 | Rudas | | |

### 3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.




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



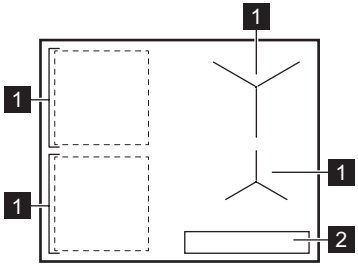

Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „Electrolux“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Kaitinimo paviršių planas

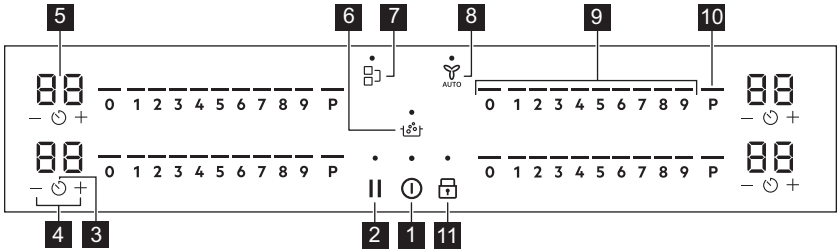



1 Indukcinė kaitvietė
2 Valdymo skydelis

ⓘ

Daugiau informacijos apie kaitviečių dydžius rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

## 4.2 Valdymo skydelio išdėstymas




Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

| | Jutiklio laukas | Funkcija | Aprašymas |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Įjungta / Išjungta | Įjungia ir išjungia prietaisą. |
| 2 | ⏸ | Pauzė | Įjungia ir išjungia funkciją. |
| 3 | ⏲ | Laikmatis | Nustatyti funkciją. |
| 4 | + / − | - | Pailgina arba sutrumpina laiką. |
| 5 | - | Laikmačio ekranas | Rodo laiką minutėmis. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Kad pasiekus virimo tašką, vandens temperatūra būtų reguliuojama automatiškai ir neviršytų reikiamos. |
| 7 | | Bridge | Įjungia ir išjungia funkciją. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Įjungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą. |
| 9 | - | Valdymo juosta | Nustato kaitinimo lygį. |
| 10 | P | PowerBoost | Įjungia funkciją. |
| 11 | | Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas | Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti. |

## 4.3 Ekrano indikatoriai

| Indikatorius | Aprašymas |
|---|---|
| E + skaičius | Gedimas. |
| / / | OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius): tęsti maisto ruošimą / palaikyti šilumą / likutinė kaitra. |

# 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

## 5.1 Galios apribojimas

Galios apribojimas apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybių ribose, kaitlentė sunaudoja energijos.

Kaitlentė automatiškai nustatys didžiausią įmanomą galią.

**Galiai padidinti arba sumažinti:**

1. Atidarykite meniu: paspauskite ⏻ ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada, paspauskite ir palaikykite nuspaudę 🔒.
2. Priekiniame laikmatyje paspauskite ⏲ kelis kartus, kol pamatysite P.
3. Priekiniame laikmatyje paspauskite — / +, kad parinktumėte galią.
4. Paspauskite ⏻, kad išeitumėte.

**Galios lygiai**

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

**⚠ DĖMESIO**

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

**⚠ DĖMESIO**

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

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

# 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

## 6.1 Įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite ⏻ ir palaikykite.

## 6.2 Prikaistuvio aptikimas

Ši funkcija aptinka ant viryklės pastatytą prikaistuvį, o jei maisto gaminimo metu ji neaptinka nei vieno prikaistuvio – išjungia kaitvietes.

Jeigu ant kaitvietės pastatysite prikaistuvį nepasirinkę kaitros, valdymo juostoje virš 0 įsijungs indikatorius.

Jeigu nuimsite prikaistuvį nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos valdymo juostos pradės mirksėti indikatoriai. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite prikaistuvio atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungs.

Jei norite tęsti maisto gaminimą, padėkite prikaistuvį atgal ant kaitvietės per nurodytą laiką.

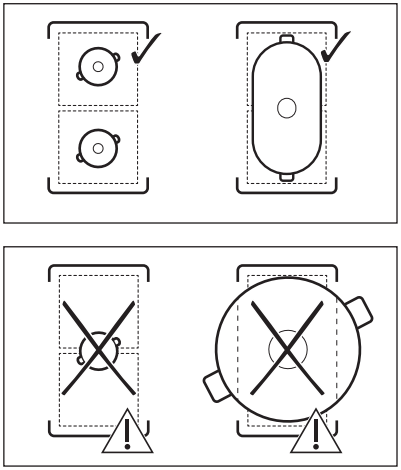
## 6.3 Kaitviečių naudojimas

Prikaistuvį uždėkite ant pasirinktos kaitvietės centro. Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie gaminimo indo dugno dydžio.

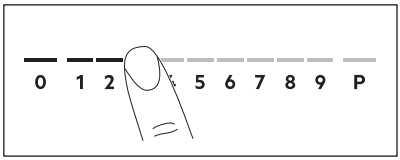
ⓘ

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

Naudodamiesi funkcija Bridge galite apjungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliame prikaistuvyje. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už kaitviečių sričių žymėjimo. Jeigu prikaistuvis yra tarp dviejų centrų, funkcija Bridge nebus įjungta.



## 6.4 Kaitros parinktis




1. Valdymo juostoje pasirinkite pageidaujamą 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 indiaktorius,

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

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

## 6.7 Laiko nustatymai

### Atgalinės atskaitos laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Nustatykite pasirinktos kaitvietės kaitinimo lygį, o po to – funkciją.

1. Paspauskite . Laikmačio ekrane įsijungs „00“.
2. Paspauskite + arba — laikui pakeisti (00–99 min).
3. Paspauskite , kad paleistumėte laikmatį arba palaukite 3 sekundes. Laikmatis pradės atskaitą.

**Norėdami pakeisti laiką:** pasirinkite kaitvietę naudodami ⏲ ir paspauskite + arba —.

**Norėdami išjungti funkciją,** pasirinkite kaitvietę naudodami ⏲ ir paspauskite —. Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00.

Laiko atskaita pasibaigs, suveiks garso signalas ir pradės mirksėti „00“. Kaitvietė išsijungs. Norėdami išjungti garsinį signalą ir indikatorių, paspauskite bet kurį simbolį.

### Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia. Įsijungs kaitros nuostata „00“.

1. Paspauskite ⏲.
2. Paspauskite + arba — ir nustatykite laiką.

Laiko atskaita pasibaigs, suveiks garso signalas ir pradės mirksėti „00“. Norėdami išjungti garsinį signalą ir indikatorių, 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 mirksėjęs arba sumažinkite paskutinės pasirinktos kaitvietės šilumos nustatymą. Kaitvietės ir toliau veiks, tačiau mažesniu kaitros lygiu. Jei reikia, pakeiskite kaitviečių kaitros lygį rankiniu būdu.

## 6.9 SenseBoil®

Funkcija automatiškai sureguliuoja vandens temperatūrą, kad jis vėl neužvirtų pasiekus virimo temperatūrą.

ⓘ

Jeigu kaitvietė vis dar įkaitusi (▭ / ▭ / ▭), įsijungs garsinis signalas ir funkcijos įjungti negalėsite.
Nenaudokite šios funkcijos su prikaistuviais nepridegančiais paviršiais.

⚠ **DĖMESIO**

Nenaudokite funkcijos su tuščiais prikaistuviais.
Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Ant laisvos kaitvietės, su kuria norite naudoti šią funkciją, padėkite prikaistuvį su 1–5 l šalto vandens.

Jeigu vieną prikaistuvį padėsite ant vienos kaitvietės, funkcija įsijungs automatiškai.

2. Kad įjungtumėte kaitlentę, palieskite ⏻.
3. Palieskite 🍲, kad įjungtumėte funkciją.

Kiekvienoje kaitvietėje, kurioje tuo metu galite naudoti funkciją, virš P pradės mirksėti indikatorius.

4. Palieskite bet kurią pasirinktos kaitvietės slankiklio vietą.

Funkcija paleidžiama.
Kai funkcija įsijungs, virš slankiklio įsijungs indikatoriai ir animacija.

ⓘ

Jeigu per 5 sekundes nepadėsite prikaistuvio atgal ant bet kurios kaitvietės, funkcija automatiškai išsijungs.

Pasiekus virimo temperatūrą įsijungs garsinis signalas, o kaitros nustatymas automatiškai pasikeis į numatytąjį lėto virinimo lygį.

Norėdami išjungti funkciją nepasiekę virimo temperatūros, palieskite 🍲 arba 0.

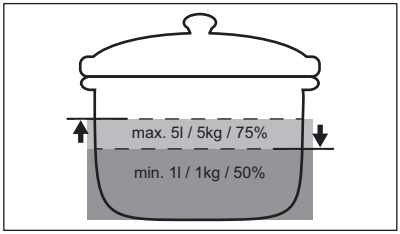
Norėdami išjungti funkciją pasiekę virimo temperatūrą, palieskite slankiklį ir rankiniu būdu pareguliuokite kaitros nustatymą.

Jei įjungsite Pauzė arba nuimsite prikaistuvį, funkcija išsijungs.

Jeigu vienoje iš kaitviečių nustatysite Atgalinės atskaitos laikmatis ir laikas pasibaigs nepasiekus virimo temperatūros, funkcija automatiškai išsijungs.

Gudrybės ir patarimai

- Ši funkcija geriausiai tinka užvirinti vandenį ar išvirti bulves.
- Funkcija gali neveikti tinkamai su arbatinukais ar 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. Įsitikinkite, kad puode per daug nesuspaudėte bulvių.
- Kaitinimo metu venkite intensyvaus kitų kaitviečių naudojimo.
- Kol funkcija veikia, stenkitės nesukelti išorinių vibracijų (nenaudokite trintuvo, šalia kaitlentės nelaikykite mobiliojo telefono).
- Priklausomai nuo maisto rūšies ir naudojamų prikaistuvių, užvirus vandeniui galite nustatyti kitą kaitros lygį.
- Druską berkite vandeniui užvirus.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte energiją.

## 6.10 Meniu struktūra

Lentelėje parodyta pagrindinė meniu struktūra.

**Naudotojo nuostatos**

| Simbolis | Nustatymai | Galimos parinktys |
|---|---|---|
| **b** | Garsas | Įjungta / Išjungta (--) |
| **P** | Galios apribojimas | 15 - 73 |
| **H** | AUTO režimas | 0 - 6 |
| **E** | Signalų / klaidų istorija | Naujausių signalų / klaidų istorija. |

**Jei norite įvesti naudotojo parinktis:**

paspauskite ⏻ ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada paspauskite ir palaikykite nuspaudę 🔒. Nuostatos įsijungs kairiųjų kaitviečių laikmatyje.

**Naudojimasis meniu**: meniu sudaro nuostatos simbolis ir reikšmė. Simbolis įsijungs galiniame laikmatyje, o reikšmė – priekiniame. Norėdami rinktis nuostatas, priekiniame laikmatyje paspauskite ⏲. Norėdami pakeisti nuostatos reikšmę, priekiniame laikmatyje paspauskite + arba −.

**Išėjimas iš meniu:** paspauskite ⏻.

### OffSound Control

Garsus galite įjungti ir išjungti čia: Meniu > Naudotojo nuostatos.

ⓘ
Žr. skyrių „Meniu struktūra“.

Net jei išjungsite garsinius signalus, vis tiek jie suveiks šiais atvejais:

- paliečiate ⏻;
- baigsis laiko atskaita;
- paspausite neaktyvų simbolį.

# 7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

## 7.1 Automatinis išsijungimas

**Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:**

- visos kaitinimo sritys išsijungs,
- jei įjungę viryklę nepasirinksite jokio kaitinimo lygio arba 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. |

## 7.2 Pauzė

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, galima naudoti ⏻ ir ⏸. Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

1. **Funkcijos įjungimas:** paspauskite ⏸.
Kaitinimo lygis sumažės iki 1.
2. **Jeigu funkciją norite išjungti,** paspauskite ⏸.

Pasimatys ankstesnio kaitinimo parinktis.

## 7.3 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Tai padės išvengti atsitiktinio kaitinimo pokyčio.

Pirmiausia nustatykite kaitrą .

**Funkcijos įjungimas:** paspauskite 🔒.
**Funkcijos išjungimas:** dar kartą paspauskite 🔒.

ⓘ
Funkcija išsijungia išjungus viryklę.

## 7.4 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo viryklę nuo atsitiktinio įjungimo.

**Funkcijos įjungimas:** paspauskite ⏻.
Nejunkite kaitvietės kaitinimo . 3 sekundes palaikykite paspaudę 🔒, kol virš simbolio neįsijungs indikatorius. Įjunkite kaitlentę ⏻ mygtuku.

ⓘ
Kai išjungsite viryklę, funkcija išliks aktyvi. Veiks indikatorius virš 🔒.

**Funkcijos išjungimas:** paspauskite⏻.
Nejunkite kaitvietės kaitinimo . 3 sekundes palaikykite paspaudę 🔒, kol indikatorius virš simbolio išsijungs. Įjunkite kaitlentę ⏻ mygtuku.

**Maisto gaminimas naudojant funkciją:**
paspauskite ⏻, tuomet 3 sekundes palaikykite paspaudę 🔒, kol indikatorius virš simbolio išsijungs. Galite naudotis kaitlente kaip įprasta. Jei kaitlentę išjungsite mygtuku ⏻, funkcija vėl įsijungs.

## 7.5 Bridge

Funkcija veikia, kai prikaistuviai uždengia dviejų kaitviečių centrus. Daugiau informacijos apie tinkamą indų naudojimą rasite skyriuje „Kaitinimo sričių naudojimas“.
Kol veikia SenseBoil®, funkcija neveiks.

Ši funkcija apjungia dvi kairės pusės kaitvietes į vieną didesnę.

Pirmiausia nustatykite vienos iš kairės pusės kaitviečių kaitinimo lygį.

**Funkcijai įjungti** palieskite ▪]. Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš valdymo jutiklių.

**Jei norite išjungti funkciją**, palieskite ▪]. Kaitvietės veiks atskirai.

## 7.6 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventiliatoriaus sukimosi greitis priklauso nuo pasirinkto režimo ir ant viryklės esančio labiausiai įkaitusio indo temperatūros. Ventiliatorių taip pat galite valdyti patys.

Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Prieš naudodamiesi funkcija įjunkite nuotolinį valdymą. 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 ventiliatoriaus sukimosi greitį.

**Automatiniai režimai**

| | Automatinis apšvietimas | Virimas 1) | Kepimas 2) |
|---|---|---|---|
| H0 | Išjungta | Išjungta | Išjungta |
| H1 | Įjungta | Išjungta | Išjungta |
| H2 3) | Įjungta | 1-as ventiliatoriaus greitis | 1-as ventiliatoriaus greitis |
| H3 | Įjungta | Išjungta | 1-as ventiliatoriaus greitis |
| H4 | Įjungta | 1-as ventiliatoriaus greitis | 1-as ventiliatoriaus greitis |
| H5 | Įjungta | 1-as ventiliatoriaus greitis | 2-as ventiliatoriaus greitis |
| H6 | Įjungta | 2-as ventiliatoriaus greitis | 3-ias ventiliatoriaus greitis |

**1)** Viryklė aptinka virimą ir automatiniu režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.
**2)** Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatiniu režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.
**3)** Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

**Automatinio režimo keitimas**
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Paspauskite ⏻ ir palaikykite 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Paspauskite 🔒 ir palaikykite 3 sekundes.
4. Kelis kartus paspauskite ⏲, iki įsijungs **H**.
5. Jei norite pasirinkti automatinį režimą, paspauskite laikmačio +.

Jei gartraukį norite valdyti tiesiogiai, gartraukio valdymo skydelyje išjunkite automatinį funkcijos režimą.

ⓘ

Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventiliatorius dar gali kurį laiką veikti. Po tam tikro laiko sistema automatiškai išjungs ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugos jį nuo atsitiktinio įjungimo.

**Neautomatinis ventiliatoriaus greičio reguliavimas**

Šią funkciją galite valdyti patys. Įjunkite viryklę ir paspauskite AUTO. Taip išjungsite automatinį funkcijos režimą, kad ventiliatoriaus sukimosi greitį galėtumėte keisti patys. Paspaudę AUTO, ventiliatoriaus sukimosi greitį padidinsite viena padala.

Pasiekė intensyviausią lygį ir paspaudę AUTO, parinksite nulinį ventiliatoriaus sukimosi greitį, t. y. sustabdysite gartraukio ventiliatorių. Jei norite vėl įjungti ventiliatorių 1 greičiu, paspauskite AUTO.

ⓘ

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.** PATARIMAI

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

## 8.1 Indai

ⓘ

Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų , kad nepažeistumėte.

**Indų tipai ir jų medžiagos**

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

**Indai yra tinkami naudoti su indukcine virykle, jeigu:**

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

**Indo matmenys**

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Tinkamus indų matmenis žr. „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“. Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietes dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
  - Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.
  - Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti

valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.

ⓘ

Žr. „Techniniai duomenys“.

## 8.2 Veikiant girdimi garsai

ⓘ

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

**Indų skleidžiamas triukšmas:**

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimą: naudojate didelę galią;

**Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:**

- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

## 8.3 Öko 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 omletams, keptiems kiaušiniams. | 10 - 40 | Ruoškite uždengę dangčiu. |
| 2 - 3 | Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams, pašildyti pagamintus patiekalus. | 25 - 50 | Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite. |
| 3 - 4 | Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mėsą. | 20 - 45 | Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį. |
| 4 - 5 | Garuose ruoškite bulves ir kitas daržoves. | 20 - 60 | Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite vandens lygį. Puodą laikykite uždengtą. |
| 4 - 5 | Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį. | 60 - 150 | Iki 3 l skysčio ir ingredientai. |

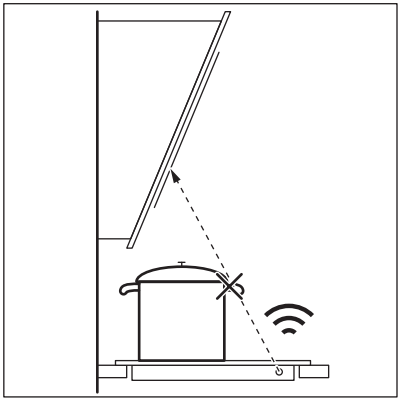
| Kaitros parinktis | Naudojama: | Laikas (min.) | Patarimai |
|---|---|---|---|
| 6 - 7 | Švelniai kepinti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas. | pagal poreikį | Prireikus apverskite. |
| 7 - 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 patarimai dėl Hob²Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

**Toliau pateiktas kaitlentės vaizdas yra tik iliustracija.**



ⓘ

Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kol įjungta Hob²Hood funkcija.

**Gartraukiai su Hob²Hood funkcija**

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „Electrolux“ gartraukiai žymimi simboliu AUTO.

## 9. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.

- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias kaitlentėms valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stiklui nuvalyti.

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

### 9.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią kaitlentės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusausinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.

## 10. TRIKČIŲ 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. |
| | Perdegė 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“. |

| Triktis | Galima priežastis | Veiksmai |
|---|---|---|
| Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia.<br>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 įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |
| Hob²Hood neveikia. | Uždengėte valdymo skydelį. | Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą. |
| | Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą. | Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu. |
| Įkaista valdymo skydelis. | Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdymo skydelio. | Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių. |
| Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų. | Garsas yra išjungtas. | Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Įsižiebs virš simbolio 🔒 esantis indikatorius. | Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas. | Žr. „Apsaugos nuo vaikų įtaisas“ ir „Užraktas“. |
| Mirksi valdymo juostelė. | Ant kaitvietės nėra indo arba kaitvietė nevisiškai uždengta. | Uždėkite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų. |
| | Netinkamas indas. | Naudokite indukcinėms kaitlentėms tinkančius gaminimo indus. Žr. skyrių „Patarimai“. |
| | Per mažas indo dugno skersmuo. | Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“. |
| Įkaitinama lėčiau. | Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios. | Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietes dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). |
| vienu metu atsiranda F ir 1. | Galia per maža dėl netinkamo arba tuščio indo. | Naudokite tinkamo tipo indą. Žr. skyrius „Patarimai“ ir „Techniniai duomenys“.<br>Nejunkite jokios kaitvietės, jeigu ant jos padėtas tuščias indas. |
| vienu metu atsiranda F ir 2. | Puodas yra tuščias arba jame ne vanduo, pvz., aliejus. | Nenaudokite šios funkcijos kaitinti kitokius nei vanduo skysčius. |

| Triktis | Galima priežastis | Veiksmai |
|---|---|---|
| vienu metu atsiranda F ir 3. | Inde yra per daug arba per mažai vandens.<br>Bandote užvirinti ne vandenį su bulvėmis, o kitą maisto produktą. Virimo laikas pasikeitė ir SenseBoil® negali tinkamai veikti. | Jei naudojatės SenseBoil®, virkite tik bulves vandenyje. Žr. skyrių „Patarimai“. |
| Girdėsite pypsėjimą, mirksės virš esantys indikatoriai, o SenseBoil® neįsijungs. | Nei viena iš kaitviečių nėra paruošta naudoti su SenseBoil®. Kaitvietė, kurią norite pasirinkti, vis dar įkaitusi arba naudojama. | Baikite tai, ką pradėjote ir pasirinkite laisvą neįkaitusią kaitvietę. |
| SenseBoil® neveikia. | Kaitlentės galios lygis per žemas. | Nustatykite aukštesnį galios lygį. Įsitikinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų. Žr. „Prieš naudojantis pirmąkart“ > „ Galios apribojimas“. |
| E ir pamatysite skaičių. | Kaitlentės programos klaida. | Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei E vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |

### 10.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate…

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas 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 EIS62453:
Tipas 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW

### 11.2 Kaitvietės techniniai duomenys

| Kaitvietė | Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost didžiausia trukmė [min] | Puodo skersmuo [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Kairioji priekinė | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Kairioji galinė | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Dešinioji priekinė | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Dešinioji galinė | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gaminimo rezultatai būtų optimalūs, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

## 12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 12.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl

| | | |
|---|---|---|
| Modelio identifikatorius | | EIS62453 |
| Kaitlentės tipas | | Integruojama viryklė |
| Kaitviečių skaičius | | 4 |
| Kaitinimo technologija | | Indukcija |
| Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø) | Dešinioji priekinė<br>Dešinioji galinė | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P) | Kairioji priekinė | I 22.3 cm<br>P 21.8 cm |
| Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P) | Kairioji galinė | I 22.3 cm<br>P 21.8 cm |
| Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Kairioji priekinė<br>Kairioji galinė<br>Dešinioji priekinė<br>Dešinioji galinė | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 – buitiniai 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 ištirpinti 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 simboliu ♺. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

**Добре дојдовте во Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.**



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
**www.electrolux.com/support**

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА


**1.** БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ....398
**2.** БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА....401
**3.** МОНТАЖА....403
**4.** ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ....406
**5.** ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА....407
**6.** СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА....408
**7.** ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ....412
**8.** ПОМОШ И СОВЕТИ....414
**9.** НЕГА И ЧИСТЕЊЕ....417
**10.** РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ....418
**11.** ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ....421
**12.** ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....421
**13.** ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА....422


# 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

## 1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Чадот е показател за прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како

на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.
- ВНИМАНИЕ! Процесот на готвење мора да виде надгледуван (дури и функциите за автоматско готвење. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклулите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само заштитици за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

# 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

## 2.1 Монтажа

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
  - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
  - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

## 2.2 Поврзување на струја

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контактирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Ако на екранот се појави шифрата E3, веднаш исклучете ја плочата за готвење и проверете дали електричното поврзување и мрежниот напон се точни.

## 2.3 Употреба

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре

кога треба да ги поместите на површината за готвење.

### 2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

### 2.5 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

### 2.6 Отстранување

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите локални органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

## 3. МОНТАЖА

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од куќиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.) .....

### 3.2 Вградени плочи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

### 3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока. Една жица мора да има минимален пресек во согласност со табелата подолу. Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Немојте да ги дупчите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

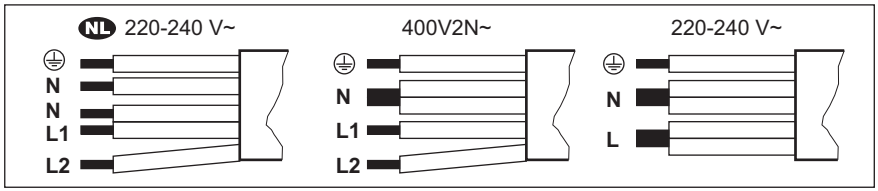
Не поврзувајте го кабелот без завршетокот.

**Еднофазно поврзување**

1. Изавадете го завршетокот на кабелот од црната, кафеавата и сината жица.
2. Извадете ја изолацијата од краевите на црниот, кафеавиот и синиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на црните и кафените кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).
5. Поврзете ги краевите на два сини кабли.
6. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).

**Двофазно поврзување**

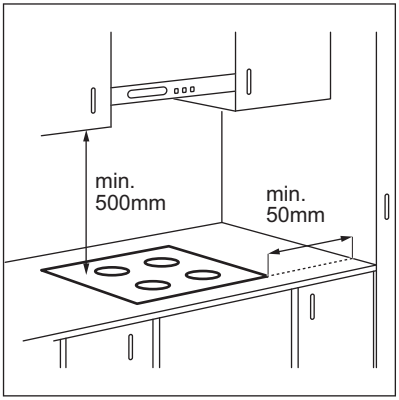
1. Извадете го завршетокот на кабелот од сината жица.
2. Отстранете дел од изолацијата на краевите од синиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на два сини кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).



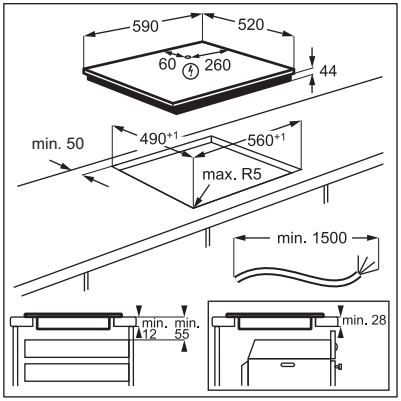

| NL 220 - 240 V~ | | Двофазно поврзување: 400 V2N~ | | Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 мм² | | 5x1,5 мм² или 4x2,5 мм² | | 5x1,5 мм² или 3x4 мм² | |
| ⏚ | Зелена - жолта | ⏚ | Зелена - жолта | ⏚ | Зелена - жолта |
| N | Сина и сина | N | Сина и сина | N | Сина и сина |
| L1 | Црна | L1 | Црна | L | Црна и кафеава |
| L2 | Кафеава | L2 | Кафеава | | |

## 3.4 Склопување

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.




Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.



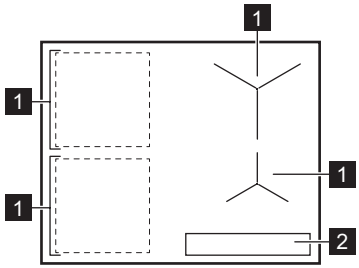

Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење Electrolux - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

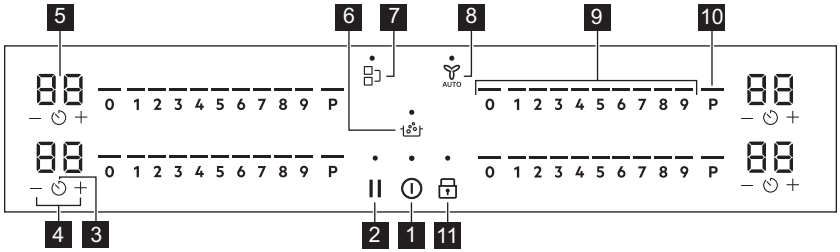
## 4.1 Шема на површината за готвење




1 Индукциска рингла
2 Контролна табла

ⓘ
За подетални информации за големината на риглите видете во „Технички податоци“.

## 4.2 Распоред на контролната табла




Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

| | Сензорско поле | Функција | Опис |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Вклучи / Исклучи | За вклучување и исклучување на апаратот. |
| 2 | ⏸ | Пауза | За вклучување и исклучување на функцијата. |
| 3 | ⏲ | Тајмер | За поставување на функцијата. |
| 4 | + / − | - | За зголемување или намалување на времето. |
| 5 | - | Екран на тајмерот | За прикажување на времето во минути. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Функцијата автоматски ја прилагодува температурата на водата за да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење. |
| 7 | | Bridge | За вклучување и исклучување на функцијата. |

| | Сензорско поле | Функција | Опис |
|---|---|---|---|
| 8 | AUTO | Hob²Hood | За вклучување и исклучување на рачниот режим на функцијата. |
| 9 | - | Контролна лента | За поставување на поставка за јачина на топлина. |
| 10 | P | PowerBoost | За вклучување на функцијата. |
| 11 | | Заклучување / Уред за безбедност на деца | За заклучување / отклучување на контролната табла. |

### 4.3 Показатели за екранот

| Показател | Опис |
|---|---|
| E + број | Има дефект. |
| / / | OptiHeat Control (Показно светло за преостаната топлина во 3 чекори) : продолжи со готвење / подгревање / преостаната топлина. |

## 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 5.1 Ограничување на јачината

Ограничување на јачината дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигуруваčите за инсталација на куќата.

Плочата за готвење стандардно е поставена на највисокото ниво на јачина.

**За да го намалите или зголемите нивото на моќност:**

1. Влезете во менито: притиснете и задржете ⏻ 3 секунди. Потоа, притиснете и држете 🔒.
2. Притискајте го ⏲ на предниот тајмер сè додека не исчезне P.
3. Притискајте го — / + на предниот тајмер за да го поставите нивото на јачината.
4. Притиснете ⏻ за да излезете.

**Нивоа на моќност**

Видете го поглавјето „Технички информации“.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигуруваčите во куќата.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Ако нивото на јачина е пониско или еднакво на 2000 W, не можете да вклучите SenseBoil®.

- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

# 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 6.1 Активирање и деактивирање

Притиснете го и држете го ⏻ за да ја вклучите или исклучите плочата за готвење.

## 6.2 Откривање тенџере

Оваа функција укажува на присуство на садови за готвење на плочата за готвење и ги исклучува ринглите ако не се откријат садови за готвење за време на готвењето.

Ако ставите садови за готвење на ринглa пред да изберете поставка за топлина, се појавува показателот над 0 на контролната лента.

Ако отстраните сад за готвење од вклучена ринглa и привремено го ставите настрана, показателите над соодветната контролна лента ќе започнат да трепкаат. Ако не го вратите садот за готвење на вклучената ринглa во рок од 120 секунди, ринглата ќе се исклучи автоматски.

За да продолжите со готвењето, погрижете се да ги вратите садовите за готвење на ринглите во наведениот рок.

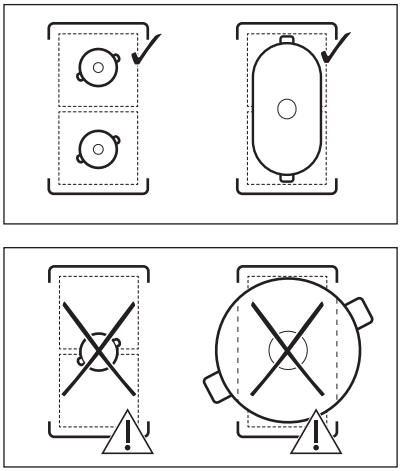
## 6.3 Користење на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната ринглa. Индуктивните ринглi автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.

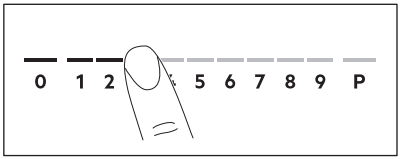
ⓘ

За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за ринглi“). Проверете дали садот за готвење е погоден за индукциски плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Грижа и совети“.

Можете да готвите во големи садови на две ринглi истовремено користејќи ја функцијата Bridge. Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете ринглi но не смее да оди надвор од маркираната област. Ако садот за готвење е ставен меѓу двата центри, функцијата Bridge нема да биде вклучена.



## 6.4 Поставки за подгревање




1. Притиснете ја саканата поставка за топлина на контролната лента.

Показните светла над контролната лента се појавуваат до избраното ниво на поставување на топлина.

2. За да ја исклучите ринглата, притиснете 0.

## 6.5 PowerBoost

Функцијата обезбедува поголема моќ за индуктивните ринги. Функцијата може да биде активирана за индуктивната ринга само за одредено време. После тој период индуктивната ринга автоматски се враќа на најголемата јачина.

ⓘ

Видете го поглавјето „Технички информации“.

**За да ја активирате функцијата за ринглата:** допрете P. Се вклучува

**За исклучување на функцијата:** променете ја јачината на топлината.

## 6.6 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

/ / Се додека показателот е видлив, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските ринги ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

- продолжи со готвење,

- одржување на топлина,

- преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:
- за соседните ринги, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена ринга,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

## 6.7 Опции на тајмерот

### Тајмер за одбројување

Користете ја оваа функција за да одредите колку долго ќе работи една ринга за време на една сесија на готвење.

Поставете ја јачината на топлината за избраната ринга, а потоа поставете ја функцијата.

1. Притиснете го . 00 се појавува на екранот на тајмерот.
2. Притиснете го + или − за да го поставите времето (00-99 минути).
3. Притиснете го за да го стартувате тајмерот или почекајте 3 секунди. Тајмерот започнува да одбројува.

**За да го промените времето:** изберете ја ринглата со и притиснете го + или −.

**За да ја исклучите функцијата:** изберете ја ринглата со и притиснете го −. Преостанатото време одбројува до 00.

Тајмерот завршува со одбројувањето, се огласува сигнал и 00 трепка. Ринглата се исклучува. Притиснете на кој било симбол за да го запрете сигналот и трепкањето.

### Потсетник во минути

Можете да ја користите оваа функција кога плочата за готвење е вклучена и кога не

работат ринглите. Поставката за топлината покажува 00.

1. Притиснете ⏲.
2. Притиснете на + или — за да го поставите времето.

Тајмерот завршува со одбројувањето, се огласува сигнал и 00 трепка. Притиснете на кој било симбол за да го запрете сигналот и трепкањето.

**За да ја исклучите функцијата:** допрете го ⏲ и —. Преостанатото време одбројува до 00.

## 6.8 Управ. со енергијата

Ако повеќе ринглиси се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите ринглиси. Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина (погледнете ја плочката со спецификации), јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана прва. Преостанатата јачина се дели меѓу другите ринглиси по редослед на избор.
- За ринглите кои имаат намалена јачина, контролната линија трепка и ги покажува само максималните можни поставки за подгревање.
- Почекајте додека екранот не престане да трепка или не ја намали поставката за јачина на топлината на ринглата за готвење која е избрана последна. Ринглите ќе продолжат да работат со намалената поставка за јачина на топлината. Променете ги поставките за јачината на топлината на ринглите рачно доколку е неопходно.

## 6.9 SenseBoil®

Функцијата автоматски ја прилагодува температурата на водата за да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.

ⓘ

Ако има преостаната топлина (▣ / ▣ / ▣) на ринглата која сакате да ја користите, се огласува звучен сигнал и функцијата не се вклучува.
Функцијата не работи со нелеплив сад за готвење.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Не користете ја функцијата со празни садови.
Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тенџерија полни со 1 - 5l ладна вода на достапните места за готвење за кои сакате да ја вклучите функцијата.

Ако ставите едно тенџере само на една ринглa, функцијата започнува автоматски.

2. Допрете ⏻ за да ја вклучите површината за готвење.
3. Допрете го ♨ за да ја вклучите функцијата.

За ринглите за кои во моментот ја користите функцијата се појавува трепкање на показателот погоре P.

4. Допрете каде било на лизгачот на избраната ринглa.

Функцијата се стартува.
Откако функцијата ќе започне показателите над лизгачот и анимацијата започнува да работи.

ⓘ

Ако не ставите сад за готвење на која било од ринглите во рок од 5 секунди, функцијата автоматски се исклучува.

Кога функцијата ќе достигне точка на вриење плочата за готвење емитира звучен сигнал и нивото на топлина автоматски се менува на стандардно ниво на крчкање.

За да ја исклучите функцијата пред да се достигне точката на вриење, допрете или 0.

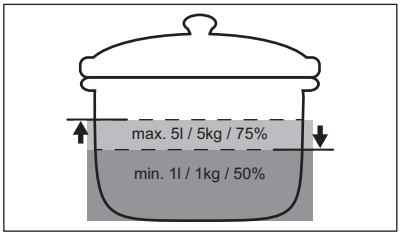
За да ја исклучите функцијата откако ќе се достигне точката на вриење, допрете го лизгачот и рачно прилагодете ја поставката за топлина.

Ако го вклучите Пауза или извадите садот, функцијата се исклучува.

Ако поставите Тајмер за одбројување на една од ринглите и поставеното време истекува пред да се достигне точката на вриење, функцијата автоматски се исклучува.

Совети и помош:

- Функцијата најдобро одговара за вриење на вода и готвење компири.
- Оваа функција може да не работи правилно за електрични бокали и апарати за правење на еспресо.
- Наполнете го тенџерето помеѓу пола и три - четвртини со ладна вода од чешма оставајќи го празно 4 см од ивицата. Не користете помалку од 1 l или повеќе од 5 l вода. Вкупната тежина на водата (или на водата и компирите) варира меѓу 1-5 кг..




- За да постигнете најдобри резултати гответе само цели, неизлупени, средни компири. Погрижете се да не ги ставите компирите збиени еднододруго.
- За време на фазата на загревање, избегнувајте енергично мешање на други тенџерија и паралелни процеси на готвење (како пржење или вриење) на другите ринглиа.
- Избегнувајте правење на надворешни вибрирања (на пр. користење на блендер или ставање на мобилен телефон до ринглата) кога функцијата работи.
- Во зависност од видот јадење и садовите за готвење, можете да ја прилагодите поставката за топлина откако ќе се достигне точката на вриење.
- Додајте сол откако ќе се достигне точката на вриење.
- Употребете го капакот за да заштедите енергија.

## 6.10 Структура на мени

Табелата ја покажува основната структура на менито.

**Кориснички поставки**

| Симбол | Поставка | Можни опции |
|---|---|---|
| **b** | Звук | Вклучи / Исклучи (--) |
| **P** | Ограничување на јачината | 15 - 73 |
| **H** | AUTO режим | 0 - 6 |
| **E** | Историја на аларми / грешки | Список на неодамнешни аларми / грешки. |

**За да ги внесете корисничките поставки:** притиснете и задржете 3 секунди. Потоа притиснете и држете . Поставките се појавуваат на тајмерот на левите ринглиа.

**Движење низ менито:** менито се состои од симбол за поставување и вредност. Симболот се појавува на задниот тајмер, а вредноста се појавува на предниот тајмер. За да се движите низ поставките, притиснете го на предниот тајмер. За да ја промените вредноста на поставката, притиснете го + или − на предниот тајмер.

**За да излезете од менито:** притиснете го .

### OffSound Control

Можете да ги вклучите / исклучите звуците во Мени > Кориснички поставки.

ⓘ

Погледнете во „Структура на менито“.

Кога се исклучени звуците, можете и понатаму да го слушате звукот кога:

- го допирате ⏻,
- времето на тајмерот се намалува,
- притискате неактивен симбол.

# 7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

## 7.1 Автоматско исклучување

**Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:**

- сите рингли се исклучени,
- не поставувате никаква поставка за топлината или поставка за брзината на вентилаторот по вклучувањето на плочата за готвење,
- истурате или ставате нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува сигнал и плочата за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или ја исчистете контролната плоча.
- апаратот станува премногу жежок (на пр. кога врие празно тенџере). Оставете ја ринглата да се олади пред повторно да ја користите плочата за готвење.
- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По извесно време, плочата за готвење се исклучува.

**Односот помеѓу поставката за топлината и времето по кое се исклучува плочата за готвење:**

| Поставки за подгревање | Плочата за готвење се исклучува по |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 часа |
| 3 - 4 | 5 часа |
| 5 | 4 часа |
| 6 - 9 | 1,5 час |

## 7.2 Пауза

Оваа функција ги поставува сите рингли да работат на најмала јачина.

Кога функцијата е активна, може да се користат само ⏻ и ⏸. Сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

1. **За да ја активирате функцијата**: притиснете ⏸.

Поставката за јачина е намалена на 1.

2. **За да ја деактивирате функцијата**: притиснете ⏸.

Претходната поставка за топлина се појавува.

## 7.3 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставката за топлина.

Најпрво поставете ја поставката за топлина.

**За да ја активирате функцијата**: притиснете 🔒.

**За да ја исклучите функцијата:** повторно притиснете го 🔒.

ⓘ

Функцијата се исклучува со исклучувањето на плочата за готвење.

## 7.4 Уред за безбедност на деца

Оваа функција го спречува случајното вклучување на плочата за готвење.

**За да ја вклучите функцијата:**

притиснете го ⏻. Не поставувајте никаква поставка за топлината. Притиснете го и држете го 🔒 3 секунди, сè додека не се

појави показателот над симболот.

Исклучете ја плочата за готвење со ⏻.

ⓘ

Функцијата останува вклучена кога ќе ја исклучите плочата за готвење.

Показателот над 🔒 е вклучен.

**За да ја исклучите функцијата:**

притиснете го ⏻. Не поставувајте никаква поставка за топлината. Притиснете го и држете го 🔒 3 секунди, сè додека не исчезне показателот над симболот.

Исклучете ја плочата за готвење со ⏻.

**Готвење со вклучена функција:**

притиснете го ⏻, потоа притиснете го 🔒 3 секунди, сè додека не исчезне показателот над симболот. Може да работите со плочата за готвење. Кога ќе ја исклучите плочата за готвење со⏻, функцијата работи повторно.

## 7.5 Bridge

ⓘ

Функцијата работи кога садот за готвење ги покрива центрите на двете рингли. За повеќе информации за правилното поставување на садовите за готвење, погледнете во „Користење на ринглите“.
Функцијата не работи додека работи SenseBoil®.

Оваа функција поврзува две рингли на левата страна и тие работат како една.

Прво поставете ја јачината на топлината за една од ринглите на левата страна.

**За да ја активирате функцијата:** допрете ▪▪]. За да ја поставите или промените поставката за топлина, допрете еден од контролните сензори.

**За да ја деактивирате функцијата:**

допрете ▪▪]. Ринглите работат независно.

## 7.6 Hob²Hood

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење. Исто така, можете да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење.

ⓘ

Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е исклучен на почеток. Активирајте го пред да ја користите функцијата. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

**Автоматско работење на функцијата**
За работа со функцијата, автоматски поставете го автоматскиот режим на H1 – H6. Плочата за готвење е почетно поставена на H5. Аспираторот реагира секогаш кога ќе работите со плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот.

**Автоматски режими**

| | **Автоматско светло** | **Вриење[1)]** | **Пржење[2)]** |
|---|---|---|---|
| H0 | Исклучи | Исклучи | Исклучи |
| H1 | Вклучи | Исклучи | Исклучи |
| H2[3)] | Вклучи | Брзина на вентилатор 1 | Брзина на вентилатор 1 |
| H3 | Вклучи | Исклучи | Брзина на вентилатор 1 |
| H4 | Вклучи | Брзина на вентилатор 1 | Брзина на вентилатор 1 |
| H5 | Вклучи | Брзина на вентилатор 1 | Брзина на вентилатор 2 |

| | Автоматско светло | Вриење[1)] | Пржење[2)] |
|---|---|---|---|
| H6 | Вклучи | Брзина на вентилатор 2 | Брзина на вентилатор 3 |

**1)** Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

**2)** Плочата за говење го детектира процесот на прежење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

**3)** Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

**Менување на автоматскиот режим**

1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Притиснете ⏻ околу 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Притиснете 🔒 околу 3 секунди.
4. Допрете ↻ неколкупати додека не се вклучи **H**.
5. Допрете + на Тајмерот за да одберете автоматски режим.

ⓘ

За да ракувате со поклопецот директно на панелот на поклопецот исклучете го автоматскиот режим на функцијата.

ⓘ

Кога ќе завршите со готвење и ќе ја исклучите површината за готвење, вентилаторот на поклопецот може се уште да работи некое време. Потоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.

**Рачно ракување со брзината на вентилаторот**

Можете да ја ракувате функцијата и рачно.

За да го направите тоа, допрете AUTO кога е активна површината за готвење. Тоа го исклучува автоматското работење на функцијата и во овозможува да ја промените брзината на вентилаторот рачно. Кога притискате на AUTO ја покачувате за еднаш брзината на вентилаторот. Кога ќе стигнете до интензивно ниво и притиснете повторно на AUTO ќе ја подесите брзината на вентилаторот на 0 со што се деактивира вентилаторот на поклопецот. За повторно да го стартувате вентилаторот со брзина на вентилатор 1 допрете AUTO.

ⓘ

За да го активирате автоматското работење на функцијата деактивирајте ја плочата за готвење и повторно активирајте ја.

**Активирање на светилката**

Можете да ја поставите површината за готвење автоматски да го активира светлото секогаш кога ја активирате површината за готвење. За да го направите тоа поставете го автоматскиот режим на H1 – H6.

ⓘ

Светилката на поклопецот се деактивира 2 минути по деактивирањето на плочата за готвење.

## 8. ПОМОШ И СОВЕТИ

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 8.1 Садови за готвење

За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- За да се спречи прегревање и да се подобри работата на ринглите, садовите за готвење мора да бидат што е можно подебели и рамни.
- Осигурете се дека дното на садовите за готвење се чисти и суви пред да ги ставите на површината на плочата за готвење.
- Секогаш внимавајте да не го лизгате или триете садот за готвење на рабовите и аглите на стаклото бидејќи може да се скрши или оштети стаклената површина.

**Материјал на садовите за готвење**

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не `рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

**Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:**

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

**Димензии на садовите за готвење**

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење. Видете во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“ за правилни димензии на садовите за готвење. Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
  - Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од големината на соодветната рингла добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата што резултира со побавно загревање.
  - Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.

Видете во „Технички податоци“.

## 8.2 Звуци за време на работата

Звуците се нормални и не се знак за неисправност. Звуците на садовите за готвење може да се разликуваат во зависност од материјалот на садовите за готвење и нивото на јачина.

**Звуци поврзани со садовите за готвење:**

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- ѕунење: користите високо енергетско ниво.

**Звуци поврзани со ринглата:**

- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.

- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

## 8.3 Öko Timer (Еколошки тајмер)

За да заштеди енергија, грејачот на ринглата се исклучува пред звуците на тајмерот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставка на топлината и од должината на готвењето.

## 8.4 Поедноставен водич за готвење

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголемува пропорционално. Тоа значи дека ринглa поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.

Податоците во табелата се само насоки.

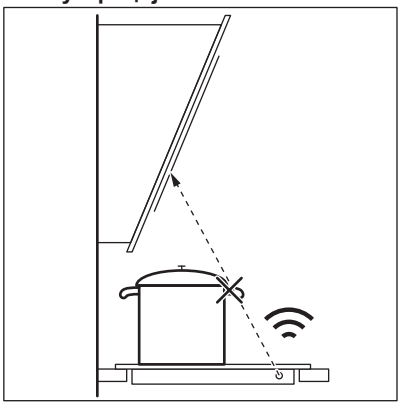
| Поставки за подгревање | Употребете за да: | Време (мин) | Совети |
|---|---|---|---|
| 1 | Чувајте ја зготвената храна топла. | како што е неопходно | Ставете капак на садот за готвење. |
| 1 - 2 | Hollandaise сос; топење: путер, чоколадо, желатин. | 5 - 25 | Промешувајте одвреме-навреме. |
| 2 | Зацврснување: меки омлети, печени јајца. | 10 - 40 | Готвење покриено со капак. |
| 2 - 3 | Крчкање ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења. | 25 - 50 | Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето. |
| 3 - 4 | Варете зеленчук, риба, месо. | 20 - 45 | Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на процесот. |
| 4 - 5 | Гответе на пареа компири и друг зеленчук. | 20 - 60 | Покријте го дното на тенџерето со 1-2 см вода. Проверете го нивото на водата за време на процесот. Држете го капакот на тенџерето. |
| 4 - 5 | Гответе поголеми количини храна, чорби и супи. | 60 - 150 | До 3 l течност плус состојки. |
| 6 - 7 | Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни. | како што е неопходно | Превртете кога е потребно. |
| 7 - 8 | Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли. | 5 - 15 | Превртете кога е потребно. |
| 9 | Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза. | | |
| P | Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена. | | |

### 8.5 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

**Аспираторот на сликата подолу е само за илустрација.**



ⓘ

Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучен Hob²Hood.

**Аспиратори со функција Hob²Hood**
За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите Electrolux кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот AUTO.

## 9. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 9.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површината на плочата за готвење.
- Секогаш користете стругалка препорачана за плочи за готвење со стаклена површина. Користете ја стругалката само како дополнителна алатка за чистење на стаклото по стандардната процедура за чистење.

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.

### 9.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Отстранување светкави метални промени на бојата:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со крпа.

## **10.** РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 10.1 Што да се направи ако…

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење. | Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана. | Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. |
| | Избил осигурувач. | Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар. |
| | Не поставивте јачината за топлина за време од 60 секунди. | Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 60 секунди. |
| | Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време. | Допрете само едно сензорско поле. |
| | Пауза е во функција. | Видете во „Пауза“. |
| | Има вода или масни дамки на контролната плоча. | Исчистете ја контролната плоча. |
| Можете да слушнете постојан звучен сигнал. | Електричното поврзување е неправилно. | Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата. |

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| Прво поставете ја максималната поставка за јачина на топлината за една од ринглите. | Другите рингли ја трошат максимално расположливата енергија.<br>Вашата плоча за готвење работи правилно. | Намалете ја поставката за јачина на топлината на другите рингли поврзани на истата фаза. Видете во „Управување со енергијата“. |
| Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува.<br>Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена. | Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња. | Отстранете го предметот од сензорските полиња. |
| Плочата за готвење се исклучува. | Сте ставиле нешто на сензорското поле ⏻. | Отстранете го предметот од сензорското поле. |
| Не се пали показното светло за преостаната топлина. | Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или е оштетен сензорот. | Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар. |
| Hob²Hood не работи. | Сте ја покриле контролната плоча. | Отстранете го предметот од контролната плоча. |
| | Користите многу високо тенџере кое го блокира сигналот. | Користете помало тенџере, променете ја ринглата или работете рачно со аспираторот. |
| Контролната плоча станува жешка на допир. | Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролната плоча. | Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно. |
| Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата. | Звуците се исклучени. | Вклучете ги звуците. Видете во „Секојдневна употреба“. |
| Показното светло над симболот 🔒 се вклучува. | Уред за безбедност на деца или Заклучување работи. | Видете во „Брава за деца“ и „Заклучување“. |
| Контролната лента трепка. | Нема сад за готвење на ринглата или ринглата не е целосно покриена. | Ставете сад за готвење на ринглата за целосно да ја покриете. |
| | Садот за готвење е несоодветен. | Користете садови за готвење соодветни за индуктивната плоча за готвење. Видете во „Напомени и корисни совети “. |
| | Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата. | Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“. |
| Загревањето трае долго време. | Садовите за готвење се премали и добиваат само дел од енергијата што ја испушта ринглата. | За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“). |

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| F и 1 се појавуваат истовремено. | Јачината е многу слаба заради несоодветен сад за готвење или празно тенџере. | Употребете го соодветниот вид на сад за готвење. Видете во „Напомени и корисни совети “ или „Технички податоци“.<br>Не вклучувајте ниту една ринглa кога на неа има празно тенџере. |
| F и 2 се појавуваат истовремено. | Тенџерето е празно или во него има некоја течност што не е вода, на пр. масло. | Избегнувајте да ја користите функцијата со течности што не се вода. |
| F и 3 се појавуваат истовремено. | Има премногу или премалку вода во тенџерето.<br>Сте варале храна која не е вода и компири. Точката на вриење беше временски поместена и SenseBoil® не можеше да работи правилно. | Само за варење вода со користење SenseBoil®. Погледнете „Напомени и корисни совети “. |
| Слушате звучен сигнал,<br>показателите над трепкаат и SenseBoil® не се вклучува. | Ниту една од ринглите не е подготвена да се користи со SenseBoil®. Има преостаната топлина на ринглите кои сакате да ги одберете или тие се сè уште во употреба. | Завршете ги претходните активности со готвењето и одберете слободна ринглa на која нема преостаната топлина. |
| SenseBoil® не работи. | Нивото на јачина на плочата за готвење е премногу ниско. | Поставете го нивото на јачина на повисока вредност. Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата. Видете во „Пред прва употреба“ > " Ограничување на јачината". |
| E и се прикажува број. | Има грешка кај плочата за готвење. | Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди.<br>Ако E се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар. |

## 10.2 Ако не можете да најдете решение…

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Проверете дали правилно сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гаранциската книшка.

# 11. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

## 11.1 Плочка со спецификации

Модел EIS62453:
Typ 61 B4A 01 AA
Индукција 7.35 kW
Сер.бр. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено во: Германија
7.35 kW

## 11.2 Спецификации за ринглите

| Рингла | Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимално траење [мин] | Дијаметар на сад за готвење [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Лев преден | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Лев заден | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Десен преден | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Десен заден | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимален пренос на топлина и резултат од готвењето користете садови со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во табелата). Не користете садови за готвење поголеми од дијаметарот на ринглата.

# 12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

## 12.1 Информации за производ според Регулативата на ЕУ за екодизајн

| | | |
|---|---|---|
| Идентификација на модел | | EIS62453 |
| Тип на плоча за готвење | | Вградена плоча за готвење |
| Број на рингли | | 4 |
| Технологија на подгревање | | Индукција |
| Дијаметар на кружни рингли (Ø) | Десен преден<br>Десен заден | 14.5 см<br>18.0 см |
| Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна рингла | Лев преден | L 22.3 см<br>W 21.8 см |

| | | |
|---|---|---|
| Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна рингла | Лев заден | L 22.3 см<br>W 21.8 см |
| Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking) | Лев преден<br>Лев заден<br>Десен преден<br>Десен заден | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите.

Мерките за енергија коишто се однесуваат на зоната за готвење се идентификувани преку ознаки на соодветните рингли.

### 12.2 Штеди енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садовите за готвење.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

### 12.3 Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за постигнување на применливиот режим со мала моќност

| | |
|---|---|
| Потрошувачка на енегија со исклучен режим | 0.3 W |
| Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност | 2 мин |

## 13. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот ♺. Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот 🗑 со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

**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....423
**2.** WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....426
**3.** INSTALACJA....428
**4.** OPIS URZĄDZENIA....431
**5.** PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....432
**6.** CODZIENNE UŻYTKOWANIE....433
**7.** DODATKOWE FUNKCJE....436
**8.** WSKAZÓWKI I PORADY....439
**9.** KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....441
**10.** ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW....442
**11.** DANE TECHNICZNE....444
**12.** EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....445
**13.** OCHRONA ŚRODOWISKA....446


# 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 sztućce 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 odstępy 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, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
  - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

### 2.2 Podłączenie elektryczne

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić .
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek 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 splątania 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 używania

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- 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 umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.

- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku 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 wytrzymuje temperaturę co najmniej 90°C. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

**⚠ UWAGA!**

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

**⚠ UWAGA!**

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

**⚠ UWAGA!**

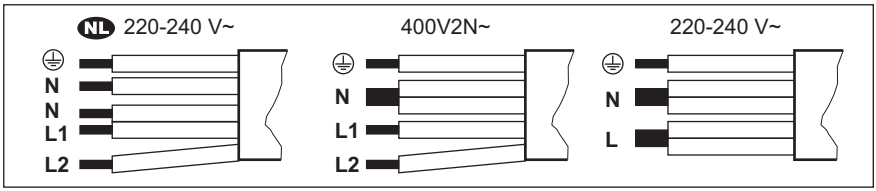
Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

**Połączenie jednofazowe**

1. Zdjąć tulejki z końcówek z przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).
5. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
6. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

**Połączenie dwufazowe**

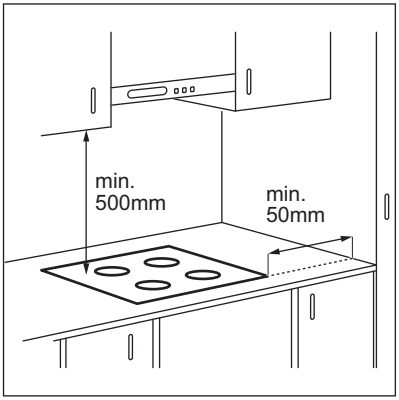
1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



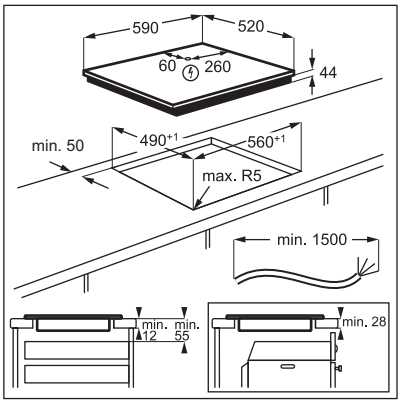

| NL 220 - 240 V~ | | Połączenie dwufazowe: 400 V2N~ | | Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² | | 5x1,5 mm² lub 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² lub 3x4 mm² | |
| ⏚ | Zielony – żółty | ⏚ | Zielony – żółty | ⏚ | Zielony – żółty |
| N | Niebieski i niebieski | N | Niebieski i niebieski | N | Niebieski i niebieski |
| L1 | Czarny | L1 | Czarny | L | Czarny i brązowy |
| L2 | Brązowy | L2 | Brązowy | | |

## 3.4 Montaż

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.




Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.



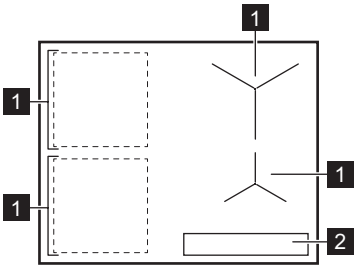

Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej Electrolux – instalacja na blacie roboczym," wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. OPIS URZĄDZENIA

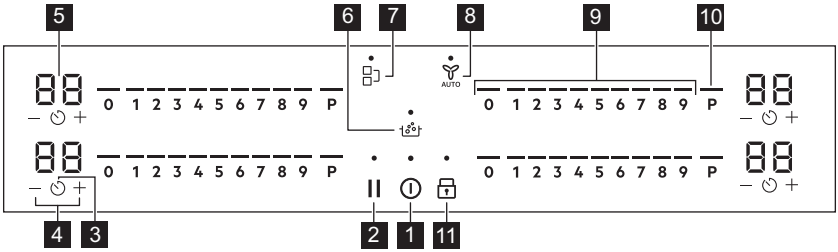
## 4.1 Układ powierzchni gotowania




1 Indukcyjne pole grzejne
2 Panel sterowania

Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

## 4.2 Układ panelu sterowania




Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

| | Pole czujnika | Funkcja | Opis |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Wł. / Wył. | Włączanie i wyłączanie urządzenia. |
| 2 | ⏸ | Pauza | Włączanie i wyłączanie funkcji. |
| 3 | ⏲ | Zegar | Aby ustawić funkcję. |
| 4 | + / − | - | Przedłużanie lub skracanie czasu. |
| 5 | - | Wyświetlacz zegara | Pokazuje czas w minutach. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykipiała po osiągnięciu temperatury wrzenia. |
| 7 | | Bridge | Włączanie i wyłączanie funkcji. |

| | Pole czujnika | Funkcja | Opis |
|---|---|---|---|
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji. |
| 9 | - | Pasek sterowania | Ustawianie mocy grzania. |
| 10 | P | PowerBoost | Włączanie funkcji. |
| 11 | | Blokada / Blokada uruchomienia | Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania. |

### 4.3 Wskaźniki na wyświetlaczu

| Wskaźnik | Opis |
|---|---|
| E + 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.

**⚠ UWAGA!**

Jeśli moc jest niższa niż lub równa 2000 W, nie można uruchomić SenseBoil®.

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

# 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 6.1 Włączanie i wyłączanie

Nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏻, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

## 6.2 Wykrywanie naczyń

Ta funkcja wskazuje obecność naczynia na płycie grzejnej i wyłącza pola grzejne, jeśli podczas gotowania nie zostanie wykryte żadne naczynie.

Jeśli naczynie zostanie ustawione na polu grzejnym przed wybraniem ustawienia mocy grzania, na panelu sterowania pojawi się wskaźnik powyżej symbolu 0.

Jeśli naczynie zostanie tymczasowo zdjęte z włączonego pola grzejnego i odstawione na bok, wskaźniki nad odpowiednim panelem sterowania zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie.

Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

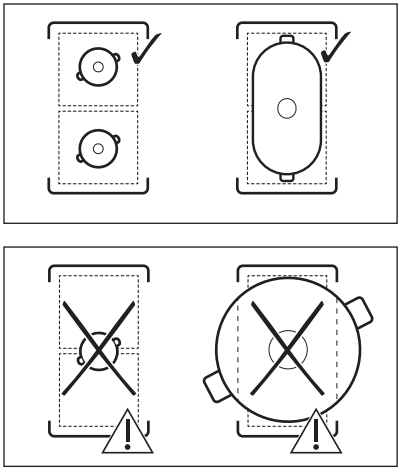
## 6.3 Używanie pola grzejnego

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

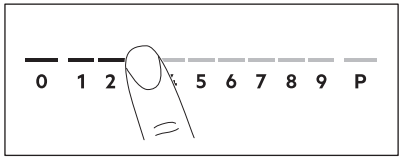
ⓘ

Aby zapewnić optymalne przenoszenia ciepła, stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”). Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

Gdy używa się funkcji Bridge można stosować duże naczynia ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych. Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego. Jeśli naczynie będzie stać między dwoma środkami, funkcja Bridge nie włączy się.



## 6.4 Ustawienie mocy grzania




1. Nacisnąć żądane ustawienie mocy grzania na pasku regulacji.

Wskaźniki nad panelem regulacji są wyświetlane do wybranego poziomu mocy grzania.

2. Aby wyłączyć pole grzejne, należy nacisnąć 0.

## 6.5 PowerBoost

Funkcja ta zapewnia indukcyjnym polom grzejnym dodatkową moc. Funkcję tę można włączyć dla indukcyjnego pola grzejnego tylko przez ograniczony czas. Po upływie

tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na maksymalną moc grzania.

ⓘ
Patrz rozdział „Dane techniczne”.

**Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:** dotknąć P .

**Aby wyłączyć funkcję:** zmienić ustawienie mocy grzania.

## 6.6 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

/ / Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z 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 odczekaj 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 SenseBoil®

Funkcja automatycznie reguluje temperaturę wody, tak aby po osiągnięciu punktu wrzenia nie wykipiała.

ⓘ

Jeśli w wybranym polu grzejnym pozostalo 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.

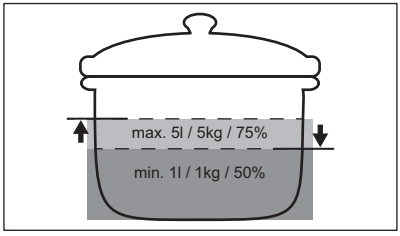
Aby wyłączyć funkcję po osiągnięciu temperatury wrzenia, należy dotknąć suwak i ręcznie dostosować moc grzania.

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 zbyć 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.

### 6.10 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 wyłącza się.

**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po którym urządzenie wyłączy się:**

| Ustawienie mocy grzania | Płyta grzejna wyłącza się po |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 godz. |
| 3 - 4 | 5 godz. |
| 5 | 4 godz. |
| 6 - 9 | 1,5 godziny |

## 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 wyłączaniu płyty grzejnej.

## 7.4 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

**Aby włączyć funkcję:** nacisnąć ⏻. Nie wprowadzać żadnego ustawienia mocy grzania . Nacisnąć i przytrzymać przycisk 🔒 przez 3 sekundy, aż nad symbolem pojawi się wskaźnik. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą ⏻.

ⓘ

Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja pozostanie aktywna. Wskaźnik powyżej 🔒 jest włączony.

**Aby wyłączyć funkcję:** nacisnąć ⏻. Nie wprowadzać żadnego ustawienia mocy grzania . Nacisnąć i przytrzymać przycisk 🔒 przez 3 sekundy, aż nad symbolem zniknie wskaźnik. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą ⏻.

**Gotowanie z włączoną funkcją:** nacisnąć przycisk ⏻, a następnie nacisnąć 🔒 i przytrzymać przez 3 sekundy, aż zniknie wskaźnik nad symbolem. Można obsługiwać płytę grzejną. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą ⏻ funkcja zostanie ponownie uruchomiona.

## 7.5 Bridge

ⓘ

Funkcja działa, gdy naczynie zakrywa środki obu pól grzejnych. Więcej informacji na temat prawidłowego umieszczania naczyń można znaleźć w części „Korzystanie z pól grzejnych”. Funkcja nie działa podczas pracy SenseBoil®.

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, by działały jak jedno.

Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych po lewej stronie.

**Aby włączyć funkcję:** dotknąć ▪}. Aby ustawić lub zmienić poziom mocy grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterujących.

**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć ▪}. Pola grzejne będą działać niezależnie.

## 7.6 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwia połączenie płyty

grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.

ⓘ

W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Należy go włączyć przed użyciem 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 prędkość wentylatora.

**Tryby automatyczne**

| | Oświetlenie automatyczne | Gotowanie[1)] | Smażenie[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Wył. | Wył. | Wył. |
| H1 | Wł. | Wył. | Wył. |
| H2[3)] | Wł. | Prędkość wentylatora 1 | Prędkość wentylatora 1 |
| H3 | Wł. | Wył. | Prędkość wentylatora 1 |
| H4 | Wł. | Prędkość wentylatora 1 | Prędkość wentylatora 1 |
| H5 | Wł. | Prędkość wentylatora 1 | Prędkość wentylatora 2 |
| H6 | Wł. | Prędkość wentylatora 2 | Prędkość wentylatora 3 |

**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 wyłącza wentylator automatycznie i uniemożliwia przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.

**Ręczne sterowanie prędkością wentylatora**
Funkcję można również uruchomić ręcznie.

W tym celu należy nacisnąć AUTO, gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie automatycznego działania funkcji i umożliwia ręczne zmianę prędkości wentylatora. Naciśnięcie AUTO powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden

poziom. Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, ponowne naciśniecie AUTO powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator z prędkością 1, należy nacisnąć AUTO.

ⓘ

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.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni pyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła , ponieważ może to spowodować odpryśnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

**Materiał naczyń**

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

**Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:**

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

**Wymiary naczyń**

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawidłowe wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w "Dane techniczne" > "Specyfikacja pól grzejnych").
  - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne obierze tylko część emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.
  - Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.

ⓘ

Patrz „Dane techniczne”.

## 8.2 Odgłosy podczas pracy

ⓘ

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

**Odgłosy z naczyń:**

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

**Odgłosy z płyty grzejnej:**

- klikanie: następuje przełączanie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

## 8.3 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, roztapianie: 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, kiełbasa, 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. |

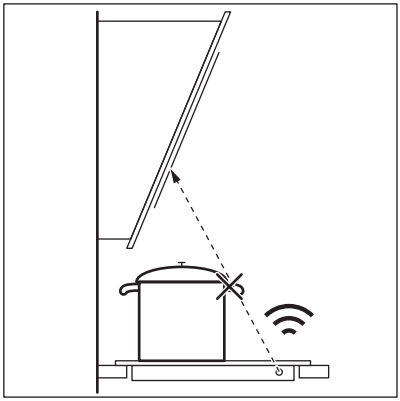
| Ustawienie mocy grzania | Zastosowanie: | Czas (min) | Wskazówki |
|---|---|---|---|
| 9 | Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek. | | |
| P | Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł. | | |

### 8.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji 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 AUTO.

## 9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako

dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

### 9.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

## 10. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 10.1 Co zrobić, gdy...

| Problem | Możliwa przyczyna | Środek zaradczy |
|---|---|---|
| Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować. | Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. |
| | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| | W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania. | Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund. |
| | Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników. | Dotknąć tylko jednego pola czujnika. |
| | Działa funkcja Pauza. | Patrz „Pauza”. |
| | Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu. | Wyczyścić panel sterowania. |
| Słychać ciągły 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.<br>Płyta grzejna działa prawidłowo. | Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy. Patrz „Zarządzanie energią”. |

| Problem | Możliwa przyczyna | Środek zaradczy |
|---|---|---|
| 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. |
| Hob²Hood 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 dotykania pól czujników na panelu. | Sygnały dźwiękowe są wyłączone. | Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”. |
| Zaświeci się wskaźnik nad symbolem 🔒. | Działa Blokada uruchomienia lub Blokada. | Patrz „Zabezpieczenie przed uruchomieniem przez dzieci” i „Blokada”. |
| Pasek regulacji miga. | Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte. | Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne. |
| | Użyto nieodpowiedniego naczynia. | Stosować naczynia odpowiednie do płyt indukcyjnych. Patrz „Wskazówki i porady”. |
| | Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola. | Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”. |
| Nagrzewanie trwa długo. | Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego. | Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”). |
| F i 1 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 grzejnego, jeśli znajduje się na nim puste naczynie. |
| F i 2 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. |

| Problem | Możliwa przyczyna | Środek zaradczy |
|---|---|---|
| F i 3 pojawiają się jednocześnie. | W naczyniu znajduje się się zbyt dużo lub zbyt mało wody. Gotowano inne składniki niż wodę i ziemniaki. Moment wrzenia przesunął się w czasie i funkcja SenseBoil® nie mogła działać prawidłowo. | Do gotowania wody i ziemniaków używać wyłącznie SenseBoil®. Patrz „Wskazówki i porady”. |
| Słychać sygnał dźwiękowy, wskaźniki nad migają i funkcja SenseBoil® się nie uruchamia. | Żadne z pól grzejnych nie jest gotowe do użycia z funkcją SenseBoil®. Wybrane pola grzejne zawierają jeszcze ciepło resztkowe lub są nadal używane. | Należy zakończyć gotowanie i wybrać pole grzejne, które nie zawiera ciepła resztkowego. |
| SenseBoil® 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 E i cyfra. | Wystąpił błąd płyty grzejnej. | Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się E, należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |

### 10.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się, że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## 11. DANE TECHNICZNE

### 11.1 Tabliczka znamionowa

Model EIS62453:
Typ 61 B4A 01 AA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW

### 11.2 Parametry pól grzejnych

| Pole grzejne | Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W] | PowerBoost [W] | Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min] | Średnica naczynia [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Lewe przednie | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Lewe tylne | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Prawe przednie | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Prawe tylne | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła i efekty gotowania należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

## 12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 12.1 Informacje o produkcie wedlug rozporządzenia UE w sprawie ekoprojektu

| | | |
|---|---|---|
| Dane identyfikacyjne modelu | | EIS62453 |
| Typ płyty grzejnej | | Płyta grzejna do zabudowy |
| Liczba pól grzejnych | | 4 |
| Technologia grzania | | Płyta indukcyjna |
| Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø) | Prawe przednie<br>Prawe tylne | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego | Lewe przednie | Dł. 22.3 cm<br>Szer. 21.8 cm |
| Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego | Lewe tylne | Dł. 22.3 cm<br>Szer. 21.8 cm |
| Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking) | Lewe przednie<br>Lewe tylne<br>Prawe przednie<br>Prawe tylne | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.

Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.

### 12.2 Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.

- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

### 12.3 Informacje o 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

Segreguj materiały oznaczone symbolem ♺. Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

**Bem-vindo(a) à Electrolux. Obrigado por escolher o nosso aparelho.**

Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
**www.electrolux.com/support**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE


**1.** INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA....447
**2.** INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA....450
**3.** INSTALAÇÃO....452
**4.** DESCRIÇÃO DO PRODUTO....454
**5.** ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO....455
**6.** UTILIZAÇÃO DIÁRIA....456
**7.** FUNÇÕES ADICIONAIS....460
**8.** SUGESTÕES E DICAS....462
**9.** MANUTENÇÃO E LIMPEZA....465
**10.** RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS....465
**11.** DADOS TÉCNICOS....468
**12.** EFICIÊNCIA ENERGÉTICA....468
**13.** PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS....469


# 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

## 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado (mesmo as funções de cozedura automática). Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

# 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

## 2.1 Instalação

**⚠ AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

**⚠ AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
  - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
  - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

## 2.2 Ligação elétrica

**⚠ AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um eletricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Se o código E3 aparecer no ecrã, desligue imediatamente a placa e verifique se a ligação elétrica e a tensão de alimentação estão corretas.

## 2.3 Utilização

**⚠ AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isto evita choque eléctrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

**⚠ AVISO!**

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

**⚠ AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

## 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Limpe o aparelho com um pano macio húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

### 2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

### 2.6 Eliminação

**⚠ AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

## 3. INSTALAÇÃO

**⚠ AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série .....

### 3.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

### 3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta uma temperatura igual ou superior a 90 °C. Um único fio tem de ter uma secção transversal mínima de acordo com a tabela abaixo. Contacte o seu Centro de Assistência Técnica local. O cabo de ligação só deve ser substituído por um eletricista qualificado.

**⚠ AVISO!**

Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.

**⚠ CUIDADO!**

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

**⚠ CUIDADO!**

Não perfurar nem soldar as extremidades dos condutores. É interdito.

**⚠ CUIDADO!**

Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

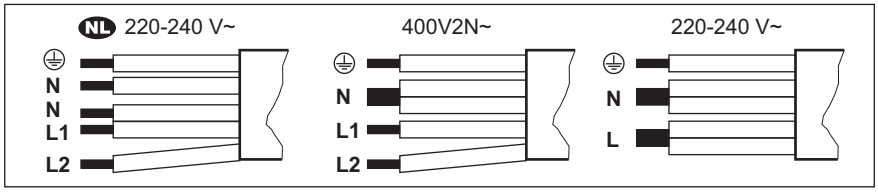
**Ligação monofásica**

1. Remova a manga de terminal dos fios preto, castanho e azul.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades castanhas, pretas e azuis do cabo.
3. Ligue as extremidades dos cabos preto e castanho.

4. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).
5. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
6. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).

**Ligação bifásica**

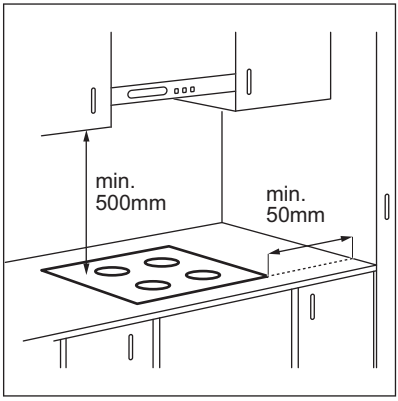
1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.
3. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
4. Aplique uma nova manga de fio terminal na extremidade do fio comum (ferramenta especial necessária).



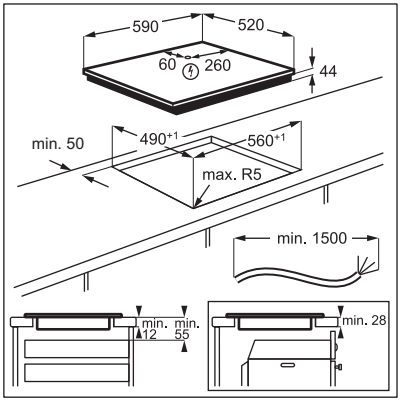

| NL 220 - 240 V~ | | Ligação bifásica: 400 V2N~ | | Ligação monofásica: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm²** | | **5x1,5 mm² ou 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² ou 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Verde – amarelo | ⏚ | Verde – amarelo | ⏚ | Verde – amarelo |
| N | Azul e azul | N | Azul e azul | N | Azul e azul |
| L1 | Preto | L1 | Preto | L | Preto e Castanho |
| L2 | Castanho | L2 | Castanho | | |

## 3.4 Montagem

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.




Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.



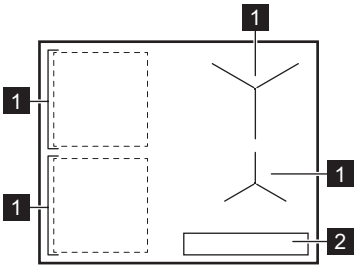

Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução Electrolux – Instalação de balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

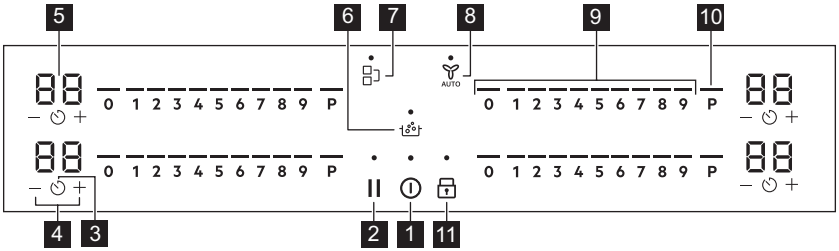
### 4.1 Disposição da superfície de confeção




1 Zona de cozedura de indução
2 Painel de comandos

Para obter informações detalhadas sobre os tamanhos das zonas de confeção, consulte "Dados técnicos".

### 4.2 Disposição do painel de comandos




Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

| | Campo do sensor | Função | Descrição |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Ligado / Desligado | Para ativar e desativar o aparelho. |
| 2 | ⏸ | Pausa | Para activar e desactivar a função. |
| 3 | ⏲ | Temporizador | Para definir a função. |
| 4 | + / − | - | Para aumentar ou diminuir o tempo. |
| 5 | - | Visor do temporizador | Para indicar o tempo em minutos. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Para ajustar automaticamente a temperatura da água para que não transborde quando chegar ao ponto de ebulição. |
| 7 | | Bridge | Para activar e desactivar a função. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Para activar e desactivar o modo manual da função. |
| 9 | - | Barra de comandos | Para seleccionar o grau de cozedura. |
| 10 | P | PowerBoost | Para activar a função. |
| 11 | | Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças | Para bloquear/desbloquear o painel de comandos. |

### 4.3 Indicadores do visor

| Indicador | Descrição |
|---|---|
| E + dígito | Ocorreu uma anomalia. |
| / / | OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis): continuar a cozinhar/ manter quente/calor residual. |

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**⚠ AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Limitação de potência

Limitação de potência define a potência utilizada pela placa no total, dentro dos limites dos fusíveis de instalação doméstica.

A placa está configurada para o nível de potência mais elevado, por predefinição.

**Para diminuir ou aumentar o nível de potência:**

1. Entre no menu: prima sem soltar ⏻ durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar 🔒.
2. Prima ⏲ no temporizador até aparecer P.
3. Prima − / + no temporizador dianteiro para definir o nível de potência.
4. Prima ⏻ para sair.

**Níveis de potência**

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

**⚠ CUIDADO!**

Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.

**⚠ CUIDADO!**

Se o nível de potência for inferior ou igual a 2000 W, não pode ativar SenseBoil®.

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

# 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

**⚠ AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 6.1 Ativar e desativar

Mantenha premido ⏻ para ativar ou desativar a placa.

## 6.2 Deteção de tachos

Esta função indica a presença de tachos na placa e desativa as zonas de cozedura se não for detetado qualquer tacho durante uma sessão de cozedura.

Se colocar um tacho numa zona de cozedura antes de selecionar uma definição de cozedura, aparece o indicador acima de 0 na barra de comandos.

Se remover um tacho de uma zona de cozedura ativada e o colocar de parte temporariamente, os indicadores acima da barra de comandos correspondente começarão a piscar. Se não voltar a colocar o tacho na zona de cozedura ativada no período de 120 segundos, a zona de cozedura é automaticamente desativada.

Para retomar a cozedura, certifique-se de que coloca o tacho novamente nas zonas de cozedura dentro do tempo limite indicado.

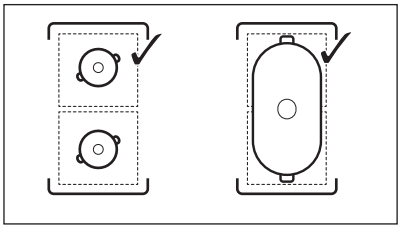
## 6.3 Utilizar as zonas de cozedura

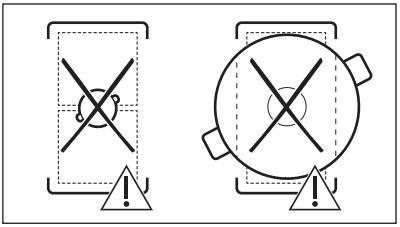
Centre o tacho na zona selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

ⓘ

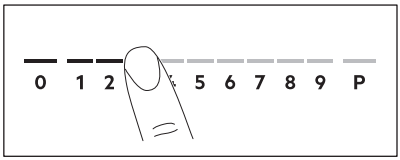
Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura"). Certifique-se de que os tachos são adequados para placas de indução. Para obter mais informações sobre tipos de tachos, consulte "Sugestões e dicas".

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de confeção ao mesmo tempo usando a função Bridge. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas mas não ultrapassar a marcação da zona. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função Bridge não é ativada.





## 6.4 Definição de cozedura




1. Prima a definição de cozedura desejada na barra de comandos.

Os indicadores acima da barra de comandos iluminam-se até ao nível de cozedura selecionado.

2. Para desativar uma zona de cozedura, prima 0.

## 6.5 PowerBoost

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de confeção de indução. A função pode ser activada para uma zona de confeção de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de confeção de indução muda automaticamente para o grau de aquecimento mais elevado.

ⓘ

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

**Para ativar a função para uma zona de aquecimento:** toque em P.

**Para desativar a função:** altere o nível de calor.

## 6.6 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

⚠ **AVISO!**

/ / Enquanto o indicador estiver visível, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor do tacho.

Os indicadores acendem-se quando uma zona de cozedura está quente. Estes mostram o nível do calor residual das zonas de cozedura que está atualmente a usar:

- Continuar a cozinhar,

- Manter quente,

- Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:

- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de aquecimento fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

## 6.7 Opções de temporizador

### Temporizador de contagem decrescente

Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por selecionar a definição de cozedura para a zona de cozedura e selecione depois a função.

1. Prima . 00 aparece no visor do temporizador.
2. Prima + ou − para definir o tempo (00-99 minutos).

3. Prima ⏲ para iniciar o temporizador ou aguarde 3 segundos. O temporizador começa a contagem decrescente.

**Para alterar a hora:** selecione a zona de cozedura com ⏲ e prima + ou —.

**Para desativar a função:** selecione a zona de cozedura com ⏲ e prima —. O tempo restante decresce até 00.

O temporizador termina a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. A zona de cozedura é desativada. Prima qualquer símbolo para parar o sinal e piscar.

### Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está ativa, mas as zonas de cozedura estão inativas. A definição de cozedura apresenta 00.

1. Premir ⏲.
2. Prima + ou — para definir a hora.

O temporizador termina a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. Prima qualquer símbolo para parar o sinal e piscar.

**Para desativar a função:** prima ⏲ e —. O tempo restante decresce até 00.

## 6.8 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura . A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- A definição de aquecimento da primeira zona de cozedura selecionada é sempre prioritária. A potência restante será dividida entre as outras zonas de cozedura, de acordo com a ordem de seleção.
- Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, a barra de comandos pisca e mostra as temperaturas programadas máximas possíveis.
- Aguarde até que o visor pare de piscar ou reduza a definição de aquecimento da zona de cozedura selecionada por último. As zonas de cozedura continuarão a funcionar com a definição de aquecimento reduzida. Se necessário, altere as definições de aquecimento das zonas de cozedura.

## 6.9 SenseBoil®

A função automaticamente ajusta a temperatura da água para que não ferva em excesso após atingir o ponto de ebulição.

ⓘ

Se houver algum calor residual (▭ / ▭ / ▭) na zona de cozedura que pretende utilizar, soa um sinal acústico e a função não inicia.
A função não funciona com tachos antiaderentes.

⚠ **CUIDADO!**

Não utilize a função com tachos vazios.
Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque tachos cheios com 1 a 5 l de água fria nas zonas de cozedura disponíveis para as quais pretende iniciar a função.

Se colocar um tacho em apenas uma zona de cozedura, a função inicia automaticamente.

2. Toque em ⏻ para ativar a placa.
3. Toque em para ativar a função.

Aparece um indicador P intermitente acima para cada zona de cozedura na qual pode utilizar a função.

4. Toque em qualquer parte do controlo deslizante da zona de cozedura escolhida.

A função inicia.
Depois de a função iniciar, aparecem os indicadores acima do cursor e a animação começa a ser executada.

Se não colocar um tacho em nenhuma das zonas de cozedura no espaço de 5 segundos, a função é desativada automaticamente.

Quando a função alcançar o ponto de ebulição, a placa emite um sinal acústico e o nível de aquecimento é alterado automaticamente para o nível de lume brando padrão.

Para desativar a função antes de atingir o ponto de ebulição, toque em ou 0.

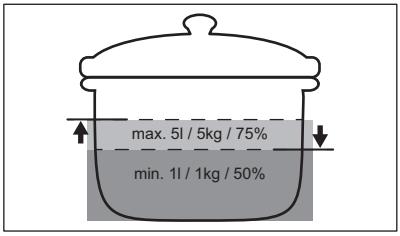
Para desativar a função depois do ponto de ebulição ter sido atingido, toque no controlo deslizante e ajuste manualmente o grau de cozedura.

Se ativar Pausa ou remover o tacho, a função desativa-se.

Se selecionar um Temporizador de contagem decrescente numa das zonas de cozedura e o tempo definido acabar antes de atingir o ponto de ebulição, a função é desativada automaticamente.

Sugestões e conselhos:

- A função é mais adequada para ferver água e cozinhar batatas.
- A função pode não funcionar devidamente em chaleiras e cafeteiras de fogão.
- Encha entre metade e três quartos do recipiente com água fria deixando vazios 4 cm a partir da extremidade do recipiente. Não utilize menos de 1 l ou mais de 5 l de água. Certifique-se de que o peso total da água (ou da água e batatas) se encontra entre 1 e 5 kg.




- Para alcançar os melhores resultados cozinhe apenas batatas inteiras, sem pele e de tamanho médio. Certifique-se de que não acondiciona as batatas demasiado apertadas.
- Durante a fase de aquecimento, evite agitar outros tachos e processos de cozedura paralelos (como fritar ou ferver) noutras zonas de cozedura.
- Evite produzir vibrações externas (por exemplo, utilizando um misturador ou colocando um telemóvel perto da placa) quando a função está a ser executada.
- Dependendo do tipo de alimentos e tachos, pode ajustar o grau de cozedura depois de atingir o ponto de ebulição.
- Adicione sal quando o ponto de ebulição tiver sido atingido.
- Utilize uma tampa para poupar energia.

## 6.10 Estrutura do menu

A tabela apresenta a estrutura básica do menu.

**Definições do utilizador**

| Símbolo | Definição | Opções possíveis |
|---|---|---|
| **b** | Som | Ligado / Desligado (--) |
| **P** | Limitação de potência | 15 - 73 |
| **H** | Modo AUTO | 0 - 6 |
| **E** | Histórico de alarmes/erros | A lista de alarmes/ erros recentes. |

**Para introduzir as definições do utilizador:** prima sem soltar durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar . As definições aparecem no temporizador das zonas de cozedura da esquerda.

**Navegar no menu:** o menu consiste no símbolo de definição e um valor. O símbolo aparece no temporizador traseiro e o valor aparece no temporizador dianteiro. Para navegar entre as definições, prima no temporizador dianteiro. Para alterar o valor da definição, prima + ou — no temporizador dianteiro.

**Para sair do menu:** prima .

### OffSound Control

Pode ativar/desativar os sons no Menu > Definições do utilizador.

ⓘ
Consulte “Estrutura do menu”.

Quando os sons estão desligados, ainda pode ouvir o som quando:

- tocar em ⏻,
- o temporizador faz a contagem regressiva,
- você prime um símbolo inativo.

# 7. FUNÇÕES ADICIONAIS

## 7.1 Desligar automático

**A função desativa automaticamente a placa se:**

- todas as zonas de cozedura estão desativadas,
- após a ativação da placa, não é selecionada qualquer definição de cozedura ou definição de velocidade da ventoinha,
- derramar algo ou colocar algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Remova o objeto ou limpe o painel de comandos.
- o aparelho fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Deixe a zona de cozedura arrefecer antes de utilizar a placa novamente.
- não desativa uma zona de cozedura ou altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a placa é desativada.

**Relação entre a definição de cozedura e o tempo após o qual o aparelho se desativa:**

| Definição de cozedura | A placa desativa-se após |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 horas |
| 3 - 4 | 5 horas |
| 5 | 4 horas |
| 6 - 9 | 1,5 horas |

## 7.2 Pausa

Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa.

Quando a função estiver ativa, ⏻ e ⏸ podem ser utilizados. Todos os outros símbolos no painel de comando estão bloqueados.

A função não para as funções de temporizador.

1. **Para ativar a função:** prima ⏸.
A definição de cozedura é diminuída para 1.
2. **Para desativar a função**: prima ⏸.
A definição de cozedura anterior aparece.

## 7.3 Bloquear

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está funcionar. Impede uma alteração acidental da definição de cozedura.

Comece por selecionar a definição de cozedura.

**Para ativar a função:** prima 🔒.

**Para desativar a função:** prima 🔒 novamente.

ⓘ
A função é desativada quando a placa é desativada.

## 7.4 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

**Para ativar a função:** prima ⏻. Não selecione qualquer definição de. Mantenha premido 🔒 durante 3 segundos, até aparecer o indicador acima do símbolo. Desative a placa com ⏻.

Quando desativar a placa, a função continua ativa. O indicador acima de está aceso.

**Para desativar a função:** prima . Não selecione qualquer definição de. Mantenha premido durante 3 segundos, até o indicador acima do símbolo desaparecer. Desative a placa com .

**Cozinhar com a função ativada:** prima e, em seguida, prima durante 3 segundos, até que o indicador acima do símbolo desapareça. Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

## 7.5 Bridge

Esta função é activada quando um tacho cobrir os centros das duas zonas. Para obter mais informações sobre a colocação correta dos tachos, consulte "Utilizar as zonas de cozedura".
A função não funciona durante o funcionamento de SenseBoil®.

Esta função liga duas zonas de cozedura do lado esquerdo e estas funcionam como uma só.

Comece por definir o grau de aquecimento para uma das zonas de cozedura do lado esquerdo.

**Para ativar a função:** toque em . Para definir ou alterar o grau de aquecimento, toque num dos sensores de controlo.

**Para desativar a função:** toque em . As zonas de cozedura funcionam de modo independente.

## 7.6 Hob²Hood

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor especial. A placa comunica com o exaustor através de um sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função da definição do modo e da temperatura do tacho mais quente na placa. Também pode utilizar a ventoinha da placa manualmente.

A maior parte dos exaustores são fornecidos com o sistema de controlo remoto desativado. Ative-o antes de utilizar a função. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

**Utilizar a função automaticamente**
Para utilizar a função automaticamente, defina o modo automático para H1 – H6. A placa está configurada inicialmente para H5. O exaustor reage ao uso da placa. A placa determina a temperatura do tacho e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha.

**Modos automáticos**

| | Luz automática | Fervura[1)] | Fritura[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Desligado | Desligado | Desligado |
| H1 | Ligado | Desligado | Desligado |
| H2[3)] | Ligado | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 1 da ventoinha |
| H3 | Ligado | Desligado | Velocidade 1 da ventoinha |
| H4 | Ligado | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 1 da ventoinha |
| H5 | Ligado | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 2 da ventoinha |
| H6 | Ligado | Velocidade 2 da ventoinha | Velocidade 3 da ventoinha |

**1)** A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.
**2)** A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.
**3)** Este modo ativa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.

**Alterar o modo automático**
**1.** Desative a placa.

2. Prima ⏻ durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
3. Prima 🔒 durante 3 segundos.
4. Prima ⏲ algumas vezes até **H** se acender.
5. Prima + no botão do temporizador para selecionar um modo automático.

ⓘ

Para utilizar o exaustor diretamente no painel do exaustor, desative o modo automático da função.

ⓘ

Quando terminar de cozinhar e desativar a placa, o ventilador do exaustor pode ainda continuar a funcionar durante um certo tempo. Após esse tempo, o sistema desativa a ventoinha automaticamente e impede uma ativação acidental da ventoinha durante os próximos 30 segundos.

**Operar a velocidade da ventoinha manualmente**

Também pode utilizar a função manualmente. Para isso, prima AUTO quando a placa estiver ativa. Isto desativa o funcionamento automático da função e permite-lhe alterar manualmente a velocidade da ventoinha. Quando prime AUTO, sobe a velocidade da ventoinha uma vez. Quando chegar a um nível intensivo e premir AUTO novamente, regula a velocidade da ventoinha para 0 e desativa a ventoinha do exaustor. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, prima AUTO.

ⓘ

Para ativar o modo automático da função, desative a placa e ative-a novamente.

**Ativar a luz**

Pode configurar a placa para ativar a luz automaticamente sempre que a placa for ativada. Para isso, defina o moto automático para H1 – H6.

ⓘ

A luz do exaustor é desligada 2 minutos após a desativação da placa.

# **8.** SUGESTÕES E DICAS

⚠ **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 8.1 Tachos

ⓘ

Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- Para evitar o sobreaquecimento e melhorar o desempenho das zonas, o tacho deve ser o mais espesso e plano possível.
- Certifique-se de que as bases das panelas estão limpas e secas antes de as colocar na superfície da placa.
- Tenha sempre cuidado para não deslizar ou esfregar o tacho nas extremidades e cantos do vidro , pois pode lascar ou danificar a superfície do vidro.

**Material do recipiente**

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

**Os tachos são adequados para uma placa de indução se:**

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.

- um íman puxa a base do tacho.

**Dimensões dos tachos**

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho. Consulte "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura" para obter as dimensões corretas dos tachos. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura selecionada.
- A eficiência de uma zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").
  - Um tacho com um diâmetro inferior ao tamanho de uma determinada zona de cozedura recebe apenas parte da potência gerada pela zona de cozedura, o que resulta num aquecimento mais lento.
  - Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.

ⓘ

Consulte os "Dados técnicos".

## 8.2 Ruídos durante o funcionamento

ⓘ

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria. Os ruídos dos tachos podem variar consoante o material e o nível de potência.

**Ruídos relacionados com tachos:**

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.

**Ruídos relacionados com a placa:**

- ao fazer clique: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.
- som rítmico: o tacho é detetado.

## 8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, a resistência da zona de cozedura é desativada antes de o timer emitir um alarme sonoro. A diferença no tempo de funcionamento depende do nível da definição de cozedura e da duração da cozedura.

## 8.4 Guia de cozedura simplificado

A correlação entre o grau de cozedura de uma zona e o seu consumo de potência não é linear. Quando aumenta o grau de cozedura, não é proporcional ao aumento do consumo de potência. Isto significa que uma zona de cozedura com um grau médio de cozedura consome menos de metade da sua potência máxima.

ⓘ

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

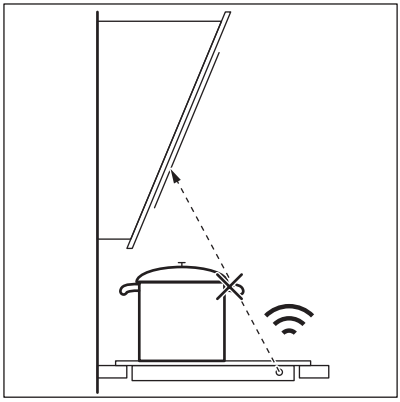
| Definição de cozedura | Utilize para: | Tempo (min.) | Sugestões |
|---|---|---|---|
| 1 | Manter os alimentos cozinhados quentes. | conforme necessário | Coloque uma tampa no tacho. |
| 1 - 2 | Molho holandês; derreter: manteiga, chocolate, gelatina. | 5 - 25 | Misture regularmente. |
| 2 | Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos. | 10 - 40 | Cozinhe com uma tampa. |
| 2 - 3 | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas. | 25 - 50 | Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo. |
| 3 - 4 | Cozer legumes, peixe e carne a vapor. | 20 - 45 | Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante o processo. |
| 4 - 5 | Cozinhar batatas e outros legumes a vapor. | 20 - 60 | Cubra o fundo da panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante o processo. Mantenha a tampa na panela. |
| 4 - 5 | Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas. | 60 - 150 | Até 3 l de líquido mais ingredientes. |
| 6 - 7 | Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. | conforme necessário | Vire, quando necessário. |
| 7 - 8 | Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes. | 5 - 15 | Vire, quando necessário. |
| 9 | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas. | | |
| P | Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativada. | | |

## 8.5 Sugestões e conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:

- Proteja o painel do exaustor da luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halogénio para o painel do exaustor.
- Não cubra o painel de comandos da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão ou uma pega de tacho ou uma panela alta). Observe a figura.

**O exaustor apresentado abaixo destina-se apenas a fins ilustrativos.**



ⓘ

Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses aparelhos próximos da placa quando Hob²Hood estiver a funcionar.

**Exaustores com a função Hob²Hood**
Para encontrar toda a gama de exaustores que trabalham com esta função, consulte o nosso website de produtos. Os exaustores Electrolux que funcionam com esta função têm o símbolo AUTO.

## 9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

⚠ **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um agente de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize sempre um raspador recomendado para placas com superfície de vidro. Utilize o raspador apenas como ferramenta adicional para limpar o vidro após o procedimento de limpeza padrão.

⚠ **AVISO!**

Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.

### 9.2 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Retire quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura, descolorações nas parte metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

## 10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 10.1 O que fazer se…

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|---|---|
| Não consegue ativar ou utilizar a placa. | A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada. | Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica. |
| | O fusível está fundido. | Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um eletricista qualificado. |
| | Não configurou a definição de aquecimento durante 60 segundos. | Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos. |
| | Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo. | Toque em apenas um campo do sensor. |
| | Pausa funciona. | Consulte “Pausa”. |
| | Há água ou manchas de gordura no painel de comandos. | Limpe o painel de comandos. |
| Pode ouvir um som constante. | A ligação eléctrica não está correta. | Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um eletricista qualificado que verifique a instalação. |
| Não consegue selecionar a definição de aquecimento máxima para uma das zonas de confeção. | As outras zonas consomem o máximo de potência disponível.<br>A sua placa funciona devidamente. | Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase. Consulte “Gestão de potência”. |
| É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se.<br>É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada. | Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor. | Retire o objeto dos campos do sensor. |
| A placa desativa-se. | Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ⏻. | Retire o objeto do campo do sensor. |
| O indicador de calor residual não acende. | A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado. | Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Hob²Hood não funciona. | Cobriu o painel de comandos. | Retire o objeto do painel de comandos. |
| | Está a utilizar um recipiente muito alto que bloqueia o sinal. | Utilize um recipiente mais pequeno, mude a zona de cozedura ou opere o exaustor manualmente. |
| O painel de comandos fica quente ao toque. | O tacho é demasiado grande ou está demasiado próximo do painel de comandos. | Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível. |
| Não há som quando toca nos campos do sensor do painel. | Os sons estão desativados. | Ativar os sons. Consulte "Utilização diária". |
| O indicador acima do símbolo 🔒 acende-se. | Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona. | Consulte “Dispositivo de segurança para crianças” e “Bloqueio”. |

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|---|---|
| A barra de comandos pisca. | Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta. | Coloque o tacho na zona para que cubra totalmente a zona de cozedura. |
| | O tacho não é adequado. | Utilize tachos adequados para placas de indução. Consulte “Sugestões e dicas”. |
| | O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona. | Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos". |
| O aquecimento demora muito tempo. | Os tachos são demasiado pequenos e recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura. | Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura"). |
| F e 1 aparecem simultaneamente. | A potência é demasiado baixa devido a um tacho inadequado ou vazio. | Utilize o tipo adequado de tacho. Consulte "Sugestões e dicas " e "Dados técnicos".<br>Não ative qualquer zona com um recipiente vazio. |
| F e 2 aparecem simultaneamente. | O recipiente está vazio ou contém algum líquido que não seja água, por exemplo, óleo. | Evite utilizar a função com líquidos que não sejam água. |
| F e 3 aparecem simultaneamente. | Existe demasiada ou muito pouca água no recipiente.<br>Ferveu alguns alimentos que não água e batatas. O ponto de ebulição foi movido a tempo e a função SenseBoil® não pode funcionar devidamente. | Apenas ferver água e batatas com a utilização de SenseBoil®. Consulte “Sugestões e dicas”. |
| Ouve um sinal sonoro, os indicadores acima de piscam e a função SenseBoil® não inicia. | Nenhuma das zonas de cozedura está pronta para ser usada com SenseBoil®. Existe algum calor residual nas zonas de cozedura que pretende escolher ou ainda estão a ser utilizadas. | Termine as suas atividades anteriores de cozedura e escolha uma zona de cozedura sem nenhum calor residual. |
| SenseBoil® não funciona. | O nível de potência da placa é demasiado baixo. | Defina o nível de potência para um valor superior. Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa. Consulte o capítulo “Antes da primeira utilização” > " Limitação de potência". |
| E e um número acendem-se. | A placa apresenta um erro. | Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se E se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |

### 10.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

## 11. DADOS TÉCNICOS

### 11.1 Placa de classificação

Modelo EIS62453:
Tipo 61 B4A 01 AA
Indução 7.35 kW
N.º de série.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Fabricado em: Alemanha
7.35 kW

### 11.2 Especificações das zonas de cozedura

| Zona de cozedura | Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duração máxima [min] | Diâmetro dos tachos [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Dianteiro esquerdo | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Traseiro esquerdo | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Dianteiro direito | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Traseiro direito | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para uma transferência de calor e resultados de cozedura ideais, utilize um tacho com diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro do tacho indicado na tabela). Não utilize tachos com diâmetro superior ao da zona de cozedura.

## 12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 12.1 Informação do produto de acordo com o Regulamento de Ecodesign da UE

| | |
|---|---|
| Identificação do modelo | EIS62453 |
| Tipo de placa | Placa encastrada |

| | | |
|---|---|---|
| Número de zonas de aquecimento | | 4 |
| Tecnologia de aquecimento | | Indução |
| Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø) | Dianteiro direito<br>Traseiro direito | 14,5 cm<br>18,0 cm |
| Comprimento (C) e largura (L) da zona de aquecimento não circular | Dianteiro esquerdo | C 22,3 cm<br>L 21,8 cm |
| Comprimento (C) e largura (L) da zona de aquecimento não circular | Traseiro esquerdo | C 22,3 cm<br>L 21,8 cm |
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteiro esquerdo<br>Traseiro esquerdo<br>Dianteiro direito<br>Traseiro direito | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

As medições de energia referentes às áreas de aquecimento são identificadas pelas marcações das respetivas zonas de aquecimento.

### 12.2 Placa economizadora de energia

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

### 12.3 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

| | |
|---|---|
| Consumo de energia no modo desligado | 0.3 W |
| Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável | 2 min |

## 13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♺. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrónicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo 🗑 com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

**Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**

A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
**www.electrolux.com/support**

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS


**1.** INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA....470
**2.** INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ....473
**3.** INSTALAREA....475
**4.** DESCRIEREA PRODUSULUI....477
**5.** ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE....478
**6.** UTILIZAREA ZILNICĂ....479
**7.** FUNCȚII SUPLIMENTARE....482
**8.** INFORMAȚII ȘI SFATURI....485
**9.** ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA....487
**10.** DEPANAREA....488
**11.** DATE TEHNICE....490
**12.** EFICIENȚĂ ENERGETICĂ....491
**13.** INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL....492


# 1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

## 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- AVERTISMENT: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator,

și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat (chiar și funcțiile de gătire automată). Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- AVERTISMENT: Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoarele incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

# 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

## 2.1 Instalarea

**⚠ AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
  - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
  - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie legat la masă.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherele (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încâlcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- În cazul în care codul E3 apare pe ecran, deconectați imediat plita și verificați dacă conexiunea electrică și tensiunea de alimentare sunt corecte.

## 2.3 Utilizarea

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanta de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de

curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

### 2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

### 2.6 Eliminare

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. INSTALAREA

**⚠ AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie .....

### 3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

### 3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Un singur fir trebuie să aibă o secțiune transversală minimă, în conformitate cu tabelul de mai jos. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

**⚠ AVERTISMENT!**

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

**⚠ ATENȚIE!**

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

**⚠ ATENȚIE!**

Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

**⚠ ATENȚIE!**

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

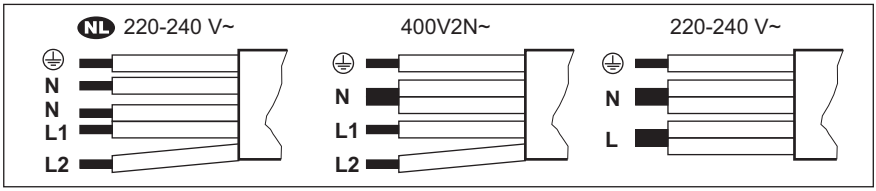
**Conexiune cu o fază**

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru, maro și albastru.
2. Îndepărtați o parte din izolația de la capetele firelor maro, negre și albastre.
3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).
5. Conectați capetele a două cabluri albastre.

6. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).

**Conexiune cu două faze**

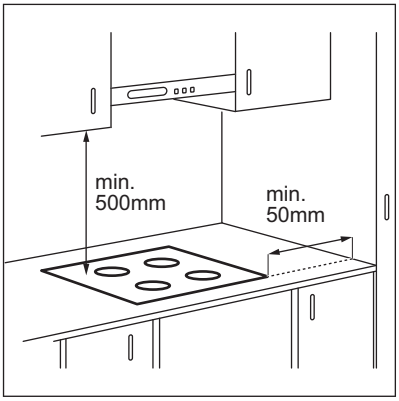
1. Scoateți manșonul capătului cablului de pe firele albastre.
2. Îndepărtați o parte a izolației capetelor de cablu albastre.
3. Conectați capetele a două cabluri albastre.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).



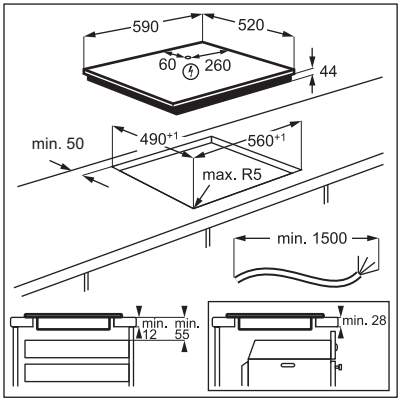

| NL 220 - 240 V~ | | Conexiune cu două faze: 400 V2N~ | | Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² | | 5x1,5 mm² sau 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² sau 3x4 mm² | |
| ⏚ | Verde - galben | ⏚ | Verde - galben | ⏚ | Verde - galben |
| N | Albastru și albastru | N | Albastru și albastru | N | Albastru și albastru |
| L1 | Negru | L1 | Negru | L | Negru și maro |
| L2 | Maro | L2 | Maro | | |

## 3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.




Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



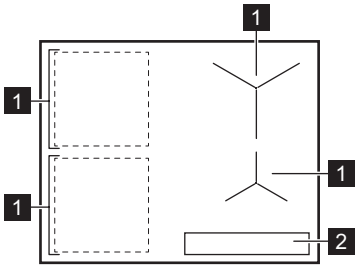

Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție Electrolux - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

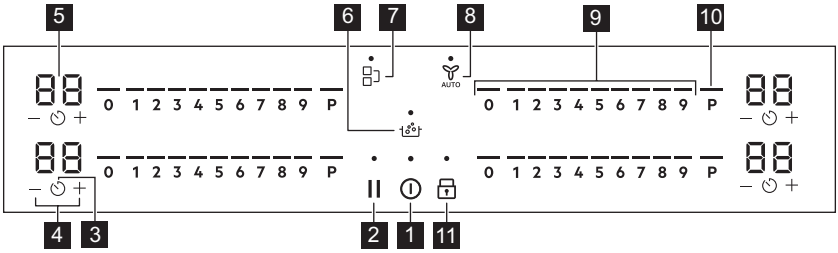
## 4.1 Aranjarea suprafeței de gătire




1 Zonă de gătit prin inducție
2 Panou de comandă

Pentru informații detaliate privind dimensiunile zonelor de gătire, consultați „Date tehnice”.

## 4.2 Structura panoului de comandă




Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

| | Câmp cu senzor | Funcție | Descriere |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Pornit / Oprit | Pentru activarea și dezactivarea aparatului. |
| 2 | ⏸ | Pauză | Pentru a activa și a dezactiva funcția. |
| 3 | ⏲ | Cronometru | Pentru a seta funcția. |

| | Câmp cu sen-zor | Funcție | Descriere |
|---|---|---|---|
| 4 | + / — | - | Pentru a crește sau a descrește durata. |
| 5 | - | Afișajul cronometrului | Pentru a afișa durata în minute. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Pentru a regla automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere. |
| 7 | | Bridge | Pentru a activa și a dezactiva funcția. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Pentru a activa și dezactiva modul manual al funcției. |
| 9 | - | Bară de comandă | Pentru a seta nivelul de căldură. |
| 10 | P | PowerBoost | Pentru a activa funcția. |
| 11 | | Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii | Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă. |

### 4.3 Indicatorii afișajului

| Indicator | Descriere |
|---|---|
| E + cifră | Există o defecțiune. |
| / / | OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte):continuare gătire / menține cald / căldură reziduală. |

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**⚠ AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Limitare putere

Limitare putere definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței.

Plita este setată implicit la nivelul de putere cel mai mare posibil.

**Pentru a scădea sau crește nivelul de putere:**

1. Accesați meniul: apăsați lung ⏻ timp de 3 secunde. Apoi, apăsați lung 🔒.
2. Apăsați ⏲ pe cronometrul frontal până când apare P.
3. Apăsați — / + pe cronometrul frontal pentru a seta nivelul de putere.
4. Apăsați ⏻ pentru a ieși.

**Niveluri de putere**

Consultați capitolul „Date tehnice”.

**⚠ ATENȚIE!**

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

**⚠ ATENȚIE!**

Dacă nivelul de putere este mai mic sau egal cu 2000 W, nu puteți activa SenseBoil®.

- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W

- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

# 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

**⚠ AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

## 6.1 Activarea și dezactivarea

Mențineți apăsat ⏻ pentru a activa sau dezactiva plita.

## 6.2 Detectarea vaselor

Această funcție indică prezența vaselor pe plită și dezactivează zonele de gătire dacă nu este detectat niciun vas în timpul unei sesiuni de gătire.

Dacă puneți vase pe o zonă de gătire înainte de a selecta un nivel de căldură, apare indicatorul de deasupra 0 de pe bara de comandă.

Dacă scoateți vasul dintr-o zonă de gătire activată și îl puneți deoparte temporar, indicatoarele de deasupra barei de comandă corespunzătoare vor începe să clipească. Dacă nu puneți vasul înapoi pe zona de gătire activată în decurs de 120 de secunde, zona de gătire se va dezactiva automat.

Pentru a relua gătirea, puneți la loc vasul pe zonele de gătire în timpul perioadei de expirare indicate.

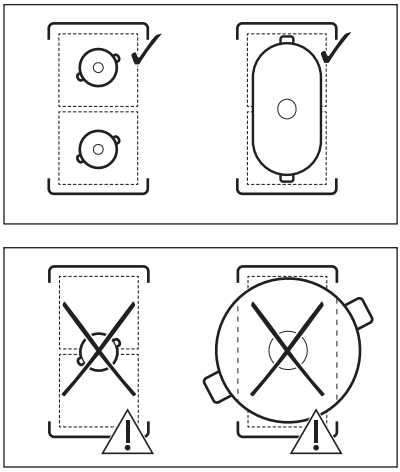
## 6.3 Utilizarea zonei de gătire

Puneți vasul în centrul zonei selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

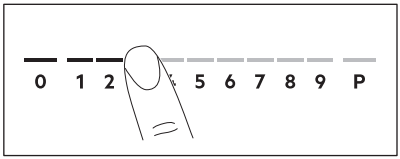
ⓘ

Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”). Asigurați-vă că vasul de gătit este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”.

Puteți găti cu vasele mari puse pe două zone de gătire simultan utilizând funcția Bridge. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone însă să nu depășească marcajul zonei. Dacă vasul se află între cele două centre, funcția Bridge nu va fi activată.



## 6.4 Nivelul de căldură




1. Apăsați nivelul de căldură dorit de pe bara de comandă.

Indicatoarele de deasupra barei de comandă apar până la nivelul de încălzire selectat.

2. Pentru a dezactiva o zonă de gătit, apăsați 0.

## 6.5 PowerBoost

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.

ⓘ

Consultați capitolul „Date tehnice”.

**Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit:** atingeți P.

**Pentru a dezactiva funcția:** modificați nivelul de căldură.

## 6.6 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

⚠ **AVERTISMENT!**

/ / Cât timp indicatorul este vizibil, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătire este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

- Continuare gătire,

- menține cald,

- căldura reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

## 6.7 Opțiuni cronometru

### Cronometru cu numărătoare inversă

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătire în timpul unei singure sesiuni de gătire.

Setați nivelul de căldură pentru zona de gătire și după aceea setați funcția.

1. Apăsați . 00 apare pe afișajul cronometrului.
2. Apăsați + sau — pentru a seta timpul (00-99 minute).
3. Apăsați pentru a porni cronometrul sau așteptați 3 secunde. Cronometrul începe numărătoarea inversă.

**Pentru a modifica timpul:** selectați zona de gătire cu și apăsați + sau —.

**Pentru a dezactiva funcția:** selectați zona de gătire cu și apăsați —. Intervalul de timp rămas descrește până la 00.

Cronometrul termină numărătoarea inversă, este emis un semnal sonor și 00 clipește. Zona de gătire se dezactivează. Apăsați orice simbol pentru a opri semnalul și clipirea.

### Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătire nu funcționează. Nivelul de căldură indică 00.

1. Apăsați .
2. Apăsați + sau — pentru a seta timpul.

Cronometrul termină numărătoarea inversă, este emis un semnal sonor și 00 clipește. Apăsați orice simbol pentru a opri semnalul și clipirea.

**Pentru a dezactiva funcția:** apăsați ⏲ și —. Intervalul de timp rămas descrește până la 00.

## 6.8 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă (consultați plăcuța cu date tehnice), puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Nivelul de căldură al zonei de gătire selectate prima are întotdeauna prioritate. Puterea rămasă va fi împărțită între celelalte zone de gătit, în ordinea selectării.
- Pentru zonele de gătire care au o putere redusă, panoul de comandă clipește de două ori și indică nivelul maxim posibil de setare a căldurii.
- Așteptați până când afișajul nu mai clipește sau reduceți nivelul de căldură al zonei de gătire selectate. Zonele de gătire vor continua să funcționeze cu setarea de gătire redusă. Dacă este necesar, modificați manual setările de încălzire ale zonelor de gătire.

## 6.9 SenseBoil®

Funcția reglează automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere.

ⓘ

Dacă zona de gătit pe care doriți să o utilizați are căldură reziduală ( / / ), se emite un semnal acustic, iar funcția nu pornește.
Funcția nu funcționează cu vase neaderente.

⚠ **ATENȚIE!**

Nu utilizați funcția cu vase goale.
Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți vasele umplute cu 1 - 5 l de apă rece pe zonele de gătit disponibile pentru care doriți să porniți funcția.

Dacă puneți un vas pe o singură zonă de gătire, funcția pornește automat.

2. Atingeți ⏻ pentru a activa plita.
3. Pentru activarea funcției atingeți .

Simbolul P apare intermitent pentru fiecare zonă de gătire la care folosiți funcția în momentul respectiv.

4. Atingeți oriunde pe glisorul zonei de gătire alese.

Funcția pornește.
După ce funcția pornește, apar indicatorii de deasupra glisorului și animația începe să ruleze.

ⓘ

Dacă nu puneți un vas pe niciuna dintre zonele de gătire în interval de 5 secunde, funcția se dezactivează automat.

În momentul în care funcția atinge punctul de fierbere, plita emite un semnal acustic, iar nivelul de căldură se setează automat la un nivel implicit de fierbere.

Pentru a dezactiva funcția înainte de atingerea punctului de fierbere, atingeți sau 0.

Pentru a dezactiva funcția după ce punctul de fierbere a fost atins, atingeți glisorul și reglați manual nivelul de căldură.

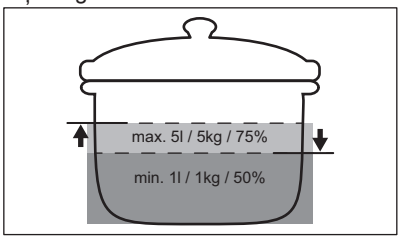
Dacă activați Pauză sau scoateți vasul, funcția se dezactivează.

Dacă setați un Cronometru cu numărătoare inversă pe una dintre zonele de gătire și durata setată se termină înainte de atingerea punctului de fierbere, funcția se dezactivează automat.

Sfaturi și recomandări:

- Funcția este cea mai potrivită pentru fierberea apei și gătirea cartofilor.

- Este posibil ca funcția să nu funcționeze corect cu ibrice și cu vase de espresso pentru aragaz.
- Puneți apă rece în vas, până la un nivel cuprins între jumătate și trei sferturi. Lăsați un spațiu de 4 cm până la marginea vasului. Folosiți cel puțin 1 l și cel mult 5 l de apă. Aveți grijă ca greutatea totală a apei (sau a apei și a cartofilor) să fie între 1 și 5 kg.




- Pentru rezultate optime, fierbeți numai cartofi întregi, de mărime medie și necurățați de coajă. Asigurați-vă că nu aglomerați prea mult cartofii.
- În timpul fazei de încălzire, evitați amestecarea energică a altor oale și procese de gătire paralele (cum ar fi prăjirea sau fierberea) pe alte zone de gătire.
- Evitați să produceți vibrații externe în timpul utilizării funcției (de ex., nu utilizați blenderul și nu așezați telefonul mobil lângă plită).
- În funcție de tipul de aliment și de vasul de gătire, puteți regla nivelul de căldură după ce a fost atins punctul de fierbere.
- Adăugați sare după ce punctul de fierbere a fost atins.
- Folosiți un capac pentru a economisi energie.

### 6.10 Structura meniului

Tabelul prezintă structura meniului de bază.

**Setări utilizator**

| Simbol | Setare | Opțiuni posibile |
|---|---|---|
| **b** | Sunet | Pornit / Oprit (--) |
| **P** | Limitare putere | 15 - 73 |
| **H** | Modul AUTO | 0 - 6 |
| **E** | Istoric alarmă/eroare | Lista alarmelor/erorilor recente. |

**Pentru a introduce setările utilizatorului:** apăsați lung ⏻ timp de 3 secunde. Apoi apăsați lung 🔒. Setările apar pe cronometrul zonelor de gătit din stânga.

**Navigarea în meniu:** meniul constă în simbolul setării și o valoare. Simbolul apare pe cronometrul din spate, iar valoarea apare pe cronometrul din față. Pentru a naviga între setări, apăsați ⏲ pe cronometrul din față. Pentru a modifica valoarea setării, apăsați + sau − pe cronometrul din față.

**Pentru a părăsi meniul:** apăsați ⏻.

### OffSound Control

Puteți activa/dezactiva sunetele din Meniu > Setări utilizator.

ⓘ
Consultați „Structura meniului”.

Când semnalele sonore sunt oprite, puteți auzi în continuare semnalul sonor când:

- atingeți ⏻,
- cronometrul scade,
- apăsați pe un simbol inactiv.

## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 7.1 Oprirea automată

**Funcția dezactivează plita automat dacă:**

- toate zonele sunt dezactivate,
- nu setați niciun nivel de căldură sau de viteză a ventilatorului după activarea plitei,
- vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal sonor și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.

- aparatul se încinge prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza din nou plita.
- Nu dezactivați o zonă de gătire sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp, plita se dezactivează.

**Relația dintre nivelul de căldură și timpul după care aparatul se dezactivează:**

| Nivelul de căldură | Plita se dezactivează după |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 ore |
| 3 - 4 | 5 ore |
| 5 | 4 ore |
| 6 - 9 | 1,5 ore |

## 7.2 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit la cel mai scăzut nivel de căldură.

Când funcția este activată, se pot utiliza ⏻ și ⏸. Toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

1. **Pentru activarea funcției:** apăsați ⏸. Nivelul de căldură este coborât la 1.
2. **Pentru a dezactiva funcția**: apăsați ⏸. Se activează setarea anterioară pentru nivelul de căldură .

## 7.3 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Previne modificarea accidentală a nivelului.

Setați mai întâi nivelul de căldură.

**Pentru activarea funcției:** apăsați 🔒.

**Pentru dezactivarea funcției:** apăsați 🔒 din nou.

ⓘ

Funcția se dezactivează pe măsură ce dezactivați plita.

## 7.4 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

**Pentru activarea funcției:** apăsați ⏻. Nu setați niciun nivel. Apăsați și mențineți apăsat 🔒 timp de 3 secunde, până când apare indicatorul aflat deasupra simbolului. Dezactivați plita cu ⏻.

ⓘ

Funcția este în continuare activă, când dezactivați plita. Indicatorul de deasupra 🔒 este aprins.

**Pentru activarea funcției:** apăsați ⏻. Nu setați niciun nivel de căldură. Apăsați și mențineți apăsat 🔒 timp de 3 secunde, până când dispare indicatorul aflat deasupra simbolului. Dezactivați plita cu ⏻.

**Gătirea cu funcția activată:** apăsați ⏻, apoi apăsați 🔒 timp de 3 secunde, până când indicatorul de deasupra simbolului dispare. Plita poate fi utilizată. Atunci când dezactivați plita cu ⏻ funcția este activă din nou.

## 7.5 Bridge

ⓘ

Funcția se activează când cratița acoperă centrele celor două zone. Pentru mai multe informații despre amplasarea corectă a vaselor, consultați „Utilizarea zonelor de gătire”.
Funcția nu funcționează în timpul SenseBoil® funcționării.

Această funcție conectează două zone de gătire de pe partea stângă care vor funcționa ca o singură zonă.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zonele de gătire de pe partea stângă.

**Pentru a activa funcția:** atingeți ▮). Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură atingeți unul dintre senzorii de comandă.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți .
Zonele de gătire funcționează independent.

## 7.6 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită.

ⓘ

Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

**Utilizarea automată a funcției**
Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 – H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului.

**Moduri automate**

| | Iluminare automată | Fierbere[1)] | Prăjirea[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Oprit | Oprit | Oprit |
| H1 | Pornit | Oprit | Oprit |
| H2[3)] | Pornit | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 1 |
| H3 | Pornit | Oprit | Viteza ventilatorului 1 |
| H4 | Pornit | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 1 |
| H5 | Pornit | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 2 |
| H6 | Pornit | Viteza ventilatorului 2 | Viteza ventilatorului 3 |

**1)** Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

**2)** Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

**3)** Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

**Modificarea modului automat**

1. Dezactivați plita.
2. Apăsați timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Apăsați timp de 3 secunde.
4. Apăsați de câteva ori până când se aprinde **H**.
5. Apăsați de pe cronometru pentru a selecta un mod automat.

ⓘ

Pentru a utiliza hota direct pe panoul hotei, dezactivați modul automat al funcției.

ⓘ

Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

**Reglarea manuală a vitezei ventilatorului**
De asemenea, puteți utiliza manual funcția.

Pentru a face acest lucru, apăsați AUTO atunci când plita este activă. Aceasta dezactivează funcționarea automată a funcției și vă permite să schimbați manual viteza ventilatorului.

Când apăsați AUTO, creșteți viteza ventilatorului cu o treaptă. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou AUTO, setați viteza ventilatorului la 0, ceea ce dezactivează ventilatorul hotei. Pentru a porni ventilatorul

din nou cu viteza 1 a ventilatorului, apăsați AUTO.

Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

**Activarea luminii**
Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru setați modul automat la H1 – H6.

Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

# 8. INFORMAȚII ȘI SFATURI

**⚠ AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

## 8.1 Vase de gătit

Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Pentru a preveni supraîncălzirea și pentru a îmbunătăți performanța zonelor, vasul trebuie să fie cât mai gros și mai plat posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Aveți întotdeauna grijă să nu glisați sau să frecați vasul pe marginile și colțurile sticlei , deoarece aceasta poate ciobli sau deteriora suprafața sticlei.

**Materialul vaselor de gătit**

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

**Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:**

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

**Dimensiunile vaselor**

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Pentru dimensiunile adecvate ale vaselor, consultați „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”. Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.
- Eficiența zonei de gătire depinde de diametrul vasului. Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
  - Vasele cu un diametru mai mic decât dimensiunile unei anumite zone de gătire primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire, ceea ce are ca rezultat o încălzire mai lentă.
  - Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.

Consultați „Date tehnice”.

## 8.2 Zgomote în timpul funcționării

ⓘ

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune. Zgomotele produse de vase pot varia în funcție de materialul din care sunt realizate și de nivelul de putere.

**Zgomote legate de vase:**

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zgomot ca de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

**Zgomote legate de plită:**

- clic: comutarea electrică are loc
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

## 8.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energie, încălzitorul zonei de gătire se dezactivează înainte de declanșarea sonoră a cronometrului. Diferența de durată de funcționare depinde de nivelul de încălzire și de durata operațiunii de gătire.

## 8.4 Ghid de gătit simplificat

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătire cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.

ⓘ

Datele din tabel au doar caracter orientativ.

| Nivelul de căldură | Utilizați pentru: | Durată (min) | Recomandări |
|---|---|---|---|
| 1 | Păstrați mâncarea gătită caldă. | dacă este necesar | Puneți un capac pe vas. |
| 1 - 2 | Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină. | 5 - 25 | Amestecați din când în când. |
| 2 | Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte. | 10 - 40 | Gătire cu capacul pus. |
| 2 - 3 | Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate. | 25 - 50 | Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte. |
| 3 - 4 | Înăbușiți legumele, peștele, carnea. | 20 - 45 | Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului. |
| 4 - 5 | Gătiți la abur cartofii și alte legume. | 20 - 60 | Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas. |
| 4 - 5 | Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe. | 60 - 150 | Până la 3 l de lichid plus ingrediente. |
| 6 - 7 | Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși. | dacă este necesar | Întoarceți când este necesar. |
| 7 - 8 | Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi. | 5 - 15 | Întoarceți când este necesar. |

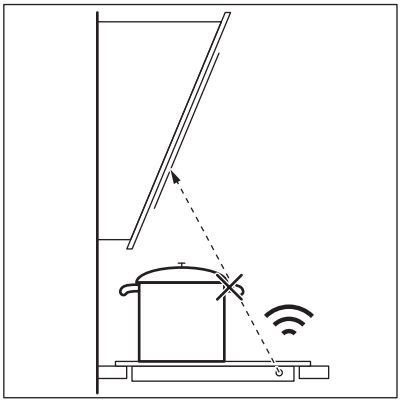
| Nivelul de căldură | Utilizați pentru: | Durată (min) | Recomandări |
|---|---|---|---|
| 9 | Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză). | | |
| P | Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat. | | |

### 8.5 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

**Hota prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.**



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

**Hotele aragazelor cu funcția Hob²Hood**
Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele Electrolux care funcționează cu această trebuie să fie prevăzute cu simbolul AUTO.

## 9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

**⚠ AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.

**⚠ AVERTISMENT!**

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

### 9.2 Curățarea plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

## **10.** DEPANAREA

**⚠ AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 10.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---|---|---|
| Plita nu poate fi pornită sau utilizată. | Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect. | Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. |
| | Siguranța este arsă. | Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat. |
| | Nu ați setat nivelul de încălzire timp de 60 de secunde. | Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde. |
| | Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor. | Atingeți doar un singur câmp cu senzor. |
| | Pauză funcționează. | Consultați „Pauză”. |
| | Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime. | Curățați panoul de comandă. |
| Se aude un semnal sonor bip constant. | Conexiunea electrică nu este corectă. | Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația. |
| Nu puteți selecta nivelul maxim de căldură pentru una din zonele de gătire. | Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă.<br>Plita dvs. funcționează corect. | Reduceți setarea de încălzire de la alte zone de gătire conectate la aceeași fază. Consultați secțiunea „Management putere”. |
| Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează.<br>Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic. | Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor. | Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---|---|---|
| Plita se dezactivează. | Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ⏻. | Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor. |
| Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde. | Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat. | Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat. |
| Hob²Hood nu funcționează. | Ați acoperit panoul de comandă. | Îndepărtați obiectul din panoul de comandă. |
| | Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul. | Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătire sau utilizați hota în modul manual. |
| Panoul de comandă se înfierbântă la atingere. | Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de panoul de comandă. | Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil. |
| Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului. | Sunetele sunt dezactivate. | Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| Indicatorul de deasupra simbolului 🔒 se aprinde. | Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează. | Consultați „Dispozitiv de siguranță pentru copii” și „Blocare”. |
| Bara de comandă se aprinde intermitent. | Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită. | Puneți vase pe zona de gătire, astfel încât aceasta să fie complet acoperită. |
| | Vasul este nepotrivit. | Folosiți vase adecvate pentru plitele cu inducție. Consultați „Informații și sfaturi”. |
| | Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă. | Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”. |
| Încălzirea durează mult. | Vasele sunt prea mici și primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire. | Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”). |
| F și 1 apar simultan. | Puterea este prea mică din cauza vaselor nepotrivite sau a unui vas gol. | Utilizați vase de tip corespunzător. Consultați „Informații și sfaturi” și „Date tehnice”.<br>Nu activați nicio zonă cu un vas gol așezat pe aceasta. |
| F și 2 apar simultan. | Vasul este gol sau conține ale lichid decât apa, de ex. ulei. | Evitați să folosiți funcția cu alt lichid decât apa. |
| F și 3 apar simultan. | Vasul conține prea multă sau prea puțină apă.<br>Ați fiert altă mâncare decât apă și cartofi. Punctul de fierbere s-a schimbat în timp și SenseBoil® nu a funcționat corect. | Fierbeți apa și cartofii doar cu ajutorul SenseBoil®. Consultați „Informații și sfaturi”. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---|---|---|
| Se aude un semnal sonor bip, indicatoarele de deasupra simbolului se aprind intermitent, iar SenseBoil® nu pornește. | Niciuna dintre zonele de gătire nu este gata de utilizare SenseBoil®. Există puțină căldură reziduală pe zonele de gătire pe care doriți să le alegeți sau acestea sunt încă în uz. | Terminați activitățile de gătire anterioare și alegeți o zonă de gătire liberă, fără căldură reziduală. |
| SenseBoil® nu funcționează. | Nivelul de putere al plitei este prea scăzut. | Setați nivelul de putere la o valoare mai mare. Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință. Consultați > „ Limitare putere” „Înainte de prima utilizare”. |
| E și se aprinde un număr. | Plita prezintă o eroare. | Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă E se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centrul de service autorizat |

### 10.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

## 11. DATE TEHNICE

### 11.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIS62453:
Tip 61 B4A 01 AA
Inducție 7.35 kW
Nr. ser.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat în: Germania
7.35 kW

### 11.2 Specificațiile zonei de gătire

| Zonă de gătire | Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durată maximă [min] | Diametru vas [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Stânga față | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Stânga spate | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Dreapta față | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Dreapta spate | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru un transfer optim al căldurii și rezultate optime de gătire, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din tabel). Nu folosiți vase cu diametrul mai mare decât cel al zonei de gătire.

# 12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

## 12.1 Informații produs în conformitate cu Regulamentul UE privind proiectarea ecologică

| | | |
|---|---|---|
| Identificarea modelului | | EIS62453 |
| Tipul plitei | | Plită încorporată |
| Numărul zonelor de gătire | | 4 |
| Tehnologie de încălzire | | Inducție |
| Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø) | Dreapta față<br>Dreapta spate | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare | Stânga față | L 22.3 cm<br>W 21.8 cm |
| Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare | Stânga spate | L 22.3 cm<br>W 21.8 cm |
| Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking) | Stânga față<br>Stânga spate<br>Dreapta față<br>Dreapta spate | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Consumul de energie al plitei (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcajele corespunzătoare zonelor de gătire respective.

## 12.2 Economii de energi

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

## 12.3 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

| | |
|---|---|
| Consumul de curent în modul oprit | 0.3 W |
| Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil | 2 min. |

## **13.** INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul  . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

**Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.**

Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
**www.electrolux.com/support**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ


**1.** СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 493
**2.** УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....496
**3.** УСТАНОВКА.....499
**4.** ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 501
**5.** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 502
**6.** ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....503
**7.** ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....507
**8.** УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 510
**9.** УХОД И ЧИСТКА.....513
**10.** УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....513
**11.** ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... 516
**12.** ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 517
**13.** ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 518


# 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения

соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## 1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- ВНИМАНИЕ! Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- ВНИМАНИЕ! Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (даже в автоматическом режиме). Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- ВНИМАНИЕ! При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- ВНИМАНИЕ! Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## **2.** УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
  - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
  - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

### 2.2 Подключение к электросети

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.

- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если на экране отображается код E3, немедленно отключите варочную панель, проверьте правильность подключения к электросети, а также напряжение в ней.

## 2.3 Использование

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.

- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

## 2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой тканью, смоченной в . Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

## 2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

## 2.6 Утилизация

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

# 3. УСТАНОВКА

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

## 3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

## 3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель следующего типа: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °C и выше. Минимальное сечение каждого провода кабеля должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

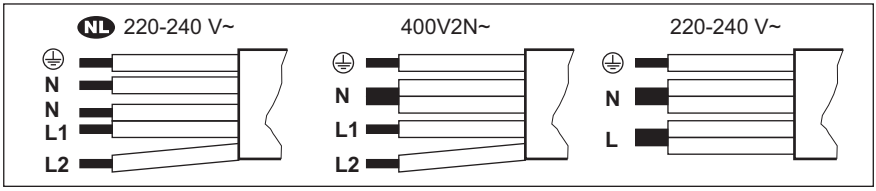
Не подключайте кабель без концевой гильзы.

**Однофазное подключение**

1. Снимите гильзы с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).
5. Подсоедините концы двух синих проводов.
6. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

**Двухфазное подключение**

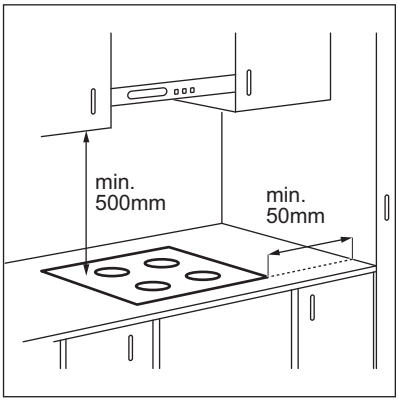
1. Удалите концевые гильзы с проводов синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
3. Подсоедините концы двух синих проводов.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



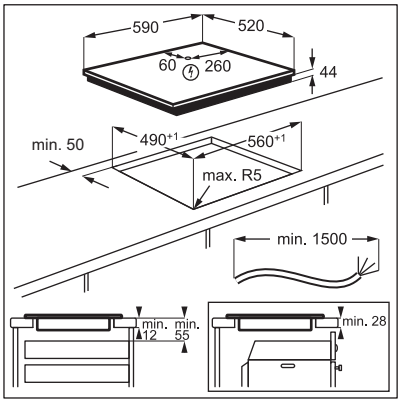

| NL 220 - 240 В~ | | Двухфазное подключение: 400 В2N~ | | Однофазное подключение: 220 - 240 В~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 x 1,5 мм² | | 5 x 1,5 мм² или 4 x 2,5 мм² | | 5 x 1,5 мм² или 3 x 4 мм² | |
| ⏚ | Зеленый – желтый | ⏚ | Зеленый – желтый | ⏚ | Зеленый – желтый |
| N | Синий и синий | N | Синий и синий | N | Синий и синий |
| L1 | Черный | L1 | Черный | L | Черный и коричневый |
| L2 | Коричневый | L2 | Коричневый | | |

## 3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.




В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



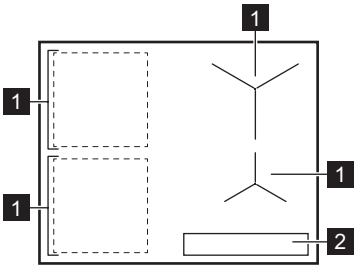

Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели Electrolux — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

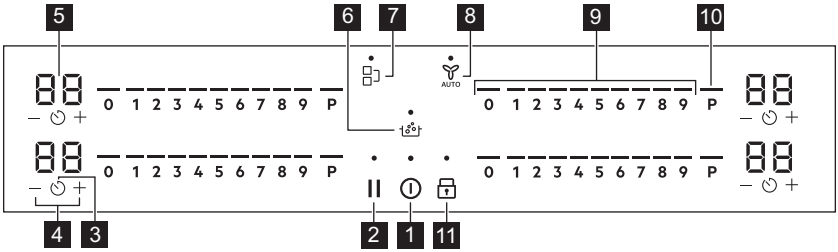
## 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности




1 Индукционные конфорки
2 Панель управления

Подробные сведения о размерах конфорок см. в главе «Технические данные».

## 4.2 Расположение панели управления




Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

| | Сенсорное поле | Описание | Описание |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Вкл / Выкл | Включение и выключение прибора. |
| 2 | ⏸ | Пауза | Включение и выключение функции. |
| 3 | ⏲ | Таймер | Установка функции. |
| 4 | + / − | - | Увеличение или уменьшение времени. |
| 5 | - | Дисплей таймера | Отображение времени в минутах. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Для автоматической регулировки температуры воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения. |

| | Сенсорное поле | Описание | Описание |
|---|---|---|---|
| 7 | | Bridge | Включение и выключение функции. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Включение и выключение ручного режима функции. |
| 9 | - | Линейка управления | Установка мощности нагрева. |
| 10 | P | PowerBoost | Включение функции. |
| 11 | | Блокир. кнопок / Защита от детей | Блокировка/разблокировка панели управления. |

### 4.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее

| Индикатор | Описание |
|---|---|
| E + число | Возникла неисправность. |
| / / | OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжить приготовление / поддержание тепла / остаточное тепло. |

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей.

По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность.

**Уменьшение или увеличение уровня мощности:**

1. Войдите в меню: нажмите и удерживайте ⏻ в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте 🔒.
2. Нажмите и удерживайте ⏲ на переднем таймере, пока не появится P.
3. Нажмите — / + на переднем таймере, чтобы задать уровень мощности.
4. Нажмите ⏻, чтобы выйти.

**Уровни мощности**

См. Главу «Технические данные».

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Если уровень мощности ниже 2000 Вт, активировать программу SenseBoil® невозможно.

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

# 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 6.1 Включение или выключение

Нажмите и удерживайте ⏻, чтобы включить или выключить варочную поверхность.

## 6.2 Обнаружение посуды

Данная функция указывает на наличие кухонной посуды на варочной поверхности и выключает конфорки, если во время приготовления не обнаружено посуды.

Если вы поставите посуду на конфорку до выбора уровня нагрева, на панели управления появляется индикатор выше 0.

Если вы снимите посуду с включенной конфорки и на время уберете ее в сторону, индикаторы над соответствующей панелью управления начнут мигать. Если вы не поставите посуду обратно на включенную конфорку в течение 120 секунд, конфорка автоматически выключится.

Чтобы возобновить процесс приготовления, обязательно поместите посуду обратно на конфорки в течение указанного времени.

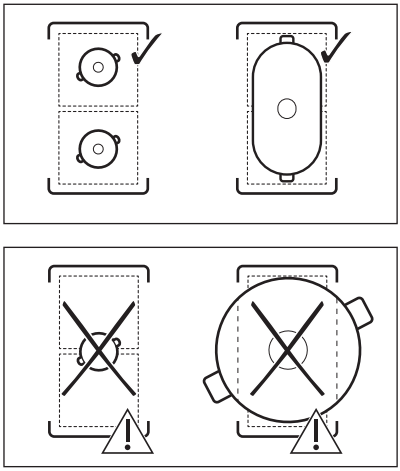
## 6.3 Использование конфорок

Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

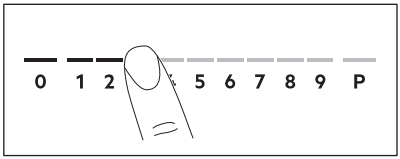
ⓘ

Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»). Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Указания и рекомендации».

С помощью функции Bridge кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей. Если посуда расположена между двумя центрами, функция Bridge не включается.



## 6.4 Настройки нагрева




1. Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления.

Индикаторы над линейкой управления загораются в соответствии с выбранным уровнем мощности нагрева.

2. Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

## 6.5 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень нагрева.

ⓘ

См. Главу «Технические данные».

**Для включения этой функции для выбранной конфорки:** коснитесь P. Высветится

**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень нагрева.

## 6.6 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

/ / Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:

— продолжить приготовление;

— поддержание тепла;

— остаточное тепло.

Индикатор может также включиться:
- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

## 6.7 Опции таймера

### Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Задайте ступень нагрева выбранной конфорки, а затем выберите функцию.

1. Нажмите . На дисплее таймера отобразится «00».
2. Нажимайте + или —, чтобы установить время (от 0 до 99 минут).
3. Нажмите для запуска таймера или подождите 3 секунды. Начнется обратный отсчет времени таймером.

**Для изменения времени** выберите конфорку с помощью и нажмите на + или —.

**Для выключения функции** выберите конфорку с помощью и нажмите —. Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00.

Таймер завершает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал, и мигает 00. Конфорка отключается. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.

### Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. Отображается уровень нагрева 00.

1. Нажмите ⏲.
2. Чтобы установить текущее время, нажмите + или —.

Таймер завершает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал, и мигает 00. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.

**Для выключения функции** нажмите ⏲ и —. Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00.

## 6.8 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности (см. табличку с техническими данными), мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Значение уровня нагрева конфорки, выбранной первой, всегда будет приоритетом. Оставшаяся мощность будет разделена между другими конфорками в соответствии с порядком выбора.
- Для конфорок с пониженной мощностью линейка управления мигает и отображает максимально доступные для них уровни нагрева.
- Подождите, пока дисплей перестанет мигать, или уменьшите уровень нагрева последней выбранной конфорки. Конфорки будут работать с пониженным уровнем нагрева. При необходимости вручную меняйте мощность нагрева конфорок.

## 6.9 SenseBoil®

Функция автоматически регулирует температуру воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения.

ⓘ

Если в конфорке, которую вы хотите использовать, еще сохранилось остаточное тепло (горит индикатор ⊟ / ⊟ / ⊟), раздастся звуковой сигнал и запуска функции не произойдет.
Эта функция не работает посудой с антипригарным покрытием.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не используйте эту функцию с пустой посудой.
Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте кастрюли с 1–5 л холодной воды на конфорки, для которых требуется включить эту функцию.

Если поставить кастрюлю только на одну конфорку, эта функция включится автоматически.

2. Коснитесь ⏻ для включения варочной панели.
3. Коснитесь 🍲, чтобы включить функцию.

Конфорки, на которых в настоящий момент можно использовать данную функцию, будут отмечены мигающим значком P.

4. Коснитесь любой области на ползунке выбранной конфорки.

Начнется выполнение функции.
После запуска функции над ползунком загорятся индикаторы и включится анимация.

ⓘ

Если в течение 5 секунд не поставить кастрюлю на одну из конфорок, функция автоматически выключится.

Когда функция достигнет точки кипения, варочная панель выдаст звуковой сигнал,

а уровень нагрева будет автоматически установлен на приготовление на медленном огне.

Чтобы выключить эту функцию до достижения точки кипения, коснитесь или 0.

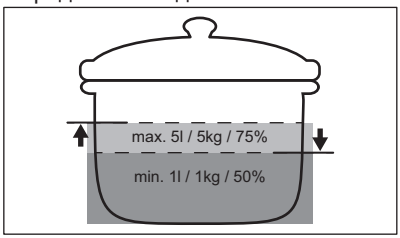
Чтобы выключить эту функцию после достижения точки кипения, коснитесь ползунка и вручную отрегулируйте уровень нагрева.

При включении Пауза или снятии кастрюли функция отключается.

Если на одной из конфорок установлен Таймер обратного отсчета и заданное время истекает до начала кипения, функция автоматически выключается.

Советы и рекомендации

- Эта функция лучше всего подходит для кипячения воды и варки картофеля.
- При использовании чайников и гейзерных кофеварок функция может работать некорректно.
- Наполните кастрюлю холодной водой до половины или на три четверти, но не выше 4 см до ее края. Не используйте меньше одного л или больше пяти л литров воды. Общий вес воды (или воды и картофеля) должен находиться в пределах от 1 до 5 кг.




- Для оптимальных результатов берите только целый неочищенный картофель средних размеров. Позаботьтесь о том, чтобы посуда не была слишком плотно наполнена картофелем.
- Во время фазы нагрева не рекомендуется энергично перемешивать блюда в других кастрюлях и одновременно готовить (жарить или кипятить) на других конфорках.
- Во время работы функции не создавайте сторонние вибрации, например блендером, и не оставляйте мобильный телефон рядом с прибором.
- В зависимости от вида блюда и посуды можно отрегулировать уровень нагрева после закипания.
- Когда вода закипит, добавьте соль.
- Используйте крышку для экономии энергии.

## 6.10 Структура меню

Таблица отображает основную структуру меню.

**Пользовательские настройки**

| Символ | Установка | Возможные варианты |
|---|---|---|
| **b** | Звук | Вкл / Выкл (--) |
| **P** | Ограничение мощности | 15 - 73 |
| **H** | Режим AUTO | 0 - 6 |
| **E** | Журнал сигналов тревоги/ошибок | Список недавних сигналов тревоги/ошибок. |

**Для ввода пользовательских параметров:** нажмите и удерживайте ⏻ в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте 🔒. Параметры отображаются на таймере конфорок с левой стороны.

**Навигация по меню:** меню состоит из символа настройки и значения. На заднем таймере появляется символ, а на переднем – значение. Для переключения между настройками нажмите ⏲ на переднем таймере. Для изменения заданного значения нажмите + или — на переднем таймере.

**Для выхода из меню** нажмите ⏻.

### OffSound Control

Звуки можно включить/выключить в меню > Пользовательские настройки.

ⓘ

См. раздел «Структура меню».

Когда звуки выключены, вы по-прежнему слышите звук, если:

- вы коснулись ⏻,
- сработает таймер;
- вы нажмете на неактивный символ.

# 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

## 7.1 Автоматическое выключение

**Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:**

- выключены все конфорки
- После включения варочной поверхности не задаются ни уровень нагрева, ни скорость вентилятора,
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- Варочная поверхность становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время выключается варочная поверхность.

**Соотношение уровня нагрева и времени, по истечении которого варочная панель выключается:**

| Настройки нагрева | Варочная панель выключается через |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 часов |
| 3 - 4 | 5 часов |
| 5 | 4 часа |
| 6 - 9 | 1,5 часа |

## 7.2 Пауза

Эта функция устанавливает для всех работающих конфорок наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование символов ⏻ и ⏸. Все остальные символы на панелях управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера.

1. **Для включения функции** нажмите кнопку ⏸.

Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

2. **Для выключения функции**: нажмите ⏸.

Отобразится предыдущий уровень нагрева.

## 7.3 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

Сначала задайте уровень нагрева.

**Для включения функции** нажмите кнопку 🔒.

**Для выключения функции** нажмите кнопку 🔒 повторно.

ⓘ

Функция выключается при выключении варочной поверхности.

## 7.4 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

**Для включения функции** нажмите ⏻. Не устанавливайте уровень нагрева. Нажмите и удерживайте 🔒 в течение 3 секунд, пока не появится индикатор над символом.

Выключите варочную поверхность с помощью ⏻.

ⓘ

После выключения варочной поверхности данная функция продолжает работать. Индикатор над 🔒 загорится.

**Для выключения функции** нажмите ⏻. Не устанавливайте уровень нагрева.

Нажмите и удерживайте 🔒 в течение 3 секунд, пока индикатор над символом не погаснет. Выключите варочную поверхность с помощью ⏻.

**Приготовление при включенной функции:** нажмите ⏻ и удерживайте 🔒 в течение 3 секунд, пока не исчезнет индикатор над символом. Варочной поверхностью можно пользоваться. При выключении варочной поверхности с помощью ⏻ функция снова работает.

## 7.5 Bridge

ⓘ

Функция действует, когда посуда накрывает центры двух конфорок. Дополнительную информацию о правильном размещении посуды см. в разделе «Использование конфорок». При работе SenseBoil® функция не включается.

Эта функция служит для объединения двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить уровень нагрева одной из левых конфорок.

**Включение функции:** коснитесь ▪▪. Чтобы задать или изменить уровень нагрева, коснитесь одной из сенсорных кнопок управления.

**Выключение функции коснитесь:** коснитесь ▪▪. Конфорки работают независимо друг от друга.

## 7.6 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную.

ⓘ

В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Дополнительную информацию см. в руководстве пользователя для вытяжки.

**Автоматическая работа функции**
Для включения данной функции в автоматическом режиме установите значение автоматического режима на H1 – H6. Изначально установлен режим H5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

**Автоматические режимы**

| | **Автоматическое зажигание** | **Варка[1)]** | **Обжарка[2)]** |
|---|---|---|---|
| H0 | Выкл | Выкл | Выкл |
| H1 | Вкл | Выкл | Выкл |
| H2[3)] | Вкл | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 1 |
| H3 | Вкл | Выкл | Скорость вентилятора 1 |
| H4 | Вкл | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 1 |

| | Автоматическое зажигание | Варка[1)] | Обжарка[2)] |
|---|---|---|---|
| H5 | Вкл | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 2 |
| H6 | Вкл | Скорость вентилятора 2 | Скорость вентилятора 3 |

**1)** Варочная панель отслеживает процесс кипения и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

**2)** Варочная панель отслеживает процесс обжарки и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

**3)** В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

**Изменение автоматического режима**

1. Выключите варочную панель.
2. Нажимайте на ⏻ в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажимайте на 🔒 в течение 3 секунд.
4. Нажмите несколько раз на ⏲, пока на индикаторе высветится **H**.
5. Нажмите на таймере на + и выберите автоматический режим.

ⓘ

Для управления вытяжкой непосредственно с панели вытяжки, выключите автоматический режим функции.

ⓘ

По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении указанного периода система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

**Ручное управление скоростью вентилятора**

Управлять функцией можно также в ручном режиме. Нажмите на AUTO при включенной варочной панели. Автоматический режим работы функции отключился, теперь скорость вентилятора можно изменять вручную. При нажатии на AUTO скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на AUTO переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного включения вентилятора на скорости 1 нажмите AUTO.

ⓘ

Чтобы включить автоматический режим, выключите варочную поверхность и снова ее включите.

**Включение освещения**

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из диапазона H1 – H6.

ⓘ

Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

# 8. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 8.1 Посуда

ⓘ

В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорок посуда должна быть с толстыми стенками и плоским днищем.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.

**Материал посуды**

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

**Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:**

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

**Размеры посуды**

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды. Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра днища кухонной посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
  - Посуда с днищем, диаметр которого меньше размера конфорки, получает лишь часть излучаемой конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.
  - По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.

ⓘ

См. «Технические данные».

## 8.2 Шумы во время работы

ⓘ

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

**Шумы, издаваемые посудой:**

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень

мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: используется высокий уровень мощности.

**Шумы, издаваемые варочной панелью:**
- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

## 8.3 Öko Timer (Таймер Eco)

В целях экономии энергии нагреватель конфорки выключается до звукового сигнала таймера обратного отсчета. Время работы различается в зависимости от уровня нагрева и продолжительности процесса приготовления.

## 8.4 Упрощенное руководство по приготовлению

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.

ⓘ

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

| Настройки нагрева | Используйте для: | Время (мин) | Советы |
|---|---|---|---|
| 1 | Сохранения приготовленных блюд теплыми. | при необходимости | Накройте кухонную посуду крышкой. |
| 1 - 2 | Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин. | 5 - 25 | Время от времени перемешивайте. |
| 2 | Застывание: пышный омлет, запеченные яйца. | 10 - 40 | Приготовление под крышкой. |
| 2 - 3 | Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд. | 25 - 50 | Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления. |
| 3 - 4 | Тушение овощей, рыбы, мяса. | 20 - 45 | Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды во время процесса приготовления. |
| 4 - 5 | Приготовление картофеля и других овощей на пару. | 20 - 60 | Налейте на дно кастрюли 1–2 смсм воды. Проверяйте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле. |
| 4 - 5 | Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов. | 60 - 150 | До 3 лл жидкости плюс ингредиенты. |
| 6 - 7 | Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. | при необходимости | Переверните при необходимости. |

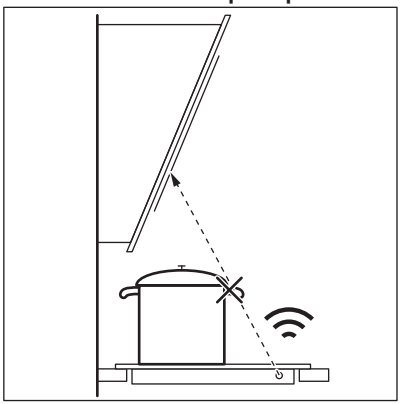
| Настройки нагрева | Используйте для: | Время (мин) | Советы |
|---|---|---|---|
| 7 - 8 | Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки. | 5 - 15 | Переверните при необходимости. |
| 9 | Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре. | | |
| P | Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена. | | |

## 8.5 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

**Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.**



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

**Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood**

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки Electrolux, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ AUTO.

# 9. УХОД И ЧИСТКА

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 9.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после проведения стандартной очистки стекла.

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

## 9.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воде с уксусом.

# 10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 10.1 Что делать, если…

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| Варочная панель не включается или не работает. | Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. |
| | Сработал предохранитель. | Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| | Уровень нагрева не задавался в течение 60 секунд. | Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева. |
| | Вы одновременно коснулись двух или более датчиков. | Коснитесь только одного датчика. |
| | Работает Пауза. | См. раздел «Пауза». |
| | На панели управления капли воды или жира. | Очистите панель управления. |
| Раздается постоянный звуковой сигнал. | Неправильное подключение к электросети. | Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора. |
| Невозможно установить максимальную мощность нагрева одной из конфорок. | Другие конфорки потребляют максимально доступную мощность. Варочная панель работает надлежащим образом. | Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. Главу «Система управления мощностью». |
| Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается. | На один или несколько датчиков положили посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет с датчиков. |
| Варочная панель выключается. | На сенсоре ⏻ оказался посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет с датчика. |
| Не включается индикатор остаточного тепла. | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик. | Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Не работает Hob²Hood. | Панель управления накрыта. | Снимите посторонний предмет с панели управления. |
| | Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал. | Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную. |
| Панель управления нагревается. | Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели управления. | При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки. |

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал. | Звуковая сигнализация отключена. | Включите звук. См. «Ежедневное использование». |
| Загорится индикатор над символом . | Работает Защита от детей или Блокир. кнопок. | См. разделы «Защита от детей» и «Блокир. кнопок». |
| Линейка управления мигает. | На конфорке отсутствует посуда, или конфорка закрыта не целиком. | Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку. |
| | Неподходящий тип посуды. | Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. См. «Указания и рекомендации». |
| | Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны. | Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные». |
| Нагрев занимает много времени. | Размер днища посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой. | Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»). |
| F и 1 появляются одновременно. | Мощность слишком мала из-за посуды неподходящего типа или пустой посуды. | Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации» и «Технические данные».<br>Не включайте конфорки, на которых стоит пустая посуда. |
| F и 2 появляются одновременно. | Посуда пустая или содержит жидкость, отличную от воды, например, масло. | Избегайте использования данной функции с жидкостями, отличными от воды. |
| F и 3 появляются одновременно. | В посуде слишком много или слишком мало воды.<br>Поставлена вариться пища, отличная от картофеля с водой.<br>Точка кипения сместилась по времени и функции, SenseBoil® не удалось сработать надлежащим образом. | Для кипечения воды и варки картофеля используйте только SenseBoil®. См. «Указания и рекомендации». |
| Выдается сигнал, индикаторы над мигают, а функция SenseBoil® не запускается. | Ни одна из конфорок не готова к использованию SenseBoil®. На конфорках, которые вы собираетесь выбрать, еще имеется остаточное тепло или они еще используются. | Завершите приготовление и выберите свободную конфорку без остаточного тепла. |

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| SenseBoil® не работает. | Слишком низкий уровень мощности варочной панели. | Установите более высокое значение уровня мощности. Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите. См. раздел «Перед первым использованием» > « Ограничение мощности». |
| Загорается E и цифра. | Произошла ошибка в работе варочной панели. | Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится E, отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |

### 10.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

## 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 11.1 Табличка с техническими данными

Модель EIS62453:
Тип 61 B4A 01 AA
Индукционная 7.35 кВт
Серийный №.....
ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Изготовлено в: Германия
7.35 кВт

### 11.2 Спецификация конфорок

| Конфорка | Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт] | PowerBoost [Вт] | Максимальная продолжительность PowerBoost [мин] | Диаметр посуды [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Левая передняя | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

| Конфорка | Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт] | PowerBoost [Вт] | Максимальная продолжительность PowerBoost [мин] | Диаметр посуды [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Левая задняя | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Правая передняя | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Задняя правая | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра днища кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

# 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

## 12.1 Технические данные в соответствии с Регламентом Европейского союза по экологизации

| | | |
|---|---|---|
| Модель | | EIS62453 |
| Тип конфорочной (варочной) панели | | Встраиваемая варочная панель |
| Количество рабочих зон и/или участков | | 4 |
| Технология нагревания | | Индукция |
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø) | Правая передняя<br>Задняя правая | 14.5 см<br>18.0 см |
| Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W) | Левая передняя | L 22.3 см<br>W 21.8 см |
| Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W) | Левая задняя | L 22.3 см<br>W 21.8 см |
| Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, Ecw) | Левая передняя<br>Левая задняя<br>Правая передняя<br>Задняя правая | 188.9 Вт·ч/кг<br>188.9 Вт·ч/кг<br>180.8 Вт·ч/кг<br>176.9 Вт·ч/кг |
| Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, EChob) | | 183.9 Вт·ч/кг |

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.

### 12.2 Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи, следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

### 12.3 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

| | |
|---|---|
| Потребляемая мощность в выключенном состоянии | 0.3 Вт |
| Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления | 2 мин |

## 13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку. Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы, помеченные символом с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

**Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.**

Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервисирање и поправку:
**www.electrolux.com/support**

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ


**1.** ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ....519
**2.** БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА....522
**3.** ИНСТАЛИРАЊЕ....524
**4.** ОПИС ПРОИЗВОДА....526
**5.** ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ....527
**6.** СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА....528
**7.** ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ....532
**8.** НАПОМЕНЕ И САВЕТИ....535
**9.** НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ....537
**10.** РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА....538
**11.** ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ....540
**12.** ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....541
**13.** ЕКОЛОШКА ПИТАЊА....542


# 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

## 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити

да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа (чак и у случају функција аутоматског кувања). Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- УПОЗОРЕЊЕ: Ако је површина напукла, искључите уређај и извуците кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

# 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

## 2.1 Монтажа

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
  - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
  - Држите раздаљину од најмање 2 cm између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

## 2.2 Прикључивање струје

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било какавих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичницу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји

приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Ако се E3 кôд појави на екрану, одмах искључите плочу за кување и проверите да ли су електрична веза и главни напон исправни.

## 2.3 Употреба

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.
- Немојте користити алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уље када се загрејају могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

### 2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре него чишћења.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете, осим ако није другачије наведено.

### 2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

### 2.6 Одлагање

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

## 3. ИНСТАЛИРАЊЕ

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

### 3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број .....

### 3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

### 3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање .
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који издржава температуре од 90 °C или више. Једна жица мора имати минималан пресек у складу са доленаведеном табелом. Обратите се свом локалном сервисном центру. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Сва прикључивања струје мора да обави квалификовани електричар.

**⚠ ОПРЕЗ**

Повезивање помоћу контактних утикача је забрањено.

**⚠ ОПРЕЗ**

Немојте бушити нити лемити крајеве жица. Забрањено је.

**⚠ ОПРЕЗ**

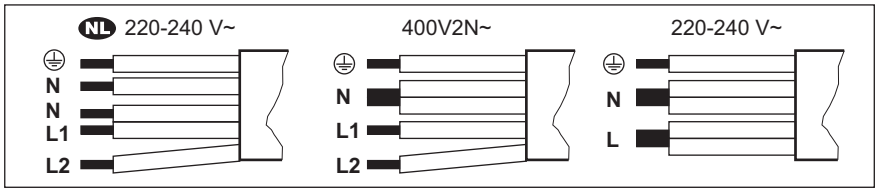
Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

**Монофазни прикључак**

1. Уклоните завршни рукавац са црне, браон и плаве жице.
2. Уклоните део изолације са крајева браон, црне и плаве жице.
3. Повежите крајеве црних и браон жица.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).
5. Повежите крајеве две плаве жице.
6. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).

**Двофазни прикључак**

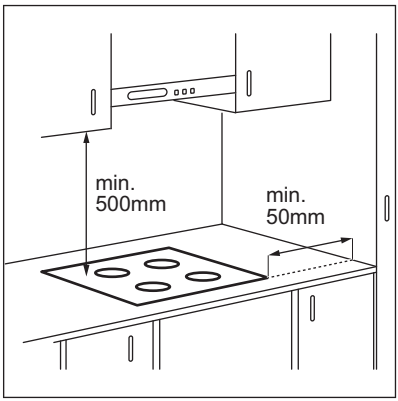
1. Уклоните крајњи рукавац са плавих жица.
2. Уклоните део изолације са крајева плаве жице.
3. Повежите крајеве две плаве жице.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).




| NL 220 - 240 V~ | | Двофазни прикључак: 400 V2N~ | | Монофазни прикључак: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² | | 5x1 ,5 mm² или 4x2,5 mm² | | 5x1 ,5 mm² или 3x4 mm² | |
| ⏚ | Зелено-жута | ⏚ | Зелено-жута | ⏚ | Зелено-жута |
| N | Плава и плава | N | Плава и плава | N | Плава и плава |
| L1 | Црна | L1 | Црна | L | Црна и браон |
| L2 | Браон | L2 | Браон | | |

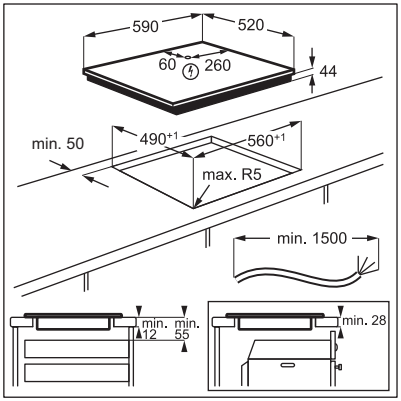
## 3.4 Монтирање

Ако инсталирате плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.




Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може

загрејати предмете ускладиштене у фиоци током процеса кувања.



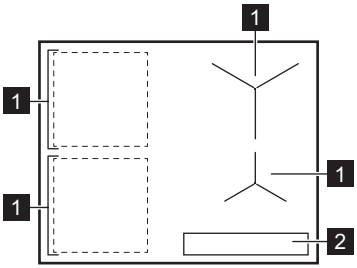

Погледајте видео упутство „Како се инсталира Electrolux индукциона плоча за кување – уградња на радну површину” уношењем пуног назива назначеног на слици испод.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

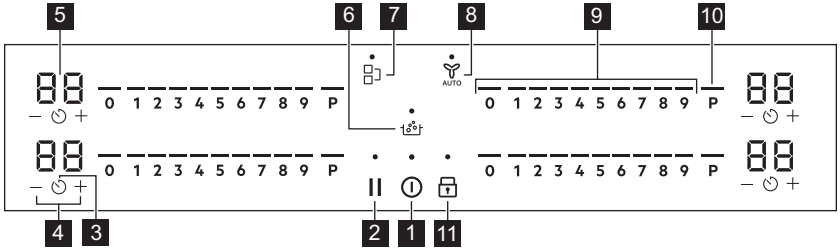
## 4.1 Шема површине за кување




1 Индукциона зона за кување
2 Командна табла

ⓘ
За детаљније информације о величинама зона за кување погледајте одељак „Технички подаци”.

## 4.2 Изглед командне табле




Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

| | Сензор | Функција | Опис |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Укључено / Искључено | За укључивање и искључивање уређаја. |
| 2 | ⏸ | Паузирај | Служи за активирање и деактивирање функције . |
| 3 | ⏲ | Тајмер | Ради подешавања функције. |
| 4 | + / − | - | Служи за продужавање или скраћивање времена. |
| 5 | - | Дисплеј тајмера | Служи да прикаже времена у минутима. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. За аутоматско подешавање температуре воде тако да се не прелије кад достигне тачку кључања. |
| 7 | | Bridge | Служи за активирање и деактивирање функције . |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Служи за активирање и деактивирање ручног режима функције . |
| 9 | - | Командна трака | Служи за подешавање степена топлоте. |
| 10 | P | PowerBoost | Служи за активирање функције. |
| 11 | | Контролна брава / Уређај за безбедност деце | Служи за закључавање/откључавање командне табле. |

### 4.3 Индикатори дисплеја

| Индикатор | Опис |
|---|---|
| E + цифра | Дошло је до квара. |
| / / | OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): наставак кувања/ одржавање топлоте/преостала топлота. |

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Ограничење снаге

Ограничење снаге дефинише колико снаге укупно користи плоча за кување, у оквиру ограничења осигурача кућне инсталације.

Плоча за кување је подразумевано подешена на највећу снагу.

**За смањење или повећање нивоа снаге:**

1. Уђите у мени: притисните и држите ⏻ на 3 секунде. Затим притисните и држите .
2. Притисните тастер ⏲ на предњем тајмеру док се не појави P.
3. Притисните тастер − / + на предњем тајмеру да бисте подесили ниво снаге.
4. Притисните тастер ⏻ за излазак.

**Нивои снаге**

Погледајте одељак „Технички подаци“.

**⚠ ОПРЕЗ**

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.

**⚠ ОПРЕЗ**

Ако је ниво снаге нижи од вредности 2000 W или једнак њој, не можете да активирате SenseBoil®.

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

# 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

## 6.1 Активирање и деактивирање

Притисните и задржите ⏻ да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

## 6.2 Детекција посуде

Ова функција указује на присуство посуђа на плочи за кување и деактивира зоне за кување ако се током интервала кувања не открије посуђе.

Ако посуђе ставите на зону за кување пре него што изаберете степене топлоте, на командној траци се појављује индикатор изнад 0.

Ако посуђе уклоните из активиране зоне за кување и привремено га одложите на страну, индикатори изнад одговарајуће командне траке почеће да трепере. Ако у року од 120 секунди не вратите посуду за кување на активирану зону за кување, зона за кување ће се аутоматски деактивирати.

Да бисте наставили са кувањем, обавезно вратите посуђе на зоне за кување у оквиру назначеног временског интервала.

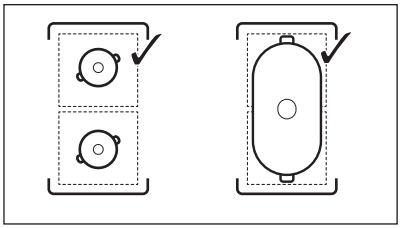
## 6.3 Коришћење зона за кување

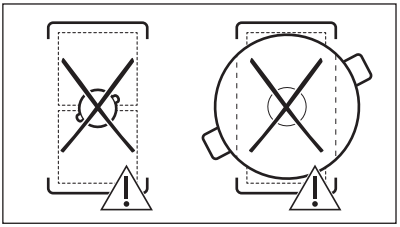
Ставите посуђе за кување у средину изабране зоне. Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.

ⓘ

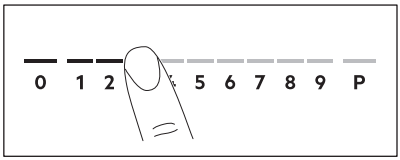
Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”). Уверите се да је посуда за кување погодна за индукционе плоче за кување. За више информација о врстама посуђа погледајте „Напомене и савете”.

Можете да кувате у великој посуди за кување која постављена на две зоне за кување истовремено помоћу функције Bridge. Посуђе мора покривати центре обе зоне, али не сме да прелази изван ознаке површине. Ако се посуђе за кување налази између два центра, Bridge функција неће бити активирана.





## 6.4 Подешавање степена топлоте




1. Притисните жељени степен топлоте на командној траци.

Индикатори изнад командне траке приказују изабрани степен топлоте.

2. За деактивирање зоне за кување притисните 0.

## 6.5 PowerBoost

Функција обезбеђује додатно напајање за индукционе зоне за кување. Функција може бити активирана за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. После овог времена, индукциона зона за кување се аутоматски враћа на највиши степен топлоте.

ⓘ

Погледајте одељак „Технички подаци“.

**Да бисте активирали функцију за зону за кување:** додирните P .

**Да бисте деактивирали функцију:** промените степен топлоте.

## 6.6 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

/ / Док год је индикатор видљив, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:

- настави кување,

- одржавање топлоте,

- преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

## 6.7 Опције тајмера

### Тајмер за одбројавање времена

Користите ову функцију да бисте подесили колико дуго зона за кување треба да ради током појединачног кувања.

Најпре подесите степене топлоте за изабрану зону за кување, а затим подесите функцију.

1. Притисните тастер . На дисплеју тајмера се појављује 00.
2. Притисните + или − да бисте поставили време (00–99 минута).
3. Притисните тастер да бисте покренули тајмер или сачекајте 3 секунде. Тајмер почиње да одбројава.

**Да бисте променили време:** изаберите зону за кување са и притисните + или −.

**Да бисте деактивирали функцију:** изаберите зону за кување помоћу и

притисните —. Преостало време се одбројава уназад до 00.

Тајмер завршава одбројавање, оглашава се звучни сигнала и ознака 00 трепери. Зона за кување се деактивира. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал и трептање.

### Тајмер

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана али зоне за кување не раде. Степен топлоте показује 00.

1. Притисните ⏲.
2. Притисните + или — да бисте подесили време.

Тајмер завршава одбројавање, оглашава се звучни сигнала и ознака 00 трепери. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал и трептање.

**Да бисте деактивирали функцију:**

притисните ⏲ и —. Преостало време се одбројава уназад до 00.

## 6.8 Управљање потрошњом

Ако је више зона активно и утрошена снага премашује ограничење напајања, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување. Плоча за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу (погледајте плочицу са техничким карактеристикама), снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Увек ће приоритет имати подешавање топлоте прве изабране зоне за кување. Преостала струја биће расподељена на остале зоне за кување редоследом њиховог бирања.
- У случају зона за кување које имају смањену снагу, командна трака трепће и приказује максимална могућа подешавања топлоте.
- Сачекајте да дисплеј престане да трепери или смањите подешену топлоту изабране зоне за кување коју сте последњу изабрали. Зоне за кување ће наставити да раде уз смањено подешавање топлоте. По потреби ручно промените подешавање топлоте зона за кување.

## 6.9 SenseBoil®

Функција аутоматски подешава температуру воде тако да се не прелије кад достигне тачку кључања.

ⓘ

Ако постоји заостала топлота (▭/▭/▭) у зони за кување коју желите да користите, оглашава се звучни сигнал и функција се не покреће.
Функција не функционише са нелепљивим посуђем за кување.

**⚠ ОПРЕЗ**

Немојте да користите функцију са празним посуђем за кување.
Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуде за кување напуњене са 1–5 l хладне воде на расположиве зоне за кување за које желите да покренете функцију.

Ако ставите једну посуду за кување на само једну зону за кување, функција се покреће аутоматски.

2. Додирните ⏻ да бисте активирали плочу за кување.
3. Додирните ♨ да бисте активирали ову функцију.

Индикатор изнад P почиње да трепери за сваку зону за кување на којој тренутно можете да користите функцију.

4. Додирните било где на клизачу одабране зоне за кување.

Функција се покреће.
Када се функција покрене, појављују се индикатори изнад клизача и покреће се анимација.

Ако не поставите посуду за кување ни на једну од зона кувања у року од 5 секунди, функција се аутоматски деактивира.

Кад функција достигне тачку кључања, плоча за кување оглашава звучни сигнал и подешавање топлоте се аутоматски мења на подразумевани ниво динстања.

Да бисте деактивирали функцију пре достизања тачке кључања, додирните или 0.

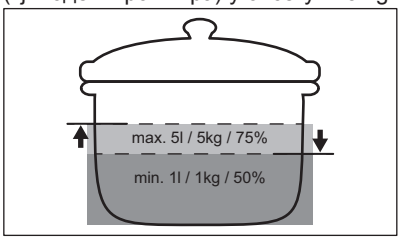
Да бисте деактивирали функцију након достизања тачке кључања, додирните клизач и ручно прилагодите подешавање топлоте.

Ако активирате Паузирај или уклоните лонац функција се деактивира.

Ако подесите Тајмер за одбројавање времена на једној од зона за кување, а подешено време истекне пре него што се достигне тачка кључања, функција се аутоматски деактивира.

Напомене и савети:

- Функција је најпогоднија за прокувавање воде и кување кромпира.
- Функција можда неће радити правилно ако користите чајник или посуду за еспресо.
- Напуните посуду за кување између половине и три четвртине хладном водом са чесме, тако да остане 4 cm испод ивице посуде за кување. Не сипајте мање од 1 l или више од 5 l воде. Уверите се да је укупна маса воде (тј. воде и кромпира) у опсегу 1–5 kg.




- Да бисте постигли најбоље резултате, кувајте само целе, неогуљене кромпире средње величине. Немојте претрпавати шерпу кромпирима.
- Током фазе загревања избегавајте енергично мешање других посуда за кување и паралелне процесе кувања (као што су пржење или кување) на другим зонама кувања.
- Избегавајте стварање спољних вибрација (нпр. коришћењем блендера или стављањем мобилног телефона поред плоче за кување) док ова функција ради.
- У зависности од врсте хране и посуђа за кување можете да прилагодите подешавање топлоте након достизања тачке кључања.
- Додајте со када се достигне тачка кључања.
- Користите поклопац да бисте уштедели енергију.

## 6.10 Структура менија

Табела приказује основну структуру менија.

**Корисничка подешавања**

| Сим-бол | Подешавање | Могуће опције |
|---|---|---|
| **b** | Звук | Укључено / Ис-кључено (--) |
| **P** | Ограничење снаге | 15 - 73 |
| **H** | Режим AUTO | 0 - 6 |
| **E** | Историја аларма / грешака | Списак недавних аларма / грешака. |

**Да бисте унели корисничка подешавања:** притисните и држите на 3 секунде. Затим притисните и држите . Подешавања се појављују на тајмеру леве зоне кувања.

**Кретање кроз мени:** мени се састоји од симбола подешавања и вредности. Симбол се појављује на задњем тајмеру и вредност се појављује на предњем тајмеру. Да бисте се кретали између подешавања, притисните на предњем тајмеру. Да бисте променили вредност подешавања, притисните + или — на предњем тајмеру.

**Да бисте изашли из менија:** притисните тастер ⏻.

### OffSound Control

Звукове можете да активирате / деактивирате у опцијама Мени > Корисничка подешавања.

ⓘ
Погледајте „Структура менија”.

Када су звукови искључени, и даље можете да чујете звук када:

- додирнете ⏻,
- тајмер одбројава,
- притиснете неактиван симбол.

# 7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

## 7.1 Аутоматско искључивање

**Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:**

- све зоне кувања су деактивиране,
- не постављате никакве степене топлоте или подешавање брзине вентилатора након активирања плоче за кување,
- проспете или ставите нешто (плех, крпу и др.) на командну таблу и оставите га дуже од 10 секунди. Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- уређај постаје претопао (нпр. када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена плоча за кување се деактивира.

**Однос између степена топлоте и времена након ког се уређај деактивира:**

| Подешавање степена топлоте | Плоча за кување се деактивира након |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 сати |
| 3 - 4 | 5 сати |
| 5 | 4 сата |
| 6 - 9 | 1,5 сати |

## 7.2 Паузирај

Функција пребацује све укључене зоне за кување на најнижу вредност температуре.

Када функција ради, могу се користити само симболи ⏻ и ⏸. Сви други симболи на командним таблама су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

1. **Да бисте активирали функцију**: притисните дугме ⏸.

Степен топлоте је спуштен на 1.

2. **Да бисте деактивирали функцију**: притисните дугме ⏸.

Појављује се претходно подешавање топлоте.

## 7.3 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док плоча за кување ради. То спречава случајну промену степена топлоте.

Прво подесите степене топлоте.

**Да бисте активирали функцију**:

притисните дугме 🔒.

**Да бисте деактивирали функцију**:

поново притисните тастер 🔒.

ⓘ
Функција се деактивира када деактивирате плочу за кување.

## 7.4 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

**Да бисте активирали функцију:**

притисните тастер ⏻. Не постављајте степене топлоте. Притисните и задржите 🔒 3 секунде док се индикатор изнад симбола не појави. Деактивирајте плочу за кување помоћу ⏻.

ⓘ

Функција остаје активна када деактивирате плочу за кување. Горе наведени индикатор 🔒 је укључен.

**Да бисте деактивирали функцију:**

притисните тастер ⏻. Не постављајте степене топлоте. Притисните и задржите 🔒 3 секунде док индикатор изнад симбола не нестане. Деактивирајте плочу за кување помоћу ⏻.

**Кување са активираном функцијом:**

притисните тастер ⏻, а затим притисните 🔒 3 секунде док индикатор изнад симбола не нестане. Можете да користите плочу за кување. Када деактивирате плочу за кување са ⏻ функција поново ради.

## 7.5 Bridge

ⓘ

Функција ради када шерпа покрива центар две зоне за кување. За више информација о правилном постављању посуђа погледајте „Коришћење зона за кување“. Функција не ради док је SenseBoil® у употреби.

Ова функција повезује две леве зоне за кување тако да раде као једна.

Најпре подесите степен топлоте за леву зону за кување.

**Да бисте активирали ову функцију:**

додирните ▀⌋. Да бисте подесили или променили степен топлоте, додирните један од контролних сензора.

**Да бисте деактивирали ову функцију:**

додирните ▀⌋. Зоне за кување функционишу независно.

## 7.6 Hob²Hood

Ово је напредна аутоматска функција која повезује плочу за кување са одређеним аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплијег посуђа на плочи за кување. Вентилатор можете користити са плоче за кување ручно.

ⓘ

Код већине аспиратора је даљински систем подразумевано деактиван. Активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

**Аутоматско коришћење функције**
Да би функција радила аутоматски, подесите аутоматски режим на H1 – H6. Плоча за кување је првобитно подешена на H5. Аспиратор реагује кад год користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора.

**Аутоматски режими**

| | **Аутоматско осветљење** | **Кључање[1)]** | **Пржење[2)]** |
|---|---|---|---|
| H0 | Искључено | Искључено | Искључено |
| H1 | Укључено | Искључено | Искључено |
| H2[3)] | Укључено | Брзина вентилатора 1 | Брзина вентилатора 1 |
| H3 | Укључено | Искључено | Брзина вентилатора 1 |
| H4 | Укључено | Брзина вентилатора 1 | Брзина вентилатора 1 |

| | Аутоматско осветљење | Кључање[1)] | Пржење[2)] |
|---|---|---|---|
| H5 | Укључено | Брзина вентилатора 1 | Брзина вентилатора 2 |
| H6 | Укључено | Брзина вентилатора 2 | Брзина вентилатора 3 |

**1)** Плоча за кување детектује процес кључања и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

**2)** Плоча за кување детектује процес пржења и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

**3)** Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

**Промена аутоматског режима**

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Притисните дугме ⏻ и држите 3 секунде. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
3. Притисните дугме 🔒 и држите 3 секунде.
4. Притисните ⏲ неколико пута док се не појави **H**.
5. Притисните + тајмера да бисте изабрали аутоматски режим.

ⓘ

Да бисте аспиратором управљали директно на његовом панелу, деактивирајте аутоматски режим ове функције.

ⓘ

Када завршите са кувањем и деактивирате плочу за кување, вентилатор у аспиратору наставља да ради одређено време. Након тог времена, систем аутоматски деактивира вентилатор и спречава случајно активирање у наредних 30 секунди.

**Ручно управљање брзином вентилатора**

Овом функцијом можете управљати и ручно. Да бисте то урадили, притисните AUTO када је плоча за кување активна. То деактивира аутоматски рад функције и омогућава вам да ручно промените брзину вентилатора. Када притиснете AUTO, повећавате брзину вентилатора за један. Када достигнете интензиван ниво и поново притиснете AUTO, подешавате брзину вентилатора на 0, чиме се деактивира вентилатор у аспиратору. Да бисте поново покренули вентилатор на брзини 1, притисните AUTO.

ⓘ

Да бисте активирали аутоматски рад функције, деактивирајте плочу за кување и поново је активирајте.

**Активирање светла**

Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, подесите аутоматски режим на H1 – H6.

ⓘ

Светло на аспиратору се деактивира 2 минута након деактивирања плоче за кување.

# 8. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

## 8.1 Посуђе

ⓘ

Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Да бисте спречили прегревање и побољшали учинак зона, посуда за кување мора да буде што дебља и равнија.
- Осигурајте да су доње површине посуда за кување чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Увек водите рачуна да не вучете или трљате посуђе за кување по ивицама и угловима стаклене површине јер то може да окрњи или оштети стаклену површину.

**Материјал за кување**

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

**Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:**

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

**Димензије посуђа за кување**

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување. Погледајте тачне димензије посуђа за кување у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”. Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.
- Ефикасност зоне за кување повезана је са пречником посуђа за кување. Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”).
  - Посуђе за кување чији је пречник мањи од оног који је наведен у декларацији за одређену зону за кување прима само део енергије коју производи зона за кување, што доводи до споријег загревања.
  - Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување”. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.

ⓘ

Погледајте одељак „Технички подаци”.

## 8.2 Звукови током рада

ⓘ

Звукови су нормални и не указују на квар. Бука која се ствара током припреме јела се разликује и зависи од ког је материјала посуђе направљено, као и од нивоа снаге који се примењује.

**Бука која се ствара током припреме јела:**

- пуцкетање: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- пиштање: користите зону за кување са високим нивоом снаге, а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).

- шум: користите висок ниво снаге.

**Звукови које производи плоча за кување:**

- клик: долази до електричног пребацивања .
- шиштање, зујање: ради вентилатор.
- ритмички звуци: детектовано посуђе за кување.

## 8.3 Öko Timer (Еко тајмер)

Да би се уштедела енергија, грејач зоне за кување се деактивира пре него што се огласи тајмер. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања топлоте и времена кувања.

## 8.4 Поједностављени водич за кување

Однос између степена топлоте зоне за кување и њене потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте, то није пропорционално повећању потрошње струје. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.

ⓘ

Подаци у табели су само смернице.

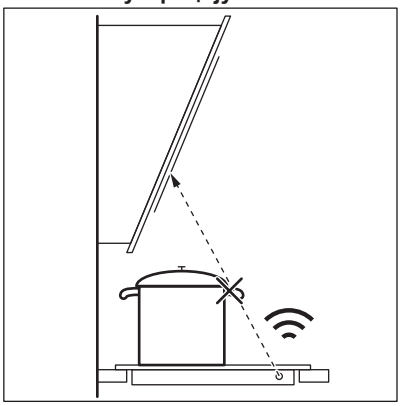
| Подешавање степена топлоте | Користити за: | Време (мин) | Савети |
|---|---|---|---|
| 1 | Догревање скуване хране. | по потреби | Ставите поклопац на посуду. |
| 1 - 2 | Сос холандез; топљени: маслац, чоколада, желатин. | 5 - 25 | Повремено промешајте. |
| 2 | Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја. | 10 - 40 | Кувајте са стављеним поклопцем. |
| 2 - 3 | Динстање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела. | 25 - 50 | Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања. |
| 3 - 4 | Динстање поврћа, рибе и меса. | 20 - 45 | Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса. |
| 4 - 5 | Кромпир и друго поврће кувано на пари. | 20 - 60 | Дно шерпе прекријте са 1–2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу. |
| 4 - 5 | Кување већих количина хране, јела и супа. | 60 - 150 | До 3 l течности и састојака. |
| 6 - 7 | Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле”, котлети, фаширане шницле, кобасице, џигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне. | по потреби | Окрените по потреби. |
| 7 - 8 | Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле. | 5 - 15 | Окрените по потреби. |
| 9 | Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит. | | |
| P | Кување великих количина воде. PowerBoost је активиран. | | |

### 8.5 Савети и напомене за Hob²Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

**Аспиратор приказан на слици испод је само за илустрацију.**



ⓘ

Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob²Hood ради.

**Кухињски аспиратори са функцијом Hob²Hood**

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. Кухињски аспиратори Electrolux који подржавају ову функцију морају имати симбол AUTO.

## 9. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

### 9.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите посебно средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Увек користите стругач који се препоручује за плоче за кување са стакленом површином. Стругач користите само као додатни алат за чишћење стакла након уобичајеног поступка чишћења.

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.

### 9.2 Чишћење плоче за кување

- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са шећером, јер у супротном прљавштина

може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења плочу за кување обришите меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите раствор воде са сирћетом и очистите површину стакла крпом.

# 10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

## 10.1 Шта учинити ако...

| Проблем | Могући узрок | Решење |
|---|---|---|
| Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите. | Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена. | Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање. |
| | Осигурач је прегорео. | Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару. |
| | Нисте подесили степен топлоте у року од 60 секунди. | Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 60 секунди. |
| | Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља. | Додирните само једно сензорско поље. |
| | Паузирај ради. | Погледајте одељак „Пауза”. |
| | На командној табли постоје мрље од воде или масти. | Очистите командну таблу. |
| Можете чути константни звучни сигнал. | Прикључивање струје није правилно. | Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију. |
| Не можете да изаберете максимални степен топлоте за једну од зона за кување. | Друге зоне троше максималну расположиву снагу.<br>Ваша плоча за кување ради правилно. | Смањите степен топлоте других зона за кување повезаних на исту фазу. Погледајте одељак „Управљање потрошњом”. |
| Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира.<br>Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена. | Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља. | Уклоните предмет са сензорских поља. |

| Проблем | Могући узрок | Решење |
|---|---|---|
| Плоча за кување се деактивира. | Ставили сте нешто на сензорско поље ⏻. | Уклоните предмет са сензорског поља. |
| Индикатор преостале топлоте се не укључује. | Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор оштећен. | Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру. |
| Hob²Hood не ради. | Прекрили сте командну таблу. | Уклоните предмет са командне табле. |
| | Употребљавате врло високу шерпу која блокира сигнал. | Користите мању шерпу, промените зону за кување или ручно управљајте плочом за кување. |
| Командна табла постаје врућа на додир. | Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командној табли. | Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне. |
| Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли. | Звуци су деактивирани. | Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”. |
| Укључује се индикатор изнад симбола 🔒. | Уређај за безбедност деце или Контролна брава ради. | Погледајте одељак „Уређај за безбедност деце” и „Контролна брава”. |
| Контролна трака трепери. | Нисте ставили посуђе за кување на зону или зона није у потпуности прекривена. | Ставите посуђе за кување тако да у потпуности прекрива зону за кување. |
| | Неодговарајуће посуђе за кување. | Користите посуђе за кување погодно за индукционе плоче за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети”. |
| | Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону. | Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци”. |
| Загревање дуго траје. | Посуђе за кување је премало и прима само део топлоте коју производи зона за кување. | Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”). |
| F и 1 појављују се истовремено. | Снага је прениска због неприкладног посуђа за кување или празног лонца. | Користите одговарајућу врсту посуђа за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети” и „Технички подаци”.<br>Не активирајте ниједну зону на којој се налази празни лонац. |
| F и 2 појављују се истовремено. | Лонац је празан или садржи неку другу течност осим воде, нпр. уље. | Избегавајте употребу ове функције са другим течностима осим воде. |

| Проблем | Могући узрок | Решење |
|---|---|---|
| F и 3 појављују се истовремено. | У лонцу се налази превише или премало воде.<br>Скували сте храну која се не састоји од воде и кромпира. Тачка кључања померена је временски, па функција SenseBoil® није могла да ради правилно. | Помоћу функције SenseBoil® само кувајте „воду и кромпир. Погледајте одељак „Напомене и савети”. |
| Чује се пиштање, индикатори изнад трепћу, а функција SenseBoil® се не укључује. | Ниједна од зона за кување није спремна за коришћење са функцијом SenseBoil®. Постоји нешто заостале топлоте у зонама за кување које желите изабрати или су и даље у употреби. | Завршите своје претходне куварске активности и изаберите слободну зону за кување без икакве заостале топлоте. |
| SenseBoil® не ради. | Ниво снаге плоче за кување је пренизак. | Подесите ниво снаге на вишу вредност. Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације. Погледајте одељак „Пре прве употребе“ > „ Ограничење снаге“. |
| Пали се E и приказује се број. | Дошло је до грешке у плочи за кување. | Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди.<br>Ако се E поново укључи, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар. |

### 10.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Уверите се да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса налазе се у гарантном листу.

## 11. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

### 11.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел EIS62453:
Тип 61 B4A 01 AA
Индукција 7.35 kW
Серијски бр. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 291 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Произведено у: Немачка
7.35 kW

### 11.2 Спецификација зона за кување

| Зона за кување | Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимално трајање [мин] | Пречник посуђа за кување [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Предња лева | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Задња лева | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Предња десна | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Задња десна | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте и бољих резултата припреме јела, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у табели). Не користите посуђе за кување чији је пречник већи од пречника зоне за кување.

## 12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 12.1 Информације о производу према прописима о еко-дизајну ЕУ

| | | |
|---|---|---|
| Идентификација модела | | EIS62453 |
| Врста плоче за кување | | Уградна плоча за кување |
| Број зона за кување | | 4 |
| Технологија загревања | | Индукција |
| Пречник кружних зона за кување (Ø) | Предња десна<br>Задња десна | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Дужина (Д) и ширина (Ш) зоне за кување која није кружна | Предња лева | Д 22.3 cm<br>Ш 21.8 cm |
| Дужина (Д) и ширина (Ш) зоне за кување која није кружна | Задња лева | Д 22.3 cm<br>Ш 21.8 cm |
| Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking) | Предња лева<br>Задња лева<br>Предња десна<br>Задња десна | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.

Мерења енергетског учинка се односе на површине за кување које су идентификоване ознакама на свакој зони за кување.

### 12.2 Уштеда електричне енергије

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.

- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

### 12.3 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

| | |
|---|---|
| Потрошња енергије када је уређај искључен | 0.3 W |
| Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге | 2 мин |

## 13. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале означене симболом ♺. Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од електричних и електронских уређаја. Не одлажите уређаје означене симболом 🗑 заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.

**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..... 543
**2.** BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... 545
**3.** INŠTALÁCIA..... 548
**4.** POPIS VÝROBKU..... 550
**5.** PRED PRVÝM POUŽITÍM..... 551
**6.** KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... 552
**7.** DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... 555
**8.** TIPY A RADY..... 558
**9.** STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE..... 560
**10.** ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV..... 560
**11.** TECHNICKÉ ÚDAJE..... 563
**12.** ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... 563
**13.** OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... 564


# 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 vydutiu 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 hárky papiera, ktoré by sa mohli vtiahnuť, 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 oddeľovacie 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 dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Ak sa na obrazovke zobrazí kód E3, okamžite odpojte varný panel a skontrolujte, či je elektrické zapojenie a sieťové napätie správne.

## 2.3 Použitie

**⚠ VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými 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. Zabránite tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

**⚠ VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zbytky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

**⚠ VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad neklaďte na ovládací panel.
- Na sklenený povrch varného panela neklaďte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdnym 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 udusenia.

- 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 nespájkujte. Je to zakázané.

**⚠ UPOZORNENIE!**

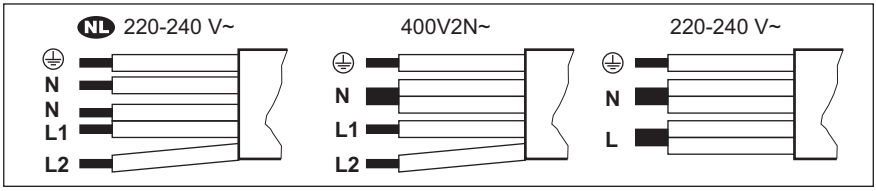
Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

**Jednofázové pripojenie**

1. Odstráňte koncovku kábla z čiernej, hnedej a modrej žily.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého, čierneho a modrého konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

**Dvojfázové pripojenie**

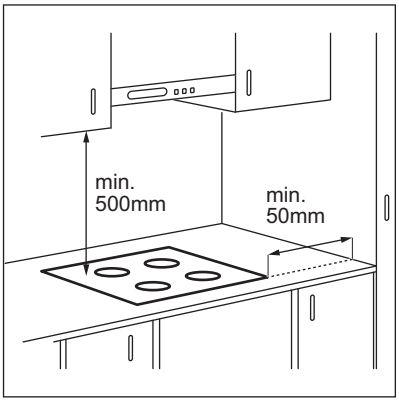
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



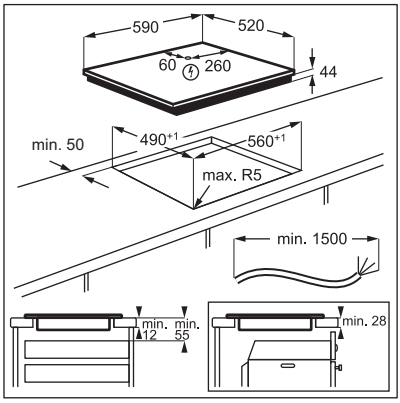

| NL 220 - 240 V~ | | Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~ | | Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 x 1,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² alebo 4 x 2,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² alebo 3 x 4 mm² | |
| ⏚ | Zelený – žltý | ⏚ | Zelený – žltý | ⏚ | Zelený – žltý |
| N | Modrý a modrý | N | Modrý a modrý | N | Modrý a modrý |
| L1 | Čierny | L1 | Čierny | L | Čierny a hnedý |
| L2 | Hnedý | L2 | Hnedý | | |

## 3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.




Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



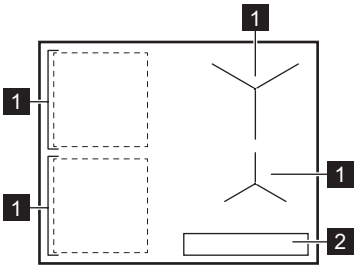

Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel Electrolux – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. POPIS VÝROBKU

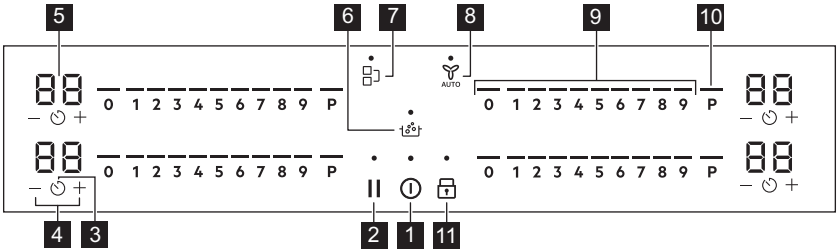
## 4.1 Rozloženie varnej plochy




1 Indukčná varná zóna
2 Ovládací panel

Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

## 4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela




Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

| | 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 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu. |
| 7 | | Bridge | Zapnutie a vypnutie funkcie. |

| | Senzo-rové tlačidlo | Funkcia | Popis |
|---|---|---|---|
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie. |
| 9 | - | Ovládací panel | Nastavenie varného stupňa. |
| 10 | P | PowerBoost | Zapnutie funkcie. |
| 11 | | Blokovanie / Detská poistka | Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela. |

### 4.3 Ukazovatele na displeji

| Indikátor | Popis |
|---|---|
| E + číslica | Došlo k poruche. |
| / / | OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla): pokračovať vo varení / uchovať teplé / zvyškové teplo. |

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

**⚠ VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie.

Varný panel je predvolene nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

**Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:**

1. Prejdite do ponuky: pridržte 3 sekundy tlačidlo ⏻. Potom pridržte tlačidlo 🔒.
2. Stláčajte tlačidlo ⏲ na prednom časovači, kým sa nezobrazí P.
3. Stláčaním tlačidiel — / + na prednom časovači nastavte úroveň výkonu.
4. Ak chcete odísť, stlačte tlačidlo ⏻.

**Úrovne výkonu**

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

**⚠ UPOZORNENIE!**

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

**⚠ UPOZORNENIE!**

Ak je úroveň výkonu nižšia ako alebo rovná 2 000 W, nie je možné aktivovať SenseBoil®.

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

# 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

**⚠ VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 6.1 Zapnutie a vypnutie

Stlačením a podržaním ⏻ zapnete alebo vypnete varný panel.

## 6.2 Detekcia hrnca

Táto funkcia indikuje prítomnosť kuchynského riadu na varnom paneli a deaktivuje varné zóny, ak sa počas varenia nezistí žiadny kuchynský riad.

Ak pred nastavením varného stupňa položíte kuchynský riad na varnú zónu, na ovládacom paneli sa zobrazí ukazovateľ nad tlačidlom 0.

Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, ukazovatele nad príslušným ovládacím panelom začnú blikať. Ak do 120 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú zónu, varná zóna sa automaticky deaktivuje.

Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na varné zóny v rámci uvedeného časového limitu.

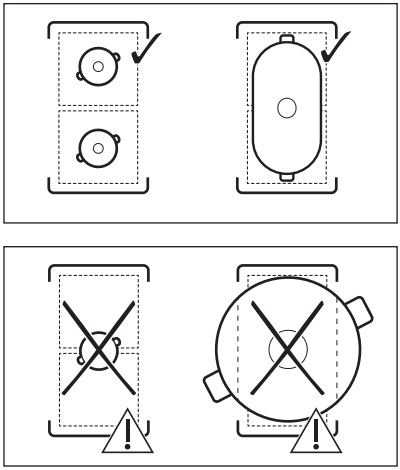
## 6.3 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu.

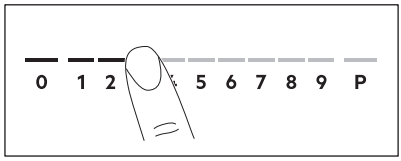
ⓘ

Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy.

Pomocou funkcie Bridge môžete variť s veľkým kuchynským riadom položeným na dvoch varných zónach súčasne. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať označenú oblasť. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia Bridge sa nezapne.



## 6.4 Varný stupeň




1. Na ovládacom pásiku stlačte požadovaný varný stupeň.

Ukazovatele nad ovládacím pásikom sa zobrazia až po zvolenú úroveň stupňa ohrevu.

2. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0.

## 6.5 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.

ⓘ

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa P. Rozsvieti sa

**Vypnutie funkcie:** zmeňte varný stupeň.

## 6.6 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

⚠ **VAROVANIE!**

/ / Pokiaľ je ukazovateľ viditeľný, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

- pokračovať vo varení,

- uchovať teplé,

- zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:
- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

## 6.7 Voliteľné funkcie časovača

### Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Nastavte varný stupeň pre zvolenú varnú zónu a potom nastavte funkciu.

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji časovača sa zobrazí 00.
2. Stlačením tlačidla + alebo − nastavte čas (00 – 99 minút).
3. Stlačením tlačidla spustite 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 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 prázdnym riadom.
Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Hrnce naplnené 1 – 5 l studenej vody položte na dostupné varné zóny, pre ktoré chcete spustiť funkciu.

Ak položíte jeden hrniec iba na jednu varnú zónu, funkcia sa spustí automaticky.

2. Dotykom tlačidla ⏻ zapnite varný panel.
3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla .

Nad každou varnou zónou, na ktorej môžete momentálne používať danú funkciu, sa zobrazí blikajúci ukazovateľ P.

4. Dotknite sa akéhokoľvek miesta na posúvači zvolenej varnej zóny.

Spustí sa funkcia.
Po spustení funkcie sa nad posúvačom zobrazia ukazovatele a spustí sa animácia.

ⓘ

Ak do 5 sekúnd nepoložíte hrniec na žiadnu varnú zónu, funkcia sa automaticky vypne.

Keď funkcia zaznamená bod varu, varný panel vydá zvukový signál a varný stupeň sa automaticky zmení na predvolený režim pomalého varenia.

Ak chcete funkciu vypnúť pred dosiahnutím bodu varu, dotknite sa alebo 0.

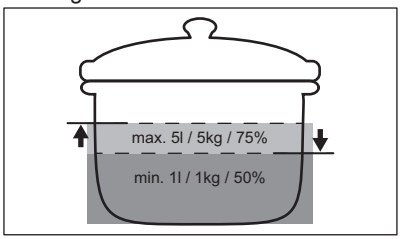
Ak chcete funkciu vypnúť po dosiahnutí bodu varu, dotknite sa posúvača a manuálne upravte varný stupeň.

Ak zapnete Prestávka alebo vyberiete hrniec, funkcia sa vypne.

Ak nastavíte Časovač odpočítavania na jednu z varných zón a nastavený čas uplynie pred dosiahnutím bodu varu, funkcia sa automaticky vypne.

Rady a tipy:

- Funkcia je najvhodnejšia na varenie vody a zemiakov.
- Funkcia nemusí fungovať správne pre kanvice na vodu a nádoby na espresso.
- Naplňte polovicu až tri štvrtiny hrnca studenou vodou z vodovodu, pričom ponechajte prázdne 4 cm od okraja. Nepoužívajte menej ako 1 l a viac ako 5 l vody. Skontrolujte, či je celková hmotnosť vody (alebo vody a zemiakov) v rozmedzí 1 – 5 kg.




- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varte iba celé, neošúpané zemiaky strednej veľkosti. Uistite sa, že ste zemiaky nevložili príliš natesno.
- Počas fázy zohrievania sa vyhýbajte intenzívnemu miešaniu v iných hrncoch a súbežným procesom varenia (napríklad vyprážaniu alebo varu) na ostatných varných zónach.
- Vyhnite sa tvorbe externých vibrácií (napr. z používania mixéra alebo položenia mobilného telefónu vedľa spotrebiča) pri spustenej funkcii.
- V závislosti od druhu jedla a kuchynského riadu môžete upraviť varný stupeň po dosiahnutí bodu varu.
- Po dosiahnutí bodu varu pridajte soľ.
- Na úsporu energie použite veko.

## 6.10 Štruktúra ponuky

Tabuľka zobrazuje základnú štruktúru ponuky.

**Používateľské nastavenia**

| Symbol | 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:**

Pridržte 3 sekundy tlačidlo ⏻. Potom pridržte tlačidlo 🔒. Nastavenia sa zobrazia na časovači ľavých varných zón.

**Navigácia v ponuke:** ponuka pozostáva zo symbolu nastavenia a hodnoty. Symbol sa zobrazuje na zadnom časovači a hodnota sa zobrazuje na prednom časovači. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stláčajte 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 vyvrie). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitom čase sa varný panel vypne.

**Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa spotrebič vypne:**

| Varný stupeň | Varný panel sa vypne po |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 hodinách |
| 3 - 4 | 5 hodinách |
| 5 | 4 hodinách |
| 6 - 9 | 1,5 hodiny |

## 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 najprv vypnutý. Zapnite ho pred tým, než ho použijete. 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**

| | Automatické osvetlenie | Varenie[1] | Vyprážanie[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 AUTO, keď je varný panel zapnutý. Týmto sa vypne automatické ovládanie funkcie a umožní vám to meniť rýchlosť ventilátora manuálne.

Stlačením AUTO zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a znovu stlačíte tlačidlo AUTO, nastavia sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla AUTO.

ⓘ

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 panely sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

# 8. TIPY A RADY

**⚠ VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 8.1 Kuchynský riad

ⓘ

V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dná 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, viacvrstvové 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 prispôsobujú veľkosti dna riadu. Vhodné rozmery kuchynského riadu nájdete v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“. Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
  - Kuchynský riad s priemerom menším ako daná varná zóna absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý varná zóna vytvára, v dôsledku čoho dochádza k pomalšiemu ohrevu.
  - Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.

ⓘ

Pozrite si časť „Technické údaje“.

## 8.2 Zvuky počas prevádzky

ⓘ

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

**Zvuky súvisiace s varením:**

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- 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 Öko 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.

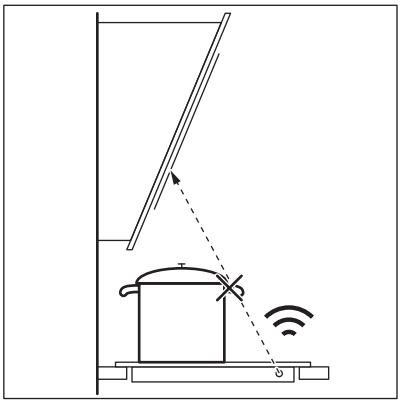
| Varný stupeň | Použite na: | Čas (min) | Rady |
|---|---|---|---|
| 1 | Hotové jedlo uchovávajte teplé. | podľa potreby | Na kuchynský riad položte pokrievku. |
| 1 - 2 | Holandská omáčka; roztápanie: maslo, čokoláda, želatína. | 5 - 25 | Z času na čas premiešajte. |
| 2 | Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia. | 10 - 40 | Varte s pokrievkou. |
| 2 - 3 | Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál. | 25 - 50 | Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte. |
| 3 - 4 | Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. | 20 - 45 | Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody. |
| 4 - 5 | Dusenie zemiakov a inej zeleniny. | 20 - 60 | Zakryte dno 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, zásmažka, 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), hranolčeky. | | |
| P | Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná. | | |

## 8.5 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 AUTO.

# 9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

⚠ **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 9.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.

⚠ **VAROVANIE!**
Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

## 9.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.

# 10. ODSTRAŇOVANIE 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. |
| | 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 poľa. |
| | Prestávka je zapnuté. | Pozrite si časť „Prestávka“. |
| | Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny. | Vyčistite ovládací panel. |
| Znie neprerušované pípanie. | Elektrické pripojenie je nesprávne. | Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu. |
| Nedá sa nastaviť maximálny stupeň ohrevu pre jednu z varných zón. | Ostatné zóny spotrebúvajú maximálny dostupný výkon.<br>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.<br>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 poľa. |
| 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. |
| Hob²Hood 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 ovládaciemu 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 rozsvieti. | 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. |

| Problém | Možná príčina | Náprava |
|---|---|---|
| | Kuchynský riad je nevhodný. | Použite kuchynský riad vhodný pre indukčné varné panely. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. |
| | 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“). |
| F a 1 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“.<br>Žiadnu zónu nezapínajte s umiestneným prázdnym hrncom. |
| F a 2 sa zobrazia súčasne. | Hrniec je prázdny alebo obsahuje inú tekutinu než vodu, napr. olej. | Nepoužívajte funkciu s kvapalinami inými, než je voda. |
| F a 3 sa zobrazia súčasne. | V hrnci je príliš veľa alebo príliš málo vody.<br>Varili ste iné jedlo než vodu a zeniaky. 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. | Dokončite svoje predchádzajúce varenie a zvoľte neobsadenú varnú zónu bez zvyškového tepla. |
| SenseBoil® 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“. |
| E a číslo sa rozsvietia. | Nastala chyba vo varnom paneli. | Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol E, 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 prípade 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 EIS62453:
Typ 61 B4A 01 AA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č. .....
ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.35 kW

## 11.2 Špecifikácia varných zón

| Varná zóna | Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximálne trvanie [min] | Priemer kuchynského riadu [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Ľavý predný | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Ľavý zadný | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Pravý predný | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Pravý zadný | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedené v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

# 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

## 12.1 informácie o výrobku v súlade s nariadením EÚ o ekodizajne

| | | |
|---|---|---|
| Identifikácia modelu | | EIS62453 |
| Typ varného panelu | | Vstavaný varný panel |
| Počet varných zón | | 4 |
| Technológia ohrevu | | Indukcia |
| Priemer kruhových varných zón (Ø) | Pravý predný<br>Pravý zadný | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny | Ľavý predný | D 22.3 cm<br>Š 21.8 cm |
| Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny | Ľavý zadný | D 22.3 cm<br>Š 21.8 cm |

| | | |
|---|---|---|
| Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking) | Ľavý predný<br>Ľavý zadný<br>Pravý predný<br>Pravý zadný | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Spotreba energie na varný panel (EC electric hob) | | 183.9 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 recyklujte. Obal vyhoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče označené symbolom s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

**Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.**

Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
**www.electrolux.com/support**

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO


**1.** VARNOSTNE INFORMACIJE....565
**2.** VARNOSTNA NAVODILA....567
**3.** NAMESTITEV....569
**4.** OPIS IZDELKA....571
**5.** PRED PRVO UPORABO....573
**6.** VSAKODNEVNA UPORABA....573
**7.** DODATNE FUNKCIJE....577
**8.** NAMIGI IN NASVETI....579
**9.** VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE....581
**10.** ODPRAVLJANJE TEŽAV....582
**11.** TEHNIČNI PODATKI....584
**12.** ENERGIJSKA UČINKOVITOST....585
**13.** SKRB ZA OKOLJE....585


# 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

## 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- OPOZORILO: Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati (tudi pri samodejnih funkcijah kuhanja). Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.

- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- OPOZORILO: Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

## **2.** VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

⚠ **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

⚠ **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.

- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:
  - Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje za hlajenje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
  - Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

## 2.2 Električne povezave

**⚠ OPOZORILO!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljiti.
- Pred katerimkoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kablu uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščeni servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Če se na zaslonu pojavi koda E3, takoj izključite kuhalno ploščo in preverite, ali sta električna povezava in omrežna napetost ustrezni.

## 2.3 Uporaba

**⚠ OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja. S tem preprečite električni udar.

- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.

**⚠ OPOZORILO!**

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

**⚠ OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklapljajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

### 2.4 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Očistite napravo s vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gobic, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

### 2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

### 2.6 Odlaganje

**⚠ OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

## 3. NAMESTITEV

**⚠ OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Pred namestitvijo

Preden namestite kuhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka .....

## 3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

## 3.3 Priključni kabel

- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Prerez posamezne žice mora biti minimalen v skladu s spodnjo razpredelnico. Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

**⚠ OPOZORILO!**

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.

**⚠ POZOR!**

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.

**⚠ POZOR!**

Ne vrtajte in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

**⚠ POZOR!**

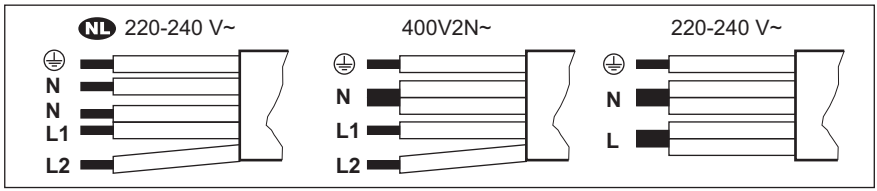
Kabla ne priključujte brez kabelskega tulca.

**Enofazna priključitev**

1. Odstranite kabelski tulec s črnega, rjavega in modrega kabla.
2. Odstranite del izolacije s koncev rjavih, črnih in modrih kablov.
3. Povežite konce črnih in rjavih kablov.
4. Namestite nov kabelski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).
5. Priključite konca dveh modrih kablov.
6. Namestite nov kabelski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).

**Dvofazna priključitev**

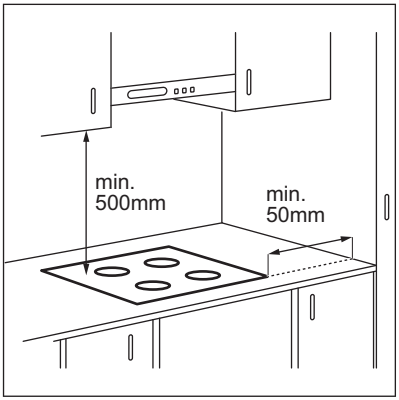
1. Odstranite kabelski tulec z modrih kablov.
2. Odstranite del izolacije s koncev modrih kablov.
3. Priključite konca dveh modrih kablov.
4. Namestite nov kabelski tulec na deljeni konec kabla (potrebno je posebno orodje).



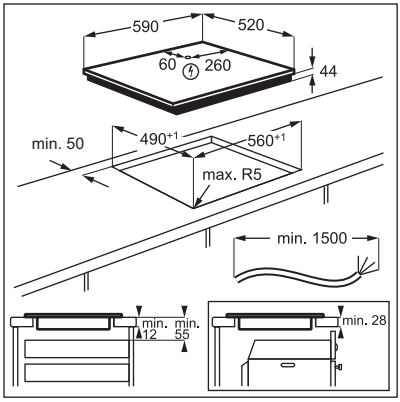

| NL 220 - 240 V~ | | Dvofazna priključitev: 400 V2N~ | | Enofazna priključitev: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 x 1,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² ali 4 x 2,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² ali 3 x 4 mm² | |
| ⏚ | Zelena – rumena | ⏚ | Zelena – rumena | ⏚ | Zelena – rumena |
| N | Modra in modra | N | Modra in modra | N | Modra in modra |
| L1 | Črna | L1 | Črna | L | Črna in rjava |
| L2 | Rjava | L2 | Rjava | | |

### 3.4 Montaža

Če nameščate kuhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.




Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



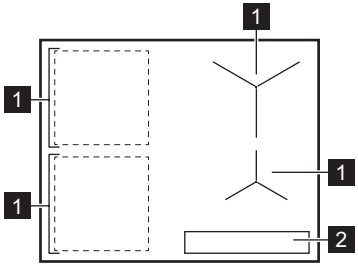

Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo Electrolux – klasična vgradnja“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Postavitev kuhalne površine

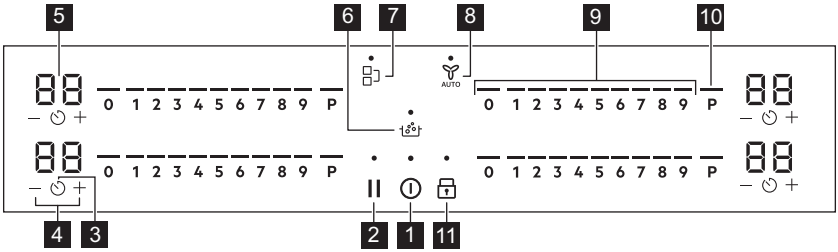



1 Indukcijsko kuhališče
2 Upravljalna plošča

ⓘ

Za podrobnejše informacije o velikostih kuhalnih mest si oglejte razdelek „Tehnični podatki“.

## 4.2 Postavitev nadzorne plošče




Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

| | Senzorsko polje | Funkcija | Opis |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Vklop / Izklop | Za vklop in izklop naprave. |
| 2 | ⏸ | Premor | Za vklop in izklop funkcije. |
| 3 | ⏲ | Programska ura | Za nastavitev funkcije. |
| 4 | + / − | - | Za podaljšanje ali skrajšanje časa. |
| 5 | - | Prikazovalnik programske ure | Za prikaz časa v minutah. |
| 6 | | SenseBoil® | Funkcija zaznavanja vrelišča SenseBoil®. Ta funkcija se uporablja za samodejno znižanje vrednosti temperature vode ob dosegu vrelišča, da voda ne bi prekipela.. |
| 7 | | Bridge | Za vklop in izklop funkcije. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Za vklop in izklop ročnega načina funkcije. |
| 9 | - | Nadzorna vrstica | Za nastavitev stopnje kuhanja. |
| 10 | P | PowerBoost | Za vklop funkcije. |
| 11 | | Ključavnica / Varovalo za otroke | Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče. |

## 4.3 Indikatorji prikazovalnika

| Indikator | Opis |
|---|---|
| E + številka | Napaka v delovanju. |
| / / | OptiHeat Control (3-stopenjski indikator akumulirane toplote): nadaljuj kuhanej/ohrani toploto/akumulirana toplota. |

# 5. PRED PRVO UPORABO

**⚠ OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 5.1 Omejitev moči

Omejitev moči določa, koliko skupne moči uporablja kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.

Kuhalna plošča je privzeto nastavljena na najvišjo možno stopnjo moči.

**Za znižanje ali zvišanje stopnje moči:**

1. Vstopite v meni: pritisnite in 3 sekunde držite gumb ⏻. Nato pritisnite in držite gumb 🔒.
2. Pritiskajte programsko uro ⏲ spredaj, dokler se ne prikaže P.
3. Pritisnite — / + na sprednjem časovniku, da nastavite stopnjo moči.
4. Pritisnite ⏻ za izhod.

**Stopnje moči**

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

**⚠ POZOR!**

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

**⚠ POZOR!**

Če je stopnja moči nižja ali enaka 2000 W, ni mogoče vklopiti SenseBoil®.

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

# 6. VSAKODNEVNA UPORABA

**⚠ OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 6.1 Vklop in izklop

Pritisnite in držite ⏻ za vklop ali izklop kuhalne plošče.

## 6.2 Zaznavanje posode

Ta funkcija prikazuje prisotnost posode na kuhalni plošči in izklopi kuhališča, če med kuhanjem ni zaznane nobene posode.

Če postavite posodo na kuhališče, preden izberete stopnjo kuhanja, se na upravljalni vrstici prikaže indikator nad 0.

Če odstranite posodo z vklopljenega kuhališča in ga začasno odložite, začnejo utripati indikatorji nad ustrezno nadzorno vrstico. Če v 120 sekundah ne postavite posode nazaj na vklopljeno kuhališče, se kuhališče samodejno izklopi.

Če želite nadaljevati s kuhanjem, posodo postavite nazaj na kuhališča znotraj navedene časovne omejitve.

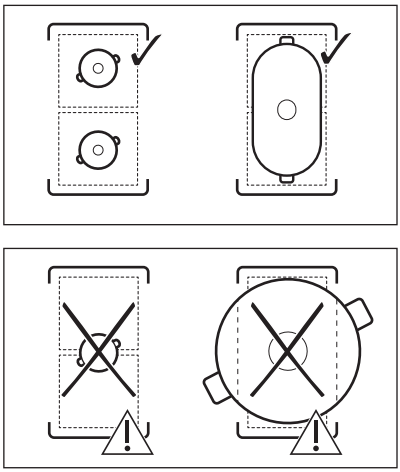
## 6.3 Uporaba področij segrevanja

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča. Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.

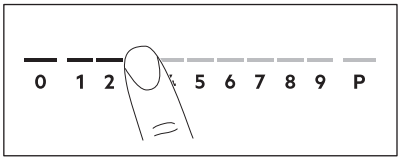
ⓘ

Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«.

V veliki posodi lahko kuhate na dveh kuhališčih hkrati s funkcijo Bridge. Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč, ne sme pa segati čez oznako področja. Če posodo postavite med dve sredini, se funkcija Bridge ne vklopi.



## 6.4 Nastavitev segrevanja




1. Na nadzorni vrstici pritisnite na želeno stopnjo segrevanja.

Indikatorji nad nadzorno vrstico se prikažejo do izbrane stopnje segrevanja.

2. Za izklop kuhališča pritisnite 0.

## 6.5 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhališča. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas za indukcijsko kuhališče. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja.

ⓘ

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

**Za vklop funkcije za kuhališče:** dotaknite se P. Zasveti

**Za izklop funkcije:** spremenite stopnjo kuhanja.

## 6.6 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

⚠ **OPOZORILO!**

/ / Dokler je indikator viden, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

- nadaljevanje kuhanja,

- ohranitev toplote,

- akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

## 6.7 Možnosti časovnika

### Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo uporabite za določitev časa delovanja kuhališča med posameznim kuhanjem.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

1. Pritisnite . Na prikazovalniku programske ure se prikaže 00.
2. Pritisnite + ali —, da nastavite čas (00-99 minut).

3. Pritisnite ⏲ za vklop programske ure ali počakajte 3 sekunde. Programska ura začne odštevati.

**Za spremembo časa:** izberite kuhališče s pritiskom na ⏲ in pritisnite + ali —.

**Za izklop funkcije:** nastavite kuhališče z ⏲ in pritisnite —. Preostali čas se odšteva do 00.

Programska ura zaključi odštevanje, oglasi se zvočni signal in utripa 00. Kuhališče se izklopi. S pritiskom poljubnega simbola izklopite signal in utripanje.

### Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena, a kuhališča ne delujejo. Stopnja segrevanja prikazuje 00.

1. Pritisnite ⏲.
2. Pritisnite + ali —, da nastavite čas za funkcijo .

Programska ura zaključi odštevanje, oglasi se zvočni signal in utripa 00. S pritiskom poljubnega simbola izklopite signal in utripanje.

**Za izklop funkcije:** se dotaknite ⏲ in nato —. Preostali čas se odšteva do 00.

## 6.8 Upravljanje moči

Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitev napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči . Kuhalna plošča nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Če kuhalna plošča doseže omejitev največje razpoložljive moči (glejte ploščico za tehnične navedbe), se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja kuhanja zadnjega izbranega kuhališča ima vedno prednost. Preostala moč bo razdeljena med druga kuhališča glede na vrstni red izbire.
- Za kuhališča z znižano močjo se upravljalna plošča zasveti in prikaže najvišje možne stopnje kuhanja.
- Počakajte, da prikazovalnik preneha utripati ali znižajte stopnjo segrevanja nazadnje izbranega kuhališča. Kuhališča bodo še naprej delovala z znižano stopnjo kuhanja. Po potrebi ročno spremenite stopnje kuhanja kuhališč.

## 6.9 SenseBoil®

Funkcija samodejno prilagodi temperaturo vode, tako da ne prekipi, ko zavre.

ⓘ

Če je na kuhališču, ki ga želite uporabiti, zbrana akumulirana toplota ( / / ), se oglasi zvočni signal in funkcija se ne vklopi.
Funkcija ne deluje s posodo s prevleko proti prijemanju.

⚠ **POZOR!**

Funkcije ne uporabljajte s prazno posodo.
Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Posodo, napolnjeno z 1–5 l hladne vode, postavite na razpoložljiva kuhališča, za katera želite vklopiti funkcijo.

Če eno posodo postavite na eno samo kuhališče, se funkcija samodejno vklopi.

2. Dotaknite se gumba za vklop/izklop ⏻, da vklopite kuhalno ploščo.
3. Za vklop funkcije se dotaknite .

Zgornji utripajoči indikator P se pojavi za kuhališča, pri katerih lahko takoj uporabite funkcijo.

4. Dotaknite se kjerkoli na drsniku izbranega kuhališča.

Zažene se delovanje funkcije.
Ko se funkcija vklopi, se prikažejo indikatorji nad drsnikom, animacija pa se začne izvajati.

ⓘ

Če v 5 sekundah ne postavite posode na nobeno kuhališče, se funkcija samodejno izklopi.

Ko funkcija zazna vrelišče, kuhalna plošča odda zvočni signal in stopnja segrevanja se samodejno spremeni na privzeto stopnjo rahlega vrenja.

Za izklop funkcije pred doseženim vrelišcem se dotaknite ali 0.

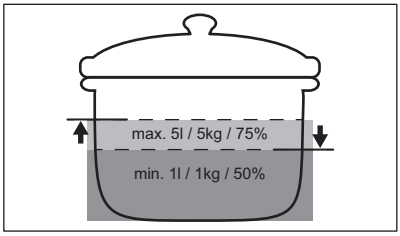
Za izklop funkcije po doseženem vrelišču se dotaknite drsnika in ročno nastavite stopnjo kuhanja.

Če vklopite Premor ali odstranite lonec, se funkcija izklopi.

Če nastavite Časovnik z odštevanjem ure na enem od kuhališč in nastavljen čas poteče pred doseženim vreliščem, se funkcija samodejno izklopi.

Nasveti in namigi:

- Funkcija je najprimernejša za vretje vode in kuhanje krompirjev.
- Funkcija morda ne bo delovala pravilno pri grelnikih in posodah za kavo ekspreso.
- Posodo do polovice ali tri četrt napolnite s hladno vodo, približno 4 cm od roba. Ne uporabite manj kot 1 l ali več kot 5 l vode. Skupna teža vode (ali vode in krompirja) mora biti med enim in petimi kilogrami kg.




- Za dosego najboljših rezultatov kuhajte samo cele, neolupljene srednje velike krompirje. Pri zlaganju krompirja v posodo pazite, da kosi niso tesno skupaj.
- Med segrevanjem energično ne mešajte vsebine v drugih posodah, prav tako ne kuhajte (cvretje/vretje) na drugih kuhališčih istočasno.
- Ob vklopljeni funkciji se izogibajte zunanjim tresljajem (npr. uporaba mešalnika ali mobilni telefon v bližini kuhalne plošče).
- Glede na vrsto jedi in posode lahko nastavite stopnjo kuhanja po doseženem vrelišču.
- Sol dodajte po doseženem vrelišču.
- Uporabite pokrov, da privarčujete energijo.

## 6.10 Struktura menija

V razpredelnici je prikazana osnovna struktura menija.

**Uporabniške nastavitve**

| Simbol | Nastavitev: | Druge možnosti |
|---|---|---|
| **b** | Zvok | Vklop / Izklop (--) |
| **P** | Omejitev moči | 15 - 73 |
| **H** | Način AUTO | 0 - 6 |
| **E** | Zgodovina alarma/ napak | Seznam nedavnih alarmov/napak. |

**Za vstop v uporabniške nastavitve:** pritisnite in 3 sekunde držite gumb ⏻. Nato pritisnite in držite gumb 🔒. Na levem kuhališču se prikažejo nastavitve.

**Krmarjenje po meniju:** meni je sestavljen iz simbola nastavitve in vrednosti. Simbol se prikaže na zadnji programski uri, na sprednji pa se prikaže vrednost. Za krmarjenje med nastavitvami pritisnite ⏲ na sprednji programski uri. Za spremembo nastavitvene vrednosti pritisnite + ali − na sprednji programski uri.

**Za izhod iz menija:** pritisnite ⏻.

### OffSound Control

Zvoke lahko vklopite/izklopite v meniju > Uporabniške nastavitve.

ⓘ
Oglejte si "Struktura menija".

Ko so zvoki izklopljeni, lahko zvok še vedno slišite, ko:

- ko se dotaknete ⏻,
- se izklopi programska ura,
- pritisnete simbol neaktivnosti.

# 7. DODATNE FUNKCIJE

## 7.1 Samodejni izklop

**Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:**

- so vsa kuhališča izklopljeni,
- ne nastavljajte nobene stopnje kuhanja ali hitrosti ventilatorja po vklopu kuhalne plošče,
- ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Oglasi se zvočni signal in kuhalna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- se kuhalna plošča preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Kuhališče naj se pred ponovno uporabo kuhalne plošče ohladi.
- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se kuhalna plošča izklopi.

**Razmerje med stopnjo segrevanja hitrosti ventilatorja in časom, po katerem se naprava izklopi:**

| Nastavitev segrevanja | Kuhalna plošča se izklopi po |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 urah |
| 3 - 4 | 5 urah |
| 5 | 4 urah |
| 6 - 9 | 1,5 ure |

## 7.2 Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Ko deluje funkcija, lahko uporabljate ⏻ in ⏸. Vsi drugi simboli na upravljalni plošči so zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

1. **Za vklop funkcije**: pritisnite tipko ⏸. Stopnja kuhanja je znižana na 1.
2. **Za izklop funkcije**: pritisnite ⏸. Prikaže se prejšnja stopnja kuhanja.

## 7.3 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhalne plošče. To preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja.

**Za vklop funkcije**: pritisnite tipko 🔒.

**Za izklop funkcije**: ponovno pritisnite 🔒.

ⓘ

Ko izklopite kuhalno ploščo, se funkcija izklopi.

## 7.4 Varovalo za otroke

Ta funkcija prepreči nenamerno delovanje kuhalne plošče.

**Za vklop funkcije:** pritisnite ⏻. Ne nastavite stopnje. Pritisnite in tri sekunde držite 🔒, dokler se ne prikaže indikator nad simbolom. Izklopite kuhalno ploščo z/s ⏻.

ⓘ

Ko izklopite kuhalno ploščo, je funkcija še vedno vklopljena. Indikator nad 🔒 sveti.

**Za vklop funkcije:** pritisnite ⏻. Ne nastavite stopnje. Pritisnite 🔒 in tri sekunde držite, dokler indikator nad simbolom ne izgine. Izklopite kuhalno ploščo z/s ⏻.

**Kuhanje z vklopljeno funkcijo:** pritisnite ⏻, nato tri sekunde pritiskajte 🔒, dokler indikator nad simbolom ne izgine. Kuhalno ploščo lahko upravljate. Ko izklopite kuhalno ploščo s ⏻, se funkcija ponovno vklopi.

## 7.5 Bridge

Funkcija deluje, ko posoda pokrije sredini dveh kuhališč. Za dodatne informacije o pravilni namestitvi posode si preberite poglavje "Uporaba kuhališč".
Funkcija ne deluje med delovanjem SenseBoil®.

Ta funkcija poveže dve kuhališči na levi strani, da delujeta kot eno.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za eno od kuhališč na levi strani.

**Za vklop funkcije:** dotaknite se . Za nastavitev ali spremembo stopnje kuhanja se dotaknite enega od upravljalnih senzorjev.

**Za izklop funkcije:** dotaknite se . Kuhališča delujejo neodvisno drugo od drugega.

## 7.6 Hob²Hood

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s kuhinjsko napo. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavitev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče.

Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško izklopljen. Aktivirajte ga pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

**Samodejno upravljanje funkcije**
Za samodejno delovanje funkcije samodejni način nastavite na H1 – H6. Kuhalna plošča je prvotno nastavljena na H5.Kuhinjska napa se odzove, ko uporabljate kuhalno ploščo. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

**Samodejni načini**

| | Samodejna osvetlitev | Vretje[1)] | Cvrenje[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Izklop | Izklop | Izklop |
| H1 | Vklop | Izklop | Izklop |
| H2[3)] | Vklop | Hitrost ventilatorja 1 | Hitrost ventilatorja 1 |
| H3 | Vklop | Izklop | Hitrost ventilatorja 1 |
| H4 | Vklop | Hitrost ventilatorja 1 | Hitrost ventilatorja 1 |
| H5 | Vklop | Hitrost ventilatorja 1 | Hitrost ventilatorja 2 |
| H6 | Vklop | Hitrost ventilatorja 2 | Hitrost ventilatorja 3 |

**1)** Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.
**2)** Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.
**3)** Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

**Spreminjanje samodejnega načina**
1. Izklopite kuhalno ploščo.
2. Za 3 sekunde pritisnite ⏻. Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Za 3 sekunde pritisnite 🔒.
4. Nekajkrat pritisnite ⏲, dokler se ne prikaže **H**.
5. Pritisnite + programske ure, da izberete samodejni način.

Za neposredno upravljanje nape na plošči nape izklopite samodejni način funkcije.

Ko prenehate kuhati in izklopite kuhalno ploščo, lahko ventilator nape določen čas še vedno deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

**Ročno upravljanje hitrosti ventilatorja**
Funkcijo lahko prav tako upravljate ročno. V ta namen pritisnite AUTO, ko je kuhalna plošča aktivna. To izklopi samodejno upravljanje funkcije in vam omogoči ročno spreminjanje hitrosti ventilatorja. Ko pritisnete AUTO, se hitrost ventilatorja poviša za eno stopnjo. Ko dosežete intenzivno stopnjo in znova pritisnete AUTO, nastavite hitrost ventilatorja na 0, s čimer se izklopi ventilator kuhinjske nape. Za ponovni zagon ventilatorja s hitrostjo ventilatorja 1 pritisnite AUTO.

ⓘ
Če želite vklopiti samodejno delovanje funkcije, izklopite kuhalno ploščo in jo ponovno vklopite.

**Vklop luči**
Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhalno ploščo. V ta namen samodejni način nastavite na H1 – H6.

ⓘ
Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

# 8. NAMIGI IN NASVETI

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

## 8.1 Posoda

ⓘ
Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla , ker lahko okrušite ali poškodujete stekleno površino.

**Material posode**

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

**Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:**

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

**Dimenzije posode**

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Za pravilne dimenzije posode si preberite poglavje "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča". Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.
- Učinkovitost kuhališča je povezana s premerom posode. Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").
  - Posoda s premerom, manjšim od kuhališča, bo prejela le del moči, ki jo ustvari kuhališče, kar pomeni počasnejše kuhanje.
  - Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhalne

plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne plošče.

ⓘ

Oglejte si »Tehnični podatki«.

## 8.2 Hrup med delovanjem

ⓘ

Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake. Hrup posode se lahko razlikuje glede na material posode in stopnjo moči.

**Hrup zaradi posode:**

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

**Hrup zaradi kuhalne plošče:**

- klikanje: pride do električnega preklapljanja.
- šumenje, brnenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

## 8.3 Öko Timer (Eko programska ura)

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od stopnje segrevanja in dolžine kuhanja.

## 8.4 Poenostavljen vodnik za kuhanje

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.

ⓘ

Podatki v razpredelnici so samo za primer.

| Nastavitev segrevanja | Uporabite za: | Čas (min.) | Namigi |
|---|---|---|---|
| 1 | Kuhana živila ohranite topla. | po potrebi | Posodo pokrijte s pokrovom. |
| 1 - 2 | Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina. | 5 - 25 | Občasno premešajte. |
| 2 | Strjevanje: puhaste omlete, pečena jajca. | 10 - 40 | Kuhajte pokrito. |
| 2 - 3 | Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi. | 25 - 50 | Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte. |
| 3 - 4 | Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari. | 20 - 45 | Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode. |
| 4 - 5 | Skuhajte krompir in drugo zelenjavo na pari. | 20 - 60 | Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi. |
| 4 - 5 | Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe. | 60 - 150 | Do 3 l tekočine s sestavinami. |
| 6 - 7 | Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi. | po potrebi | Po potrebi obrnite. |
| 7 - 8 | Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki. | 5 - 15 | Po potrebi obrnite. |

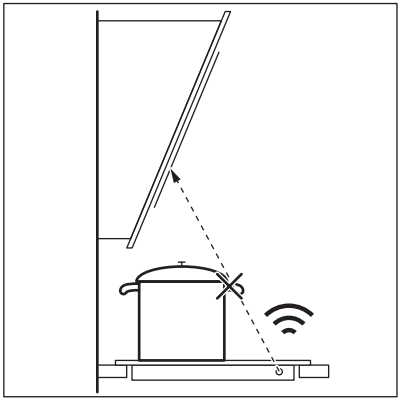
| Nastavitev segrevanja | Uporabite za: | Čas (min.) | Namigi |
|---|---|---|---|
| 9 | Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja. | | |
| P | Prekuhavanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena. | | |

## 8.5 Namigi in nasveti za Hob²Hood

Ko uporabljate kuhalno ploščo s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

**Napa, prikazana spodaj, je namenjena samo ponazoritvi.**



ⓘ

Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je vklopljeno Hob²Hood.

**Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood**

Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape Electrolux, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol AUTO.

# 9. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

⚠ **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 9.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Vedno uporabljajte strgalo, priporočeno za kuhalne plošče s stekleno površino. Strgalo uporabite samo kot dodatno orodje za čiščenje stekla po standardnem postopku čiščenja.

⚠ **OPOZORILO!**

Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.

### 9.2 Čiščenje

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s sladkorjem, sicer lahko umazanija poškoduje kuhalno ploščo. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite bleščeče kovinsko obarvanje:** uporabite raztopino vode s kisom in očistite stekleno površino s krpo.

## **10.** ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 10.1 Kaj storite v primeru …

| Težava | Možni vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. | Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno. | Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje. |
| | Pregorela je varovalka. | Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja. |
| | 60 sekund niste nastavili stopnje segrevanja. | Ponovno vklopite kuhalno ploščo, in nastavite ustrezno stopnjo segrevanja v manj kot 60 sekundah. |
| | Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj. | Dotaknite se samo enega senzorskega polja. |
| | Premor deluje. | Oglejte si "Prekinitev". |
| | Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži. | Očistite nadzorno ploščo. |
| Slišite lahko neprekinjeno piskanje. | Električna povezava je nepravilna. | Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitev. |
| Ne morete izbrati najvišje stopnje kuhanja za eno od kuhališč. | Druga kuhališča porabljajo najvišjo razpoložljivo moč.<br>Kuhalna plošča deluje pravilno. | Zmanjšajte stopnjo kuhanja drugih kuhališč, priključenih na isto fazo. Oglejte si »Upravljanje moči«. |
| Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi.<br>Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi. | Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari. | Odstranite predmet s senzorskih polj. |

| Težava | Možni vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| Kuhalna plošča se izključi. | Senzorsko polje ⏻ ste z nečim prekrili. | Odstranite predmet s senzorskega polja. |
| Indikator akumulirane toplote ne zasveti. | Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo. | Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom. |
| Hob²Hood ne deluje. | Prekrili ste nadzorno ploščo. | Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo. |
| | Uporabljate zelo visoko posodo, ki blokira signal. | Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhališče ali ročno upravljajte napo. |
| Upravljalna plošča se segreje na dotik. | Posoda je prevelika ali ste jo postavili preblizu upravljalne plošče. | Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno. |
| Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka. | Zvočni signali so izklopljeni. | Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«. |
| Zasveti indikator nad simbolom 🔒. | Deluje funkcija Varovalo za otroke ali Ključavnica. | Glejte "Varovalo za otroke" in "Zaklep". |
| Upravljalna vrstica utripa. | Na kuhališču ni posode ali pa kuhališče ni v celoti pokrito. | Posodo postavite na kuhališče, da ga bo v celoti pokrivala. |
| | Posoda ni primerna. | Uporabite posodo, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. Oglejte si »Namigi in nasveti«. |
| | Premer dna posode je premajhen za kuhališče. | Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«. |
| Segrevanje traja dolgo časa. | Posoda je premajhna in prejema le del moči, ki jo ustvari kuhališče. | Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). |
| F in ! se prikažeta hkrati. | Moč je prenizka zaradi neustrezne ali prazne posode. | Uporabite ustrezno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti« in »Tehnični podatki«.<br>Ne vklapljajte nobenega kuhališča, če je na njem prazna posoda. |
| F in 2 se prikažeta hkrati. | Posoda je prazna ali pa je v njej nekaj tekočine, ki ni voda, npr. olje. | Ne uporabljajte funkcije z drugimi tekočinami kot vodo. |
| F in 3 se prikažeta hkrati. | V posodi je preveč ali premalo vode. Zavreli ste nekaj hrane, ki ni voda in krompir. Vrelišče je tako doseženo ob drugačnem času in funkcija SenseBoil® ni mogla delovati pravilno. | Ob uporabi funkcije SenseBoil® lahko kuhate samo krompir v vodi. Oglejte si »Nasveti in namigi«. |
| Zaslišite pisk, indikatorji nad utripajo in funkcija SenseBoil® se ne zažene. | Nobeno kuhališče ni pripravljeno za uporabo s funkcijo SenseBoil®. Kuhališča, ki jih želite izbrati, imajo še nekaj akumulirane toplote ali pa jih še vedno uporabljate. | Končajte prejšnje kuharske dejavnosti in izberite prosto kuhališče brez akumulirane toplote. |

| Težava | Možni vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| SenseBoil® ne deluje. | Stopnja moči kuhalne plošče je prenizka. | Nastavite stopnjo moči na višjo vrednost. Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo« > » Omejitev moči«. |
| E in prikaže se številka. | Na kuhalni plošči je napaka. | Izklopite kuhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če E znova zasveti, kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščeni servisni center. |

### 10.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne plošče. V nasprotnem primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v garancijski knjižici.

## 11. TEHNIČNI PODATKI

### 11.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model EIS62453:
Vrsta 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Ser. št. .....
ELECTROLUX

Številka izdelka (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Izdelano v: Nemčija
7.35 kW

### 11.2 Specifikacije kuhališč

| Kuhališče | Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost najdaljše trajanje [min] | Premer kuhinjske posode [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Levo spredaj | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Levo zadaj | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Desno spredaj | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Desno zadaj | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za optimalen prenos toplote in rezultate kuhanja uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v tabeli). Uporabljajte

kuhinjsko posodo, ki ni večja od premera kuhališča.

# 12. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

## 12.1 Podatki o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi

| | | |
|---|---|---|
| Identifikacija modela | | EIS62453 |
| Vrsta kuhalne plošče | | Vgrajena kuhalna plošča |
| Število kuhališč | | 4 |
| Tehnologija segrevanja | | Indukcija |
| Premer krožnih kuhališč (Ø) | Desno spredaj<br>Desno zadaj | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Dolžina (d) in širina (š) nekrožnega kuhališča | Levo spredaj | d 22.3 cm<br>š 21.8 cm |
| Dolžina (d) in širina (š) nekrožnega kuhališča | Levo zadaj | d 22.3 cm<br>š 21.8 cm |
| Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking) | Levo spredaj<br>Levo zadaj<br>Desno spredaj<br>Desno zadaj | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 – Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.

Energijske meritve, ki se nanašajo na kuhalno površino, označujejo oznake ustreznih kuhališč.

## 12.2 Varčna

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

## 12.3 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za dosego ustreznega načina nizke moči

| | |
|---|---|
| Poraba energije v načinu izklopa | 0.3 W |
| Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči | 2 min |

# 13. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom ♺. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave,

označene s simbolom, ne odlagajte  skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevnemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

**Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.**

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:
**www.electrolux.com/support**

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO


**1.** INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....587
**2.** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....590
**3.** INSTALACIÓN....592
**4.** DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....594
**5.** ANTES DEL PRIMER USO....595
**6.** USO DIARIO....596
**7.** FUNCIONES ADICIONALES....600
**8.** CONSEJOS....602
**9.** MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....605
**10.** SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....605
**11.** DATOS TÉCNICOS....608
**12.** EFICACIA ENERGÉTICA....608
**13.** ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....609


# 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados

del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Los niños pequeños deben mantener alejados.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un

temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión (incluso las funciones de cocción automática). El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

# 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## 2.1 Instalación

**⚠ ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

**⚠ ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

## 2.2 Conexión eléctrica

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.

- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Si aparece el código E3 en la pantalla, desconecte inmediatamente la placa de cocción y compruebe si la conexión eléctrica y la tensión de red son las correctas.

## 2.3 Uso

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundidoo que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

## 2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

## 2.5 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación

**⚠ ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

# 3. INSTALACIÓN

**⚠ ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

## 3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o más. Cada conductor del cable debe tener una sección transversal mínima de acuerdo con la tabla siguiente. Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

**⚠ ADVERTENCIA!**

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

**⚠ PRECAUCIÓN!**

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.

**⚠ PRECAUCIÓN!**

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

**⚠ PRECAUCIÓN!**

No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

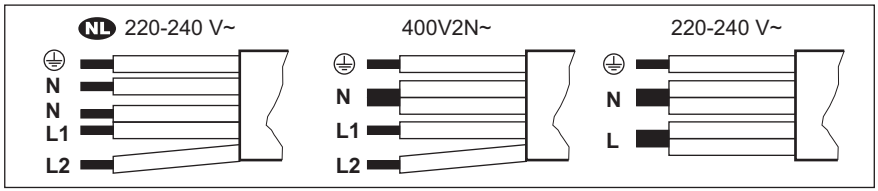
**Conexión monofásica**

1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores negro, marrón y azul.

2. Retire parte de la cubierta de los extremos de los conductores marrón, negro y azul.
3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.
4. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).
5. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
6. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).

**Conexión bifásica**

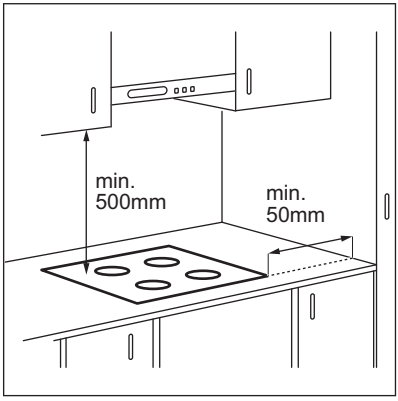
1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.
3. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).




| NL 220 - 240 V~ | | Conexión bifásica: 400 V2N~ | | Conexión monofásica: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm²** | | **5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² o 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Verde - amarillo | ⏚ | Verde - amarillo | ⏚ | Verde - amarillo |
| N | Azul y azul | N | Azul y azul | N | Azul y azul |
| L1 | Negro | L1 | Negro | L | Negro y marrón |
| L2 | Marrón | L2 | Marrón | | |

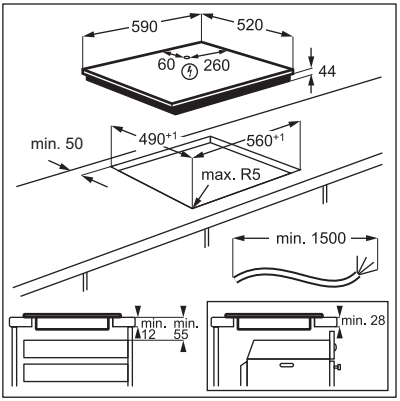
## 3.4 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.




Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el

contenido del cajón durante el proceso de cocción.



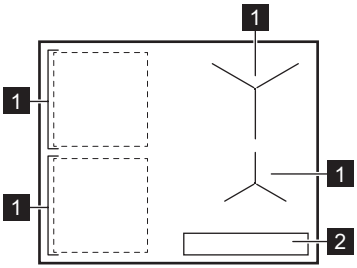

Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción Electrolux - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

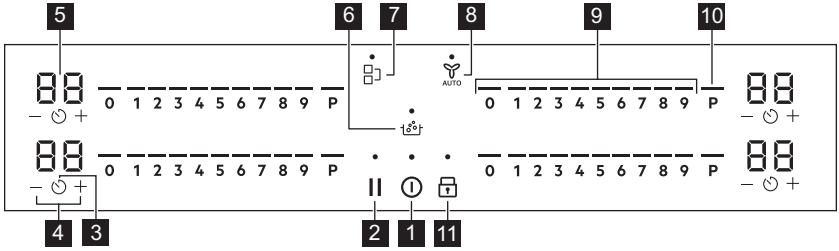
## 4.1 Disposición de las zonas de cocción




1 Zona de cocción por inducción
2 Panel de control

Para información detallada sobre los tamaños de las zonas de cocción, consulte "Datos técnicos".

## 4.2 Disposición del panel de control




Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

| | Sensor | Función | Descripción |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Encendido / Apagado | Para encender y apagar el aparato. |
| 2 | ⏸ | Pausa | Para activar y desactivar la función. |
| 3 | ⏲ | Temporizador | Para ajustar la función. |
| 4 | + / − | - | Para aumentar o disminuir el tiempo. |
| 5 | - | Indicador del temporizador | Para mostrar la hora en minutos. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Para ajustar automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición. |
| 7 | | Bridge | Para activar y desactivar la función. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Para activar y desactivar el modo manual de la función. |
| 9 | - | Barra de control | Para ajustar la temperatura. |
| 10 | P | PowerBoost | Para activar la función. |
| 11 | | Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños | Para bloquear y desbloquear el panel de control. |

### 4.3 Indicadores de pantalla

| Indicador | Descripción |
|---|---|
| E + dígito | Hay un fallo de funcionamiento. |
| / / | OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual. |

## 5. ANTES DEL PRIMER USO

**⚠ ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limitación de energía

Limitación de energía define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica.

La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible.

**Para reducir o aumentar el nivel de potencia:**

1. Acceda al menú: mantenga pulsado ⏻ durante 3 segundos. A continuación, pulse y mantenga pulsado 🔒.
2. Pulsar ⏲ en el temporizador frontal hasta que aparezca P.
3. Pulsa − / + en el temporizador frontal para ajustar el nivel de potencia.
4. Pulse ⏻ para salir.

**Niveles de potencia**

Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

**⚠ PRECAUCIÓN!**

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

**⚠ PRECAUCIÓN!**

Si el nivel de potencia es inferior a 2000 W, no es posible activar SenseBoil®.

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

# 6. USO DIARIO

**⚠ ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 6.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado ⏻ para activar o desactivar la placa.

## 6.2 Detección de recipientes

Esta función indica la presencia de utensilios de cocina en la placa y apaga las zonas de cocción si no se detecta ningún recipiente durante una sesión de cocción.

Si coloca utensilios de cocina en una zona de cocción antes de seleccionar un ajuste de temperatura, aparece el indicador sobre 0 en la barra de control.

Si retira los utensilios de cocina de una zona de cocción encendida y los deja a un lado temporalmente, los indicadores sobre la barra de control correspondiente comenzarán a parpadear. Si no vuelve a poner el recipiente en la zona de cocción encendida, la zona de cocción se apagará automáticamente en 120 segundos..

Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los utensilios de cocina en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

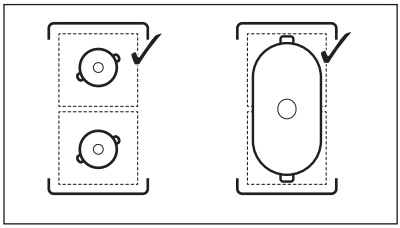
## 6.3 Uso de las zonas de cocción

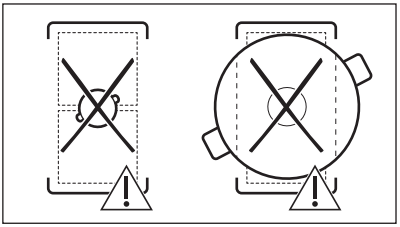
Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

ⓘ

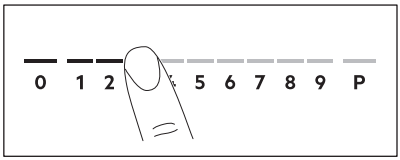
Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). Asegúrese de que el recipiente sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos".

Puede cocinar con utensilios de cocina de gran tamaño sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo usando la función Bridge. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.





## 6.4 Ajuste de temperatura




1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control.

Los indicadores sobre la barra de control aparecen hasta el nivel de ajuste de temperatura seleccionado.

2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

## 6.5 PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.

ⓘ

Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque P.

**Para desactivar la función:** cambie el ajuste de calor.

## 6.6 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

⚠ **ADVERTENCIA!**

/ / Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Los indicadores aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando:

- continuar cocinando,

- mantener caliente,

- calor residual.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

## 6.7 Opciones de temporizador

### Temporizador de cuenta atrás

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Configure el ajuste de temperatura para la zona de cocción y después configure la función.

1. Pulse . 00 aparece en la pantalla del temporizador.
2. Pulse + o — para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).
3. Pulse para iniciar el temporizador o esperar 3 segundos. El temporizador comienza la cuenta atrás.

**Para cambiar la hora:** seleccione la zona de cocción con y pulse + o —.

**Para desactivar la función:** seleccione la zona de cocción con y pulse —. El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

### Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan. El ajuste de temperatura muestra 00.

1. Pulse ⏲.
2. Pulse + o — para ajustar el tiempo.

El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

**Para desactivar la función:** pulse ⏲ y —. El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

## 6.8 Gestión de energía

Si hay activas varias zonas y la potencia consumida supera el límite del suministro eléctrico, esta función dividirá la potencia disponible entre todas las zonas de cocción . La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible (consulte la placa de características), la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar siempre se prioriza. La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.
- Para las zonas de cocción que tienen una potencia reducida, la barra de control parpadea y muestra los ajustes de temperatura máximos posibles.
- Espere hasta que la pantalla deje de parpadear o reduzca el nivel de calor de la zona de cocción que ha seleccionado en último lugar. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.

## 6.9 SenseBoil®

La función ajusta automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.

ⓘ

Si hubiera calor residual ( / / ) en la zona de cocción que desea utilizar, se emite una señal acústica y la función no se inicia.
La función no se activa si se usan utensilios de cocina antiadherentes.

⚠ **PRECAUCIÓN!**

No utilice la función con utensilios de cocina vacíos.
No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Ponga los recipientes con 1 - 5 l de agua fría en las zonas de cocción disponibles para las que desee iniciar la función.

Si coloca un recipiente en una sola zona de cocción, la función se inicia automáticamente.

2. Toque ⏻ para activar la placa de cocción.
3. Toque para activar la función.

Un indicador intermitente se enciende sobre P en las zonas de cocción donde esté usando actualmente la función.

4. Toque en cualquier lugar del control deslizante de la zona de cocción elegida.

La función se activa.
Una vez activada la función, aparecen los indicadores sobre el control deslizante y la animación comienza a ejecutarse.

ⓘ

Si no coloca ningún recipiente en ninguna de las zonas de cocción en un plazo de 5 segundos, la función se desactiva automáticamente.

Cuando la función alcanza el punto de ebullición, la placa emite una señal acústica y el ajuste de temperatura cambia automáticamente a un nivel de hervido a fuego lento por defecto.

Para desactivar la función antes de alcanzar el punto de ebullición, toque o 0.

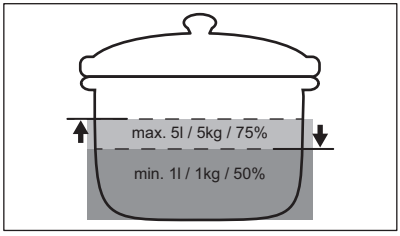
Para desactivar la función después de alcanzar el punto de ebullición, toque el control deslizante y ajuste manualmente la temperatura.

Si activa Pausa o retira el recipiente, la función se desactiva.

Si programa un Temporizador de cuenta atrás en alguna de las zonas de cocción y el tiempo ajustado se agota antes de alcanzar el punto de ebullición, la función se desactiva automáticamente.

Consejos y sugerencias:

- Esta función es la más adecuada para hervir agua y cocinar patatas.
- Es posible que la función no actúe correctamente para hervidores y cafeteras espresso.
- Llene entre medio y tres cuartos del recipiente con agua fría del grifo y deje 4 cm hasta el borde. No utilice menos de 1 l o más de 5 l de agua. Asegúrese de que el peso total del agua (o el agua y las patatas) sea de 1 a 5 kg.




- Para obtener los mejores resultados, cocine solo patatas enteras, sin pelar y de tamaño mediano. Asegúrese de no colocar las patatas demasiado apretadas.
- Durante la fase de calentamiento, evite remover enérgicamente otros recipientes u otros procesos de cocción que haga al mismo tiempo (como freír o hervir) en otras zonas.
- Evite vibraciones externas (p. ej., al utilizar una licuadora o al colocar un teléfono móvil junto a la placa) cuando la función esté en marcha.
- Dependiendo del tipo de alimento y del utensilio de cocina utilizado podrá ajustar el nivel de temperatura una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Añada sal una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Use una tapa para ahorrar energía.

## 6.10 Estructura del menú

La tabla muestra la estructura básica del menú.

**Ajustes de usuario**

| Símbolo | Ajuste | Posibles opciones |
|---|---|---|
| **b** | Sonido | Encendido / Apagado (--) |
| **P** | Limitación de energía | 15 - 73 |
| **H** | Modo AUTO | 0 - 6 |
| **E** | Historial de alarmas / errores | La lista de alarmas / errores recientes. |

**Para introducir los ajustes del usuario:** mantenga pulsado durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado . Los ajustes aparecen en el temporizador de las zonas de cocción izquierdas.

**Navegar por el menú:** el menú consta del símbolo de ajuste y un valor. El símbolo aparece en el temporizador trasero y el valor aparece en el temporizador delantero. Para navegar entre las configuraciones, pulse en el temporizador delantero. Pulse + o − en el temporizador delantero para cambiar el valor del ajuste.

**Para salir del menú:** pulse .

### OffSound Control

Puede activar / desactivar los sonidos en el Menú > Ajustes de usuario.

Consulte "Estructura del menú".

Cuando los sonidos están apagados, aún puede escuchar el sonido cuando:

- se toca ,
- el temporizador baja,

- pulsa un símbolo inactivo.

# 7. FUNCIONES ADICIONALES

## 7.1 Desconexión automática

**La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:**

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no establece ningún ajuste de temperatura o velocidad del ventilador después de apagar la placa,
- o se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.
- el aparato caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Dejar enfriar la zona de cocción antes de usar la placa de nuevo.
- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura. Después de un tiempo, la placa se apaga.

**La relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el cual el aparato se apaga:**

| Ajuste de temperatura | La placa de cocción se apaga después de |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 horas |
| 3 - 4 | 5 horas |
| 5 | 4 horas |
| 6 - 9 | 1,5 horas |

## 7.2 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo.

Cuando la función está activa, se pueden utilizar ⏻ y ⏸. Los restantes símbolos de los paneles de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

1. **Para activar la función:** pulse ⏸.

El ajuste de nivel de calor baja a 1.

2. **Para desactivar la función**: pulsa ⏸. Aparece el ajuste de temperatura anterior .

## 7.3 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del ajuste de temperatura.

Configure primero el ajuste de temperatura.

**Para activar la función:** pulse 🔒.

**Para desactivar la función:** pulse 🔒 de nuevo.

ⓘ

La función se desactiva al apagar la placa.

## 7.4 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

**Para activar la función:** pulse ⏻. No establezca ningún ajuste de temperatura.

Pulse y mantenga pulsado 🔒 durante 3 segundos, hasta que aparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con ⏻.

ⓘ

La función permanece activa cuando apaga la placa. El indicador de arriba 🔒 está encendido.

**Para desactivar la función:** pulse ⏻. No establezca ningún ajuste de temperatura.

Pulse y mantenga pulsado 🔒 durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con ⏻.

**Cocinar con la función activada:** pulse ⏻, entonces pulse 🔒 durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Puede operar la placa. Cuando apaga la encimera con ⏻, la función vuelve a funcionar.

## 7.5 Bridge

ⓘ

La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas. Para obtener más información sobre la colocación correcta de los utensilios de cocina, consulte "Uso de las zonas de cocción".
No funciona si SenseBoil® está activado.

Esta función conecta dos zonas de cocción del lado izquierdo de forma que funcionen como una sola.

Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas de cocción del lado izquierdo.

**Para activar la función:** toque ▪]. Para ajustar o cambiar el nivel de calor, toque uno de los sensores de control.

**Para desactivar la función:** toque ▪]. Las zonas de cocción funcionan de forma independiente.

## 7.6 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se determina automáticamente según el ajuste del modo que se usa y la temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador usando la placa de cocción.

ⓘ

Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto se entrega desactivado de origen. Actívelo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

**Utilización automática de la función**
Para hacer que la función se active automáticamente, ajuste el modo automático a H1 – H6. La placa de cocción está ajustada originalmente en H5. La campana reacciona siempre que se utiliza la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

**Modos automáticos**

| | Luz automática | Hervir[1)] | Freír[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Apagado | Apagado | Apagado |
| H1 | Encendido | Apagado | Apagado |
| H2[3)] | Encendido | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| H3 | Encendido | Apagado | Velocidad del ventilador 1 |
| H4 | Encendido | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| H5 | Encendido | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 2 |
| H6 | Encendido | Velocidad del ventilador 2 | Velocidad del ventilador 3 |

**1)** La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

**2)** La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

**3)** Este modo enciende el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

**Cambio del modo automático**

1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse ⏻ durante 3 segundos. La pantalla se encienda y se apaga.
3. Pulse 🔒 durante 3 segundos.

4. Pulse ⏲ varias veces hasta que **H** se encienda.
5. Pulse + en el temporizador para seleccionar un modo automático.

ⓘ

Para utilizar la campana de extracción directamente en el panel de la campana de extracción, desactive el modo automático de la función.

ⓘ

Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, el ventilador de la campana puede seguir funcionando durante un poco de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

**Funcionamiento manual de la velocidad del ventilador**

También puede operar la función manualmente. Para hacerlo, pulse AUTO cuando la placa de cocción esté activa. Esto desactiva el funcionamiento automático de la función y permite modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar AUTO, se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y vuelva a pulsar AUTO, se ajustará la velocidad del ventilador a 0 y se apagará. Pulse AUTO para volver a poner en marcha el ventilador a velocidad 1.

ⓘ

Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

**Activación de la luz**

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.

ⓘ

La luz de la campana extractora se desactiva 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

# **8.** CONSEJOS

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 8.1 Utensilios de cocina

ⓘ

En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio , ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.

**Material del utensilio de cocina**

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

**El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:**

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

**Dimensiones del utensilio de cocina**

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Consulte

"Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción" para ver las dimensiones correctas de los utensilios de cocina. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada.

- La eficiencia de una zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
  - Los utensilios de cocina de diámetro inferior a la de una zona de cocción determinada solo recibirán parte de la potencia generada, lo que significa que el calentamiento será más lento.
  - Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.

ⓘ

Consulte "Datos técnicos".

## 8.2 Ruidos durante el funcionamiento

ⓘ

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno. Los ruidos de los utensilios de cocina pueden variar dependiendo del material y del nivel de potencia.

**Ruidos relacionados con utensilios de cocina:**

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: está utilizando una zona de cocción con una potencia muy elevada y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.

**Ruidos relacionados con la placa:**

- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.
- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

## 8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para ahorrar energía, el calentador de la zona de cocción se desactiva antes de que suene el temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de funcionamiento depende del nivel de ajuste de calor y de la duración de la cocción.

## 8.4 Guía de cocción simplificada

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.

ⓘ

Los datos de la tabla son valores orientativos.

| Ajuste de temperatura | Usar para: | Tiempo (min) | Consejos |
|---|---|---|---|
| 1 | Mantener calientes los alimentos. | según sea necesario | Tapar los utensilios de cocina. |

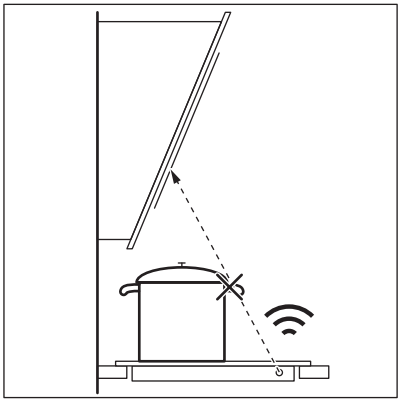
| Ajuste de temperatura | Usar para: | Tiempo (min) | Consejos |
|---|---|---|---|
| 1 - 2 | Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina. | 5 - 25 | Mezcla de vez en cuando. |
| 2 | Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato. | 10 - 40 | Cocina el plato con una tapa. |
| 2 - 3 | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas. | 25 - 50 | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 3 - 4 | Verduras al vapor, pescado, carne. | 20 - 45 | Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. |
| 4 - 5 | Patatas al vapor y otras verduras. | 20 - 60 | Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio. |
| 4 - 5 | Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas. | 60 - 150 | Hasta 3 l de líquido más los ingredientes. |
| 6 - 7 | Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas. | según sea necesario | Dele la vuelta cuando sea necesario. |
| 7 - 8 | Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs. | 5 - 15 | Dele la vuelta cuando sea necesario. |
| 9 | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas. | | |
| P | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado. | | |

## 8.5 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

**La imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.**



ⓘ

Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob²Hood esté activado.

**Campanas extractoras con la función Hob²Hood**

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras de Electrolux con esta función deben tener el símbolo AUTO.

# 9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 9.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.

⚠ **ADVERTENCIA!**

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

## 9.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.

# 10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 10.1 Qué hacer si...

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| La placa no se enciende o no funciona. | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada. | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. |

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| | Ha saltado el fusible. | Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
| | No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos. | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos. |
| | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. | Toque solo un sensor. |
| | Pausa está en funcionamiento. | Consulte "Pausa". |
| | Hay agua o grasa en el panel de control. | Limpie el panel de control. |
| Se oye un pitido constante. | La conexión eléctrica no es correcta. | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación. |
| No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción. | Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible.<br>La placa funciona correctamente. | Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte “Gestión de energía”. |
| Se emite una señal acústica y la placa se apaga.<br>Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. | Ha colocado uno o varios sensores. | Retire el objeto de los sensores. |
| La placa se apaga. | Ha colocado algo sobre el sensor ⏻. | Retire el objeto del sensor. |
| El indicador de calor residual no se enciende. | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado. | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado. |
| Hob²Hood no funciona. | Ha tapado el panel de control. | Retire el objeto del panel de control. |
| | Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal. | Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción. |
| El panel de control está caliente al tacto. | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control. | Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible. |
| No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel. | Los sonidos están desactivados. | Active los sonidos. Consulte "Uso diario". |
| Se enciende el indicador sobre el símbolo 🔒. | Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento. | Consulte "Dispositivo de seguridad infantil" y "Bloqueo". |
| La barra de control parpadea. | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta. | Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción. |

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| | El utensilio de cocina no es adecuado. | Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos". |
| | El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona. | Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos". |
| Tarda mucho en calentar. | El utensilio de cocina es demasiado pequeño y solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción. | Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). |
| F y 1 aparecen simultáneamente. | La potencia es demasiado baja por un utensilio inadecuado o vacío. | Utilice el tipo de utensilio adecuado. Consulte "Consejos" y "Datos técnicos".<br>No active ninguna zona con utensilios vacíos. |
| F y 2 aparecen simultáneamente. | El utensilio está vacío o contiene un líquido distinto del agua, por ejemplo, aceite. | Evite usar esta función con líquidos distintos del agua. |
| F y 3 aparecen simultáneamente. | Hay demasiada o demasiado poca agua en el utensilio.<br>Ha hervido un alimento distinto de agua y patatas. El tiempo del punto de ebullición ha cambiado y SenseBoil® podría no funcionar correctamente. | Hierva agua y patatas sólo con el uso de SenseBoil®. Consulte "Consejos". |
| Se oye un pitido, los indicadores encima de parpadean y SenseBoil® no se pone en marcha. | Ninguna de las zonas de cocción está preparada para usarse con SenseBoil®. Sigue habiendo algo de calor residual en las zonas de cocción que quiere elegir o siguen estando en uso. | Termine la cocción que esté realizando y elija una zona de cocción libre y sin calor residual. |
| SenseBoil® no funciona. | El nivel de potencia de la placa es demasiado bajo. | Ajuste el nivel de potencia en un valor más alto. Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica. Consulte “Antes del primer uso”> " Limitación de energía". |
| E y un número se encienden. | Se ha producido un error en la placa. | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer E, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |

### 10.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

## 11. DATOS TÉCNICOS

### 11.1 Placa de datos técnicos

Modelo EIS62453:
Tipo 61 B4A 01 AA
Inducción 7.35 kW
Nº serie: .....
ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricado en: Alemania
7.35 kW

### 11.2 Especificaciones de la zona de cocción

| Zona de cocción | Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro del utensilio de cocina [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Delantera izquierda | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Trasera izquierda | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Parte del. der. | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Parte tras. der. | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para conseguir una transferencia de calor y unos resultados de cocción óptimos utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en la tabla). No utilice utensilios de cocina de diámetro mayor al de la zona de cocción.

## 12. EFICACIA ENERGÉTICA

### 12.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

| | |
|---|---|
| Identificación del modelo | EIS62453 |
| Tipo de placa | Placa empotrada |
| Número de zonas de cocción | 4 |
| Tecnología de calentamiento | Inducción |

| | | |
|---|---|---|
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø) | Parte del. der.<br>Parte tras. der. | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular | Delantera izquierda | L 22.3 cm<br>A 21.8 cm |
| Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular | Trasera izquierda | L 22.3 cm<br>A 21.8 cm |
| Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking) | Delantera izquierda<br>Trasera izquierda<br>Parte del. der.<br>Parte tras. der. | 188.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.8 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Consumo energético de la placa (EC electric hob) | | 183.9 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.

### 12.2 Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

### 12.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

| | |
|---|---|
| Consumo de energía en modo apagado | 0.3 W |
| Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable | 2 min |

## 13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo 🗑 con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

**Electrolux'e hoş geldiniz! Cihazımızı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.**

Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
**www.electrolux.com/support**

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## İÇİNDEKİLER


**1.** GÜVENLİK BİLGİLERİ....610
**2.** GÜVENLİK TALİMATLARI....612
**3.** MONTAJ....614
**4.** ÜRÜN TANIMI....616
**5.** İLK KULLANIMDAN ÖNCE....618
**6.** GÜNLÜK KULLANIM....618
**7.** EK FONKSİYONLAR....622
**8.** İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER....624
**9.** BAKIM VE TEMİZLİK....627
**10.** SORUN GİDERME....627
**11.** TEKNİK VERİLER....629
**12.** ENERJİ VERİMLİLİĞİ....630
**13.** TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI....631
**14.** DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER....632


# 1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

## 1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- Çocuklar, cihazlarla içeren mobil cihazlarla oynamadıklarından emin olmak için gözetilmelidir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

## 1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de kullanılabilir.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- UYARI: Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangına neden olabilir.
- Duman, aşırı ısınmanın bir göstergesidir. Pişirme esnasında oluşan alev için asla su kullanmayın. Cihazı kapatın ve ateşi bir yangın battaniyesi veya kapak vb. ile örtün.
- UYARI: Cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir bağlantı cihazından güç almamalıdır veya yardımcı bir cihaz tarafından düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözlemlenmelidir (otomatik pişirme fonksiyonlarında bile). Kısa süreli pişirme süreçleri sürekli olarak kontrol edilmelidir.

- UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerine eşya koymayın.
- Isınma ihtimali bulunduğundan ocak yüzeyi üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesneler bırakmayın.
- Cihazı, uygun ankastre montajı yapmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için su spreyi ve buhar kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra kontrolleri vasıtasıyla ocağı kapatın ve yalnızca tencere saptama özelliğine güvenmeyin.
- UYARI: Yüzeyde çatlak varsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı kapatın. Cihazın doğrudan bağlantı kutusu yoluyla elektrik şebekesine bağlanması durumunda, cihazın elektrik bağlantısını kesmek için sigortayı çıkarın. Her iki durumda da Yetkili Servis Merkezi ile iletişim kurun.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda, bir hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Sadece pişirme cihazının üreticisi tarafından tasarlanmış veya cihazın üreticisi tarafından talimatlarda kullanıma uygun gösterilmiş ya da cihazdaki dahili ocak korumalarını kullanın. Uygunsuz korumaları kullanmak kazalara neden olabilir.

## **2.** GÜVENLİK TALİMATLARI

### 2.1 Montaj

**⚠ UYARI!**

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

**⚠ UYARI!**

Yaralanma veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için dolabın kesik yüzeylerini yalıtkan malzeme ile kaplayın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Cihazı kapının yanına veya pencere altına monte etmeyin. Böylece, kapı ya da pencere açıldığında sıcak pişirme kaplarının cihazın üstünden düşmesini önleyebilirsiniz.
- Her cihazın altında bir soğutma fanı bulunmaktadır.

- Cihaz bir çekmece üzerine konulursa:
  - İçeri çekilebilecek küçük kağıt parçalarını çekmece içinde tutmayın, aksi taktirde soğutucu fanlar zarar görebilir ya da soğutma sistemi bozulabilir.
  - Cihazın altı ile çekmecede saklı parçalar arasında en az 2 cm boşluk kalmasına dikkat edin.
- Cihazın altındaki dolapta bulunan tüm bölme panellerini çıkarın.

## 2.2 Elektrik Bağlantısı

**⚠ UYARI!**

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları yetkin bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- , cihaz topraklanmalıdır.
- Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Cihazın doğru şekilde monte edildiğinden emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları (varsa) terminalin aşırı ısınmasına neden olabilir.
- Kriterlere uygun elektrik kablosu kullanın.
- Elektrik kablosunun dolaşmasına izin vermeyin.
- Bir şok korumasının bulunduğundan emin olun.
- Kablo üzerinde gerilme azaltıcı kelepçe kullanın.
- Cihazı yakındaki prize takarken, elektrik bağlantılarının ve, varsa, fişin sıcak cihazlara ve sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Varsa, elektrik fişine ve elektrik kablosuna hasar vermemeye özen gösterin. Hasarlı bir elektrik kablosunu değiştirmek için Yetkili Servis Merkezimize ya da bir elektrikçiye başvurun.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Ekranda E3 kodu görünürse, ocağın hemen bağlantısını kesin ve elektrik bağlantısının ve şebeke voltajının doğru olup olmadığını kontrol edin.

## 2.3 Kullanım

**⚠ UYARI!**

Yaralanma, yanma ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- İlk kullanımdan önce tüm ambalajları, etiketleri ve (varsa) koruyucu filmi sökün.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra pişirme bölgesini "kapalı" konumuna ayarlayın.
- Pişirme bölgesinin üzerinde çatal bıçak takımı, saplı tencere ya da kalıp gibi gereçler bulundurmayınız. Pişirme sırasında bu gereçler ısınabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Eğer cihazın yüzeyinde çatlak oluşursa hemen cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin. Bunu elektrik çarpmasını önlemek için yapmalısınız.
- Kalp pili bulunan kullanıcılar, cihaz çalışırken indüksiyonlu pişirme

bölgelerinden minimum 30 cm uzakta durmalıdırlar.
- Yiyecekleri sıcak yağa koyduğunuzda, yağ sıçrayabilir.
- Bu cihazın üreticisi tarafından aksi belirtilmedikçe, pişirme yüzeyi ve pişirme kabı arasında alüminyum folyo veya başka malzemeler kullanmayın.
- Yalnızca bu cihaz için üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.

**⚠ UYARI!**

Yangın ve patlama riski söz konusudur.

- Katı ve sıvı yağlar ısıtıldığında yanıcı buhar salabilir. Yağla pişirirken alevleri veya ısıtılmış nesneleri yağdan uzak tutun.
- Çok sıcak yağdan çıkan buhar, kendiliğinden yanmaya neden olabilir.
- Gıda kalıntıları içerebilen kullanılmış yağ, ilk kez kullanılan yağdan daha düşük bir sıcaklıkta yangına neden olabilir.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

**⚠ UYARI!**

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Sıcak pişirme kaplarını kontrol panelinde tutmayın.
- Sıcak tencere kapağını ocağın cam yüzeyinin üzerine koymayın.
- Pişirme kaplarını boş iken ısıtmayın.
- Cihazın üzerinde nesne veya pişirme kabı bırakmamaya dikkat edin. Yüzey zarar görebilir.
- Pişirme bölgelerini boş pişirme kapları ile veya pişirme kapları olmadan etkinleştirmeyin.
- Döküm demir veya alt kısmı hasarlı pişirme kapları, cam / cam seramik üzerinde çiziklere neden olabilir. Bu nesneleri pişirme yüzeyinde hareket ettirmeniz gerektiğinde daima yukarı kaldırın.

### 2.4 Bakım ve temizlik

- Yüzey malzemesinin görüntüsünün bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Temizlemeden önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aksi belirtilmediği sürece aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.

### 2.5 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.
- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değillerdir.

### 2.6 Elden Çıkarma

**⚠ UYARI!**

Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.

## 3. MONTAJ

**⚠ UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 3.1 Montaj öncesi

Ocağı kurmadan önce, aşağıdaki bilgileri bilgi etiketinden yazın. Bilgi etiketi ocağın altındadır.

Seri numarası .....

## 3.2 Ankastre ocaklar

Ankastre ocakları sadece standartlara uygun ankastre bölmelere ve tezgah altlarına yerleştirildikten sonra kullanın.

## 3.3 Bağlantı kablosu

- Ocakla birlikte bir bağlantı kablosu ve.
- Hasar gören elektrik kablosunu değiştirmek için kullanılacak kablo türü: 90 °C ve daha yüksek sıcaklığa dayanıklı H05V2V2-F. Tek bir kablo, aşağıdaki tabloya göre minimum kesite sahip olmalıdır. Yerel Servis Merkezinizle görüşün. Bağlantı kablosu yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından değiştirilebilir.

**⚠ UYARI!**

Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

**⚠ DİKKAT!**

Kontak fişleri üzerinden bağlantı kurulması yasaktır.

**⚠ DİKKAT!**

Tel uçlarını delmeyin veya lehimlemeyin. Bu yasaktır.

**⚠ DİKKAT!**

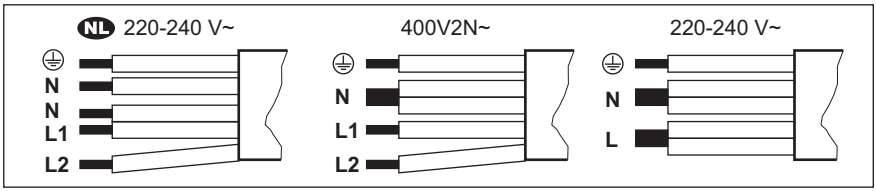
Kabloyu, kablo uç manşonu olmadan bağlamayın.

**Tek faz bağlantı**

1. Kablo ucu manşonunu siyah, kahverengi ve mavi tellerden çıkarın.
2. Kahverengi, siyah ve mavi kablo uçlarının yalıtımının bir kısmını çıkarın.
3. Siyah ve kahverengi kabloların uçlarını bağlayın.
4. Paylaşılan kablonun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın (özel alet gereklidir).
5. İki mavi kablonun uçlarını bağlayın.
6. Paylaşılan kablonun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın (özel alet gereklidir).

**Çift faz bağlantı**

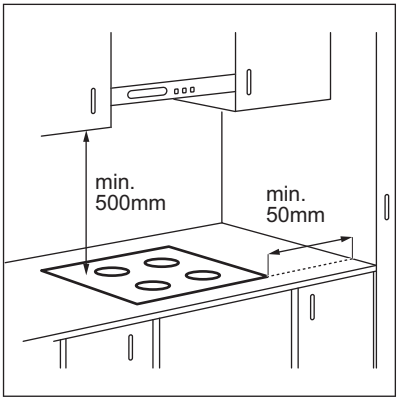
1. Mavi kablolardaki kablo ucu manşonunu çıkarın.
2. Mavi kablo uçlarının yalıtımının bir kısmını çıkarın.
3. İki mavi kablonun uçlarını bağlayın.
4. Paylaşılan kablonun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın. (özel alet gerekli).



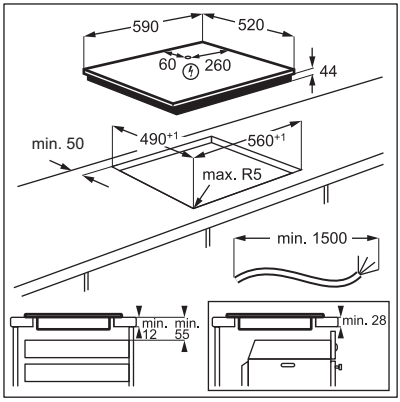

| NL 220 - 240 V~ | | Çift faz bağlantı: 400 V2N~ | | Tek faz bağlantı: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² | | 5x1,5 mm² veya 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² veya 3x4 mm² | |
| ⏚ | Yeşil - sarı | ⏚ | Yeşil - sarı | ⏚ | Yeşil - sarı |
| N | Mavi ve mavi | N | Mavi ve mavi | N | Mavi ve mavi |
| L1 | Siyah | L1 | Siyah | L | Siyah ve kahverengi |
| L2 | Kahverengi | L2 | Kahverengi | | |

### 3.4 Montaj

Ocağı bir davlumbazın altına kuracaksanız, lütfen davlumbaz kılavuzundan cihazlar arasındaki minimum mesafeye bakın.




Cihaz bir çekmece üzerine monte edilmişse, ocak havalandırması, pişirme işlemi sırasında çekmecede saklanan eşyaları ısıtabilir.



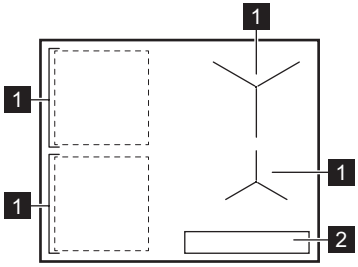

Aşağıdaki şekilde belirtildiği gibi “Electrolux İndüksiyonlu Ocak nasıl kurulur - Tezgah üzeri kurulum” yazarak video eğitimini bulabilirsiniz.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. ÜRÜN TANIMI

### 4.1 Pişirme yüzeyi düzeni

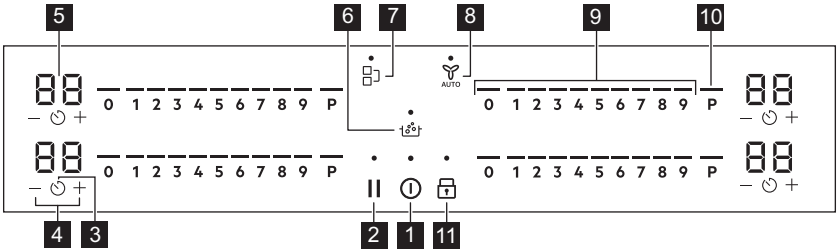



1 İndüksiyonlu pişirme bölgesi
2 Kontrol paneli

ⓘ

Pişirme bölgeleri boyutları hakkında daha fazla bilgi almak için "Teknik veriler" bölümüne başvurun.

## 4.2 Kontrol paneli düzeni




Cihazı çalıştırmak için sensör alanlarını kullanın. Gösterge ekranları, göstergeler ve sesler hangi fonksiyonların çalışmakta olduğunu bildirir.

| | Sensör alanı | Fonksiyon | Açıklama |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Açık / Kapalı | Cihazı etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için kullanılır. |
| 2 | ⏸ | Beklet | Fonksiyonu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir. |
| 3 | ⏲ | Zamanlayıcı | Bu fonksiyonu ayarlamak için. |
| 4 | + / − | - | Süreyi artırmak veya azaltmak içindir. |
| 5 | - | Zamanlayıcı göstergesi | Zamanı dakika cinsinden göstermek içindir. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Suyun sıcaklığını otomatik olarak ayarlayarak kaynama noktasına ulaştıktan sonra kaynamamasını sağlar. |
| 7 | | Bridge | Fonksiyonu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Fonksiyonun manuel modunu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir. |
| 9 | - | Kontrol çubuğu | Isı ayarını yapmak içindir. |
| 10 | P | PowerBoost | Fonksiyonu etkinleştirmek içindir. |
| 11 | | Kilitle / Çocuk Emniyet Cihazı | Kontrol panelini kilitlemek / kilidini açmak içindir. |

## 4.3 Gösterge ekranı göstergeleri

| Gösterge | Açıklamalar |
|---|---|
| E + basamak | Bir arıza var. |
| / / | OptiHeat Control (3 kademeli atıl ısı göstergesi): pişirmeye devam et / sıcak tut / kalan ısı. |

# 5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

**⚠ UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

## 5.1 Güç sınırlaması

Güç sınırlaması, evin tesisatındaki sigorta limitleri dahilinde ocağın toplamda ne kadar enerji kullandığını gösterir.

Ocak varsayılan olarak mümkün olan en yüksek güç seviyesine ayarlanmıştır.

**Güç seviyesini azaltmak veya artırmak için:**

1. Menüye girin: 3 saniye boyunca ⏻ tuşunu basılı tutun. Ardından 🔒 tuşunu basılı tutun.
2. P belirene kadar ön zamanlayıcıdaki ⏲ tuşuna basın.
3. Güç seviyesini ayarlamak için ön zamanlayıcıdaki — / + tuşlarına basın.
4. Çıkmak için ⏻ tuşuna basın.

**Güç seviyeleri**

"Teknik veriler" bölümüne bakın.

**⚠ DİKKAT!**

Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun.

**⚠ DİKKAT!**

Güç seviyesi 2000 W veya altındaysa SenseBoil® etkinleştirilemez.

- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

# 6. GÜNLÜK KULLANIM

**⚠ UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

## 6.1 Etkinleştirme ve devre dışı bırakma

Ocağı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için ⏻ tuşuna basılı tutun.

## 6.2 Kap algılaması

Bu özellik, ocakta bir pişirme kabı olduğunu gösterir ve pişirme işlemi sırasında herhangi bir pişirme kabı algılanmazsa pişirme bölgelerini devre dışı bırakır.

Bir ısı ayarını seçmeden önce bir pişirme bölgesine pişirme kabı koyarsanız, kontrol çubuğunda 0'ın üzerindeki gösterge belirir.

Etkinleştirilmiş bir pişirme bölgesinden pişirme kabını çıkarır ve geçici olarak bir kenara bırakırsanız, ilgili kontrol çubuğunun üzerindeki göstergeler yanıp sönmeye başlar. 120 saniye içinde pişirme kabını etkinleştirilmiş pişirme bölgesine geri koymazsanız, pişirme bölgesi otomatik olarak devre dışı kalacaktır.

Pişirmeye devam etmek için, pişirme kaplarını belirtilen zaman aşımı süresi içinde tekrar pişirme bölgelerine koyduğunuzdan emin olun.

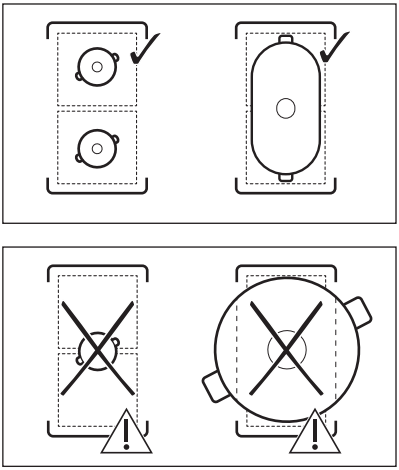
## 6.3 Pişirme bölgelerinin kullanımı

Pişirme kaplarını seçilen bölgenin ortasına yerleştirin. İndüksiyonlu pişirme bölgeleri, pişirme kabının alt kısmının boyutlarına otomatik olarak uyum sağlar.

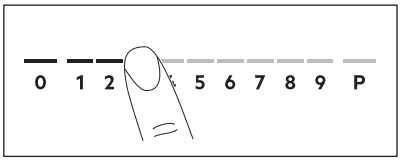
ⓘ

Optimum ısı transferi için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani "Teknik veriler" > "Pişirme bölgeleri özelliği" menüsündeki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın. Pişirme kabının indüksiyon ocakları için uygun olduğundan emin olun. Tencere türleri hakkında daha fazla bilgi için "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın.

Bridge fonksiyonunu kullanarak büyük pişirme kabıyla iki pişirme bölgesi üzerinde aynı anda pişirme yapabilirsiniz. Pişirme kabı, her iki bölgenin merkezini kaplamalı ancak alan işaretlemesinin ötesine geçmemelidir. Pişirme kapları iki merkez arasında bulunuyorsa, Bridge fonksiyonu etkinleştirilmeyecektir.



## 6.4 Isı ayarı




1. Kontrol çubuğunda istediğiniz ısı ayarına basın.

Kontrol çubuğunun üstündeki göstergelerde seçilen ısı ayarı gösterilir.

2. Pişirme bölgesini devre dışı bırakmak için 0'a basın.

## 6.5 PowerBoost

Bu fonksiyon, indüksiyon pişirme bölgelerinin gücünü artırır. Bu fonksiyon indüksiyonlu pişirme alanında yalnızca sınırlı bir süre için etkinleştirilebilir. Bu sürenin ardından indüksiyon pişirme bölgesi otomatik olarak en yüksek ısı ayarına geri döner.

ⓘ

"Teknik veriler" bölümüne bakın.

**Kullandığınız pişirme alanında bu fonksiyonu etkinleştirmek için:** P öğesine dokunun.

**Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:** ısı ayarını değiştirin.

## 6.6 OptiHeat Control (3 kademeli atıl ısı göstergesi)

⚠ **UYARI!**

/ / Gösterge göründüğü sürece atıl ısı nedeniyle yanma riski vardır.

İndüksiyonlu pişirme bölgeleri pişirme için gerekli ısının doğrudan pişirme kabının tabanına yayılmasını sağlar. Cam seramik, pişirme kaplarının ısısı ile ısınır.

Pişirme bölgesi sıcak olduğunda göstergeler yanar. Kullanmakta olduğunuz pişirme bölgelerinin atıl ısı seviyesini gösterir:

- pişirmeye devam edin,

- sıcak tutma,

- atıl ısı.

Gösterge aşağıdaki durumlarda yanabilir:
- kullanmıyor olsanız bile yandaki pişirme bölgeleri sebebiyle,
- soğuk pişirme bölgesine sıcak pişirme kabı yerleştirildiğinde,
- ocak devre dışı bırakıldığında ancak pişirme bölgesi hala sıcak olduğunda.

Pişirme bölgesi soğuduğunda gösterge kaybolur.

## 6.7 Zamanlayıcı seçenekleri

### Geri Sayım Sayacı

Tek bir pişirme süresi boyunca pişirme bölgesinin ne kadar süre çalışacağını ayarlamak için bu fonksiyonu kullanın.

Seçilen pişirme bölgesi için ısı ayarını yapın ve ardından işlevi ayarlayın.

1. ⏲ tuşuna basın. Zamanlayıcı ekranında 00 belirir.
2. Süreyi (00-99 dakika) ayarlamak için + veya − tuşlarına basın.
3. Zamanlayıcıyı başlatmak için ⏲ tuşuna basın veya 3 saniye bekleyin. Zamanlayıcı geri saymaya başlar.

**Saati değiştirmek için:** ⏲ ile pişirme bölgesini seçin ve + veya − tuşlarına basın.

**Bu işlevi devre dışı bırakmak için:** ⏲ ile pişirme bölgesini seçin ve − tuşuna basın. Kalan süre 00'a kadar geri sayar.

Zamanlayıcı geri sayımı bitirir, bir sinyal sesi duyulur ve 00 yanıp söner. Pişirme bölgesi devre dışı kalır. Sinyali ve yanıp sönmeyi durdurmak için herhangi bir sembole basın.

### Zaman Ayarı

Ocak etkinleştirildiğinde ancak pişirme bölgeleri çalışmadığında bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Isı ayarı 00'ı gösterir.

1. ⏲ tuşuna basın.
2. Zamanı ayarlamak için + veya − tuşuna dokunun.

Zamanlayıcı geri sayımı bitirir, bir sinyal sesi duyulur ve 00 yanıp söner. Sinyali ve yanıp sönmeyi durdurmak için herhangi bir sembole basın.

**Bu işlevi devre dışı bırakmak için:** ⏲ ve − tuşlarına basın. Kalan süre 00'a kadar geri sayar.

## 6.8 Güç yönetimi

Birden fazla pişirme bölgesi kullanılırken; güç tüketimi güç kaynağının sınırını aştığında; bu fonksiyon devreye girerek kaynaktan gelen sınırlı gücü orantılı bir şekildeolan tüm pişirme bölgelerine dağıtır. Ocak, evin sigorta tesisatını korumak için ısı ayarlarını kontrol eder.

- Eğer ocak, maksimum kullanılabilir güç sınırına ulaşırsa (bilgi etiketine bakınız) pişirme bölgelerinin gücü otomatik olarak azaltılır.
- Her zaman, ilk seçilen pişirme bölgesinin ısı ayarına öncelik verilir. Kalan güç, seçim sırasına göre diğer pişirme bölgeleri arasında bölüştürülür.
- Azaltılmış güce sahip pişirme bölgeleri için kontrol çubuğu yanıp söner ve mümkün olan maksimum ısı kademesi ayarlarını gösterir.
- Göstergenin yanıp sönmesi durana kadar bekleyin veya son seçilen pişirme bölgesinin ısı ayarını azaltın. Pişirme bölgeleri, azaltılmış ısı ayarıyla birlikte çalışmaya devam eder. Gerektiğinde pişirme bölgelerinin ısı ayarlarını manuel olarak değiştirin.

## 6.9 SenseBoil®

Fonksiyon, su sıcaklığını otomatik olarak kaynama noktasına ulaştıktan sonra aşırı kaynamayacak şekilde ayarlar.

ⓘ

Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesinde atıl ısı (▭ / ▭ / ▭) varsa, sesli bir sinyal duyulur ve fonksiyon çalışmaz.
Bu fonksiyon yapışmaz pişirme kapları ile çalışmaz.

⚠ **DİKKAT!**

Fonksiyonu boş pişirme kapları ile kullanmayın.
Fonksiyon çalışırken ocağı gözetimsiz bırakmayın.

1. Fonksiyonu başlatmak istediğiniz pişirme bölgelerine 1 - 5 l soğuk su dolu tencereler koyun.

Sadece bir pişirme bölgesine bir tencere koyarsanız, fonksiyon otomatik olarak başlar.

2. Ocağı etkinleştirmek için ⏻ tuşuna dokunun.

3. Fonksiyonu etkinleştirmek için öğesine dokunun.

Fonksiyonu şu anda kullanabileceğiniz her bir pişirme bölgesi için P üstünde yanıp sönen bir gösterge belirir.

4. Seçilen pişirme bölgesinin kaydırıcısında herhangi bir yere dokunun.

Fonksiyon başlar.

Fonksiyon başladığında kaydırıcının üzerindeki göstergeler görünür ve animasyon çalışmaya başlar.

5 saniye içinde herhangi bir pişirme bölgesine bir tencere koymazsanız, fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır.

Fonksiyon kaynama noktasına ulaştığında ocak sesli bir sinyal verir ve ısı ayarı otomatik olarak varsayılan kaynama seviyesine döner.

Fonksiyonu kaynama noktasına ulaşmadan önce devre dışı bırakmak için veya 0 tuşuna dokunun.

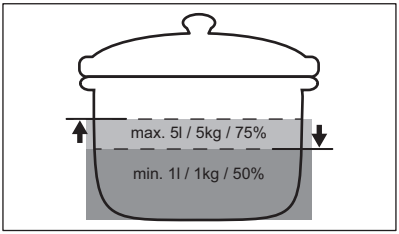
Kaynama noktasına ulaşıldıktan sonra fonksiyonu devre dışı bırakmak için, kaydırıcıya dokunun ve ısı ayarını manuel olarak ayarlayın.

Beklet seçeneğini etkinleştirirseniz veya tencereyi kaldırırsanız, fonksiyon devre dışı kalır.

Pişirme bölgelerinden birinde Geri Sayım Sayacı ayarlarsanız ve ayarlanan süre kaynama noktasına ulaşmadan önce sona ererse fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır.

İpuçları ve öneriler:

- Bu fonksiyon, su kaynatma ve patates pişirme için en uygun seçenektir.
- Bu fonksiyon, kaynatıcılar ve ocak üstü espresso potlarında düzgün çalışmayabilir.
- Pişirme kabının ağzından 4 cm boşluk bırakarak pişirme kabının yarısı ila dörtte üçünü soğuk musluk suyuyla doldurun. 1 l'den az ve 5 l'den fazla su kullanmayın. Suyun (veya su ile patatesin) toplam ağırlığının 1 - 5 kg arasında kaldığından emin olun.




- En iyi sonuçları elde etmek için sadece bütün halindeki, soyulmamış, orta boyda patatesleri haşlayın. Patateslerin çok fazla sıkışmadığından emin olun.
- Isınma aşamasında diğer tencerelerin enerjik bir şekilde karıştırılmasını ve diğer pişirme bölgelerindeki paralel pişirme süreçlerinin (kızartma veya kaynatma gibi) kullanılmasını önleyin.
- Fonksiyon çalışıyorken harici titreşim üretmekten (ör.; bir blender kullanmaktan veya ocağın yanına bir cep telefonu koymaktan) kaçının.
- Yiyecek ve pişirme kaplarına bağlı olarak, kaynama noktasına ulaşıldıktan sonra ısı ayarını ayarlayabilirsiniz.
- Kaynama noktasına ulaşıldığında tuz ekleyin.
- Enerji tasarrufu sağlamak için bir kapak kullanın.

## 6.10 Menü yapısı

Tablo, temel menü yapısını gösterir.

**Kullanıcı ayarları**

| Sembol | Ayarlar | Seçimi mümkün seçenekler |
|---|---|---|
| **b** | Ses | Açık / Kapalı (--) |
| **P** | Güç sınırlaması | 15 - 73 |
| **H** | AUTO modu | 0 - 6 |
| **E** | Alarm / hata geçmişi | Son alarmların / hataların listesi. |

**Kullanıcı ayarlarını girmek için:** 3 saniye boyunca tuşunu basılı tutun. Ardından tuşunu basılı tutun. Ayarlar, sol pişirme bölgelerinin zamanlayıcısında belirir.

**Menüde gezinme:** menü, ayar sembolü ve bir değerden oluşur. Arka zamanlayıcıda sembol ve ön zamanlayıcıda değer belirir.

Ayarlar arasında gezinmek için ön zamanlayıcıdaki ⏲ tuşuna basın. Ayar değerini değiştirmek için ön zamanlayıcıdaki + veya − tuşlarını basın.

**Menüden çıkmak için:** ⏻ tuşuna basın.

### OffSound Control

Menü > Kullanıcı ayarlarında sesleri etkinleştirebilir/devre dışı bırakabilirsiniz.

ⓘ
"Menü yapısı" bölümüne bakın.

Sesler kapalıyken şu durumlarda sesi duymaya devam edebilirsiniz:

- ⏻ tuşuna dokunduğunuzda,
- zamanlayıcı biterse,
- etkin olmayan bir sembole basarsınız.

# 7. EK FONKSİYONLAR

## 7.1 Otomatik Kapanma

**Fonksiyon şu durumda ocağı otomatik olarak devre dışı bırakır:**

- tüm pişirme bölgeleri devre dışı bırakılır,
- ocağı açtıktan sonra herhangi bir ısı ayarı veya fan hızı ayarı yapmadığınızda,
- 10 saniyeden uzun süre kontrol panelinin üzerine bir şey döktüğünüzde veya bir şey koyduğunuzda (tava, bez vb.). Bir sinyal sesi duyulur ve ocak devre dışı bırakılır. Nesneyi kaldırın veya kontrol panelini temizleyin.
- cihaz aşırı ısınırsa (ör. bir tencere kaynayıp kuruduğunda). Ocağı yeniden kullanmadan önce pişirme bölgesinin soğumasını bekleyin.
- bir pişirme bölgesini devre dışı bırakmazsanız veya ısı ayarını değiştirmezseniz. Ocak bir süre sonra devre dışı kalır.

**Isı ayarı ile cihazın kapanacağı süre arasındaki ilişki:**

| Isı ayarı | Ocak şununla birlikte devre dışı kalır: |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 saat |
| 3 - 4 | 5 saat |
| 5 | 4 saat |
| 6 - 9 | 1,5 saat |

## 7.2 Beklet

Bu fonksiyon tüm pişirme bölgelerini en düşük ısı ayarında çalıştırır.

Bu işlev çalışırken ⏻ ve ⏸ kullanılabilir. Kontrol panellerindeki diğer tüm semboller kilitlidir.

Fonksiyon, zamanlayıcı fonksiyonlarını durdurmaz.

1. **Bu işlevi etkinleştirmek için:** ⏸ tuşuna basın.

Isı ayarı 1'e düşer.

2. **Bu işlevi devre dışı bırakmak için:** ⏸ tuşuna basın.

Bir önceki ısı ayarı belirir.

## 7.3 Kilitle

Ocak açıkken kontrol panelini kilitleyebilirsiniz. Bu, ısı ayarı yanlışlıkla değiştirilmesini önler.

Önce ısı ayarını ayarlayın.

**Bu işlevi etkinleştirmek için:** 🔒 tuşuna basın.

**Bu işlevi devre dışı bırakmak için:** tekrar 🔒 tuşuna basın.

ⓘ
Ocağı devre dışı bıraktığınızda bu işlev de devre dışı kalır.

## 7.4 Çocuk Emniyet Cihazı

Bu işlev, ocağın kazara çalışmasını önler.

**İşlevi etkinleştirmek için:** ⏻ tuşuna basın. Herhangi bir ısı ayarı yapmayın. Sembolün üzerindeki gösterge belirene kadar 🔒 tuşunu

3 saniye basılı tutun. ⏻ ile ocağı devre dışı bırakın.

ⓘ

Ocağı devre dışı bıraktığınızda işlev etkin kalır. 🔒 tuşunun üstündeki gösterge açık.

**İşlevi devre dışı bırakmak için:** ⏻ tuşuna basın. Herhangi bir ısı ayarı yapmayın. Sembolün üzerindeki gösterge kaybolana kadar 🔒 tuşuna 3 saniye basılı tutun. ⏻ ile ocağı devre dışı bırakın.

**İşlev etkinken pişirme:** ⏻ tuşuna basın, ardından sembolün üzerindeki gösterge kaybolana kadar 3 saniye boyunca 🔒 tuşuna basın. Ocağı çalıştırabilirsiniz. ⏻ ile ocağı devre dışı bıraktığınızda işlev tekrar çalışır.

## 7.5 Bridge

ⓘ

Tencere, iki bölgenin merkezini kapladığında bu fonksiyon etkinleşir. Pişirme kaplarının doğru yerleşimi hakkında daha fazla bilgi edinmek için “Pişirme bölgelerinin kullanımı” bölümüne bakınız.
SenseBoil® çalışırken bu fonksiyon çalıştırılamaz.

Bu işlev, sol taraftaki iki pişirme bölgesini birbirine bağlar ve tek olarak çalışırlar.

Önce sol taraftaki pişirme bölgelerinden biri için ısı ayarını ayarlayın.

**Bu işlevi etkinleştirmek için:** ⏍ tuşuna basın. Isı ayarını ayarlamak veya değiştirmek için kontrol sensörlerinden birine basın.

**Bu işlevi devre dışı bırakmak için:** ⏍ tuşuna dokunun. Pişirme bölgeleri bağımsız olarak çalışır.

## 7.6 Hob²Hood

Aynı fonksiyona sahip ocak ve davlumbazın iletişim kurarak uyumlu çalışmalarını sağlayan teknolojidir. Hem ocakta hem de davlumbazda kızıl-ötesi sinyal iletici bulunmaktadır. Fan hızı, ocaktaki en sıcak pişirme kabının mod ayarı ve sıcaklığına göre otomatik olarak belirlenir. Davlumbazı ocak üzerinden manuel olarak da çalıştırabilirsiniz.

ⓘ

Davlumbazların çoğunluğunda uzaktan kontrol sisteminin varsayılan ayarı devre dışıdır. Bu fonksiyonu kullanmadan önce etkinleştirin. Daha fazla bilgi için davlumbaz kullanma kılavuzuna bakın.

**Fonksiyonun otomatik olarak çalıştırılması**
Fonksiyonu otomatik çalıştırmak için otomatik modu H1 – H6 olarak ayarlayın. Ocak normalde H5 olarak ayarlanmıştır. Davlumbaz, ocağı çalıştırdığınız zaman tepki verir. Ocak, pişirme kabının sıcaklığını otomatik olarak ölçer ve fan hızını ayarlar.

**Otomatik modlar**

| | Otomatik aydınlatma | Kaynatma[1)] | Kızartma[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Kapalı | Kapalı | Kapalı |
| H1 | Açık | Kapalı | Kapalı |
| H2[3)] | Açık | Fan hızı 1 | Fan hızı 1 |
| H3 | Açık | Kapalı | Fan hızı 1 |
| H4 | Açık | Fan hızı 1 | Fan hızı 1 |
| H5 | Açık | Fan hızı 1 | Fan hızı 2 |
| H6 | Açık | Fan hızı 2 | Fan hızı 3 |

**1)** Ocak, kaynatma işlemini tespit eder ve fan hızını otomatik moda göre etkinleştirir.

**2)** Ocak, kızartma işlemini tespit eder ve fan hızını otomatik moda göre etkinleştirir.

**3)** Bu mod, fanı ve ışığı etkinleştirir ve sıcaklığa bağlı değildir.

**Otomatik modun değiştirilmesi**

1. Ocağı devre dışı bırakın.
2. ⏻ öğesini 3 saniye basılı tutun. Gösterge ekranı yanıp söner.
3. 🔒 öğesini 3 saniye basılı tutun.
4. **H** yanana kadar ⏲ tuşuna birkaç kere basın.
5. Otomatik modlardan birini seçmek için Zamanlayıcıdaki + tuşuna basın.

ⓘ

Davlumbazı doğrudan davlumbaz panelinden çalıştırmak için fonksiyonla ilgili otomatik modu devre dışı bırakın.

ⓘ

Pişirmeyi tamamlayıp ocağı kapattıktan sonra davlumbaz fanı belli bir süre çalışmaya devam edebilir. Belirlenen bu süreden sonra sistem, fanı otomatik olarak devre dışı bırakır ve fanı yanlışlıkla etkinleştirmenizi 30 saniye boyunca engeller.

**Fan hızının otomatik olarak çalıştırılması**
Bu fonksiyonu manuel olarak da çalıştırabilirsiniz. Bunun için ocak aktifken AUTO tuşuna basın. Bu işlem bu fonksiyonun otomatik çalışma özelliğini devre dışı bırakır ve fan hızını manuel olarak ayarlamanıza imkan verir. AUTO tuşuna bastığınızda fan hızını bir kademe artırırsınız. En yüksek hız ayarına ulaştıktan sonra AUTO tuşuna tekrar bastığınızda, fanın hız ayarını 0 konumuna getirerek davlumbazı kapatmış olursunuz. Fanı tekrar fan hızı 1 seviyesinde çalıştırmak için AUTO tuşuna basın.

ⓘ

Fonksiyonun otomatik çalışma özelliğini etkinleştirmek için, ocağı kapatının ve sonra tekrar çalıştırın.

**Aydınlatmanın etkinleştirilmesi**
Fırın içi aydınlatma, ocak çalıştığı zaman otomatik olarak çalışacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Bunun için otomatik modu H1 – H6 olarak ayarlayın.

ⓘ

Davlumbazın ışığı ocak devre dışı kaldıktan 2 dakika sonra söner.

# 8. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

⚠ **UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

## 8.1 Pişirme Kapları

ⓘ

İndüksiyonlu pişirme bölgeleri için güçlü bir elektromanyetik alan pişirme kabında çok hızlı şekilde ısı oluşturur.

İndüksiyonlu pişirme bölgelerini uygun pişirme kapları ile kullanın.

- Aşırı ısınmayı önlemek ve bölgelerin performansını artırmak için pişirme kapları mümkün olduğunca kalın ve düz olmalıdır.
- Ocak yüzeyine yerleştirdiğiniz pişirme kaplarının tabanları temiz ve kuru olmalıdır.
- Pişirme kaplarının camın kenarlarına veya köşelerine sürtünmemesine veya kaymamasına dikkat edin, aksi takdirde cam yüzeyi yontabilir veya zarar verebilir.

**Pişirme kaplarının malzemesi**

- **uygun:** dökme demir, çelik, emaye çelik, paslanmaz çelik, çok katmanlı taban (üretici tarafından uygun olduğuna dair işaret taşıyan).
- **uygun değil:** alüminyum, bakır, pirinç, cam, seramik, porselen.

**Şu durumlarda pişirme kabı indüksiyonlu ocak ile kullanıma uygundur:**

- Kap içine doldurulan su, en yüksek ısı kademesi seçilerek pişirme alanına yerleştirildiğinde çok hızlı şekilde kaynıyorsa.
- Pişirme kabının altına tutulan mıknatıs yapışıyorsa.

**Pişirme kabı boyutları**

- İndüksiyonlu pişirme bölgeleri, pişirme kabının alt kısmının boyutlarına otomatik olarak uyum sağlar. Doğru pişirme kabı boyutları için "Teknik veriler" > "Pişirme bölgelerinin özellikleri" bölümüne bakın. Pişirme kaplarını seçilen pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.
- Pişirme yüzeyinin verimliliği, pişirme kabının çapı ile orantılıdır. Optimum ısı transferi için alt çapı, pişirme bölgesinin

boyutuna (yani "Teknik veriler" > "Pişirme bölgeleri özelliği" menüsündeki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın.

– Belirtilen pişirme yüzeyinin boyutundan daha küçük çaplı pişirme kapları, pişirme bölgesinin ürettiği gücün yalnızca bir kısmını alır ve bu da daha yavaş ısınmaya neden olur.
– Hem güvenlik nedeniyle hem de en iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için, "Pişirme bölgelerinin özellikleri" bölümünde belirtilenden daha büyük pişirme kapları kullanmayın. Pişirme işlemi sırasında pişirme kaplarını kontrol paneline yakın tutmaktan kaçının. Bu, kumanda panelinin çalışmasını etkileyebilir veya yanlışlıkla farklı ocak fonksiyonlarını etkinleştirebilir.

ⓘ

Bkz. "Teknik veriler".

## 8.2 Çalışma sırasında oluşan gürültüler

ⓘ

Bu sesler normaldir ve herhangi bir arıza belirtisi değildir. Pişirme kaplarından gelen sesler, pişirme kabı malzemesine ve seçilen güç seviyesine bağlı olarak değişebilir.

**Pişirme kapları ile ilgili sesler:**

- çatlama sesi: pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- ıslık sesi: pişirme bölgesi yüksek güç seviyesinde kullanılıyordur ve pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- uğultu: yüksek güç seviyesi kullanıyorsunuzdur.

**Ocakla ilgili sesler:**

- tıkırtı: elektrik anahtarlama oluşur.
- tıslama, vızıltı: fan çalışıyordur.
- ritmik ses: pişirme kabı algılandı.

## 8.3 Öko Timer (Eco Timer)

Enerji tasarrufu amacıyla, pişirme bölgesinin ısıtıcısı, geri sayım zamanlayıcısının sesli sinyalinden önce kapanır. Çalışma süresindeki farklılık, pişirme işleminin süresine ve ısı ayarı seviyesine bağlıdır.

## 8.4 Basitleştirilmiş pişirme kılavuzu

Isı ayarı ile pişirme bölgesi güç tüketimi arasındaki ilişki doğrusal değildir. Isı ayarlarını artırdığınızda, bu durum güç tüketimindeki artış ile orantılı olmaz. Bu durum, orta ısı ayarlanmış pişirme bölgesinin gücünün yarısından azını kullanması anlamına gelir.

ⓘ

Tablodaki veriler sadece yol göstermek için verilmiştir.

| Isı ayarı | kullanım yerleri: | Süre (dk.) | İpuçları |
|---|---|---|---|
| 1 | Pişmiş yemeği sıcak tutun. | gerektiğinde | Tencereyi kapakla kapatın. |
| 1 - 2 | Hollandez sosu, eritme: tereyağı, çikolata, jelatin. | 5 - 25 | Ara sıra karıştırın. |
| 2 | Katılaştırma: yumuşak omlet, fırında yumurta. | 10 - 40 | Üzerine bir kapak kapatarak pişirin. |
| 2 - 3 | Pirinç ve süt ihtiva eden yemekleri hafif ateşte pişirme, hazır yemekleri ısıtma. | 25 - 50 | Pirincin iki katı su ekleyin, sütlü yemekleri pişirme süresinin ortalarında karıştırın. |
| 3 - 4 | Buharda sebze, balık, et. | 20 - 45 | Birkaç yemek kaşığı su ekleyin. İşlem sırasında su miktarını kontrol edin. |

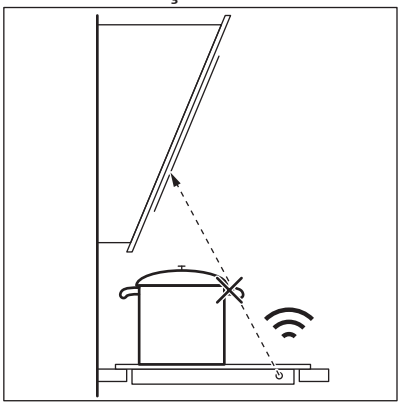
| Isı ayarı | kullanım yerleri: | Süre (dk.) | İpuçları |
|---|---|---|---|
| 4 - 5 | Buharda patates ve diğer sebzeler. | 20 - 60 | Tencerenin alt kısmını 1-2 cm su ile kaplayın. İşlem sırasında su seviyesini kontrol edin. Tencerenin kapağını kapatın. |
| 4 - 5 | Çok miktarda yemek ve çorba pişirin. | 60 - 150 | En fazla 3 l sıvı ve diğer malzemeler. |
| 6 - 7 | Hafifçe kızartma: eskalop, dana cordon bleu, külbastı, köfte, sosis, meyane, yumurta, pancake, donat. | gerektiğinde | Gerektiğinde ters çevirin. |
| 7 - 8 | Uzun kızartma, baharatlı patates, bonfile, biftek. | 5 - 15 | Gerektiğinde ters çevirin. |
| 9 | Su kaynatın, makarna pişirin, et kavurun (gulaş, güveç), yağda patates kızartın. | | |
| P | Bol miktarda su kaynatın. PowerBoost etkin. | | |

## 8.5 Hob²Hood için ipuçları ve öneriler

Bu fonksiyonla ocağı çalıştırırken:

- Davlumbaz panelini doğrudan güneş ışığından koruyun.
- Davlumbaz paneline halojen lamba takmayın.
- Davlumbaz kontrol panelinin üstünü kaplamayın.
- Ocakla davlumbaz arasındaki sinyali (ör., el, fırın tutucu veya uzun tencere ile) engellemeyin. Resme bakınız.

**Aşağıda resmedilen başlık yalnızca örnekleme amaçlıdır.**



ⓘ

Uzaktan kumandalı diğer cihazlar da sinyali engelleyebilir. Hob²Hood açıkken ocağın yakınında bu tür cihazları kullanmayın.

**Hob²Hood fonksiyonlu davlumbazlar**

Bu fonksiyona uygun davlumbaz yelpazesi hakkında bilgi edinmek için tüketici web sitemizi inceleyin. Bu fonksiyon ile çalışan Electrolux davlumbazları AUTO sembolüne sahip olmalıdır.

# 9. BAKIM VE TEMİZLİK

**⚠ UYARI!**
Güvenlik bölümlerine bakın.

## 9.1 Genel bilgiler

- Her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.
- Daima temiz tabanlı pişirme kapları kullanın.
- Yüzey üzerinde bulunan çizikler ve koyu lekeler, ocağın çalışmasını etkilemez.
- Ocak yüzeyi için uygun bir temizlik maddesi kullanın.
- Her zaman cam yüzeyli ocaklar için önerilen kazıyıcıyı kullanın. Standart temizleme prosedüründen sonra camı temizlemek için kazıyıcıyı sadece ek bir alet olarak kullanın.

**⚠ UYARI!**
Cam yüzeyi temizlemek için bıçak veya başka herhangi bir keskin metal alet kullanmayın.

## 9.2 temizlenmesi

- **Şu lekeleri bekletmeden temizleyin:** erimiş plastik, plastik folyo, tuz, şeker ve şekerli yiyecekler; aksi halde kir ocaklara zarar verebilir. Yanmamak için dikkatli olun. Ocak kazıma jiletini camın üzerine dar bir açıyla tutup, bıçağını yüzeyin üzerinde kaydırın.
- **Bu lekeleri ocak yeterince soğuduktan sonra temizleyin:**kireç halkaları, su halkaları, yağ lekeleri, parlak metalik renk atmaları. Ocağı nemli bir bezle ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Temizledikten sonra, ocağı yumuşak bir bezle silerek kurulayın.
- **Parlak metalik renk atmalarını temizleyin:** sirkeli su çözeltisi kullanın ve cam yüzeyleri bir bez ile silin.

# 10. SORUN GİDERME

**⚠ UYARI!**
Güvenlik bölümlerine bakın.

## 10.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

| Sorun | Olası sebep | Çözüm |
|---|---|---|
| Ocağı açamadınız veya çalıştıramadınız. | Ocak, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır. | Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin. |
| | Sigorta atmıştır. | Arızaya sigortanın neden olmadığından emin olun. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın. |
| | 60 saniye boyunca ısı ayarını yapmadınız. | Ocağı tekrar açın ve 60 saniyeden daha kısa bir süre içinde ısı ayarını ayarlayın. |
| | Aynı anda 2 veya daha fazla sensör alanına dokundunuz. | Sadece bir sensör alanına dokunun. |
| | Beklet çalışıyor. | "Duraklat" bölümüne bakın. |

| Sorun | Olası sebep | Çözüm |
|---|---|---|
| | Kontrol panelinde su veya yağ lekeleri var. | Kontrol panelini temizleyin. |
| Sürekli bir bip sesi duyabilirsiniz. | Elektrik bağlantısı doğru değil. | Ocağın elektrik beslemesini kesin. Tesisatı kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. |
| Pişirme bölgelerinden biri için maksimum ısı ayarını seçemezsiniz. | Diğer bölgeler kullanılabilir maksimum gücü tüketir.<br>Ocağınız düzgün çalışıyor. | Aynı faza bağlı diğer pişirme bölgelerinin ısı ayarını azaltın. "Güç yönetimi" kısmına bakın. |
| Sesli bir sinyal duyuluyor ve ocak devre dışı kalıyor.<br>Ocak devre dışı kalırken sesli bir sinyal duyuluyor. | Bir veya daha fazla sensör alanına bir şeyler koymuşsunuz. | Nesneleri sensör alanından kaldırın. |
| Ocak devre dışı kalıyor. | Sensör alanının üzerinde bir nesne duruyordur ⏻. | Nesneleri sensör alanından kaldırın. |
| Atıl sıcaklık göstergesi yanmıyor. | Bölge, sadece kısa bir süreliğine çalıştırıldığı için sıcak olmayabilir veya sensor hasar görmüş olabilir. | Bölge sıcak olmaya yetecek kadar uzun süre çalıştırıldıysa, Yetkili Servis Merkezi ile görüşün. |
| Hob²Hood çalışmıyor. | Kontrol panelinin üstü örtülüdür. | Nesneyi kontrol panelinden kaldırın. |
| | Pişirme alanına yerleştirilen çok uzun bir tencere sinyalleri engelliyor olabilir. | Daha küçük bir tencere kullanın, pişirme bölgesini değiştirin veya davlumbazı manuel olarak çalıştırın. |
| Kontrol paneli dokunulamayacak kadar ısındı. | Pişirme kabı çok büyüktür veya kontrol paneline çok yakın yerleştirilmiştir. | Mümkünse büyük pişirme kaplarını arka bölgelere koyun. |
| Kontrol paneli dokunmatik sensör alanlarına basıldığında ses gelmiyor. | Sesler devre dışı bırakılmıştır. | Sesleri etkinleştirin. "Günlük kullanım" bölümüne bakın. |
| simgesinin üzerindeki gösterge yanar. 🔒 | Çocuk Emniyet Cihazı veya Kilitle çalışıyor. | "Çocuk Güvenlik Cihazı" ve "Kilit" bölümüne bakın. |
| Kontrol çubuğu yanıp sönüyor. | Ocak üzerinde pişirme kabı yok veya pişirme alanı üzerine tamamen yerleştirilmemiş. | Pişirme kabını, pişirme alanının tamamını kaplayacak şekilde yerleştirin. |
| | Kullanılan pişirme kabı uygun değildir. | İndüksiyonlu ocaklara uygun pişirme kapları kullanın. Bkz. "İpuçları ve öneriler". |
| | Pişirme kabının taban çapı bu bölge için çok küçük. | Doğru ölçülere sahip pişirme kabını kullanın. Bkz. "Teknik veriler". |
| Isıtma işlemi uzun sürer. | Pişirme kabı çok küçüktür ve pişirme bölgesinin ürettiği gücün yalnızca bir kısmını alır. | Optimum ısı transferi için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani "Teknik veriler" > "Pişirme bölgeleri özelliği" menüsündeki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın. |

| Sorun | Olası sebep | Çözüm |
|---|---|---|
| F ve 1 aynı anda görünüyor. | Uygun olmayan pişirme kabı veya boş pişirme kabı nedeniyle güç aşırı düşük. | Uygun türde pişirme kabı kullanın. "İpuçları ve Öneriler" ve "Teknik Veriler" kısmına bakın.<br>Üzerinde boş bir pişirme kabı bulunan hiçbir pişirme bölgesini etkinleştirmeyin. |
| F ve 2 aynı anda görünüyor. | Tencere boş veya su dışında, yağ gibi, başka bir sıvı içeriyor. | Fonksiyonu sudan farklı sıvılar ile kullanmaktan kaçının. |
| F ve 3 aynı anda görünüyor. | Pişirme kabında aşırı fazla veya aşırı az su var.<br>Su ve patatesten başka türde bir yiyecek haşladınız. Kaynama noktası çalışma sırasında ileriye kaydı ve SenseBoil® fonksiyonu düzgün kullanılamadı. | SenseBoil® fonksiyonunu kullanarak yalnızca su kaynatın ve patates haşlayın. “İpuçları ve Öneriler” bölümüne bakın. |
| Bir bip sesi duyarsınız, yukarıdaki göstergeler yanıp söner ve SenseBoil® fonksiyonu çalışmaz. | Pişirme bölgelerinin hiçbiri SenseBoil® ile kullanıma hazır değildir. Seçmek istediğiniz pişirme bölgeleri hâlâ kullanımdadır veya kullanım sonrası halen sıcaktır. | Devam eden pişirme işlemlerinizi bitirin ve üzerinde ısı bulunmayan boş bir pişirme bölgesi seçin. |
| SenseBoil® çalışmıyor. | Ocağın güç seviyesi çok düşük. | Güç seviyesini daha yüksek bir seviyeye çıkarın. Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun. "İlk kullanımdan önce" > " Güç sınırlaması" bölümüne bakın. |
| E ve bir sayı yanıyor. | Ocakta bir hata var. | Ocağı kapatın ve 30 saniye sonra yeniden çalıştırın. E tekrar yanarsa, ocağın elektrik beslemesi bağlantısını kesin. 30 saniye sonra ocağın elektrik bağlantısını tekrar sağlayın. Sorun devam ederse, Yetkili Servis ile iletişime geçin. |

### 10.2 Eğer bir çözüm bulamadıysanız...

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun. Bilgi etiketindeki verileri verin. Ocağı doğru çalıştırdığınızdan emin olun. Doğru çalıştırmadığınız takdirde servis teknisyeni veya satıcı tarafından yapılacak servis işlemi, garanti süresi içinde dahi olsa ücretlendirilecektir. Garanti süresi ve Yetkili Servis Merkezleri ile ilgili bilgiler garanti kitapçığındadır.

## 11. TEKNİK VERİLER

### 11.1 Bilgi etiketi

Model EIS62453
Tür 61 B4A 01 AA
İndüksiyon 7.35 kW
Seri No .....

PNC 949 599 291 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Üretildiği Yer: Almanya
7.35 kW

### 11.2 Pişirme bölgelerinin özellikleri

| Pişirme bölgesi | Nominal güç (maksimum ısı ayarı) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimum süre [dk] | Pişirme kabı çapı [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Sol ön | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Sol arka | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Sağ ön | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Sağ arka | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Pişirme bölgelerinin gücü tablodaki verilerden biraz farklı olabilir. Tencerenin malzemesi ve boyutlarına göre değişir.

Optimum ısı transferi ve pişirme sonuçları için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani tablodaki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın. Pişirme bölgesinin çapından daha büyük pişirme kapları kullanmayın.

## 12. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

### 12.1 Ürün BilgileriAB EkoTasarım Düzenlemelerine göre

| | | |
|---|---|---|
| Model tanımlaması | | EIS62453 |
| Ocak tipi | | Ankastre Ocak |
| Pişirme bölgelerinin sayısı | | 4 |
| Isıtma teknolojisi | | İndüksiyon |
| Dairesel pişirme bölgelerinin çapı (Ø) | Sağ ön<br>Sağ arka | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Dairesel olmayan pişirme bölgesinin uzunluğu (U) ve genişliği (G) | Sol ön | U 22.3 cm<br>G 21.8 cm |
| Dairesel olmayan pişirme bölgesinin uzunluğu (U) ve genişliği (G) | Sol arka | U 22.3 cm<br>G 21.8 cm |
| Pişirme bölgesi başına enerji tüketimi (EC electric cooking) | Sol ön<br>Sol arka<br>Sağ ön<br>Sağ arka | 188.9 Wsa/kg<br>188.9 Wsa/kg<br>180.8 Wsa/kg<br>176.9 Wsa/kg |
| Ocağın enerji tüketimi (EC electric hob) | | 183.9 Wsa/kg |

IEC / EN 60350-2 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 2: Ocaklar - Performans ölçüm yöntemi.

Pişirme alanına dair enerji ölçümleri ilgili pişirme bölgesinin işaretleriyle belirlenmiştir.

### 12.2 Enerji tasarrufu

Aşağıda belirtilen ipuçlarını takip ederseniz günlük pişirmeleriniz sırasında enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

- Su ısıttığınızda sadece ihtiyacınız olan miktarı kullanın.

- Mümkünse pişirme kaplarının üzerine daima kapakları koyun.
- Pişirme kaplarını doğrudan pişirme bölgesinin merkezine koyun.
- Yiyeceğinizi sıcak tutmak veya eritmek için daha önce pişirme yapılan bölgelerde kalan sıcaklığı kullanın.

### 12.3 Uygun düşük güç moduna ulaşmak için güç tüketimi ve maksimum süre ile ilgili Ürün Bilgileri

| | |
|---|---|
| Kapalı modda güç tüketimi | 0.3 W |
| Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre | 2 dk |

## 13. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
   a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
   b. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
   c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
   d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

**Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.**

**Üretici / İhracatçı :**

ELECTROLUX APPLIANCES AB

BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)

ST GÖRANSGATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM

SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

**İthalatcı: Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.**

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

**Kullanım Ömrü Bilgisi :**

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

**AEEE Yönetmeliğine Uygundur.**

## **14.** DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER

Üzerinde sembolü bulunan malzemeleri geri dönüşüme gönderin ♺. Ambalajı geri dönüştürmek için ilgili kaplara koyun. Elektrikli ve elektronik cihazların atıklarını geri dönüştürerek çevreyi ve insan sağlığını korumaya yardımcı olun. Üstü çizili tekerlekli çöp kutusu sembolü evsel atıklarla atmayın. Ürünü bulunduğunuz bölgedeki geri dönüşüm tesisine götürün veya belediye yetkilileriyle iletişime geçin.

**Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.**

Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
**www.electrolux.com/support**

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ


**1.** ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... 633
**2.** ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....636
**3.** ВСТАНОВЛЕННЯ..... 638
**4.** ОПИС ВИРОБУ.....640
**5.** ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....642
**6.** ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....642
**7.** ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....646
**8.** ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....649
**9.** ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ..... 651
**10.** УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... 652
**11.** ТЕХНІЧНІ ДАНІ..... 655
**12.** ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... 655
**13.** ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....656


# 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

## 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов’язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та

комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум’я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- ОБЕРЕЖНО: Необхідно контролювати процес готування (навіть при автоматичних функціях готування). Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо поверхня тріснe, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника

або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
  - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
  - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалося щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

### 2.2 Під'єднання до електромережі

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад установлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого

авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Якщо на екрані з'являється код E3, негайно від'єднайте варильну поверхню та перевірте правильність підключення до електромережі та напруги в мережі.

## 2.3 Користування

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.

- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

### 2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очистіть прилад за допомогою вологої м'якої ганчірки. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

### 2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

### 2.6 Утилізація

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ВСТАНОВЛЕННЯ

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер .....

### 3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

### 3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем .
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати

температуру 90 °C чи вище. Один дріт повинен мати мінімальний поперечний переріз відповідно до таблиці нижче. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

**⚠ УВАГА**

З'єднання через з'єднувальні штепселі заборонено.

**⚠ УВАГА**

Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.

**⚠ УВАГА**

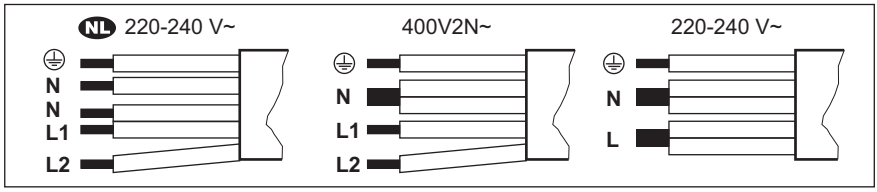
Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

**Однофазне підключення**

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного, коричневого та синього дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого, чорного та синього кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).
5. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
6. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

**Двофазне підключення**

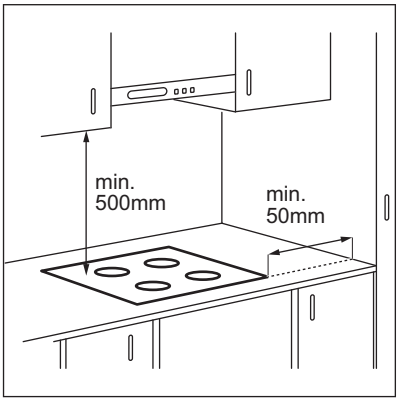
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців синіх кабелів.
3. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



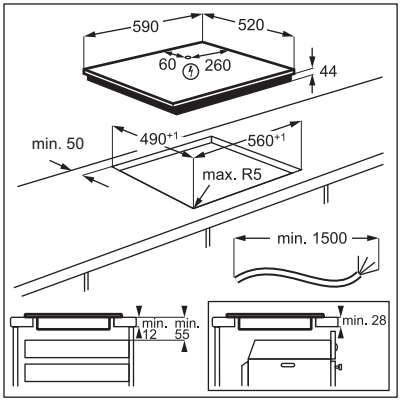

| NL 220 - 240 В~ | | Двофазне підключення: 400 В2N~ | | Однофазне підключення: 220 - 240 В~ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 × 1,5 мм² | | 5 × 1,5 мм² або 4 × 2,5 мм² | | 5 × 1,5 мм² або 3 × 4 мм² | |
| ⏚ | Зелений — жовтий | ⏚ | Зелений — жовтий | ⏚ | Зелений — жовтий |
| N | Синій і синій | N | Синій і синій | N | Синій і синій |
| L1 | Чорний | L1 | Чорний | L | Чорний і коричневий |
| L2 | Коричневий | L2 | Коричневий | | |

### 3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.




Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.



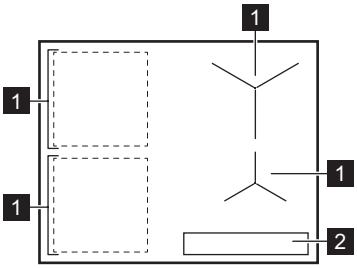

Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню Electrolux — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. ОПИС ВИРОБУ

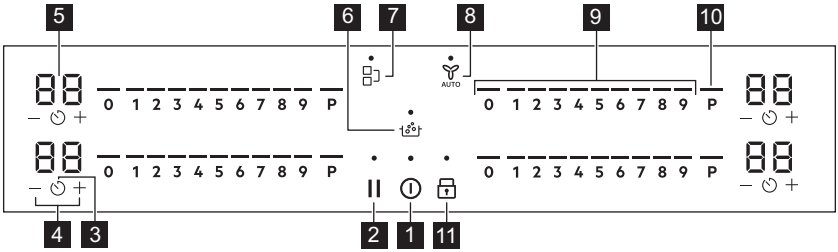
### 4.1 Оснащення варильної поверхні




1 Індукційна зона нагрівання
2 Панель керування

Детальна інформація про розміри зон нагрівання наведена в розділі «Технічні дані».

## 4.2 Структура панелі керування




Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

| | Сенсорна кнопка | Функція | Опис |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Увімк. / Вимк. | Увімкнення та вимкнення приладу. |
| 2 | ⏸ | Пауза | Увімкнення та вимкнення функції. |
| 3 | ⏲ | Таймер | Щоб установити функцію. |
| 4 | + / − | - | Збільшення або зменшення тривалості. |
| 5 | - | Дисплей таймера | Показує час у хвилинах. |
| 6 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Для автоматичного регулювання температури води, щоб вона не википіла після досягнення точки кипіння. |
| 7 | | Bridge | Увімкнення та вимкнення функції. |
| 8 | AUTO | Hob²Hood | Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції. |
| 9 | - | Сектор керування | Установлення ступеня нагрівання. |
| 10 | P | PowerBoost | Увімкнення функції. |
| 11 | | Блокування / Захист від доступу дітей | Блокування та розблокування панелі керування. |

## 4.3 Індикатори дисплея

| Індикатор | Опис |
|---|---|
| E + цифра | Виникла несправність. |
| / / | OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло. |

# 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 5.1 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

За промовчанням прилад встановлюється на найвищий можливий рівень потужності.

**Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії:**

1. Увійдіть в меню: натисніть і утримуйте ⏻ протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте 🔒.
2. Натисніть і утримуйте ⏲ на передньому таймері, доки не з'явиться P.
3. Натисніть — / + на передньому таймері, щоб встановити рівень потужності.
4. Натисніть ⏻, щоб вийти.

**Рівні потужності**

Див. розділ «Технічні дані».

**⚠ УВАГА**

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

**⚠ УВАГА**

Якщо рівень потужності нижче або дорівнює 2000 Вт, ви не зможете активувати SenseBoil®.

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

# 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 6.1 Увімкнення та вимкнення

Натисніть і утримуйте ⏻, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

## 6.2 Виявлення посуду

Ця функція вказує на наявність посуду на варильній поверхні та вимикає зони готування, якщо під час процесу готування не виявлено посуду.

Якщо ви поставили посуд на зону готування перед вибором ступеня нагріву, на секторі керування з'явиться індикатор над 0.

Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над відповідним сектором керування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 120 секунд, зона готування автоматично вимкнеться.

Щоби відновити готування, не забудьте знову поставити посуд на зону готування в межах зазначеного часу.

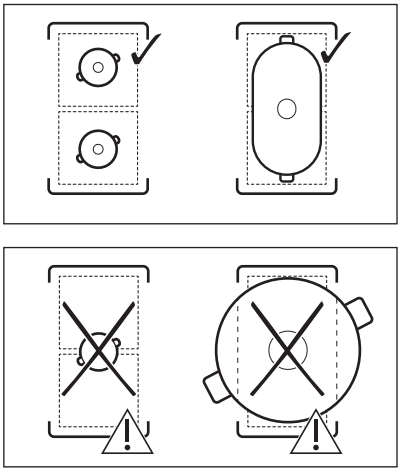
## 6.3 Користування зонами готування

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

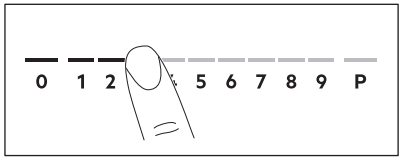
ⓘ

Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»). Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації».

За допомогою функції Bridge можна готувати у великому посуді, розміщеному на двох зонах нагрівання одночасно. Посуд має накривати центри обох зон, але не виходити за позначки зони. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція Bridge не активується.



## 6.4 Ступені нагріву




1. Натисніть потрібний ступінь нагрівання на секторі керування.

Індикатори над сектором керування з'являються відповідно вибраному ступеню нагрівання.

2. Щоби вимкнути зону готування, натисніть 0.

## 6.5 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.

ⓘ

Див. розділ «Технічні дані».

**Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:** торкніться P.

**Вимкнення функції:** змініть ступінь нагрівання.

## 6.6 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

/ / Поки видно індикатор, є ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

- продовжити готування,

- підтримання теплим,

- залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:
- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

## 6.7 Налаштування таймера

### Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Встановіть ступінь нагрівання для відповідної зони готування, а потім налаштуйте функцію.

1. Натисніть . На дисплеї таймера з'являється 00.
2. Натисніть + або —, щоби встановити час (00-99 хвилин).
3. Натисніть , щоби запустити таймер, або зачекайте 3 секунди. Починається зворотний відлік часу таймера.

**Щоби змінити час:** виберіть зону готування за допомогою і натисніть + або —.

**Щоб вимкнути функцію:** виберіть зону готування за допомогою і натисніть —. Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимикається. Натисніть будь-який символ, щоби вимкнути сигнал і блимання.

### Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена, а зони нагрівання не працюють. Індикатор ступеня нагріву показує 00.

1. Натисніть .
2. Натисніть + або —, щоб задати час.

Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Натисніть будь-який символ, щоби вимкнути сигнал і блимання.

**Щоби вимкнути функцію:** натисніть і —. Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

## 6.8 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Якщо потужність варильної поверхні досягне максимально допустимого значення (див. паспортну табличку), потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою. Решту потужності буде розділено між іншими зонами готування відповідно до порядку їхнього вибирання.
- Для зон готування, які мають зменшену потужність, сектор керування блимає та показує максимально можливі ступені нагрівання.
- Зачекайте, доки дисплей перестане блимати, або зменшіть ступінь нагрівання обраної зони нагрівання. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.

## 6.9 SenseBoil®

Функція автоматично регулює температуру води так, аби вона не википіла після досягнення точки кипіння.

ⓘ

Якщо на зоні нагрівання, яку ви бажаєте використовувати, є залишкове тепло (⊟ / ⊟ / ⊟), лунає звуковий сигнал і функція не вмикається.
Функція не працює з посудом з антипригарним покриттям.

⚠ **УВАГА**

Не використовуйте функцію з порожнім посудом.
Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд, заповнений 1–5 л холодної води, на вільні зони нагрівання, для яких потрібно активувати функцію.

Якщо поставити один предмет посуду лише на одну зону нагрівання, функція вмикається автоматично.

2. Торкніться ⏻, щоб увімкнути варильну поверхню.
3. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Для кожної зони нагрівання, на якій у даний час можна використовувати функцію, з'являється індикатор, що миготить над P.

4. Торкніться будь-де на слайдері обраної зони нагрівання.

Функція починає роботу.
Після запуску функції з'являються індикатори над повзунком, і вмикається анімація.

ⓘ

Якщо не поставити посуд на будь-яку зону нагрівання протягом 5 секунд, функція автоматично вимкнеться.

При досягненні функцією точки кипіння варильна поверхня видає звуковий сигнал і налаштування нагрівання автоматично змінюється на рівень повільного готування за промовчанням.

Щоб вимкнути функцію до досягнення точки кипіння, торкніться або 0.

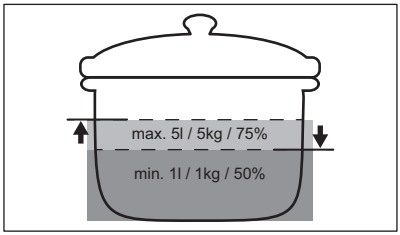
Щоб вимкнути функцію після досягнення точки кипіння, торкніться повзунка та налаштуйте ступінь нагрівання вручну.

При активації Пауза або у разі зняття посуду функція вимикається.

Якщо встановити Таймер зворотного відліку часу на одну із зон нагрівання і встановлений час спливе до досягнення точки кипіння, функція автоматично вимкнеться.

Поради та рекомендації:

- Функція найкраще підходить для кип'ятіння води та приготування картоплі.
- Функція може не працювати належним чином для чайників і кавоварок для приготування на плиті.
- Заповніть посуд на половину або три чверті холодною водопровідною водою, залишаючи незаповненими 4 см від краю посуду. Не використовуйте менше 1 л або більше 5 л води.
  Переконайтеся, що загальна вага води (або води та картоплі) знаходиться в діапазоні від 1 до 5 кг.




- Для досягнення найкращих результатів готуйте лише цілу, неочищену картоплю середнього розміру. Не кладіть картоплі занадто щільно.
- Під час фази нагрівання уникайте енергійного перемішування в іншому посуді та паралельних процесів готування (наприклад, смаження чи кип'ятіння) на інших зонах нагрівання.
- Намагайтеся не створювати зовнішніх вібрацій (напр., від використання блендера або розміщення мобільного телефону поблизу варильної поверхні) під час роботи функції.

- Залежно від типу страви та посуду можна налаштувати ступінь нагрівання після досягнення точки кипіння.
- Додайте сіль після досягнення точки кипіння.
- Використовуйте кришку для економії енергії.

### 6.10 Структура меню

У таблиці показано базову структуру меню.

**Налаштування користувача**

| Символ | Налаштування | Можливі опції |
|---|---|---|
| **b** | Звук | Увімк. / Вимк. (--) |
| **P** | Обмеження потужності | 15 - 73 |
| **H** | Режим AUTO | 0 - 6 |
| **E** | Історія попереджень/помилок | Список останніх попереджень/помилок. |

**Щоб ввести налаштування користувача,** натисніть і утримуйте ⏻ протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте 🔒.

Налаштування з'являються на таймері для лівих зон готування.

**Навігація в меню:** меню складається із символу налаштування та значення. На задньому таймері з'являється символ, а на передньому таймері — значення. Для переходу між налаштуваннями натисніть ⏲ на передньому таймері. Щоби змінити значення налаштування, натисніть + або − на передньому таймері.

**Щоби вийти з меню:** натисніть ⏻.

#### OffSound Control

Звуки можна увімкнути/вимкнути в «Меню > Налаштування користувача».

ⓘ
Див. розділ «Структура меню».

Коли звукові сигнали вимкнено, ви однаково почуєте звуковий сигнал, коли:
- ви торкаєтесь ⏻.
- спрацьовує таймер,
- ви натискаєте неактивний символ.

## 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 7.1 Автоматичне вимикання

**Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:**

- усі зони готування деактивовано,
- ви не встановили жодного ступеня нагріву або швидкості вентилятора після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання всієї води в каструлі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час варильна поверхня вимикається.

**Співвідношення між ступенем нагріву і часом, після якого прилад вимикається:**

| Ступені нагріву | Варильна поверхня вимикається через |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 годин |
| 3 - 4 | 5 годин |
| 5 | 4 години |
| 6 - 9 | 1,5 години |

### 7.2 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції можна використовувати ⏻ та ⏸. Усі інші символи на панелі керування заблоковано.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

1. **Щоб увімкнути функцію:** натисніть ⏸. Ступіть нагріву знижується до 1.
2. **Щоби вимкнути функцію**, натисніть ⏸.

З'явиться попереднє налаштування ступеня нагрівання .

## 7.3 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь налаштування нагрівання.

**Щоб увімкнути функцію:** натисніть 🔒.
**Щоби вимкнути функцію:** натисніть 🔒 ще раз.

ⓘ
Ця функція вимикається після вимкнення варильної поверхні.

## 7.4 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

**Щоб увімкнути функцію:** натисніть ⏻. Не встановлюйте ступінь. Натисніть і утримуйте 🔒 протягом 3 секунд, доки не з'явиться індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ⏻.

ⓘ
Функція залишається увімкненою після вимкнення варильної поверхні.
Індикатор над символом 🔒 світиться.

**Щоби вимкнути функцію:** натисніть ⏻. Не встановлюйте ступінь. Натисніть і утримуйте 🔒 протягом 3 секунд, доки не зникне індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ⏻.

**Готування з увімкненою функцією:** натисніть ⏻, потім натисніть 🔒 і утримуйте протягом 3 секунд, доки індикатор над символом не зникне. Тепер можна керувати варильною поверхнею. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою ⏻, функція вмикається знову.

## 7.5 Bridge

ⓘ
Ця функція працює, лише коли каструля накриває центри двох зон. Додаткову інформацію щодо правильного розміщення посуду див. у розділі «Використання зон готування». Функція не працює під час роботи SenseBoil®.

Ця функція поєднує дві ліві зони готування, і вони працюють як одна зона готування.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї лівої зони готування.

**Щоб увімкнути функцію:** торкніться ▪⁾. Щоби встановити або змінити ступінь нагрівання, торкніться одного із сенсорів керування.

**Щоб вимкнути функцію,** торкніться ▪⁾. Зони готування працюють незалежно.

## 7.6 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором із варильної поверхні вручну.

Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

**Автоматичне керування функцією**
Для автоматичного керування функцією встановіть автоматичний режим H1 – H6. Для варильної поверхні спочатку встановлено режим H5. Витяжка реагує завжди, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

**Автоматичні режими**

| | Автоматична підсвітка | Варка[1)] | Смаження[2)] |
|---|---|---|---|
| H0 | Вимк. | Вимк. | Вимк. |
| H1 | Увімк. | Вимк. | Вимк. |
| H2[3)] | Увімк. | Швидкість вентилятора 1 | Швидкість вентилятора 1 |
| H3 | Увімк. | Вимк. | Швидкість вентилятора 1 |
| H4 | Увімк. | Швидкість вентилятора 1 | Швидкість вентилятора 1 |
| H5 | Увімк. | Швидкість вентилятора 1 | Швидкість вентилятора 2 |
| H6 | Увімк. | Швидкість вентилятора 2 | Швидкість вентилятора 3 |

**1)** Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

**2)** Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

**3)** Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

**Зміна автоматичного режиму**

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Натисніть ⏻ протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і згасне.
3. Натисніть 🔒 протягом 3 секунд.
4. Натисніть ⏲ кілька разів, доки не засвітиться **H**.
5. Натисніть + таймер, щоб вибрати автоматичний режим.

Для керування витяжкою безпосередньо на панелі витяжки вимкніть автоматичний режим функції.

Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

**Керування швидкістю вентилятора вручну**
Також можна керувати функцією вручну.

Для цього натисніть, AUTO коли варильна поверхня увімкнена. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє змінювати швидкість вентилятора вручну.

У разі натискання AUTO швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути AUTO ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», натисніть AUTO.

Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

**Увімкнення світла**
Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час

активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим H1 – H6.

ⓘ

Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

# 8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 8.1 Посуд

ⓘ

Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної поверхні.

**Матеріал посуду**

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багатошаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

**Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:**

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

**Розміри посуду**

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання». Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
  - Посуд діаметром, меншим за розмір певної зони нагрівання, отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання, що призводить до більш повільного підігріву.
  - З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.

ⓘ

Див. розділ «Технічні дані».

## 8.2 Шум під час роботи

ⓘ

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнятися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

**Шуми, пов'язані з посудом:**

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

**Шуми, пов'язані з варильною поверхнею:**

- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

## 8.3 Öko Timer (Таймер еко)

Щоб заощадити електроенергію, нагрівач зони готування вимикається, перш ніж пролунає звуковий сигнал таймера зворотного відліку. Різниця в часі роботи залежить від ступеня нагрівання та тривалості готування.

## 8.4 Спрощений посібник з приготування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.

ⓘ

Дані в таблиці є орієнтовними.

| Ступені нагріву | Використовуйте для: | Час (хв) | Поради |
|---|---|---|---|
| 1 | Підтримання готової страви теплою. | у разі необхідності | Накрийте посуд кришкою. |
| 1 - 2 | Голландський соус, розтоплювання: масло, шоколад, желатин. | 5 - 25 | Час від часу перемішуйте. |
| 2 | Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць. | 10 - 40 | Готуйте з кришкою. |
| 2 - 3 | Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв. | 25 - 50 | Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування. |
| 3 - 4 | Тушкування овочів, риби, м'яса. | 20 - 45 | Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування. |
| 4 - 5 | Готування картоплі й інших овочів на парі. | 20 - 60 | Налийте на дно каструлі води рівнем 1-2см. Перевіряйте кількість води під час готування. Тримайте кришку на каструлі. |
| 4 - 5 | Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів. | 60 - 150 | До 3 л рідини плюс інгредієнти. |
| 6 - 7 | Лагідне смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок. | у разі необхідності | За потреби перевертайте продукти. |
| 7 - 8 | Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків. | 5 - 15 | За потреби перевертайте продукти. |

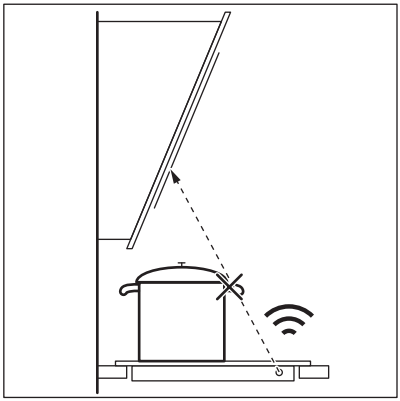
| Ступені нагріву | Використовуйте для: | Час (хв) | Поради |
|---|---|---|---|
| 9 | Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі. | | |
| P | Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено. | | |

### 8.5 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

**Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.**



ⓘ

Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

**Витяжки плит з Hob²Hoodфункцією**

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки Electrolux, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку AUTO.

## 9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

### 9.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:**вапняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

## **10.** УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 10.1 Дії в разі виникнення проблем

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|---|---|---|
| Варильна поверхня не вмикається або не працює. | Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно. | Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. |
| | Запобіжник перегорів. | Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика. |
| | Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд. | Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд. |
| | Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно. | Торкніться лише однієї сенсорної кнопки. |
| | Працює Пауза. | Див. розділ «Пауза». |
| | На панелі керування є плями води або жиру. | Очистіть панель керування. |

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|---|---|---|
| Ви можете почути безперервний звуковий сигнал. | Неправильне підключення до електромережі. | Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення. |
| Неможливо вибрати максимальний ступінь нагрівання для однієї із зон готування. | Інші зони споживають максимальну доступну потужність.<br>Ваша варильна поверхня працює належним чином. | Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази. Див. розділ «Управління потужністю». |
| Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал. | Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок. | Заберіть предмет із сенсорних кнопок. |
| Варильна поверхня вимикається. | Ви поставили щось на сенсорну кнопку ⏻. | Заберіть предмет із сенсорної кнопки. |
| Не вмикається індикатор залишкового тепла. | Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено. | Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру. |
| Hob²Hood не працює. | Ви накрили панель керування. | Заберіть цей предмет із панелі керування. |
| | Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал. | Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну. |
| Панель керування стане гарячою на дотик. | Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування. | За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання. |
| У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку. | Звукові сигнали деактивовано. | Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування». |
| Над символом 🔒 засвітиться індикатор. | Працює Захист від доступу дітей або Блокування. | Див. розділи «Захист від доступу дітей» і «Блокування». |
| Сектор керування блимає. | На зоні готування немає посуду або вона не повністю накрита. | Поставте посуд так, щоб він повністю накривав зону готування. |
| | Невідповідний посуд. | Використовуйте посуд, придатний для індукційних конфорок. Див. розділ «Поради та рекомендації». |
| | Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування. | Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані». |
| Нагрівання займає багато часу. | Посуд надто малий і отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання. | Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»). |

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|---|---|---|
| F та 1 з'являються одночасно. | Занадто низька потужність через невідповідний або порожній посуд. | Використовуйте відповідний посуд. Див. розділи «Поради та рекомендації» й «Технічні дані».<br>Не вмикайте зону готування, на якій стоїть порожній посуд. |
| F та 2 з'являються одночасно. | Посуд порожній або містить не воду, а іншу рідину (як-от олію). | Використовуйте цю функцію тільки з водою, а не з іншими рідинами. |
| F та 3 з'являються одночасно. | Занадто багато або мало води в каструлі.<br>Ви варили іншу їжу, а не воду та картоплю. Точку кипіння було перенесено в часі і функція SenseBoil® не спрацювала належним чином. | Для кип'ятіння води та варіння картоплі використовуйте тільки SenseBoil®. Див. розділ «Поради й рекомендації». |
| Лунає звуковий сигнал, індикатори над мигтять і SenseBoil® не запускається. | Жодна із зон готування не готова до використання з SenseBoil®. Зони готування, які ви бажаєте обрати, ще нагріті, або все ще використовуються. | Завершіть попереднє готування або оберіть вільну зону готування без залишкового тепла. |
| SenseBoil® не працює. | Рівень потужності варильної поверхні занадто низький. | Встановіть рівень потужності на більше значення. Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників. Див. розділ «Перед першим використанням» > « Обмеження потужності». |
| E і відображається число. | Сталася помилка роботи варильної поверхні. | Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд.<br>Якщо E загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру. |

## 10.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

# 11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

## 11.1 Табличка з технічними даними

Модель EIS62453:
Тип 61 B4A 01 AA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер .....
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 599 291 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Вироблено в. Німеччина
7.35 кВт

## 11.2 Специфікація зон готування

| Зона готування | Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт] | PowerBoost [Вт] | PowerBoost максимальна тривалість [хв] | Діаметр посуду [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Передня ліва | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Задня ліва | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Передня права | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Задня права | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Для оптимальної передачі тепла та оптимальних результатів готування використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальне значення діаметра посуду в таблиці). Не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує діаметр зони нагрівання.

# 12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

## 12.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування

| | | |
|---|---|---|
| Ідентифікатор моделі | | EIS62453 |
| Тип варильної поверхні | | Вбудована варильна поверхня |
| Кількість зон для готування | | 4 |
| Технологія підігріву | | Індукція |
| Діаметр круглих зон для готування (Ø) | Передня права<br>Задня права | 14.5 см<br>18.0 см |
| Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування | Передня ліва | Д 22.3 см<br>Ш 21.8 см |

| | | |
|---|---|---|
| Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування | Задня ліва | Д 22.3 см<br>Ш 21.8 см |
| Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking) | Передня ліва<br>Задня ліва<br>Передня права<br>Задня права | 188.9 Вт•год/кг<br>188.9 Вт•год/кг<br>180.8 Вт•год/кг<br>176.9 Вт•год/кг |
| Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob) | | 183.9 Вт•год/кг |

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

### 12.2 енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

### 12.3 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

| | |
|---|---|
| Споживання енергії у вимкненому стані | 0.3 Вт |
| Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності | 2 хв |

## 13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом ♺. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені символом разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

electrolux.com

867384239-E-442026

