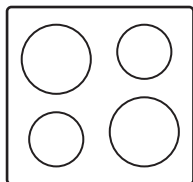




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**LIT60336C**

|           |                                               |     |
|-----------|-----------------------------------------------|-----|
| <b>BG</b> | Ръководство за употреба   Плоча               | 2   |
| <b>CA</b> | Manual d'usuari   Placa                       | 22  |
| <b>ET</b> | Kasutusjuhend   Pliidiplaat                   | 41  |
| <b>KA</b> | მომხმარებლის სახელმძღვანელო   ღუმლის ზედაპირი | 59  |
| <b>HU</b> | Használati útmutató   Főzőlap                 | 80  |
| <b>KK</b> | Қолдану туралы нұсқаулары   Пісіру алаңы      | 99  |
| <b>LV</b> | Lietošanas instrukcija   Plīts                | 119 |
| <b>LT</b> | Naudojimo instrukcija   Kaitlentė             | 137 |
| <b>PT</b> | Manual de instruções   Placa                  | 155 |
| <b>RU</b> | Инструкция по эксплуатации   Варочная панель  | 174 |
| <b>ES</b> | Manual de instrucciones   Placa de cocción    | 195 |
| <b>UK</b> | Інструкція   Варильна поверхня                | 214 |



**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](http://www.electrolux.com/support)

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....     | 2  |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....     | 5  |
| 3. МОНТАЖ.....                        | 7  |
| 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....             | 9  |
| 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....          | 11 |
| 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....            | 15 |
| 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....            | 17 |
| 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 18 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....              | 20 |
| 10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....        | 20 |
| 11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....   | 21 |

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

### 1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

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

## **1.2 Обща безопасност**

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Димът е признак за прегряване. Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът не трябва да е хранен 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. 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 хранящият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

### 2.2 Електрическо свързване

#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

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

за 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 (предпазители 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.

## 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 оставяйте горещи съдове върху контролния панел, за да избегнете опасност от изгаряния.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изгървате 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.

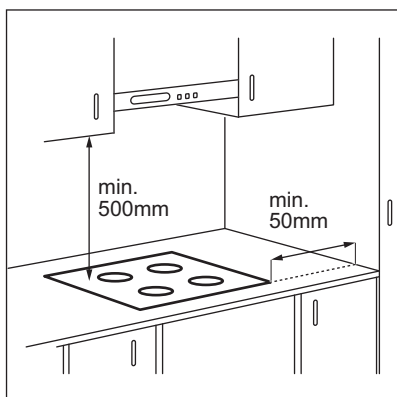
## 3.3 Свързващ кабел

- Плотът е снабден със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип:

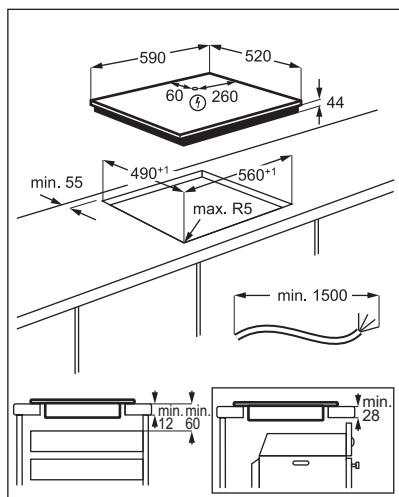
H05V2V2-F, който издържа на температура от 90 °C или по-висока. Свържете се с местния сервизен център.

## 3.4 Монтаж

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



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



 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



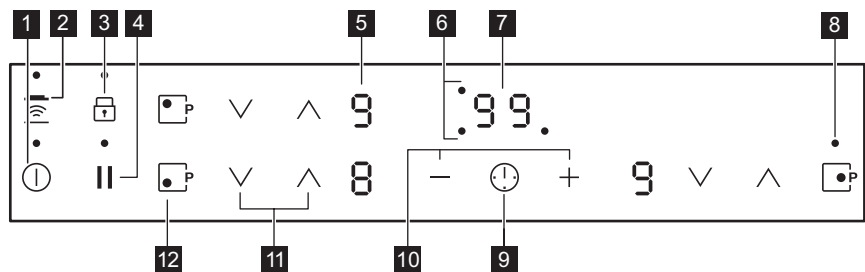


## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Разположение на повърхността за готвене



### 4.2 Оформление на командното табло



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

| Сен-зорно поле | Функция | Бележка                                                                                      |
|----------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1              | ⓘ       | ВКЛ. / ИЗКЛ.<br>За активиране и деактивиране на плочата.                                     |
| 2              | ⓘ       | Hob <sup>2</sup> Hood<br>За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията.          |
| 3              | 🔒       | Заклучване / Защита за деца<br>За заключване / отключване на командното табло.               |
| 4              |         | Пауза<br>За активиране и деактивиране на функцията.                                          |
| 5              | -       | Дисплей за степента на нагряване<br>Показва степента на нагряване.                           |
| 6              | -       | Индикатори за времето на зони-те за готвене<br>За да покаже за коя зона настройвате времето. |

| Сен-зорно поле | Функция | Бележка                      |
|----------------|---------|------------------------------|
| <b>7</b>       | -       | Дисплей на таймера           |
| <b>8</b>       | -       | Индикатор на външния пръстен |
| <b>9</b>       |         | -                            |
| <b>10</b>      | + / -   | -                            |
| <b>11</b>      |         | -                            |
| <b>12</b>      |         | PowerBoost                   |

### 4.3 Показания за настройката за нагряване

| Дисплей | Описание                                                                                                                       |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Зоната за готвене е изключена.                                                                                                 |
|         | Зоната за готвене работи.<br>Точката означава промяна по половината от нивото на нагряване.                                    |
|         | Пауза работи.                                                                                                                  |
|         | Автоматично заграване работи.                                                                                                  |
|         | PowerBoost работи.                                                                                                             |
| + число | Има неизправност.                                                                                                              |
|         | OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готвенето / поддържане топло / остатъчна топлина. |
|         | Заклучване / Защита за деца работи.                                                                                            |
|         | Готварският съд е неподходящ, прекалено е малък или върху зоната за готвене не е поставен готварски съд.                       |
|         | Автоматично изключване работи.                                                                                                 |

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



#### ВНИМАНИЕ!



/ / Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.

Индикаторите показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента.

Индикаторите могат да се включат и за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате.

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене направо на дъното на

готварския съд. Стъклокерамиката се загрева от топлината на готварския съд.

## 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Активиране и деактивиране

Докоснете  за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата.

### 5.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плота не зададете степен на нагряване,
- разлеее течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.
- котлонът става много горещ (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плота.
- използвате неподходящ готварски съд.

Символът  светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.

- не деактивирате зоната за готвене или не променяте степента за нагряване.

След известно време светва  и котлонът се деактивира.

**Връзката между степента за нагряване и времето, след като плотът е спрял:**

| Степен на нагряване                                                                        | Плотът се деактивира след |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 часа                    |
| 3 - 4                                                                                      | 5 часа                    |
| 5                                                                                          | 4 часа                    |

| Степен на нагряване | Плотът се деактивира след |
|---------------------|---------------------------|
| 6 - 9               | 1,5 часа                  |

### 5.3 Степента на нагряване

Докоснете , за да повишите степента на нагряването. Докоснете , за да понижите степента на нагряването.

Докоснете  и  по едно и също време, за да деактивирате зоната за готвене.

### 5.4 Автоматично заграване

Ако активирате тази функция, можете да получите необходимата степен на нагряване за по-кратко време. Тази функция задава най-високата степен на нагряване за определено време и след това намалява до правилната степен на нагряване.



За да активирате функцията, зоната за готвене трябва да е студена.

**За да активирате функцията за зоната за готвене:** докоснете  ( светва).

Незабавно докоснете  ( светва).

Незабавно докоснете  докато светне правилната степен на нагряване. След 3 секунди  се включва.

**За да изключите функцията:** докоснете .

### 5.5 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 светва.

**За да изключите функцията:** докоснете или .

## 5.6 PowerBoost със зона за готвене с два кръга

Функцията е активирана за вътрешния кръг, когато плочата засече готварск съд с по-малък диаметър от вътрешния кръг. Функцията е активирана за външния кръг, когато плочата засече готварск съд с по-малък диаметър от вътрешния кръг.

## 5.7 Таймер

### • Таймер за отброяване

Можете да използвате тази функция, за да зададете дължината на единична сесия на готвене.

Първо задайте настройката за нагряване на зоната за готвене, а след това функцията.

**Настройване на зоната за готвене:**

докоснете неколkokратно, докато не се появи индикаторът на зона за готвене.

**За да включите функцията или да промените времето:** докоснете или на таймера, за да зададете времето (00 – 99 минути). Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига, времето се отброява обратно.

**За да видите оставащото време:**

докоснете , за да настроите зоната за готвене: Индикаторът на зоната за готвене започва да мига. Дисплеят показва оставащото време.

**За да изключите функцията:** докоснете , за да настроите зоната за готвене, след което докоснете . Оставащото време се отброява до 00. Индикаторът на зоната за готвене изчезва.



Когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и 00 светва. Зоната за готвене се изключва.

**За да спрете звука:** докоснете .

### • Таймер

Можете да използвате тази функция, когато плочата е активирана, но зоните за готвене не работят. На дисплея за топлинна настройка се показва .

**За да включите функцията:** докоснете , след което докоснете или на таймера, за да настроите времето. Когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и 00 светва.

**За да спрете звука:** докоснете .

**За да изключите функцията:** докоснете , а след това и . Оставащото време се отброява до 00.



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

## 5.8 Пауза

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

Когато функцията работи, всички други символи на контролните панели са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете , за да активирате функцията.

се появява. Топлинната настройка е намалена до 1.

**За да деактивирате тази функция,**

докоснете . Предишната настройка на температурата се включва.

## 5.9 Заклучване

Можете да заключите командното табло, докато зоните за готвене работят. Така се

предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.

### Първо настройте степента на нагряване.

**За да включите функцията:** докоснете

  светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

**За да изключите функцията:** докоснете

 . Включва се предната степен на нагряване.



Когато деактивирате плота, деактивирате също и тази функция.

## 5.10 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

**За да включите функцията:** активирайте

плота с  . Не задавайте настройка за нагряване. Докоснете  за 4 секунди.  светва. Деактивирайте плота с .

**За да изключите функцията:**

активирайте плота с  . Не задавайте настройка за нагряване. Докоснете  за 4 секунди.  светва. Деактивирайте плота с .

**За да отмените функцията само за един период на готвене:** включете плота с .

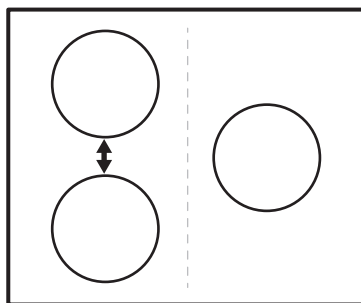
 светва. Докоснете  за 4 секунди.

**Настройте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плота. Когато изключите плота с , функцията отново започва да работи.

## 5.11 Управление на мощността

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в плочата. Вижте илюстрацията.
- Всяка фаза има максимален електрически товар от 3700 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към същата фаза.

- Функцията се активира, когато общият електрически товар на зоните за готвене, свързани към една фаза, надвиши 3700 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към една фаза.
- Екранът за регулиране на температурата на намалените зони се редува между избраната настройка на топлината и намалената топлинна настройка. След известно време екранът за регулиране на температурата на намалените зони остава на намалената топлинна настройка.



## 5.12 Hob²Hood

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



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

## Автоматична работа с функцията

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

### Автоматични режими

|                  | Автоматично осветление | Варене <sup>1)</sup>     | Пържене <sup>2)</sup>    |
|------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Н0               | Изкл.                  | ИЗКЛ.                    | Изкл.                    |
| Н1               | ВКЛ.                   | ИЗКЛ.                    | Изкл.                    |
| Н2 <sup>3)</sup> | Вкл.                   | Скорост на вентилатора 1 | Скорост на вентилатора 1 |
| Н3               | ВКЛ.                   | ИЗКЛ.                    | Скорост на вентилатора 1 |
| Н4               | Вкл.                   | Скорост на вентилатора 1 | Скорост на вентилатора 1 |
| Н5               | Вкл.                   | Скорост на вентилатора 1 | Скорост на вентилатора 2 |
| Н6               | Вкл.                   | Скорост на вентилатора 2 | Скорост на вентилатора 3 |

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

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

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

### Промяна на автоматичния режим

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



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



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

### Ръчно управление на скоростта на вентилатора

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



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

### Включване на осветлението

Можете да настроите плота да включва осветлението автоматично, когато включите плота. За тази цел настройте автоматичния режим на Н1 – Н6.



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

## 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Готварски съдове

#### **И**

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 нацърби 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 нагриване.
- 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 нагриване.
- 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.

#### **И**

Вижте „Технически характеристики“.

### 6.2 Шумове по време на работа

#### **И**

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

#### Шумове, свързани с плота:

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

### 6.3 Примери за различни начини 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 следващата таблица са ориентировъчни.

| Степен на на-<br>гряване | Използвайте за:                                                                                                                                   | Време<br>(мин)               | Съвети                                                                                                                |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1                      | Подгряване на сготвена храна.                                                                                                                     | колкото е<br>необходи-<br>мо | Поставете капак върху готварския съд.                                                                                 |
| 1 - 2.                   | Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.                                                                                             | 5 - 25                       | От време на време разбърквайте.                                                                                       |
| 1 - 2.                   | Втвърдяване: пухкави омлети, пече-<br>ни яйца.                                                                                                    | 10 - 40                      | Гответе с поставен капак.                                                                                             |
| 2. - 3.                  | За варене на ориз и ястия с мляко,<br>претопляне на готови ястия.                                                                                 | 25 - 50                      | Добавете поне два пъти повече теч-<br>ност, отколкото е оризът, по средата<br>на готвенето смесете млечните<br>блюда. |
| 3. - 4.                  | Зеленчуци на пара, риба, месо.                                                                                                                    | 20 - 45                      | Добавете няколко супени лъжици<br>течност.                                                                            |
| 4. - 5.                  | Картофи на пара.                                                                                                                                  | 20 - 60                      | Използвайте макс. ¼ л вода за 750<br>g картофи.                                                                       |
| 4. - 5.                  | Приготвяне на по-големи количества<br>храна, задушени ястия и супи.                                                                               | 60 - 150                     | До 3 л течност заедно със съставки-<br>те.                                                                            |
| 5. - 7                   | Леко запържване: шницел, телешко<br>кордон бльо, котлети, кюфтета, на-<br>деница, дроб, маслено-брашнена за-<br>пържка, яйца, палачинки, понички. | колкото е<br>необходи-<br>мо | Обърнете по средата на готвенето.                                                                                     |
| 7 - 8                    | Дълбоко пържене, картофени кюф-<br>тета, филе-миньон, пържоли.                                                                                    | 5 - 15                       | Обърнете по средата на готвенето.                                                                                     |
| 9                        | Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, заду-<br>шено), пържене на картофи.                                    |                              |                                                                                                                       |
|                          | Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.                                                                                        |                              |                                                                                                                       |

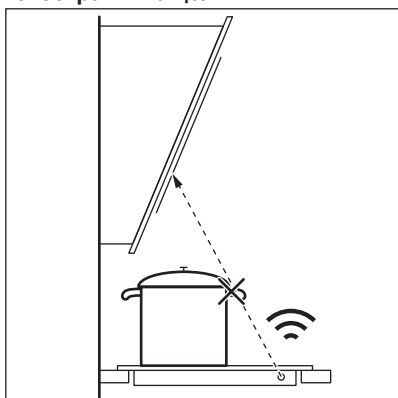


## 6.4 Препоръки и съвети за Hob<sup>2</sup>Hood

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 тенджерка).  
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 Hob<sup>2</sup>Hood е включен.

### Абсорбатори за готвене с функция Hob<sup>2</sup>Hood

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 .

## 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

### 7.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След

почистване подсушете плочата с мека кърпа.

- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от

вода и оцет и почиствайте стъклената повърхност с мокър парцал.

## 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 8.1 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 10 секунди.                                                  | Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 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.                                              | Почиствайте контролното табло.                                                                                                                |
| Може да чуете постоянен звуков сигнал.                                                                            | Електрическата връзка е грешна.                                                                     | Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.                                  |
| 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.                                                                                                     |
| Котлонът се деактивира.                                                                                           | Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.                                                         | Отстранете предмета от сензорното поле.                                                                                                       |
| Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.                                                                   | Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден. | Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.                                               |
| Hob®Hood не работи.                                                                                               | Вие сте покрили контролното табло.                                                                  | Свалете предмета от контролното табло.                                                                                                        |

| Проблем                                                                                            | Възможна причина                                                                                       | Корекция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | Използвате много висок съд, който блокира сигнала.                                                     | Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте абсорбатора ръчно.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Автоматично загряване не работи.                                                                   | Зададена е най-високата настройка на нагряване.                                                        | Най-високата настройка на нагряване е същата като тази на функцията.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                    | Зоната е гореща.                                                                                       | Оставете зоната да се охлади достатъчно.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Настройката на нагряване превключва между две нива.                                                | Управление на мощността работи.                                                                        | Вижте „Всекидневна употреба“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  светва.           | Защита за деца или Заклучване работи.                                                                  | Вижте „Всекидневна употреба“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  светва.           | Няма готварски съдове върху зоната.                                                                    | Поставете готварски съдове върху зоната.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                    | 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 характеристики“.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 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“).                                                                                 |
| Външният кръг не е активиран.                                                                      | Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.                                              | Използвайте готварски съдове с по-голям диаметър на дъното.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  и число светят. | Има грешка в котлона.                                                                                  | Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център. |

## 8.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код за стъклокерамиката

(той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка, което се появява. Уверете се, че управлявате котлонът правилно. В противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната

книжка ще намерите указания относно  
сервизния център и гаранционните  
условия.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 9.1 Табелка с технически данни

Модел LIT60336C  
Тип 61 B3A 02 AA  
Индукция 7.35 kW  
Сериен номер .....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 360 00  
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz  
Произведено в Румъния  
7.35 kW



### 9.2 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                                                      | 3700           | 10                                          | 125–210                             |
| Задна лява      | 1400                                                      | 2500           | 4                                           | 125–145                             |
| Предна дясна    | 1800 / 3500                                               | 2800 / 3700    | 10 / 10                                     | 145–245 / 245–280                   |

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.

## 10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

|                                           |                   |         |
|-------------------------------------------|-------------------|---------|
| Идентификация на модела                   | LIT60336C         |         |
| Вид на плота                              | Плот за вграждане |         |
| Брой зони за готвене                      | 3                 |         |
| Технология за загряване                   | Индукция          |         |
| Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø) | Предна лява       | 21,0 см |
|                                           | Задна лява        | 14,5 см |
|                                           | Предна дясна      | 28,0 см |

|                                                                 |              |             |
|-----------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking) | Предна лява  | 178,4 Wh/kg |
|                                                                 | Задна лява   | 183,2 Wh/kg |
|                                                                 | Предна дясна | 176,9 Wh/kg |
| Енергийна консумация на плота (EC electric hob)                 |              | 179,5 Wh/kg |

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

## 10.2 Енергоспестяващи

Може да спестите енергия по време на ежедневно ви готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.

- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

## 10.3 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 |

# 11. 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](http://www.electrolux.com/support)

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....   | 22 |
| 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT..... | 24 |
| 3. INSTAL·LACIÓ.....              | 27 |
| 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....   | 28 |
| 5. ÚS DIARI.....                  | 30 |
| 6. CONSELLS.....                  | 34 |
| 7. CURA I NETEJA.....             | 36 |
| 8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....    | 36 |
| 9. DADES TÈCNIQUES.....           | 38 |
| 10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....    | 39 |
| 11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS..... | 40 |

## 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. 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 esquerdada, 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 disconnectar 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 plens 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 desu 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 afloixar 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.
- Empleu 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.

## 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 esquarterada, desconnecteu

immediatament l'aparell de la font d'alimentació. Així, evitau 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 en calent sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- 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

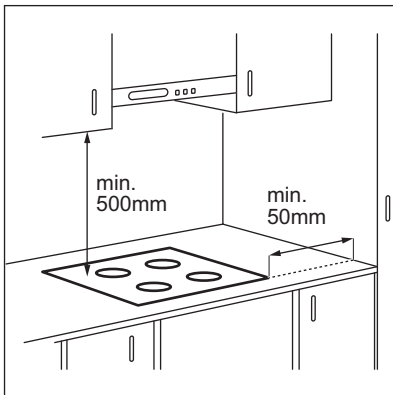
Només feu servir plaques integrades després d'haver muntat la placa en unitats integrades adequades i superfícies de treball que s'ajustin als estàndards.

#### 3.3 Cable de connexió

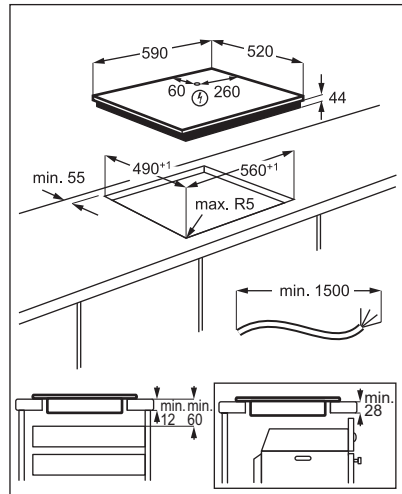
- La placa inclou un cable de connexió.
- Substituiu el cable d'alimentació fet malbé per un cable del tipus: H05V2V2-F que aguanta una temperatura de 90 °C o més. Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic més proper.

#### 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.



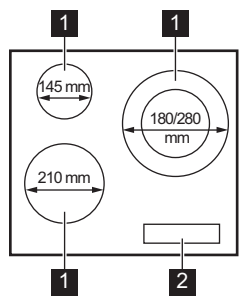
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



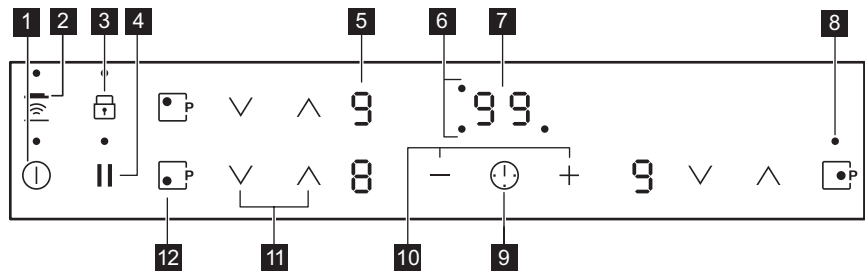
## 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 4.1 Distribució de la superfície de cocció



- 1 Zona de cocció per inducció
- 2 Panell de control

### 4.2 Distribució del panell de control



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

| Camp tàctil | Funció                                               | Comentari                                               |
|-------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1           | ENGEGAT/APAGAT                                       | Per activar i desactivar la placa.                      |
| 2           | Hob <sup>2</sup> Hood                                | Per activar i desactivar el mode manual de la funció.   |
| 3           | Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil          | Per bloquejar/desbloquejar el panell de control.        |
| 4           | Pausa                                                | Per activar i desactivar la funció.                     |
| 5           | Indicador del nivell de calor                        | Per veure la configuració de la temperatura.            |
| 6           | Indicadors del temporitzador de les zones de cocció. | Per mostrar per a quina zona establiu el temporitzador. |
| 7           | Pantalla del temporitzador                           | Per mostrar el temps en minuts.                         |

| Camp tàctil | Funció                                                                            | Comentari                     |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 8           | -                                                                                 | Indicador de l'anell exterior |
| 9           |  | -                             |
| 10          | + / -                                                                             | -                             |
| 11          |  | -                             |
| 12          |  | PowerBoost                    |

### 4.3 L'indicador del nivell d'escalfor mostra

| Pantalla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Descripció                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                              | La zona de cocció està apagada.                                                                                         |
|  -  /  -  | La zona de cocció està en funcionament.<br>El punt representa un canvi de mig nivell d'escalfor.                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Pausa està activat.                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Escalfament automàtic està activat.                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | PowerBoost està activat.                                                                                                |
|  + dígit                                                                                                                                                                                                                                                     | Hi ha algun problema de funcionament.                                                                                   |
|  /  /                                                                                      | OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos): continuar la cocció / conservar calent / escalfor residual. |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil està activat.                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | Bateria de cuina inadequada o massa petita, o bé no heu col·locat cap peça de bateria de cuina a la zona de cocció.     |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | Desconnexió automàtica està activat.                                                                                    |

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

#### AVÍS!

 /  /  Hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

Els indicadors mostren el grau d'escalfor residual de les zones de cocció que esteu

fent servir. Els indicadors també es poden activar per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir.

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.

## 5. ÚS DIARI

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 5.1 Activació i desactivació

Toqueu  durant un segon per activar o desactivar la placa.

### 5.2 Desconnexió automàtica

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

- totes les zones de cocció estan desactivades,
- no ajusteu el nivell d'escalfor després d'activar 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 acústic i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el panell de control.
- la placa 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 feu servir la bateria de cuina adequada. El símbol  s'il·lumina i la zona de cocció es desactiva automàticament després de dos minuts.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, apareix  i la placa es desactiva.

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

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

### 5.3 Nivell d'escalfor

Toqueu  per augmentar el nivell d'escalfor. Toqueu  per reduir el nivell d'escalfor. Toqueu  i  alhora per desactivar la zona de cocció.

### 5.4 Escalfament automàtic

Si activeu aquesta funció podeu obtenir un ajustament de calor necessari en un temps més curt. La funció estableix la major configuració de calor durant algun temps i després disminueix a la configuració de calor correcta.

#### i

Per activar la funció, la zona de cocció ha de ser freda.

**Per activar la funció d'una zona de**

**cocció:** toqueu  ( apareix).

Toqueu  immediatament ( apareix).

Toqueu  immediatament fins que aparegui la configuració d'escalfor correcta. Després de 3 segons entra .

**Per desactivar la funció:** toqueu .

### 5.5 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.

#### i

Consulteu el capítol «Dades tècniques».

**Per activar la funció d'una zona de**

**cocció:** toqueu .  apareix.

**Per desactivar la funció:** toqueu  o .

## 5.6 PowerBoost amb una zona de cocció d'anell doble

Aquesta funció s'activa per a l'anell interior quan la placa detecta un estri que té un diàmetre inferior que l'anell interior. Aquesta funció s'activa per a l'anell exterior quan la placa detecta un estri que té un diàmetre superior que l'anell interior.

## 5.7 Temporitzador

### • Temporitzador de compte enrere

Podeu utilitzar aquesta funció per configurar la durada d'una única sessió de cocció.

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

### Per configurar la zona de

**cocció:** toqueu  repetidament fins que aparegui l'indicador d'una zona de cocció.

### Per activar la funció o canviar el

**temps:** toqueu  o  al temporitzador per configurar el temps (00 - 99 minuts). Quan l'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar, comença el compte enrere.

**Per veure el temps restant:** toqueu  per configurar la zona de cocció. L'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar. La pantalla mostra el temps que queda.

**Per desactivar la funció:** toqueu  per establir la zona de cocció i, llavors, toqueu . El temps restant anirà baixant fins a arribar a 00. L'indicador de la zona de cocció desapareix.



Quan acaba el compte enrere, sona un senyal acústic i 00 parpelleja. La zona de cocció es desactiva.

**Per aturar el so:** toqueu .

### • Comptaminuts

Podeu fer servir aquesta funció quan la placa estigui activada i les zones de cocció no estiguin en marxa. A la pantalla de nivell d'escalfor apareix .

**Per activar la funció:** toqueu  i

després  o  al temporitzador per configurar el temps. Quan s'acaba el temps, sona un senyal acústic i 00 parpelleja.

**Per aturar el so:** toqueu .

**Per desactivar la funció:** toqueu  i, llavors, toqueu . El temps restant anirà baixant fins a arribar a 00.



La funció no té cap efecte en el funcionament de les zones de cocció.

## 5.8 Pausa

Aquesta funció ajusta totes les zones de cocció perquè funcionin al mínim nivell d'escalfor.

Quan la funció està activada, la resta de símbols dels comandaments estan bloquejats.

La funció no atura les funcions de temporitzador.

Toqueu  per activar la funció.

 apareix. El nivell d'escalfor es redueix a 1.

**Per desactivar la funció,** toqueu . Apareix l'ajustament anterior del .

## 5.9 Bloqueig

Podeu bloquejar el panell de controls mentre les zones de cocció estan en marxa. Això evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell d'escalfor.

**Primer, ajusteu la temperatura.**

**Per activar la**

**funció:** toqueu   apareix durant 4 segons. El temporitzador roman.

**Per desactivar la funció:** toqueu . S'activa el nivell d'escalfor anterior.



Quan apagueu la placa, també es desactiva aquesta funció.

## 5.10 Dispositiu de seguretat infantil

Aquesta funció evita que la placa es pugui utilitzar accidentalment.

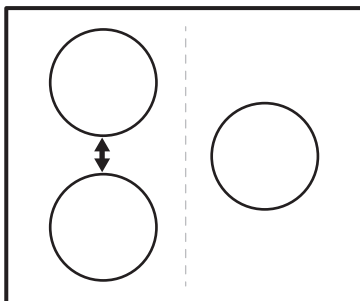
**Per activar la funció:** activeu la placa amb ①. No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Premeu  durant 4 segons. Apareix . Desactiveu la placa amb ①.

**Per desactivar la funció:** activeu la placa amb ①. No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Premeu  durant 4 segons. Apareix . L'indicador desapareix. Desactiveu la placa amb ①.

**Per anul·lar la funció només durant una cocció:** activeu la placa ①.  apareix. Premeu  durant 4 segons. **Configureu el nivell d'escalfor en 10 segons.** Podeu fer servir la placa. Quan desactiveu la placa amb ①, la funció torna a posar-se en marxa.

## 5.11 Gestió d'energia

- Les zones de cocció s'agrupen segons la ubicació i el nombre de fases de la placa. Vegeu la imatge.
- Cada fase té una càrrega elèctrica màxima de 3700 W.
- La funció divideix la potència entre les zones de cocció connectades a la mateixa fase.
- La funció s'activa quan la càrrega elèctrica total de les zones de cocció connectades a una única fase supera els 3700 W.
- La funció redueix la potència de les zones de cocció connectades a la mateixa fase.
- La pantalla del nivell d'escalfor de les zones reduïdes alterna entre el nivell d'escalfor escollit i el nivell d'escalfor reduït. Després d'un temps, la pantalla de la configuració d'escalfor de les zones reduïdes es manté en la configuració de calor reduïda.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

És una funció automàtica avançada que connecta la placa a una campana especial. Tant la placa com la campana tenen un comunicador 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 ve activat de fàbrica. En cas que estigui desactivat, activeu-lo abans d'utilitzar 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 <sup>1)</sup>      | Fregir <sup>2)</sup>      |
|------------------|----------------|---------------------------|---------------------------|
| H0               | Desactivat     | Desactivat                | Desactivat                |
| H1               | Actiu          | Desactivat                | Desactivat                |
| H2 <sup>3)</sup> | Actiu          | Velocitat de ventilació 1 | Velocitat de ventilació 1 |



|    | Llum automàtic | Bullir <sup>1)</sup>      | Fregir <sup>2)</sup>      |
|----|----------------|---------------------------|---------------------------|
| 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 .
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  quan la placa estigui activada. Així, desactiveu el mode automàtic de la funció i podreu modificar la velocitat de ventilació manualment. Si premeu , augmentareu un grau la velocitat de ventilació. Si arribeu a la velocitat màxima de ventilació i torneu a prémer , ajustareu la velocitat a 0 i es desactivarà el ventilador de la campana. Per activar el ventilador una altra vegada a velocitat 1, premeu .



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.

## 6. CONSELLS

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 6.1 Bateria de cuina

#### i

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 esquarterar-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.

#### i

Vegeu «Dades tècniques».

### 6.2 Sorolls durant el funcionament

#### i

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

### 6.3 Exemples d'aplicacions de cocció

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.

| Ajustament de l'escalfor | Feu servir per a:                                                                                               | Temps (min)          | Consells                                                                                             |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1                      | Mantenir els aliments cuits calents                                                                             | quan sigui necessari | Tapeu l'estri de cuina.                                                                              |
| 1 - 2.                   | Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.                                                           | 5 - 25               | Barregeu de tant en tant.                                                                            |
| 1 - 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.                  | Coure verdures al vapor, peix, carn.                                                                            | 20 - 45              | Afegiu un parell de cullerades de líquid.                                                            |
| 4. - 5.                  | Coure patates al vapor.                                                                                         | 20 - 60              | Feu servir 1/4 de litre d'aigua com a màxim per coure 750 grams de patates.                          |
| 4. - 5.                  | Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.                                                        | 60 - 150             | Fins a 3 litres de líquid més els ingredients.                                                       |
| 5. - 7                   | Sofregir: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, "rissoles", salsitxes, fetge, roux, ous, creps i donuts. | quan sigui necessari | Doneu-li la volta a mitja cocció.                                                                    |
| 7 - 8                    | Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.                                       | 5 - 15               | Doneu-li la volta a mitja cocció.                                                                    |
| 9                        | Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.                                      |                      |                                                                                                      |
| P                        | Bullir grans quantitats d'aigua. PowerBoost està activat.                                                       |                      |                                                                                                      |

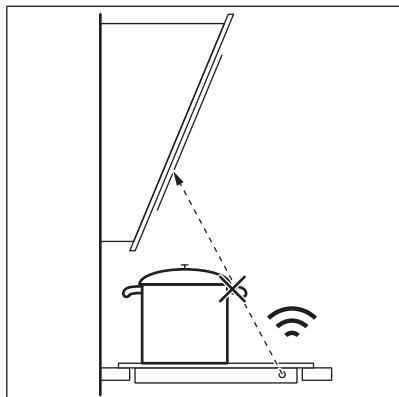
### 6.4 Trucs i consells per Hob<sup>2</sup>Hood

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 Hob<sup>2</sup>Hood estigui encès.

### Campanes d'extracció amb la funció Hob<sup>2</sup>Hood

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 .

## 7. CURA I NETEJA



### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 7.1 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.
- Feu servir una rasqueta especial per al vidre.

### 7.2 Neteja de la placa

- **Elimineu de seguida:** plàstics desfets, paper d'alumini, sucre i aliments ensucrats

o la brutícia podria 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.

- **Elimineu quan la placa s'hagi refredat prou.** calç, marques d'aigua, taques de greix, pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar-la, eixugeu-la amb un drap suau.
- **Per eliminar les marques de descoloriment brillant i metàl·lic:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.

## 8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES



### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

## 8.1 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 10 segons.                                                                     | Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 10 segons.                                                                                                   |
|                                                                                             | Heu tocat 2 o més símbols alhora.                                                                                           | Toqueu només un símbol.                                                                                                                                                 |
|                                                                                             | Pausa està en marxa.                                                                                                        | Consulteu "Pausa".                                                                                                                                                      |
|                                                                                             | 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.                                                      |
| 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.                                                                 |
| Hob®Hood 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.                                                                      |
| Escalfament automàtic no funciona.                                                          | Heu fixat l'ajustament d'escalfor màxim.                                                                                    | L'ajustament d'escalfor màxim té la mateixa potència que la funció.                                                                                                     |
|                                                                                             | La zona està calenta.                                                                                                       | Deixeu refredar suficientment la zona.                                                                                                                                  |
| L'ajustament d'escalfor canvia entre dos nivells.                                           | Gestió d'energia està en marxa.                                                                                             | Consulteu "Ús diari".                                                                                                                                                   |
| 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.                                                                                                       |
|  apareix. | Dispositiu de seguretat infantil o Bloqueig estan activats.                                                                 | Consulteu «Ús diari».                                                                                                                                                   |
|  apareix. | No hi ha cap estri de cuina a la zona.                                                                                      | Poseu un estri de cuina a la zona.                                                                                                                                      |

| Problema                                                                                                | Possible causa                                                                                    | Solució                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                         | 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 dimensions adequades. Vegeu «Dades tècniques».                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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").                                                          |
| L'anell exterior no està activat.                                                                       | El diàmetre del fons de l'estri de cuina és massa petit.                                          | Feu servir un estri de cuina de més diàmetre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  i un número apareixen. | Hi ha algun error a la placa.                                                                     | Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si  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. |

## 8.2 Si no trobeu cap solució...

Si no aconseguíu trobar una solució al problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Facilitau les dades de la placa de característiques. Facilitau també el codi de tres lletres de la ceràmica de vidre (el

trobareu a un extrem de la superfície del vidre) i el missatge d'error que apareix. El servei d'un tècnic o venedor no és gratuït, ni tan sols durant el període de garantia. Les instruccions del servei tècnic i les condicions de la garantia les trobareu al llibret de garantia.

## 9. DADES TÈCNIQUES

### 9.1 Placa de característiques

Model LIT60336C  
Tipus 61 B3A 02 AA  
Inducció 7.35 kW  
Núm. sèrie .....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 360 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Fabricat a Romania  
7.35 kW



## 9.2 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] |
|--------------------|---------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| Frontal esquerra   | 2300                                                    | 3700           | 10                             | 125 - 210                            |
| Posterior esquerra | 1400                                                    | 2500           | 4                              | 125 - 145                            |
| Frontal dreta      | 1800 / 3500                                             | 2800 / 3700    | 10 / 10                        | 145 - 245 / 245 - 280                |

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.

## 10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

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

|                                                           |                                                         |                                           |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Identificació de model                                    | LIT60336C                                               |                                           |
| Tipus de placa                                            | Fogons integrats                                        |                                           |
| Nombre de zones de cocció                                 | 3                                                       |                                           |
| Tecnologia de calefacció                                  | Inducció                                                |                                           |
| Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)             | Frontal esquerra<br>Posterior esquerra<br>Frontal dreta | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>28.0 cm             |
| Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking) | Frontal esquerra<br>Posterior esquerra<br>Frontal dreta | 178.4 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Consum energètic de la placa (EC electric hob)            | 179.5 Wh/kg                                             |                                           |

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

### 10.2 Estalvi d'energia

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu les recomanacions següents.

- Quan escalfeu aigua, feu servir només la quantitat d'aigua que necessiteu.

- Sempre que pugueu, feu servir les tapes.
- Abans d'activar una zona de cocció col·loqueu-hi la bateria de cuina.
- Col·loqueu les peces més petites de la bateria a les zones de cocció més petites.
- Col·loqueu les peces de la bateria directament al centre de la zona de cocció.
- Feu servir l'escalfor residual perquè el menjar no es refredi o per estovar-lo.

**10.3 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 |       |

**11. 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.



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



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO.....             | 41 |
| 2. OHUTUSJUHISED.....          | 43 |
| 3. PAIGALDAMINE.....           | 45 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS.....        | 46 |
| 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....  | 48 |
| 6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 52 |
| 7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....    | 54 |
| 8. VEAOTSING.....              | 54 |
| 9. TEHNILISED ANDMED.....      | 56 |
| 10. ENERGIATÕHUSUS.....        | 57 |
| 11. KESKKONNAASPEKTID.....     | 57 |

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

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

## 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- 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. 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 kaabli 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 isolatsiooniseadise. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

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

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.

- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutata õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

#### **HOIATUS!**

Seadme kahjustamise oht.

- Põletuste vältimiseks ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/ klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.

- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metalletsemeid, 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 pliidiid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse

standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

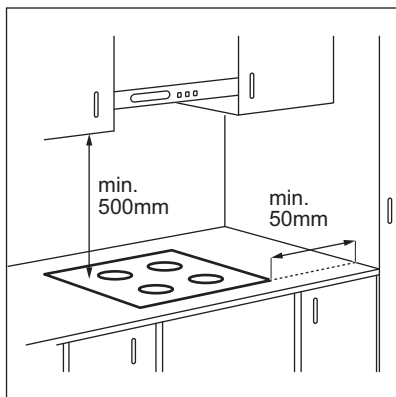
## 3.3 Ühenduskaabel

- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Kui toitekaabel on viga saanud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F, mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

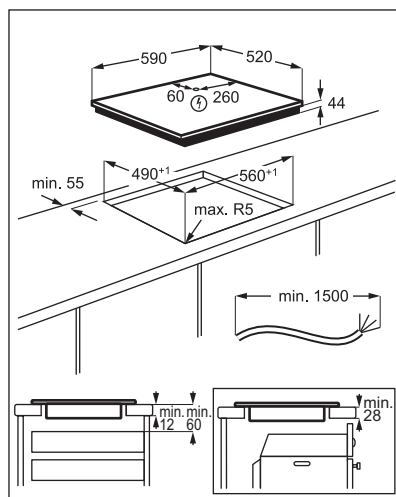
## 3.4 Paigaldamine

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.



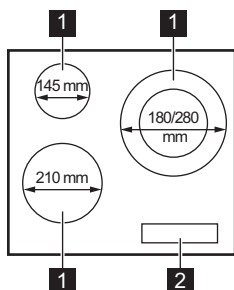
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



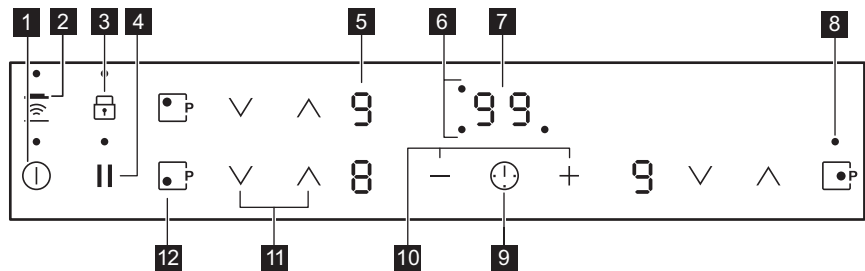
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduala
- 2 Juhtpaneel

## 4.2 Juhtpaneeli skeem



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

|    | Sensorväli | Funktsioon                      | Märkus                                                 |
|----|------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1  | ①          | SISSE / VÄLJA                   | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.              |
| 2  | 📶          | Hob²Hood                        | Funktsiooni käitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 3  | 🔒          | Lukk / Lapselukk                | Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.                   |
| 4  |            | Paus                            | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.               |
| 5  | -          | Soojusastme näit                | Soojusastme näitamiseks.                               |
| 6  | -          | Keeduväljade taimerindikaatorid | Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.           |
| 7  | -          | Taimerinäidik                   | Aja näitamiseks minutites.                             |
| 8  | -          | Välimise ringi indikaator       | Näitab, et välimine ring on sees.                      |
| 9  | ⌚          | -                               | Keeduvälja valimiseks.                                 |
| 10 | + / -      | -                               | Aja pikendamiseks või lühendamiseks.                   |
| 11 | △ / ▽      | -                               | Soojusastme määramiseks.                               |
| 12 | 🔌          | PowerBoost                      | Funktsiooni sisselülitamiseks.                         |

## 4.3 Soojusastme näit

| Ekraan        | Kirjeldus                                                                         |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 0             | Keeduväli on välja lülitatud.                                                     |
| 1 - 9 / 2 - 6 | Keeduväli on sisse lülitatud.<br>Täpp tähendab muudatust poole soojusastme võrra. |

| Ekraan                                                                                                                                                                                                                                                   | Kirjeldus                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          | Paus on sees.                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                          | Automaatne kuumutamine on sees.                                                                                   |
|                                                                                                                                                                          | PowerBoost on sees.                                                                                               |
|  + number                                                                                                                                                                | Tegemist on rikkega.                                                                                              |
|  /  /  | OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus. |
|                                                                                                                                                                          | Lukk / Lapselukk on sees.                                                                                         |
|                                                                                                                                                                          | Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.                                                  |
|                                                                                                                                                                          | Automaatne väljalülitus on sees.                                                                                  |

## 4.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

### ⚠ HOIATUS!

 /  /  Jääkkuumusega kaasneb põletusohu.

Jääkkuumuse indikaatorid annavad ülevaate kasutatavate keeduväljade jääkkuumusest.

Süttida võivad ka külgnevate keeduväljade indikaatorid, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

## 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ①.

### 5.2 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:**

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kõlab helisignaali ja pliit lülitub välja.

Eemaldage objekt või puhastage juhtpaneel.

- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keedualal maha jahtuda.
- kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol  süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib  ja pliit lülitub välja.

**Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

| Soojusaste                                                                                | Pliit lülitub välja pärast |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  1 - 2 | 6 tundi                    |



| Soojusaste | Pliit lülitub välja pärast |
|------------|----------------------------|
| 3 - 4      | 5 tundi                    |
| 5          | 4 tundi                    |
| 6 - 9      | 1,5 tundi                  |

### 5.3 Soojusaste

Soojusastme suurendamiseks puudutage

∧. Soojusastme vähendamiseks puudutage

∨. Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt ∧ ja ∨.

### 5.4 Automaatne kuumutamine

Selle funktsiooni sisselülitamisel saavutate vajaliku soojusastme kiiremini. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet; seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse õige soojusastmeni.



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

### Keeduala jaoks funktsiooni

**sisselülitamiseks:** puudutage (P) süttib).

Puudutage kohe ∧ (R) süttib).

Puudutage kohe ∨, kuni ekraanil kuvatakse õige soojusaste. 3 sekundi pärast süttib .

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage ∨.

### 5.5 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) süttib.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage või ∨.

### 5.6 PowerBoost koos kaheringilise keeduvälja

Sisemise keeduringi puhul käivitub funktsioon siis, kui pliit tuvastab, et keedunõu läbimõõt on sisemisest ringist väiksem. Sisemise keeduringi puhul käivitub funktsioon siis, kui pliit tuvastab, et keedunõu läbimõõt on sisemisest ringist suurem.

### 5.7 Taimer

#### • Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusessiooni pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni ilmub keeduvälja indikaator.

**Funktsiooni sisselülitamiseks või aja**

**muutmiseks:** puudutage taimeri nuppu +

või — et valida aeg (00-99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma, toimub aja pöördloendus.

**Järelejäänud aja kontrollimiseks:**

puudutage keeduvälja valimiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage

keeduvälja valimiseks ja siis puudutage —. Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni 00. Keeduvälja indikaator kustub.



Kui aeg saab täis, vilgub 00 ja kostab helisignaali. Keeduväli lülitub välja.

**Heli peatamine:** puudutage .

#### • Minutilugeja

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

Soojusastme ekraanil kuvatakse .

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage taimeril  ja siis puudutage  või , et valida aeg. Kui aeg saab täis, kostab helisignaali ja **00** vilgub.

**Heli peatamine:** puudutage .

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage  ja seejärel . Järelejäanud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**.



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

## 5.8 Paus

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keedualad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Puudutage , et funktsioon aktiveerida.

 süttib. Soojusaste langeb tasemele 1.

**Funktsiooni deaktiveerimiseks** puudutage . Süttib eelmine soojuse tase.

## 5.9 Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

**Valige kõigepealt soojusaste.**

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage .  süttib 4 sekundiks. Taimer jääb sisselülitatuks.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage . Süttib viimati kasutatud soojusaste.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 5.10 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** käivitage

pliit  abil. Ärge valige soojusastet.

Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** käivitage pliit

 abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage

 4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

**Funktsiooni ignoreerimiseks ühe**

**toiduvalmistamise ajaks:** lülitage pliit sisse

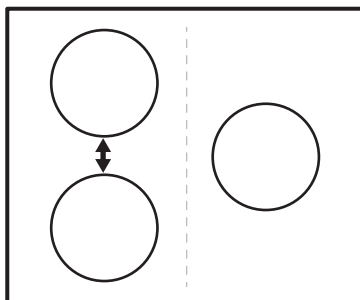
 abil.  süttib. Puudutage  4 sekundi

vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui

lülitate pliidi välja  abil, on funktsioon jälle sees.

## 5.11 Toitehaldus

- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3700 W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keedualade koguvõimsus ületab 3700 W.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keedualade võimsust.
- Ekraanil olev soojusastme näit lülitub valitud soojusastmelt vähendatud soojusastmele ja tagasi. Mõne aja pärast jääb vähendatud soojusastme näit vähendatud soojusastmele pidama.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

See on eesrindlik automaatne funktsioon, mis ühendab pliidiplaadi spetsiaalse õhupuhastiga. Nii pliidiil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunaator. Ventilaatori kiirus määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliidiil oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel. Ventilaatorit saate pliidiplaadilt kasutada ka käsitsi.



Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi sisse lülitatud. Kui see on välja lülitatud, lülitage see enne funktsiooni kasutamist sisse. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

### Funktsiooni automaatne juhtimine

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks seadke automaatrežiim olekusse H1 – H6. Pliit on algselt seadud asendisse H5. Õhupuhasti reageerib alati, kui pliiti kasutate. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilaatori kiirust.

### Automaatrežiimid

|                  | Auto-<br>maatne<br>tuli | Keemi-<br>ne <sup>1)</sup> | Praadimi-<br>ne <sup>2)</sup> |
|------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| H0               | Väljas                  | Väljas                     | Väljas                        |
| H1               | Sees                    | Väljas                     | Väljas                        |
| H2 <sup>3)</sup> | Sees                    | Ventilaatori<br>kiirus 1   | Ventilaatori<br>kiirus 1      |
| H3               | Sees                    | Väljas                     | Ventilaatori<br>kiirus 1      |
| H4               | Sees                    | Ventilaatori<br>kiirus 1   | Ventilaatori<br>kiirus 1      |
| H5               | Sees                    | Ventilaatori<br>kiirus 1   | Ventilaatori<br>kiirus 2      |
| H6               | Sees                    | Ventilaatori<br>kiirus 2   | Ventilaatori<br>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 .
5. Vajutage taimerit 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 , kui pliidiplaat on sisse lülitatud. See deaktiveerib funktsiooni automaatse töö ja võimaldab teil ventilaatori kiirust käsitsi muuta. Kui vajutate nuppu , tõstate ventilaatori kiirust ühe sammu võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti nuppu , seate ventilaatori kiiruseks 0, mis deaktiveerib õhupuhasti ventilaatori. Ventilaatori uuesti käivitamiseks kiirusel 1 vajutage nuppu .



Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige 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.

## 6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kööginõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- 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 soojusülekaneks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
  - Keeduväljast väiksema läbimõõduga kööginõud saavad ainult osa keeduvälja genereeritud võimsusest, mille tulemusena on kuumenemine aeglasem.
  - Nii ohutuse kui ka optimaalsete 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".

### 6.2 Mõra töötamise ajal



Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest. Kööginõuga seotud helid sõltuvad kööginõu materjalist ja kasutatavast võimsustasemest.

#### Kööginõuga seotud helid:

- praksumised: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilinad: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.

### Pliidiga seotud helid:

- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

## 6.3 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet

suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

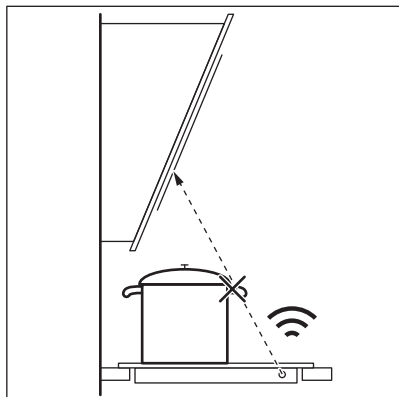
| Soojusaste | Kasutamine:                                                                                                                          | Aeg (min.)           | Näpunäited                                                                                                               |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1        | Valmistatud toidu soojashoidmiseks.                                                                                                  | vastavalt vajadusele | Pange nõule kaas peale.                                                                                                  |
| 1 - 2.     | Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.                                                                                 | 5 - 25               | Aeg-ajalt segage.                                                                                                        |
| 1 - 2.     | Kalgendamine: kohevad omletid, küpsed munad.                                                                                         | 10 - 40              | Valmistage kaane all.                                                                                                    |
| 2. - 3.    | Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.                                                                   | 25 - 50              | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoitude tuleb poole valmistamise järel segada. |
| 3. - 4.    | Köögililjade, kala ja liha aurutamine.                                                                                               | 20 - 45              | Lisage paar supilusikatäit vedelikku.                                                                                    |
| 4. - 5.    | Kartulite aurutamine.                                                                                                                | 20 - 60              | Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.                                                                           |
| 4. - 5.    | Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.                                                                            | 60 - 150             | Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.                                                                                     |
| 5. - 7     | Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Pöörake poole aja möödudes.                                                                                              |
| 7 - 8      | Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.                                                                             | 5 - 15               | Pöörake poole aja möödudes.                                                                                              |
| 9          | Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.                                          |                      |                                                                                                                          |
|            | Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.                                                                            |                      |                                                                                                                          |

## 6.4 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 leiame meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga Electroluxi õhupuhastitel peab olema sümbol



## 7. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

### 7.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid,

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:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metased plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrsiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

## 8. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Mida teha, kui...

| Probleem                                   | Võimalik põhjus                                                        | Kõrvaldamise abinõu                                             |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Pliidiplaat ei saa käivitada või kasutada. | Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik. | Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud. |

| Probleem                                                                                              | Võimalik põhjus                                                               | Kõrvaldamise abinõu                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       | Kaitse on vallandunud.                                                        | Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
|                                                                                                       | Te ei vali 10 sekundi jooksul soojustaset.                                    | Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojustaste vähemalt 10 sekundi jooksul.                            |
|                                                                                                       | Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.                                | Puudutage ainult ühte puuteala.                                                                            |
|                                                                                                       | Paus on sees.                                                                 | Vt jaotist "Paus".                                                                                         |
|                                                                                                       | Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid.                                          | Puhastage juhtpaneel.                                                                                      |
| Võite kuulda pidevat helisignaali.                                                                    | Elektriühendus ei ole nõuetekohane.                                           | Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.           |
| Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali. | Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.                          | Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.                                                                   |
| Pliidiplaat lülitub välja.                                                                            | Olete asetanud midagi andurialale ①.                                          | Eemaldage andurialalt mistahes esemed.                                                                     |
| Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.                                                                | Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud. | Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.                 |
| 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 käsi.                                  |
| Automaatne kuumutamine ei tööta.                                                                      | Valitud on kõrgeim soojustaste.                                               | Kõrgeimal soojustasemel on sama võimsus kui funktsioonil.                                                  |
|                                                                                                       | Ala on kuum.                                                                  | Laske alal piisavalt maha jahtuda.                                                                         |
| Soojustaste lülitub ühelt astmelt teisele.                                                            | Toitehaldus on sees.                                                          | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".                                                                        |
| Juhtpaneeli on kuum puudutada.                                                                        | Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtpaneelile liiga lähedale.        | Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.                                                      |
|  hakkab tööle.      | Lapselukk või Lukk on sees.                                                   | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".                                                                        |
|  hakkab tööle.      | Alal ei ole ühtegi keedunõud.                                                 | Asetage alale kööginõu.                                                                                    |
|                                                                                                       | Kasutate ebasobivat nõud.                                                     | Kasutage ainult indukttsioonpliidile sobivaid nõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".                 |
|                                                                                                       | Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.                                            | Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".                                   |

| Probleem                                                                                                  | Võimalik põhjus                                                                      | Kõrvaldamise abinõu                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuumutamine võtab kaua aega.                                                                              | Kööginõu on liiga väike ja kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt. | Optimaalseks soojusülekaneks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").                                                                                                        |
| Välimine ring pole sisse lülitatud.                                                                       | Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.                                                   | Kasutage suurema põhjaläbimõõduga nõud.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  ja number lülitub sisse. | Pliidiplaadil on tõrge.                                                              | Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse. |

## 8.2 Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Esitage ka kolmekohaline tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiade klaasplaadi

nurgast) ja kuvatud veateade. Mõelge, kas olete pliiti kindlasti õigesti kasutanud. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiade garantiibrošüürist.

# 9. TEHNILISED ANDMED

## 9.1 Andmeplaat

Model LIT60336C  
Tüüp 61 B3A 02 AA  
Induktsioon 7.35 kW  
Seerianr. ....  
ELECTROLUX

Tootenumber PNC 949 492 360 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Valmistatud Rumeenias  
7.35 kW



## 9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

| Keeduväli            | Nimivõimsus (mx soojusaste) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimumkestus [min] | Kööginõu läbimõõt [mm] |
|----------------------|---------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------|
| Vasakpoolne eesmine  | 2300                            | 3700           | 10                              | 125 - 210              |
| Vasakpoolne tagumine | 1400                            | 2500           | 4                               | 125 - 145              |
| Parempoolne eesmine  | 1800 / 3500                     | 2800 / 3700    | 10 / 10                         | 145 - 245 / 245 - 280  |



Keeduväljade võimsus võib tabelis toodud andmetest veidi erineda. See muutub olenevalt keedunõude matrejalist ja mõõtetest.

Optimaalse soojusülekande tagamiseks kasutage kõõginõusid, mille põhja läbimõõt

on sarnane keeduvälja suurusega (st max kõõginõu läbimõõdu väärtusega tabelis). Ärge kasutage kõõginõusid, mille läbimõõt on suurem keeduvälja läbimõõdust.

## 10. ENERGIATÕHUSUS

### 10.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

|                                                                 |                      |             |  |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------|-------------|--|
| Mudeli tunnus                                                   | LIT60336C            |             |  |
| Pliidi tüüp                                                     | Sisseehitatud pliit  |             |  |
| Toidukuumtöötlemisvõõndite arv                                  | 3                    |             |  |
| Kuumutustehnoloogia                                             | Induktsioon          |             |  |
| Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvõõndite läbimõõt (Ø)          | Vasakpoolne eesmine  | 21.0 cm     |  |
|                                                                 | Vasakpoolne tagumine | 14.5 cm     |  |
|                                                                 | Parempoolne eesmine  | 28.0 cm     |  |
| Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking) | Vasakpoolne eesmine  | 178.4 Wh/kg |  |
|                                                                 | Vasakpoolne tagumine | 183.2 Wh/kg |  |
|                                                                 | Parempoolne eesmine  | 176.9 Wh/kg |  |
| Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)                       | 179.5 Wh/kg          |             |  |

IEC / EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.

### 10.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

### 10.3 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

|                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus                                                                       | 0.3 W |
| Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energia-<br>tarbega režiimini jõudmiseks | 2 min |

## 11. 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.

# კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება Electrolux-ში! მადლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღეთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....   | 59 |
| 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები..... | 62 |
| 3. მონტაჟი.....                   | 64 |
| 4. პროდუქტის აღწერა.....          | 66 |
| 5. ყოველდღიური გამოყენება.....    | 68 |
| 6. მინიშნებები და რჩევები.....    | 72 |
| 7. მოვლა და დასუფთავება.....      | 75 |
| 8. პრობლემის აღმოფხვრა.....       | 75 |
| 9. ტექნიკური მონაცემები.....      | 77 |
| 10. ენერგოეფექტურობა.....         | 78 |
| 11. გარემოსდაცვითი საკითხები..... | 79 |

## 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 დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის

ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება საშიშვანო 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. 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 ქვების გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრებელი ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული:
  - ნუ შეინახავთ მცირე ზომის ნაწილებს ან ქაღალდის ფურცლებს, რომლებიც

მოწყობილობამ შეიძლება ჩაითრიოს, რადგან მათ შეიძლება დააზიანონ გამაგრებელი ვენტილატორები ან გაგრილების სისტემა.

- დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მოაცილეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომლებიც კარადაში, მოწყობილობის ქვეშაა დამონტაჟებული.

### 2.2 ელექტრო შეერთება

#### გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონტაჟებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ 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 მარავალშესაერთებელიანი გადაყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ქსელის ჩანგალს (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან ქსელის კაბელს. დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტრიკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული 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 საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ლიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

## 2.3 გამოყენება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.

- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარაღები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ლიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადაც ურთოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გახურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიფხვანა, დაუყოვნებლივ 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 აშხვდეს.
- 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.

- დამწვრობის რისკის თავიდან ასარიდლებად, ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ჭურის მინის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.

### 2.4 მოვლა და დასუფთავება

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.
- გაწმინდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ

ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამხსნელები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

### 2.5 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

### 2.6 განკარგვა

#### გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

## 3. მონტაჟი

#### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 3.1 დაყენებამდე

ჭურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ ინფორმაცია ქვემოთ მითითებული ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან:



ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა განლაგებულია ქურის ქვედა ნაწილში.

სერიული  
ნომერი .....

### 3.2 ჩაშენებული ქურები

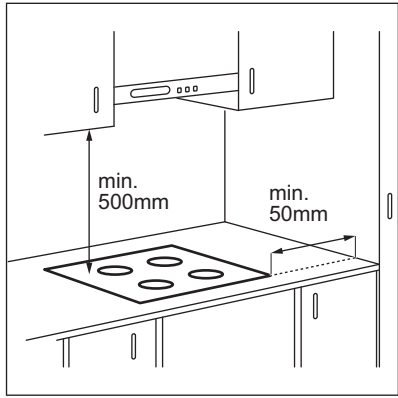
ჩაშენებული ქურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ქურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზე დააყენებთ .

### 3.3 მაკავშირებელი კაბელი

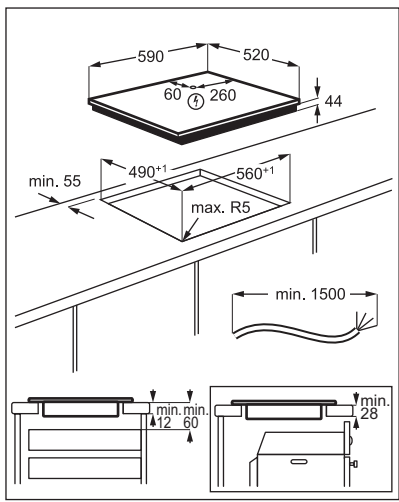
- ქურა აღჭურვილია მაკავშირებელი კაბელებით.
- დაზიანებული კვების კაბელის ჩასანაცვლებლად, გამოიყენეთ კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც 90 °C ან უფრო მაღალ ტემპერატურას უძლებს. გაესაუბრეთ თქვენს ადგილობრივ სერვის ცენტრს.

### 3.4 აწყობა

თუ ქურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ მოწყობილობებს შორის მინიმალური მანძილი.



თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დამონტაჟებული, ქურის ვენტილაციამ საჭმლის მზადების პროცესში, შესაძლოა გააცნელოს უჯრაში მოთავსებული საგნები.

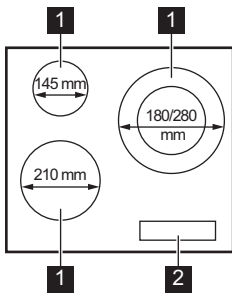


**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. პროდუქტის აღწერა

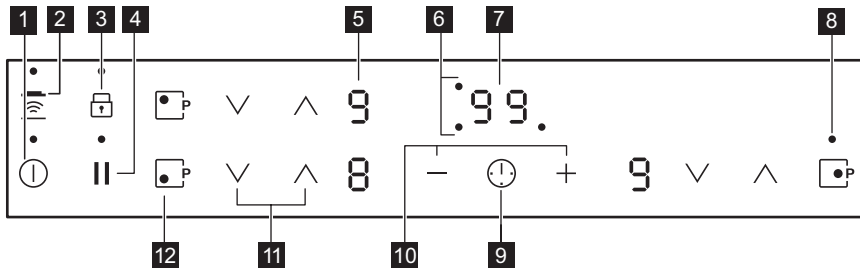
### 4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



**1** საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა

**2** კონტროლის პანელი

### 4.2 მართვის პანელის განლაგება



მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეები, ინდიკატორები და ზმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

| სენსორული ველი | ფუნქცია                                           | კომენტარი                                                      |
|----------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> ①     | ჩართვა / გამორთვა                                 | ჭურის გასააქტიურებლად დეაქტივირებისათვის.                      |
| <b>2</b>       | Hob²Hood                                          | ფუნქციის მანუალური რეჟიმის აქტივაციისთვის და დეაქტივაციისთვის. |
| <b>3</b>       | დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა       | მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად.                      |
| <b>4</b>       | პაუზა                                             | ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.                   |
| <b>5</b> -     | სითბოს პატამეტრების დისპლეი                       | სითბოს პარამეტრის საჩვენებლად.                                 |
| <b>6</b> -     | საკვების მომზადების ზონების ტაიმერის ინდიკატორები | იმისათვის, რომ აჩვენოს, თუ რომელი ზონისთვის ნიშნავთ დროს.      |

| სენსორ<br>ული<br>ველი | ფუნქცია                  | კომენტარი                              |
|-----------------------|--------------------------|----------------------------------------|
| 7                     | - ტაიმერის დისპლეი       | დროის წუთებში საჩვენებლად.             |
| 8                     | - გარე რგოლის ინდიკატორი | იმის ჩვენება, რომ გარე რგოლი აქტიურია. |
| 9                     | ⌚                        | საკვების მომზადების ზონის ასარჩევად.   |
| 10                    | +/-                      | დროის გასაზრდელად ან შესამცირებლად.    |
| 11                    | ⏶ / ⏷                    | გაცხელების პარამეტრის დასაყენებლად.    |
| 12                    | ⏻ PowerBoost             | ფუნქციის გასააქტიურებლად.              |

### 4.3 გაცხელების პარამეტრების დისპლეები

| დისპლეი       | აღწერა                                                                                                                      |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⏻             | საკვების მომზადების ზონა დეაქტივირებულია.                                                                                   |
| 1 - 9 / 2 - 6 | საკვების მომზადების ზონა მუშა მდგომარეობაშია. წერტილი ნიშნავს ცვლილებას გაცხელების დონის ნახევრის ფარგლებში.                |
| ⏻             | პაუზა მუშა მდგომარეობაშია.                                                                                                  |
| R             | ავტომატური გაცხელება მუშა მდგომარეობაშია.                                                                                   |
| P             | PowerBoost მუშა მდგომარეობაშია.                                                                                             |
| E + ციფრი     | სახეზეა გაუმართაობა.                                                                                                        |
| ☰ / ☷ / ☶     | OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი): საკვების მომზადების გაგრძელება / სითბოს შენარჩუნება / ნარჩენი სიცხე. |
| L             | დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა მუშაობს.                                                                        |
| F             | არასწორი ან ძალიან პატარა სამზარეულოს ჭურჭელი ან სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის განთავსებული საკვების მომზადების ზონაზე.       |
| -             | ავტომატური გათიშვა მუშა მდგომარეობაშია.                                                                                     |

### 4.4 OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი)

#### ⚠ გარფთხილება!

☰ / ☷ / ☶ არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დაწვის რისკი.

ინდიკატორები თქვენ მიერ ამჟამად გამოყენებული საჭმლის მომზადების

ზონების ნარჩენ სითბოს დონეს აჩვენებენ. ინდიკატორები შესაძლოა ასევე გადავრცელდეს საჭმლის მომზადების მეზობელ ზონებზეც, თუ თქვენ მათ არ იყენებთ.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები წარმოქმნის სწორედ იმ ოდენობის სიმზურვალეს, რაც სამზარეულოს ჭურჭლის ძირზეა საჭირო

მზადების პროცესში. მინის კერამიკა  
სამზარეულოს ჭურჭლის სიცნისგან  
ცხელდება.

## 5. ყოველდღიური გამოყენება

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

1 წამით შეეხეთ ①-ს ჭურის  
გასააქტიურებლად ან  
დეაქტივირებისათვის.

### 5.2 ავტომატური გათიშვა

ფუნქცია მოახდენს ჭურის ავტომატურ  
დეაქტივაციას თუ:

- საჭმლის მომზადების ყველა ზონა  
დეაქტივირებულია,
- თქვენ არ დააყენებთ გაცხელების  
პარამეტრს ჭურის აქტივაციის შემდეგ.
- 10 წამზე მეტი ხნის განმავლობაში  
თქვენ რაიმეს დაღვრით ან დადებით  
მართვის პანელზე (ტაფა, ნაჭერი და  
სხვ.). გაიფლერებს აკუსტიკური  
სიგნალი და ჭურა გამოირთვება.  
მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ  
მართვის პანელი.
- ჭურა ძალიან გაცხელდა (მაგ.: როდესაც  
ქვაბში დუდილისას წყალი ამოშრება).  
ჭურის ხელახლა გამოყენებამდე  
აცადეთ საჭმლის მომზადების ზონას  
გაცივება.
- იყენებთ არასწორ სამზარეულოს  
ჭურჭელს. F სიმბოლო გამოჩნდება და  
საჭმლის მომზადების ზონა 2 წუთის  
შემდეგ ავტომატურად  
დეაქტივირდება.
- თქვენ არ გჭირდებათ საკვების  
მომზადების ზონის დეაქტივაცია ან  
გაცხელების პარამეტრის შეცვლა  
გარკვეული დროის შემდეგ □ ჭურა  
დეაქტივირდება.

დამოკიდებულია გაცხელების  
პარამეტრსა და დროს შორის, რომლის  
შემდეგაც ხდება ჭურის დეაქტივაცია:

გაცხელების  
პარამეტრები

ჭურა  
დეაქტივირდება

□, 1 - 2

6 საათის შემდეგ

3 - 4

5 საათის შემდეგ

5

4 საათის შემდეგ

6 - 9

1,5 საათის შემდეგ

### 5.3 გაცხელების პარამეტრი

შეეხეთ  $\wedge$ -ს გაცხელების პარამეტრის  
მოსამატებლად. შეეხეთ  $\vee$ -ს გაცხელების  
პარამეტრის შესამცირებლად.

ერთდროულად შეეხეთ  $\wedge$ -სა და  $\vee$ -ს  
საკვების მომზადების ზონის  
დეაქტივაციისათვის.

### 5.4 ავტომატური გაცხელება

ამ ფუნქციის გააქტიურების შემთხვევაში,  
ცოტა ხანში მიიღებთ გაცხელებისთვის  
საჭირო პარამეტრს. ეს ფუნქცია  
გარკვეული ხნის განმავლობაში აყენებს  
მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრს და  
შემდეგ ამცირებს სწორ გაცხელების  
პარამეტრამდე.



ფუნქციის გასააქტიურებლად,  
საჭმლის მომზადების ზონა ცივი  
უნდა იყოს.

საჭმლის მომზადების ზონისთვის:

შეეხეთ P (P ჩაირთვება).

დაუყოვნებლივ შეეხეთ  $\wedge$  (R

ჩაირთვება). დაუყოვნებლივ შეეხეთ  $\vee$   
გაცხელების სწორი პარამეტრის

ჩართვამდე. 3 წამის შემდეგ R

ჩაირთვება.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ



## 5.5 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 სიმზურვალის უმაღლეს პარამეტრს.



იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

**ფუნქციის საჭმლის მომზადების ზონისთვის გასააქტიურებლად:** შეეხეთ

გამოჩნდება.

**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** შეეხეთ

ან .

## 5.6 PowerBoost საკვების მომზადების ორმაგ რგოლიანი ზონა

ფუნქცია აქტივირდება შიდა რგოლისათვის, როდესაც ქურა შიდა რგოლის დიამეტრთან შედარებით უფრო მცირე დიამეტრის ტაფას აღმოაჩენს. ფუნქცია აქტივირდება გარე რგოლისათვის, როდესაც ქურა შიდა რგოლის დიამეტრთან შედარებით უფრო დიდი დიამეტრის ტაფას აღმოაჩენს.

## 5.7 ტაიმერი

• **უკუთვლითი ტაიმერი**

თქვენ ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ ცალკეული მზადების სესიის ხანგრძლივობის დასაყენებლად.

პირველად, დააყენეთ საჭმლის მომზადების ზონის სიმზურვალის პარამეტრი, შემდეგ დააყენეთ ფუნქცია.

**საჭმლის მომზადების ზონის**

**დასაყენებლად:** შეეხეთ რამდენჯერმე, იქამდე სანამ საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გამოჩნდება.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად ან დროის**

**შესაცვლელად:** შეეხეთ ან ტაიმერს

დროის დასაყენებლად (00 - 99 წუთი). დროის უკუთვლა დაიწყება როდესაც საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს.

**დარჩენილი დროის სანახავად:** შეეხეთ საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. დისპლეი აჩვენებს დარჩენილ დროს.

**ფუნქციის დეაქტივაციისათვის:** შეეხეთ

საჭმლის მომზადების ზონის

დასაყენებლად და შემდეგ შეეხეთ . დარჩენილი დროის უკუთვლა დაიწყება 00-მდე. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გაქრება.



როცა დრო ამოიწურება, გაისმება აკუსტიკური ხმოვანი სიგნალი და 00 აინთება. საჭმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია.

**ხმის გამოსართვლად:** შეეხეთ .

• **წუთების შემსხენებელი**

თქვენ ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ მაშინ, როდესაც ქურა გააქტიურებულია და საჭმლის მომზადების ზონები არ მუშაობს. სიმზურვალის პარამეტრის დისპლეი აჩვენებს .

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** შეეხეთ

და შემდეგ შეეხეთ ან ტაიმერზე დროის დასაყენებლად. როცა დრო ამოიწურება, გაისმება აკუსტიკური ხმოვანი სიგნალი და 00 აინთება.

**ხმის გამოსართვლად:** შეეხეთ .

**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** შეეხეთ

და შემდეგ შეეხეთ . დარჩენილი დროის უკუთვლა დაიწყება 00-მდე.



ფუნქციას არავითარი გავლენა არ აქვს საჭმლის მომზადების ზონების მუშაობაზე.

## 5.8 პაუზა

აღნიშნული ფუნქცია საჭმლის მომზადების ყველა ზონას გაცხელების უმცირეს პარამეტრზე აყენებს.

როცა ფუნქცია მუშაობს, მართვის პანელის ყველა სხვა სიმბოლო იბლოკება.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს.

შეეხეთ || ფუნქციის აქტივაციისთვის.

 გამოჩნდება. სიმზურვალის პარამეტრი დაბლდება 1-მდე.

**ფუნქციის დეაქტივაციისათვის**, შეეხეთ ||. წინა სიმზურვალე პარამეტრი ჩაირთვება.

## 5.9 დაბლოკვა

სალგების მომზადების ზონების მუშაობისას შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი. ეს ხელს უშლის გაცხელების პარამეტრის შემთხვევით შეცვლას.

**თავდაპირველად დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი.**

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** შეეხეთ .

 4 წამით ჩაირთვება. ტაიმერი დარჩება ჩართული.

**ფუნქციის დეაქტივაციისათვის:** შეეხეთ

. ჩაირთვება წინა გაცხელების პარამეტრი.



როდესაც მოახდენთ ქურის დეაქტივაციას, ასევე ახდენთ მისი ფუნქციის დეაქტივაციას.

## 5.10 ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა

მოცემული ფუნქცია ხელს უშლის ქურის შემთხვევით ამუშავებას.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:**

გაააქტიურეთ ქურა -ით. ნუ დააყენებთ რაიმე გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ -ს 4 წამის განმავლობაში.  ჩაირთვება.

მოახდინეთ ქურის დეაქტივაცია -ის საშუალებით.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:**

გაააქტიურეთ ქურა -ით. ნუ დააყენებთ რაიმე გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ -ს 4 წამის განმავლობაში.  ჩაირთვება.

მოახდინეთ ქურის დეაქტივაცია -ის საშუალებით.

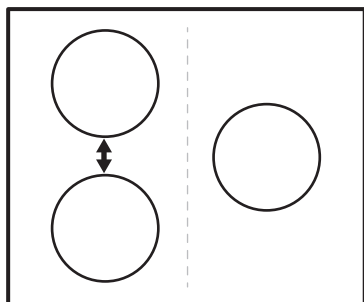
**ფუნქციის საკვების მომზადებისას მხოლოდ ერთხელ გასაუმჯობესლად:**

გაააქტიურეთ ქურა  საშუალებით. .

ჩაირთვება. შეეხეთ -ს 4 წამის განმავლობაში. **დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამში.** შეგიძლიათ ამუშაოთ ქურა. როდესაც ქურას თიშავთ -ით, ფუნქცია კვლავ იმუშავებს.

## 5.11 კვების მენეჯმენტი

- საჭმლის მომზადების ზონების დაჯგუფებულია ქურაში ფაზების ადგილმდებარეობისა და რიცხვის მიხედვით. იხილეთ ილუსტრაცია.
- თითოეული ფაზის მაქსიმალური ელექტრული დატვირთვა 3700 ვტ-ია.
- ფუნქცია ყოფს სიმძლავრეს ერთსა და იმავე ფაზასთან დაკავშირებულ საჭმლის მომზადების ზონებს შორის.
- ფუნქცია აქტიურდება, მაშინ როდესაც საჭმლის მომზადების ერთ ფაზასთან დაკავშირებული ზონების მთლიანი ელექტრული დატვირთვა აჭარბებს 3700 ვტ-ს.
- ფუნქცია იმავე ფაზასთან დაკავშირებული საჭმლის მომზადების სხვა ზონებს სიმძლავრეს უმცირებს.
- შემცირებული ზონების სიმზურვალის პარამეტრის დისპლეი იცვლება არჩეული სიმზურვალის პარამეტრსა და შემცირებული სიმზურვალის პარამეტრს შორის. მცირე დროის შემდეგ შემცირებული ზონების სიმზურვალის პარამეტრის დისპლეი რჩება შემცირებული სიმზურვალის პარამეტრზე.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

ეს გაფართოებული ავტომატური ფუნქციაა, რომელიც ერთმანეთთან აკავშირებს ჭურასა და სპეციალურ გამწოვს. ჭურასა და გამწოვში, ორივეში წარმოდგენილია ინფრაწითელი სიგნალის გადამცემი მექანიზმი. ვენტილატორის სიჩქარე განისაზღვრება ავტომატურად, რეჟიმის პარამეტრისა და ჭურაზე მყოფი ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურიდან გამომდინარე. თქვენ ვენტილატორის ჭურიდან დამოუკიდებლად მუშაობაც შეგიძლიათ.



გამწოვების უმრავლესობის შემთხვევაში, დისტანციური სისტემა, თავდაპირველადვე გააქტიურებულია. იმ შემთხვევაში თუ ის დეაქტივირებულია, გააქტიურეთ ის ფუნქციის გამოყენებამდე. მეტი ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელოთი.

**ფუნქციის ავტომატურად მუშაობა**  
ფუნქციის ავტომატურად ასამოქმედებლად დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე. ჭურის პანელი თავდაპირველად დაყენებულია H5-ზე. გამწოვი რეაგირებს ყოველთვის, როდესაც ჭურას ამუშავებთ. ჭურა ავტომატურად ამოიცნობს ჭურჭლის ტემპერატურას და არგებს მას ვენტილატორის სიჩქარეს.

## ავტომატური რეჟიმები

|                  | ავტომატური განათება | დუღილი <sup>1)</sup>   | შეწვა <sup>2)</sup>    |
|------------------|---------------------|------------------------|------------------------|
| H0               | გამორთვა            | გამორთვა               | გამორთვა               |
| H1               | ჩართვა              | გამორთვა               | გამორთვა               |
| H2 <sup>3)</sup> | 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)** ჭურა ამოიცნობს დუღილის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

**2)** ჭურა 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. ჭურის დეაქტივაცია.
2. დააჭირეთ 3 წამის განმავლობაში. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.
3. დააჭირეთ 3 წამის განმავლობაში.
4. დააჭირეთ ლილაკს რამდენჯერმე, სანამ არ გამოჩნდება.
5. დააჭირეთ ტაიმერის ლილაკს , რათა აირჩიოთ ავტომატური რეჟიმი.



გამწოვის სწორად მუშაობისთვის გამწოვის პანელზე გათიშეთ ფუნქციის ავტომატური რეჟიმი.





როდესაც მზადებას დაასრულებთ და ქურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტოლატორმა, შესაძლოა დროის გარკვეული პერიოდის მანძილზე კვლავ განაგრძოს მუშაობა. ამ დროის შემდეგ, სისტემა ვენტოლატორს ავტომატურად გათიშავს და შემდეგი 30 წამის განმავლობაში არ მოგცემთ ვენტოლატორის შემთხვევითი გააქტიურების შესაძლებლობას.

**ვენტილატორის სიჩქარის ხელით მართვა**  
თქვენ ფუნქციის ხელით მართვაც შეგიძლიათ. ამისათვის დააჭირეთ ღილაკს , როცა ქურა აქტიურია. ახდენს ფუნქციის ავტომატური მუშაობის დეაქტივაციას და საშუალებას გაძლევთ ხელით მართოთ და შეცვალოთ ვენტოლატორის სიჩქარე. როდესაც დააწვებით  თქვენ ერთით მოუმატებთ ვენტოლატორის სიჩქარეს. როდესაც

ინტენსიურ დონეს მიაღწევთ და კვლავ დააჭირთ  თქვენ ვენტოლატორის სიჩქარეს 0-ზე დააყენებთ, რაც გათიშავს გამწოვის ვენტოლატორს. იმისათვის, რომ კვლავ ჩართოთ ვენტოლატორი სიჩქარით 1, დააჭირეთ ღილაკს .



ფუნქციის ავტომატური მუშაობის გასააქტიურებლად, გამორთეთ ქურა და ახლიდან გაააქტიურეთ.

**განათების გააქტიურება**  
თქვენ ქურაზე შეგიძლიათ განათების ავტომატური გააქტიურება მაშინ, როდესაც ქურას გაააქტიურებთ. ამისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე.



გამწოვის განათება ქურის გათიშვიდან 2 წუთში ითმება.

## 6. მინიშნებები და რჩევები



### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 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 გაასრილოთ ან მიაღოთ 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 ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის



ძირის ზომაზე. სამზარეულოს ჭურჭლის სწორი ზომებისთვის იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”. მოათავსეთ საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი არჩეული ზონის ცენტრში.

- საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. ოპტიმალური სიღრმის გადამსვლად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკური 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 გაააქტიუროს ჭურჭლის ფუნქციები.



იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები”.

## 6.2 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).
- გუგუნის ხმა: იყენებთ ენერგიის მაღალ დონეს.

## ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- ტკაცუნის ხმა: ელექტრო გადართვა სრულდება.
- შიშინის, ზუზუნის ხმა: მუშაობის ვენტილატორი.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

## 6.3 საჭმლის მომზადების აპლიკაციების მაგალითები

ზონის სიმზურვალის პარამეტრისა და მის მიერ სიმძლავრის მოხმარების კოლერაცია არაწრფივია. როდესაც სიმზურვალის პარამეტრს ზრდით, იგი არ იქნება სიმძლავრის მოხმარების პროპორციული. ეს ნიშნავს, რომ საჭმლის მომზადების ზონა საშუალო სიღრმის პარამეტრით მოიხმარს მისი სიმძლავრის ნახევარზე ნაკლებს.



აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

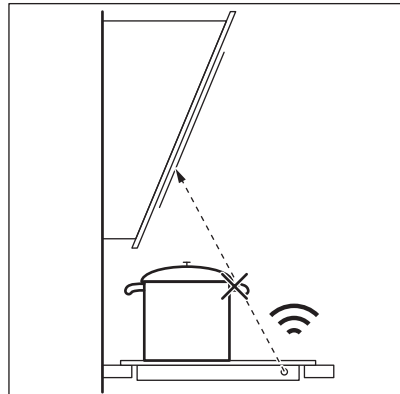
| სიმწერვალის<br>პარამეტრი                                                             | გამოიყენეთ რათა:                                                                                                                                      | დრო<br>(წთ)         | მინიშნებები                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | შეინარჩუნეთ მომზადებული<br>საკვების სითბო.                                                                                                            | საჭიროებ<br>ისამებრ | დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.                                                                |
| 1 - 2.                                                                               | ჰოლანდიური სოუსი, გამდნარი:<br>კარაქი, მოკოლადი, ჟელატინი.                                                                                            | 5 - 25              | დრო და დრო მოურიეთ.                                                                        |
| 1 - 2.                                                                               | კრისტალიზაცია: ფუმფულა<br>ომლეტები, გამომცხვარი კვერცხი.                                                                                              | 10 - 40             | მოამზადეთ დაგებული სახურავით.                                                              |
| 2. - 3.                                                                              | აღუღეთ ბრინჯი და რძის ბაზის<br>მქონე კერძები, შეაცხელეთ მზა<br>კერძები.                                                                               | 25 - 50             | დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი<br>სითხე, პროცედურის მანძილზე<br>ნახევრად აურიეთ რძის კერძები. |
| 3. - 4.                                                                              | ორთქლზე დამუშავებული<br>ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.                                                                                                      | 20 - 45             | დაამატეთ რამდენიმე სუფრის<br>კოვზი სითხე.                                                  |
| 4. - 5.                                                                              | კარტოფილი დაამუშავეთ<br>ორთქლზე.                                                                                                                      | 20 - 60             | გამოიყენეთ მაქსიმუმ. ¼ ლ წყალი<br>750 გ კარტოფილისთვის.                                    |
| 4. - 5.                                                                              | მოამზადეთ უფრო დიდი<br>რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული<br>ხორცი და სუფები.                                                                               | 60 - 150            | 3 ლ-მდე სითხე და ასევე<br>ინგრედიენტები.                                                   |
| 5. - 7.                                                                              | ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი,<br>საქონლის ხორცის კორდონ ბლუ,<br>კოტლეტი, ხორცის ან თევზის<br>რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ,<br>კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები. | საჭიროებ<br>ისამებრ | ჩართეთ ნახევრად.                                                                           |
| 7 - 8                                                                                | სრულად შეწვა, დრანიკები, ფილეს<br>სტიკები, სტიკები.                                                                                                   | 5 - 15              | ჩართეთ ნახევრად.                                                                           |
| 9                                                                                    | აღუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, მოწვით ხორცი (გულიაში, ქოთნის მწვადი),<br>ღრმად შემწვარი ჩიფსები.                                                      |                     |                                                                                            |
|  P   | აღუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost გააქტიურებულია.                                                                                              |                     |                                                                                            |

## 6.4 რჩევები და მითითებები Hob²Hood-თვის

როდესაც ჭურას ამუშავებთ ფუნქციით:

- დაიცავით გამწვავის პანელი მზის  
პირდაპირი სხივების მოხვედრისგან.
- ნუ მიანათებთ ჰალოგენური სინათლეს  
გამწვავის პანელს.
- ნუ რაფრით დაფარავთ ჭურის მართვის  
პანელს.
- არ შეწყვიტოთ სიგნალი ჭურასა და  
გამწვავს შორის (მაგ. ხელით,  
სამზარეულოს ჭურჭლის სახელურით  
ან მაღალი ქვაბით). იხილეთ სურათი.

**ქვემოთ ნაჩვენებია გამწვავი მხოლოდ  
საილუსტრაციო მიზნებით.**





დისტანციურად მართვადმა სხვა მოწყობილობებმა, შესაძლოა, დაბლოკონ სიგნალი. ქურის სიახლოვეს ნუ გამოიყენებთ მდებარე ასეთი მოწყობილობებს სანამ Hob²Hood ჩართულია.

**ღუმლის გამწოვები Hob²Hood ფუნქციით** მოცემულ ფუნქციასთან მომუშავე გამწოვების სრული დიაპაზონის სანახავად, იხილეთ ჩვენი მომხმარებლის ვებსაიტი. ელექტროლოუქსის ღუმლის ამ ფუნქციით მომუშავე გამწოვებს, უნდა გააჩნდეთ სიმბოლო

## 7. მოვლა და დასუფთავება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 7.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედაპირზე ნაკაწრებს ან მუქ ლაქებს არ აქვთ ზემოქმედება ქურის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ქურის ზედაპირის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- შუშისთვის გამოიყენეთ სპეციალური საფხეკი.

### 7.2 ქურის გაწმენდა

- **დუყოვნელივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფირი, შაქარი

- და შაქრის შემცველი საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შეიძლება გამოიწვიოს ქურის დაზიანება. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მასვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.
- **მოაცილეთ, როდესაც ქურა საკმარისად გაგრილდება:** კირის ნადების ლაქები, წყლის რგოლის ფორმის ლაქები, ცნიმის ლაქები, მზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები. ქურა გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ გაამშრალეთ ქურა რბილი ჩვრით.
- **მოაცილეთ მზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები:** გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

## 8. პრობლემის აღმოფხვრა

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 8.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

| პრობლემა                                | შესაძლო მიზეზი                                                     | გამოსავალი                                                  |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| ქურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება. | ქურა არ არის მიერთებული ან არასწორადაა მიერთებული დენის წყაროსთან. | შეამოწმეთ, რომ ქურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული. |

| 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 10 წამზე.                                       | კვლავ გაააქტიურეთ კონფორი და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 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 ცნიმის ლაქები.                                           | გასუფთავეთ მართვის პანელი.                                                                                                         |
| შეგიძლიათ გაიგონოთ უწყვეტი მოკლენმოვანი სიგნალი.                                        | ელექტრული კავშირი არასწორია.                                                           | გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. სთხოვეთ კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს დამონტაჟების შემოწმება.                                       |
| გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ჭურა გამოირთვება. ჭურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი. | თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე,                                      | მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან.                                                                                               |
| კონფორი დეაქტივირდება.                                                                  | თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ ველზე ①.                                            | მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.                                                                                                 |
| ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება.                                                   | კონფორი არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან სენსორი დაზიანებულია. | თუ ზონა საკმარისად დიდხანს მუშაობდა იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.                              |
| Hob®Hood არ მუშაობს.                                                                    | მართვის პანელი დაფარულია.                                                              | მოაცილეთ საგანი მართვის პანელს.                                                                                                    |
|                                                                                         | თქვენ ძალიან მაღალ ჭვავს იყენებთ, რომელიც სიგნალს ბლოკავს.                             | გამოიყენეთ უფრო პატარა ჭვავი, შეცვალეთ საჭმლის მომზადების ზონა ან ხელით ამუშავებით გამწოვი.                                        |
| ავტომატური გაცხელება არ მუშაობს.                                                        | დაყენებულია გაცხელების უმაღლესი პარამეტრი                                              | გაცხელების უმაღლეს პარამეტრს იგივე ელ. კვება აქვს, რაც ფუინქციას.                                                                  |
|                                                                                         | ზონა ცხელია.                                                                           | აცადეთ ზონას საკმარისად გაგრილება.                                                                                                 |
| გაცხელების პარამეტრი იცვლება ორ დონეს შორის.                                            | კვების მენეჯმენტი მუშაობს.                                                             | იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.                                                                                                   |
| მართვის პანელი შეხებისას ცხელია.                                                        | სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან მას ძალიან ახლოს აყენებთ მართვის პანელიდან.      | შესაძლებლობისამებრ, დააყენეთ უფრო დიდი სამზარეულოს ჭურჭელი უკანა ზონებზე.                                                          |
| ❏ ჩაირთვება.                                                                            | ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა ან დაბლოკვა მუშაობს.                                  | იხ. „ყოველდღიური გამოყენება“.                                                                                                      |

| პრობლემა                      | შესაძლო მიზეზი                                                                                                                 | გამოსავალი                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F</b> ჩაირთვება.           | ზონაზე არ არის სამზარეულოს ჭურჭელი.                                                                                            | მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი ზონაზე                                                                                                                                                                                                                                  |
|                               | სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის შესაფერისი.                                                                                        | გამოიყენეთ საინდუქციო კონფორმის შესაფერისი სამზარეულოს ჭურჭელი. იხილეთ „რჩევები და მითითებები“.                                                                                                                                                                       |
|                               | 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 გამოიმუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს მიიღებს. | ოპტიმალური სიძირით გადისაგემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი „ტექნიკურ მონაცემებში“ > „საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი“). |
| გარე რგოლი არ არის ჩართული.   | ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა.                                                                                         | გამოიყენეთ უფრო დიდი დიამეტრის ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.                                                                                                                                                                                                       |
| <b>E</b> და რიცხვი ჩნდება.    | კონფორმაში შეცდომაა.                                                                                                           | მოახდინეთ კონფორმის დეაქტივაცია და შემდეგ მისი ხელახლა აქტივაცია 30 წამის შემდეგ. თუ <b>E</b> ისევ ჩართო, გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ჭურა კვლავ შეაერთეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.                           |

## 8.2 თუ ვერ პოულობთ გადაწყვეტის გზას...

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. შეატყობინეთ ტექნიკური ფირფიტის მონაცემები. ასევე, მიაწოდეთ სამციფრიაანი კოდი მინა კერამიკისთვის (ის განთავსებულია შუშის ზედაპირის კუთხეში) და ასახული შეცდომის შესახებ

შეტყობინება. დარწმუნდით, რომ ჭურა სწორედ ამუშავებ. თუ ტექნიკურ მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მოსმასხურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის მოქმედების პერიოდში. სერვის ცენტრისა და საგარანტიო პირობების შესახებ ინსტრუქციები მოყვანილია გარანტიის ბროშურაში.

## 9. ტექნიკური მონაცემები

### 9.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი LIT60336C

პროდუქტის ნომერი (PNC) 949 492 360 00

ტიპი 61 B3A 02 AA  
ინდექსი 7.35 კვტ  
სერიული ნომერი .....  
ELECTROLUX

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N 50 - 60 ჰც  
დამზადებულია რუმინეთში  
7.35 კვტ  
CE

9.2 კონფორების სპეციფიკაცია

| საკვების მომზადების ზონა | ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [ვტ] | PowerBoost [ვტ] | PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ] | სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ] |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------|-----------------------------------|
| მარცხენა წინა            | 2300                                                         | 3700            | 10                                       | 125 - 210                         |
| მარცხენა უკანა           | 1400                                                         | 2500            | 4                                        | 125 - 145                         |
| მარჯვენა წინა            | 1800 / 3500                                                  | 2800 / 3700     | 10 / 10                                  | 145 - 245 / 245 - 280             |

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.

10. ენერგოეფექტურობა

10.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ევროკავშირის ეკოდიზაინის რეგულაციების შესაბამისად

|                                                                        |                                                  |                                              |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| მოდელის იდენტიფიკაცია                                                  | LIT60336C                                        |                                              |
| სახურავის ტიპი                                                         | ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი                      |                                              |
| საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა                                | 3                                                |                                              |
| გათბობის ტექნოლოგია                                                    | ინდექსია                                         |                                              |
| საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)                      | მარცხენა წინა<br>მარცხენა უკანა<br>მარჯვენა წინა | 21.0 სმ<br>14.5 სმ<br>28.0 სმ                |
| საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking) | მარცხენა წინა<br>მარცხენა უკანა<br>მარჯვენა წინა | 178.4 ვტს/კვ<br>183.2 ვტს/კვ<br>176.9 ვტს/კვ |
| სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)                            | 179.5 ვტს/კვ                                     |                                              |

IEC / EN 60350-2 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი  
ელექტრომოწყობილობები - მე-2 ნაწილი:  
სახურავები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

10.2 ენერგიის ეკონომია

ქვემოთ მითითებული რჩევების გათვალისწინებით შეგიძლიათ დაზოგოთ

ენერგია საჭმლის ყოველდღიურად მომზადებისას.

- როდესაც წყალს აცხელებთ, გამოიყენეთ მხოლოდ საჭირო ოდენობა.
- შესაძლებლობისამებრ, ყოველთვის დააჩუქრეთ თავსახური სამზარეულოს ჭურჭელს.
- საჭმლის მომზადების ზონის გააქტიურამდე, მოათავსეთ მასზე სამზარეულოს ჭურჭელი.

- შედარებით უფრო მცირე ზომის სამზარეულოს ჭურჭელი მოათავსეთ მცირე ზომის საჭმლის მომზადების ზონებზე.
- მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი უშუალოდ საჭმლის მომზადების ზონის ცენტრში.
- გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საჭმლის სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასაღნობად.

### 10.3 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერგიის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალური დრო

|                                                                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში                                                                                        | 0.3 ვტ |
| მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში | 2 წთ   |

## 11. 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 გადაგდოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ გადასამუშავებელ ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

# Üdvözljük az Electrolux honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....         | 80 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....          | 82 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....                | 85 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS.....                   | 86 |
| 5. NAPI HASZNÁLAT.....                 | 88 |
| 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 92 |
| 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 94 |
| 8. HIBAEELHÁRÍTÁS.....                 | 94 |
| 9. MÚSZAKI ADATOK.....                 | 96 |
| 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....            | 97 |
| 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....   | 98 |

## 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 Gyermek és kiszolgáltató 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 fogyatékkal 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 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 felpuposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
  - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot 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 fűzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati 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 többi 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.

## 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 öngyulladását 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 tetéjére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- Meleg puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket. Csak semleges tisztítószer 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

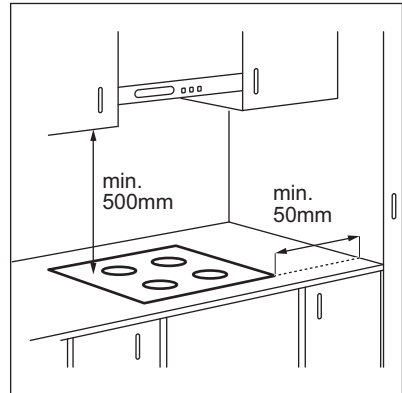
Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

### 3.3 Csatlakozókábel

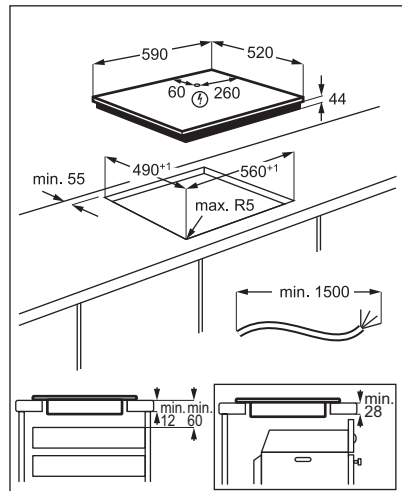
- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

### 3.4 Összeszerelés

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.



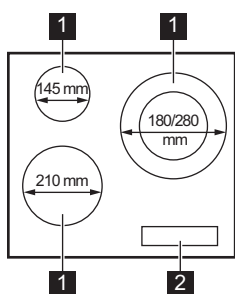
Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.





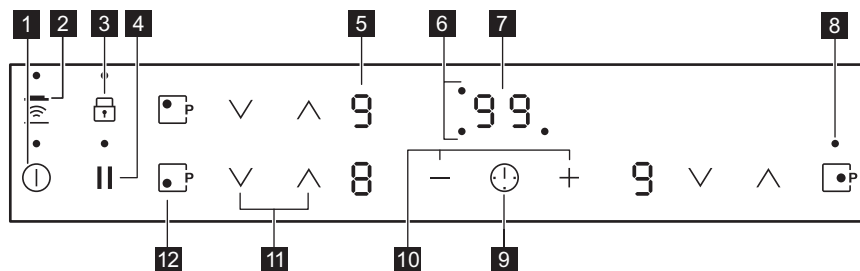
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1** Indukciós főzőzóna
- 2** Kezelőpanel

### 4.2 Kezelőpanel elrendezés



A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

| Érzékelőmező | Funkció                               | Megjegyzés                                       |
|--------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>1</b>     | BE / KI                               | A főzőlap be- és kikapcsolása.                   |
| <b>2</b>     | Hob <sup>2</sup> Hood                 | A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása. |
| <b>3</b>     | Funkciózár / Gyermekbiztonsági eszköz | A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.      |

| Érzékelő | Funkció                        | Megjegyzés                                    |
|----------|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| 4        | Szünet                         | A funkció be- és kikapcsolása.                |
| 5 -      | Hőfokbeállítás kijelzése       | Jelzi a hőfokbeállítást.                      |
| 6 -      | Időzítés jelzők a főzőzónákhoz | Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt. |
| 7 -      | Időzítő kijelzés               | Percben mutatja az időt.                      |
| 8 -      | Külső kör visszajelzője        | Azt jelzi, hogy a külső kör aktív.            |
| 9 !      | -                              | A főzőzóna kiválasztása.                      |
| 10 +, -  | -                              | Növeli vagy csökkenti az időt.                |
| 11 ^, v  | -                              | A hőfok beállítása.                           |
| 12 P     | PowerBoost                     | A funkció bekapcsolása.                       |

### 4.3 Hőfokbeállítás kijelzései

| Kijelző       | Megnevezés                                                                                          |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0             | A főzőzóna ki van kapcsolva.                                                                        |
| 1 - 9 / 2 - 6 | A főzőzóna működik.<br>A pont egy hőfokszint felével történő módosítást jelent.                     |
| u             | A Szünet funkció működik.                                                                           |
| R             | A Automatikus felfűtés funkció működik.                                                             |
| P             | A PowerBoost funkció működik.                                                                       |
| E + számjegy  | Üzemzavar lépett fel.                                                                               |
| = / - / _     | OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő. |
| L             | A Funkciózár / Gyermekbiztonsági eszköz funkció működik.                                            |
| F             | Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.                         |
| -             | A Automatikus kikapcsolás funkció működik.                                                          |

## 4.4 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)

### FIGYELMEZTETÉS!

 /  /  A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelzők a jelenleg használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik. Előfordulhat, hogy

a szomszédos zónák visszajelzője is bekapcsol, annak ellenére, hogy nem használja azokat.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény maradékhője melegíti.

## 5. NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

### 5.2 Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:**

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és kikapcsol a főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A  szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a  szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

| Hőfokbeállítás                                                                            | Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 óra                                        |
| 3 - 4                                                                                     | 5 óra                                        |
| 5                                                                                         | 4 óra                                        |
| 6 - 9                                                                                     | 1,5 óra                                      |

### 5.3 A hőfokbeállítás

Érintse meg a  gombot a hőbeállítás növeléséhez. Érintse meg a  gombot a hőbeállítás csökkentéséhez. A főzőzóna kikapcsolásához érintse meg egyszerre a  és  gombot.

### 5.4 Automatikus felfűtés

Ha bekapcsolja ezt a funkciót, rövidebb idő alatt érheti el a szükséges hőfokbeállítást. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol, majd a megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:**

érintse meg a  gombot (a  világítani kezd). Azonnal érintse meg a  gombot (a  világítani kezd). Azonnal érintse meg és tartsa megérintve a  gombot, míg a megfelelő hőfokérték meg nem jelenik. 3



másodperc elteltével a  visszajelző megjelenik.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.

## 5.5 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  gombot. A  világítani kezd.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  vagy  gombot.

## 5.6 PowerBoost funkció kétkörös főzőzónával

A belső kör esetén ez a funkció akkor kapcsol be, amikor a főzőlap a belső körnél kisebb főzőedényt észlel. A külső kör esetén ez a funkció akkor kapcsol be, amikor a főzőlap a belső körnél nagyobb főzőedényt észlel.

## 5.7 Időzítő

### • Visszaszámláló időzítő

A funkcióval beállíthatja egy adott főzési ciklus hosszúságát.

Először a főzőzóna hőfokbeállítását végezze el, majd állítsa be a funkciót.

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg többször a  gombot, amíg az adott főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

**A funkció bekapcsolása vagy a visszaszámlálási idő módosítása:** érintse meg az időzítő  vagy  gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője villogni kezd, az idő visszaszámlálása megkezdődött.

**A hátralévő idő ellenőrzése:** érintse meg a  gombot a főzőzóna beállításához. A főzőzóna visszajelzője villogni kezd. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot a főzőzóna beállításához, majd érintse meg a  gombot. 00 értékre csökken a hátralévő idő. A főzőzóna visszajelzője kialszik.



A visszaszámlálás befejezésekor hangjelzés hallható, és 00 villog. A főzőzóna kikapcsol.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.

### • Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek. A hőfokbeállítás kijelzőjén  látható.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a  gombot, majd az időzítő  vagy  gombját az idő beállításához. Az idő leteltkor hangjelzés hallható, és a 00 villog.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a , majd a  érzékelőmezőt. 00 értékre csökken a hátralévő idő.



A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

## 5.8 Szünet

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsonyabb hőfokú beállításra állítja.

Amíg ez a funkció aktív, a kezelőpanelen lévő többi szimbólum zárolva van.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.

A  világítani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

**A funkció kikapcsolásához** érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

## 5.9 Funkciózár

Amikor a főzőzónák működnek, zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

**Először végezze el a hőfokbeállítást.**

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a  gombot. A  4 másodpercre megjelenik. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.



A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 5.10 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

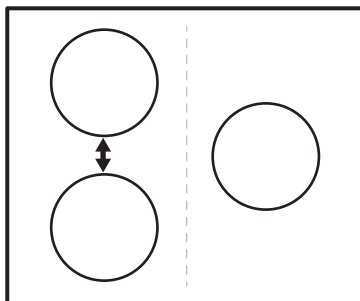
**A funkció bekapcsolásához:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

**A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  megjelenik. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

## 5.11 Teljesítménykezelés

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3700 W.
- A funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3700 W értéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén a kiválasztott hőfokbeállítás és a csökkentett hőfokbeállítás váltakozik. Egy kis idő után a csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén a csökkentett hőfokbeállítás marad látható.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor kézzel is működtethető a főzőlapról.



A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag be van kapcsolva. Ha a funkció ki van kapcsolva, a funkció használata előtt kapcsolja be. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

### A funkció automatikus működése

A funkció automatikus működtetéséhez állítsa az automatikus üzemmódot H1 – H6 értékre. A főzőlap eredetileg erre van beállítva: H5. A páraelszívó a főzőlap működtetésére reagál. A főzőlap automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

### Automatikus üzemmódok

|                  | Automati-<br>kus világ-<br>ítás | Forra-<br>lás <sup>1)</sup>      | Sütés <sup>2)</sup>              |
|------------------|---------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| H0               | Ki                              | Ki                               | Ki                               |
| H1               | Be                              | Ki                               | Ki                               |
| H2 <sup>3)</sup> | Be                              | 1. ventilá-<br>tor-sebes-<br>ség | 1. ventilá-<br>tor-sebes-<br>ség |
| H3               | Be                              | Ki                               | 1. ventilá-<br>tor-sebes-<br>ség |
| H4               | Be                              | 1. ventilá-<br>tor-sebes-<br>ség | 1. ventilá-<br>tor-sebes-<br>ség |
| H5               | Be                              | 1. ventilá-<br>tor-sebes-<br>ség | 2. ventilá-<br>tor-sebes-<br>ség |
| H6               | Be                              | 2. ventilá-<br>tor-sebes-<br>ség | 3. ventilá-<br>tor-sebes-<br>ség |

1) A főzőlap érzékeli a forralás műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

### Az automatikus üzemmód módosítása

1. Kapcsolja ki a főzőlapot.

2. Nyomja meg a gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Nyomja meg a gombot 3 másodpercig.
4. Nyomja meg a gombot néhányszor, amíg a 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 gombot a főzőlap működése közben. Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé válik a ventilátor sebességének kézi beállítása. A gomb minden egyes megnyomásával a ventilátor sebessége egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a gombot, a ventilátor sebességét 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt elindításához 1.

fokozatban, nyomja meg a gombot.



A funkció automatikus működésének bekapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot, majd ismét kapcsolja be.

### A világítás bekapcsolása

A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja

a világítást. Ehhez állítsa be az automatikus H1 – H6 üzemmódok egyikét.



A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

## 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 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.

### 6.2 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).
- fűtőülő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).

- zűmmögés: magas teljesítményszintet használ.
- Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:**
- kattintás: elektromos kapcsolat történik
- sziszegés, zűmmögés: a ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

### 6.3 Példák különböző főzési alkalmazásokra

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.

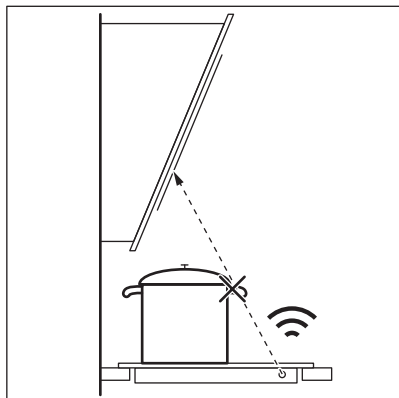
| Hőfokbeállítás                                                                       | Használat:                                                                                                           | Idő (perc)      | Tanácsok                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Főtt ételek melegen tartására.                                                                                       | szükség szerint | Tegyen fedőt a főzőedényre.                                                                                       |
| 1 - 2.                                                                               | Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.                                                                | 5 - 25          | Időnként keverje meg.                                                                                             |
| 1 - 2.                                                                               | Keményítés: könnyű omlott, sült tojás.                                                                               | 10 - 40         | Fedővel lefedve készítse.                                                                                         |
| 2. - 3.                                                                              | Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.                                                           | 25 - 50         | A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidéjében keverje meg a tejalapú ételeket. |
| 3. - 4.                                                                              | Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.                                                                               | 20 - 45         | Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.                                                                        |
| 4. - 5.                                                                              | Burgonya párolása.                                                                                                   | 20 - 60         | 750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.                                                                      |
| 4. - 5.                                                                              | Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.                                                                 | 60 - 150        | Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.                                                                       |
| 5. - 7                                                                               | Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk. | szükség szerint | Félidőben fordítsa meg.                                                                                           |
| 7 - 8                                                                                | Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.                                                                  | 5 - 15          | Félidőben fordítsa meg.                                                                                           |
| 9                                                                                    | Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.                |                 |                                                                                                                   |
|    | Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.                                                                |                 |                                                                                                                   |

### 6.4 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.

- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
  - Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel).  
Lásd a képet.
- Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.**



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, miközben a Hob²Hood be van kapcsolva.

### Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő Electrolux

páraelszívóknak  szimbólummal kell rendelkezniük.

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószeret.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

### 7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a

cukortartalmú ételeket, máskülönben 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, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 8. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 8.1 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 10 másodpercen belül.                                                           | Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 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 kezelőpanel.                                                                                                      |
| Folyamatos hangjelzés hallható.                                                                                 | Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.                                                                      | Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.                |
| Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol.                                                                    | Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.                                                                            | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.                                                                                     |
| Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.                                                                 |                                                                                                                  |                                                                                                                                   |
| A főzőlap kikapcsol.                                                                                            | Letakarta a ① érzékelőmezőt.                                                                                     | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.                                                                                      |
| Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.                                                                   | A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott. | Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.                                       |
| A Hob <sup>2</sup> Hood funkció nem működik.                                                                    | Letakarta a kezelőpanel.                                                                                         | 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.                        |
| Továbbra sem működik a Automatikus felfűtés funkció.                                                            | A legmagasabb hőbeállítás van beállítva.                                                                         | A legmagasabb hőbeállításnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkcióknak.                                                     |
|                                                                                                                 | A zóna forró.                                                                                                    | Hagyja eléggé lehűlni a zónát.                                                                                                    |
| A hőbeállítás két szint között változik.                                                                        | Teljesítménykezelés működik.                                                                                     | Lásd a „Napi használat” című részt.                                                                                               |
| A kezelőpanel használat közben felforrósodik.                                                                   | A főzőedény túl nagy, vagy túl közel helyezte a kezelőpanelhez.                                                  | Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.                                                                    |
|  visszajelző világítani kezd. | Gyermekbiztonsági eszköz vagy Funkciózár működik.                                                                | Lásd a „Napi használat” című részt.                                                                                               |
|  visszajelző világítani kezd. | Nincs főzőedény a zónán.                                                                                         | Tegyen főzőedényt a zónára.                                                                                                       |

| Probléma                                                                                                  | Lehetséges ok                                                                                  | Megoldás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                           | 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).                                                                                                                                                               |
| A külső gyűrű nem kapcsol be.                                                                             | A főzőedény aljának átmérője túl kicsi.                                                        | Használjon nagyobb átmérőjű főzőedényt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  és egy szám jelenik meg. | Hiba lépett fel a főzőlapban.                                                                  | Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra.<br><br>Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez. |

## 8.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Szintén adja meg az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet. Győződjön meg

arról, hogy a főzőlapot megfelelően működtette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

## 9. MŰSZAKI ADATOK

### 9.1 Adattábla

Modell LIT60336C  
Típus 61 B3A 02 AA  
Indukciós 7.35 kW  
Sorozatszám: .....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 360 00  
220 - 240 V / 400 V, 2 N, 50 - 60 Hz  
Gyártási hely: Románia  
7.35 kW





## 9.2 Főzőzónák jellemzői

| Főzőzóna  | Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W] | PowerBoost [W] | Power-Boost maximális időtartam [perc] | Főzőedény átmérője [mm] |
|-----------|------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------|-------------------------|
| Bal első  | 2300                                                 | 3700           | 10                                     | 125-210                 |
| Bal hátsó | 1400                                                 | 2500           | 4                                      | 125-145                 |
| Jobb első | 1800 / 3500                                          | 2800 / 3700    | 10 / 10                                | 145-245 / 245-280       |

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.

## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 10.1 Termékismertető az EU Ecodesign rendelete vonatkozásán

|                                                       |                   |             |
|-------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Modellazonosító                                       | LIT60336C         |             |
| Főzőlap típusa                                        | Beépített főzőlap |             |
| Főzőzónák száma                                       | 3                 |             |
| Fűtési technológia                                    | Indukció          |             |
| Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)                      | Bal első          | 21,0 cm     |
|                                                       | Bal hátsó         | 14,5 cm     |
|                                                       | Jobb első         | 28,0 cm     |
| Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking) | Bal első          | 178,4 Wh/kg |
|                                                       | Bal hátsó         | 183,2 Wh/kg |
|                                                       | Jobb első         | 176,9 Wh/kg |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)          | 179,5 Wh/kg       |             |

IEC / EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

### 10.2 Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

10.3 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 |

11. 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.

## 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](http://www.electrolux.com/support)

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

### МАЗМҰНЫ

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| 1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....               | 99  |
| 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....             | 101 |
| 3. ОРНАТУ.....                             | 104 |
| 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....                  | 105 |
| 5. ӨРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....                   | 107 |
| 6. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....                         | 111 |
| 7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....                 | 114 |
| 8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....                   | 114 |
| 9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....                   | 116 |
| 10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ.....                   | 117 |
| 11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР..... | 118 |

## 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. 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 қорапшасы 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 жылжитқан 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.

## 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 кестрел 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.

- Күйіп қалуды болдырмау үшін басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтауға болмайды.
- Ыстық табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттардың немесе ыдыстардың құлауына жол бермеңіз. Бет зақымдалуы мүмкін.
- Өзірлеу аймақтарын бос ыдыс қойып немесе ыдыссыз белсендірмеңіз.
- Құйылған шойыннан жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны/ шыны керамика бетке сызат түсіреді. Өзірлеу 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

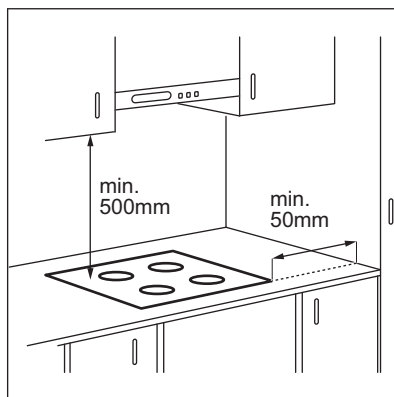
Кіріктірілген пештерді, аспапты дұрыс қондырылған пештерге және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

### 3.3 Қосылым сымы

- Пеш электр қосылымы сымымен жабдықталған.
- Нұқсан келген қуат сымын ауыстыру үшін мына кабель түрін қолданыңыз: H05V2V2-F, 90 °C немесе одан жоғары температураға төзімді. Жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

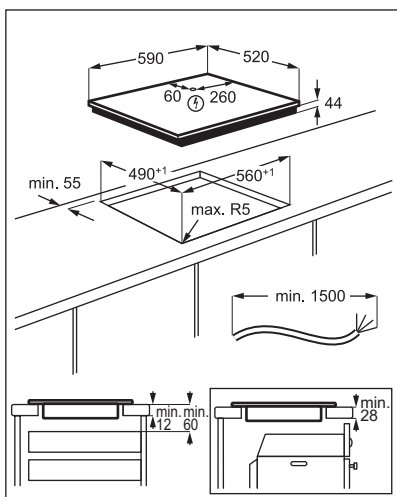
### 3.4 Құрастыру

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.





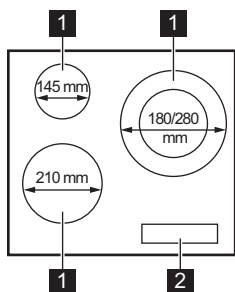
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



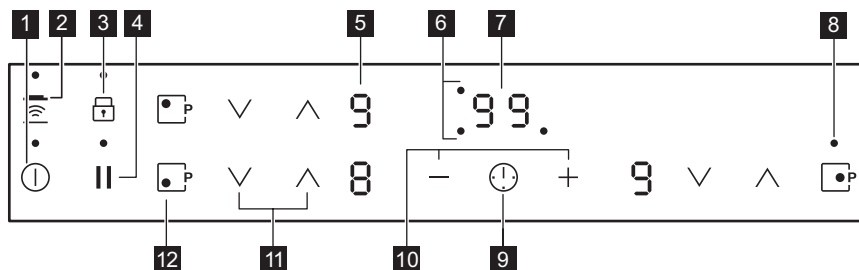
## 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 4.1 Өзірлеу бетінің орналасуы



- 1 Индукциялық пісіру алаңы
- 2 Басқару панелі

### 4.2 Басқару панелінің көрінісі



Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық өрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмыс жасайтынын көрсетеді.

|    | Сенсорлық өріс                                                                    | Функция                                | Түсіндірме                                                            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1  |  | ҚОСУ/СӨНДІРУ                           | Пештің үстін қосуға және сөндіруге арналған.                          |
| 2  |  | Hob²Hood                               | Функцияны қолмен басқару режимін іске қосуға және сөндіруге арналған. |
| 3  |  | Құлыптау / Бала қауіпсіздігі құрылғысы | Басқару панелін құрсаулайды/құрсауын ағытады.                         |
| 4  |  | Кідіріс                                | Функцияны іске қосады және сөндіреді.                                 |
| 5  | -                                                                                 | Қыздыру параметрінің бейнебеті         | Қыздыру параметрін көрсетуге арналған.                                |
| 6  | -                                                                                 | Пісіру алаңдарының индикаторлары       | Уақыттың қай пісіру алаңы үшін орнатылғанын көрсетуге арналған.       |
| 7  | -                                                                                 | Таймер бейнебеті                       | Уақытты минут бойынша көрсетуге арналған.                             |
| 8  | -                                                                                 | Сыртқы шығырық индикаторы              | Сыртқы шығырық қосулы тұрғанын көрсетеді.                             |
| 9  |  | -                                      | Пісіру алаңын таңдауға арналған.                                      |
| 10 |  | -                                      | Уақытты көбейтуге немесе азайтуға арналған.                           |
| 11 |  | -                                      | Қызу параметрін орнатуға арналған.                                    |
| 12 |  | PowerBoost                             | Функцияны қосуға арналған.                                            |

### 4.3 Қызу параметрінің бейнебеттері

| Дисплей                                                                                  | Сипаттамасы                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Пісіру алаңы сөндірулі.                                                                                |
|        | Пісіру алаңы жұмыс істейді.<br>Нүкте қыздыру деңгейінің жартысы бойынша өзгеруді білдіреді.            |
|        | Кідіріс жұмыс істейді.                                                                                 |
|        | Автоматты түрде қыздыру жұмыс істейді.                                                                 |
|        | PowerBoost жұмыс істейді.                                                                              |
|  + сан | Ақаулық орын алды.                                                                                     |
|        | OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы) : пісіруді жалғастыру / жылы ұстау / қалдық қызу. |

| Дисплей | Сипаттамасы                                                                              |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Құлыптау / Бала қауіпсіздігі құрылғысы жұмыс істейді.                                    |
|         | Пісіру алаңына жарамсыз ыдыс немесе тым кішкене ыдыс қойылған не мүлдем ыдыс қойылмаған. |
|         | Автоматты түрде өшіру жұмыс істейді.                                                     |

## 4.4 OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы)

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

/ / Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар.

Индикаторлар қазір пайдаланылып тұрған пісіру алаңдарының қалдық қызуын

көрсетеді. Қолданылмай тұрған көршілес орналасқан пісіру алаңдарының да индикаторлары жануы мүмкін.

Индукциялық пісіру алаңдары тағам пісіру үшін қажет қызуды ыдыстың табанына тура жібереді. Ыдыстағы қалдық қызу пештің керамика бетін қыздырады.

## 5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 5.1 Іске қосу және сөндіру

Пештің үстін қосу немесе сөндіру үшін белгісін 1 секунд түрткіз.

### 5.2 Автоматты түрде өшіру

**Функция пештің үстін төмендегі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:**

- барлық пісіру алаңдары сөндірулі болса,
- пештің үстін іске қосқан соң қызу параметрін орнатпасаңыз,
- басқару панеліне бір нәрсе төгіліп қалса немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал естіліп, пештің үсті сөнеді. Заттарды алыңыз немесе басқару панелін тазалаңыз.
- пештің үсті қатты қызып кетсе (мысалы, кәстрөлдің ішіндегісі сарқылғанша қайнаса). Пешті қайтадан қолданар алдында, пісіру алаңын суытыңыз.

- егер сай келмейтін ыдыс пайдаланылса. белгісі жанып, пісіру алаңы 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.
- пісіру алаңын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Аздан кейін жанады да, пештің үсті сөнеді.

**Пештің үстін сөндіргеннен кейінгі уақыт пен қызу параметрінің арасындағы байланыс:**

| Қызу параметрі | Пештің үсті мына уақыттан кейін сөнеді: |
|----------------|-----------------------------------------|
| , 1 - 2        | 6 сағат                                 |
| 3 - 4          | 5 сағат                                 |
| 5              | 4 сағат                                 |
| 6 - 9          | 1,5 сағаттан кейін                      |

### 5.3 Қызу параметрі

Қызу параметрі мәнін көбейту үшін белгісін түрткіз. Қызу параметрі мәнін азайту үшін белгісін түрткіз. Пісіру алаңын сөндіру үшін және белгісін бір уақытта басыңыз.

## 5.4 Автоматты түрде қыздыру

Бұл функцияны іске қоссаңыз, қажетті қыздыру параметріне қысқа мерзімде қол жеткізе аласыз. Бұл функция біраз уақыт қыздыру параметрінің ең жоғары мәнін орнатады да, содан кейін жарамды қыздыру параметріне дейін түсіреді.



Функцияны іске қосу үшін пісіру алаңы суық болуы қажет.

**Функцияны пісіру алаңы үшін қосқыңыз келсе:** түймешігін ( жанады) басыңыз. түймешігін дереу ( жанады) басыңыз. түймешігін жарамды қыздыру параметрі жанғанша дереу басыңыз. 3 секундтан кейін ( жанады).

**Функцияны сөндіру үшін:** түймешігін басыңыз.

## 5.5 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:** түрттіңіз. жанады.

**Функцияны сөндіру үшін:** немесе түймешігін басыңыз.

## 5.6 PowerBoost қос шеңберлі пісіру алаңымен бірге

Функция ішкі шеңбер үшін, пеш ішкі шеңберден кіші диаметрлі ыдысты сезген кезде іске қосылады. Функция сыртқы шеңбер үшін, пеш ішкі шеңберден үлкен диаметрлі ыдысты сезген кезде іске қосылады.

## 5.7 Таймер

### • Кері санақ таймері

Бұл функцияны бір пісіру ұзақтығын орнату үшін пайдалануға болады.

Алдымен пісіру алаңы үшін қызу параметрін, содан кейін функцияны орнатыңыз.

**Пісіру алаңын орнату үшін:** пісіру алаңының индикаторы пайда болғанға дейін белгісін түрттіңіз.

**Функцияны іске қосу немесе уақытты өзгерту үшін:** Таймердің немесе түймешігін басып, уақытты (00 - 99 минут) орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы жыпылықтай бастаған кезде, уақыт кері санала бастайды.

**Қалған уақытты қарау үшін:** пісіру алаңын орнату үшін белгісін түрттіңіз. Пісіру алаңының индикаторы жыпылықтай бастайды. Бейнебетте қалған уақыт көрсетіледі.

**Функцияны сөндіру үшін:** пісіру алаңын орнату үшін белгісін түрттіңіз содан кейін белгісін түрттіңіз. Қалған уақыт **00**-ге дейін кері саналады. Пісіру алаңының индикаторы көрінбей кетеді.



Кері санақ аяқталғанда, дыбысты сигнал естіледі және **00** жыпылықтайды. Пісіру алаңы сөндіріледі.

**Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:** түймешігін басыңыз.

### • Минут сайынғы дыбыс

Бұл функцияны пеш қосулы және пісіру алаңдары жұмыс істемей тұрғанда қолдануға болады. Бейнебетте қызу параметрі көрсетіледі .

**Функцияны қосу үшін:** түймешігін, содан кейін уақытты орнату үшін таймердің немесе түймешігін басыңыз. Уақыт аяқталғанда, дыбысты сигнал естіледі және **00** жыпылықтайды.

**Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:**  түймешігін басыңыз.

**Функцияны сөндіру үшін:**  түймешігін, содан кейін  түймешігін түрттіңіз. Қалған уақыт **00**-ге дейін көрі саналады.



Бұл функция пісіру алаңдарының жұмысына еш әсер етпейді.

## 5.8 Кідіріс

Бұл функция пісіру алаңдарын ең төменгі қызу параметріне қояды.

Функция жұмыс істеп тұрғанда, басқару панеліндегі басқа белгілер бұғатталып тұрады.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды.

Функцияны іске қосу үшін  түймешігін басыңыз.

 жанады. Қызу параметрі 1-ге дейін төмендетілді.

**Функцияны сөндіру үшін,**  белгісін түрттіңіз. Алдыңғы қызу параметрлері қосылады.

## 5.9 Құлыптау

Басқару панелін пісіру алаңдары жұмыс істеп тұрғанда бұғаттауға болады. Ол қызу параметрінің кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді.

**Әуелі қыздыру параметрін орнатыңыз.**

**Функцияны қосу үшін:**  түрттіңіз.  белгішесі 4 секундқа жанады. Таймер қосулы күйде қалады.

**Функцияны сөндіру үшін:**  түймешігін басыңыз. Алдыңғы қыздыру параметрі жанады.



Пешті сөндірген кезде, осы функция да тоқтайды.

## 5.10 Бала қауіпсіздігі құрылғысы

Бұл функция пеш үстінің кездейсоқ қосылып кетуіне жол бермейді.

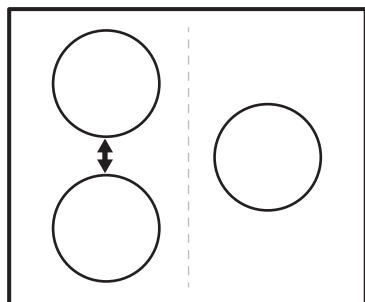
**Функцияны қосу үшін:** пештің үстін  көмегімен қосыңыз. Қызу параметрін орнатпаңыз.  белгішесін 4 секунд басыңыз.  жанады. Пешті  көмегімен сөндіріңіз.

**Функцияны сөндіру үшін:** пештің үстін  көмегімен қосыңыз. Қызу параметрін орнатпаңыз.  белгішесін 4 секунд басыңыз.  жанады. Пешті  көмегімен сөндіріңіз.

**Функцияны бір пісіру уақыты үшін ғана болдырмау үшін:** пештің үстін  көмегімен қосыңыз.  жанады.  белгішесін 4 секунд басыңыз. **Қызу параметрін 10 секунд ішінде орнатыңыз.** Пештің үстін іске қосуға болады. Пешті  көмегімен сөндірген кезде, функция қайтадан іске қосылады.

## 5.11 Қуатты басқару

- Пісіру алаңдары пештің фазаларының орналасуына және нөміріне сәйкес топтастырылған. Суретке қараңыз.
- Әр фазаның ең жоғары қуат жүктемесі - 3700 Вт.
- Бұл функция бір фазаға қосылған пісіру алаңдары арасындағы қуат мөлшерін бөледі.
- Бұл функция бір фазаға қосылған пісіру алаңдарының жалпы қуаты 3700 Вт-тан асқан кезде іске қосылады.
- Бұл функция бір фазаға қосылған басқа пісіру алаңдарының қуат мөлшерін төмендетеді.
- Қуаты азайған алаңдардың қызу параметрін көрсететін дисплейде орнатылған қызу параметрі мен қазіргі азайтылған қызу параметрі алма-кезек көрсетіледі. Біраз уақыттан кейін қызуы азайтылған алаңдардың қызу параметрін көрсететін дисплейде тек ғана азайтылған қызу параметрі көрсетіледі.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

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 іске қосылып тұрады. Егер ол өшірілсе, функцияны пайдалану алдында оны қосыңыз. Қосымша ақпаратты ауа тартқыш құралдың пайдалану нұсқаулығын қараңыз.

### Функцияны автоматты түрде басқару

Функцияны автоматты түрде басқару үшін автоматты режимді Н1 – Н6 күйіне орнатыңыз. Пеш бастапқыда Н5 күйіне орнатылады. Пеш жұмыс істеген сайын сорғыш әрекет етеді. Пеш ыдыстың температурасын автоматты түрде анықтап, желдеткіштің жылдамдығын реттейді.

### Автоматты режимдер

|    | Автомат<br>ты<br>жарық | Қайнат<br>у <sup>1)</sup> | Қуыру <sup>2)</sup> |
|----|------------------------|---------------------------|---------------------|
| Н0 | Өшірулі                | Өшірулі                   | Өшірулі             |
| Н1 | Қосулы                 | Өшірулі                   | Өшірулі             |

|                  | Автомат<br>ты<br>жарық | Қайнат<br>у <sup>1)</sup>     | Қуыру <sup>2)</sup>           |
|------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Н2 <sup>3)</sup> | Қосулы                 | Желдеткіш<br>жылдамды<br>ғы 1 | Желдеткіш<br>жылдамды<br>ғы 1 |
| Н3               | Қосулы                 | Өшірулі                       | Желдеткіш<br>жылдамды<br>ғы 1 |
| Н4               | Қосулы                 | Желдеткіш<br>жылдамды<br>ғы 1 | Желдеткіш<br>жылдамды<br>ғы 1 |
| Н5               | Қосулы                 | Желдеткіш<br>жылдамды<br>ғы 1 | Желдеткіш<br>жылдамды<br>ғы 2 |
| Н6               | Қосулы                 | Желдеткіш<br>жылдамды<br>ғы 2 | Желдеткіш<br>жылдамды<br>ғы 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

- Плитаны ажыратыңыз.
- ① түймесін 3 секунд басыңыз. Дисплей жанады да, сөнеді.
- ⏏ түймесін 3 секунд басыңыз.
- ⌚ түймесін [H] белгішесі жанғанша бірнеше рет түртіңіз.
- 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  түймесін түртіңіз. Бұл функцияның автоматты жұмысын тоқтатады және желдеткіштің жылдамдығын қолмен өзгертуге мүмкіндік береді.  белгішесін басқанда, желдеткіштің жылдамдығын бір бірлікке көбейтесіз. Ең жоғарғы деңгейге жеткенде  белгішесін қайта бассаңыз, желдеткіштің жылдамдығы 0-ге қойылып, түгін тартқыш құрылғының желдеткіші сөнеді. Желдеткіштің жылдамдығын 1-ге қойып желдеткішті қосу үшін  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 – Н1 – Н6 ретінде орнатыңыз.



Сорғыштағы жарық пешті сөндіргеннен кейін 2 минуттан кейін сөнеді.

## 6. АҚЫЛ-КЕҢЕС



### АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 6.1 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.

## 6.2 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.

## 6.3 Тағам пісіру бағдарламаларының үлгілері

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 жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

| Қызу параметрі | Пайдалану:                                                                    | Уақыт (мин.)          | Ақыл-кеңес                                                                                            |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1            | Піскен тағамды жылы ұстаңыз.                                                  | қажет болған жағдайда | Ыдыстың қақпағын жабыңыз.                                                                             |
| 1 - 2.         | Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин.                     | 5 - 25                | Ара-тұра араластырыңыз.                                                                               |
| 1 - 2.         | Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқалар.                                 | 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.        | Буға піскен көкөністер, балық, ет.                                            | 20 - 45               | Бірнеше ас қасық сұйықтық құйыңыз.                                                                    |
| 4. - 5.        | Буға піскен картоптар.                                                        | 20 - 60               | 750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз.                                                           |
| 4. - 5.        | Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру.                | 60 - 150              | 3 литрге дейін су және құраластар.                                                                    |



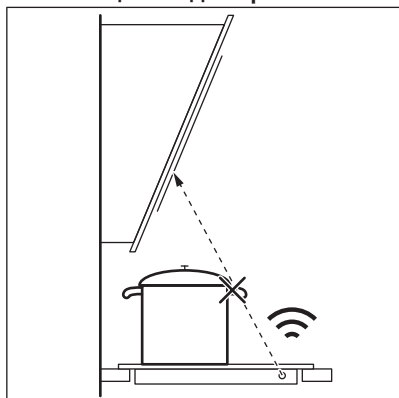
| Қызу параметрі                                                                   | Пайдалану:                                                                                                                    | Уақыт (мин.)          | Ақыл-кеңес                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| 5. - 7                                                                           | Баппен қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, котлет, риссоль, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ. | қажет болған жағдайда | Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз. |
| 7 - 8                                                                            | Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер.                                                                           | 5 - 15                | Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз. |
| 9                                                                                | Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри қуыру үшін.                                   |                       |                                     |
|  | Суды көп мөлшерде қайнатыңыз. PowerBoost қосылады.                                                                            |                       |                                     |

## 6.4 Hob<sup>2</sup>Hood функциясына арналған ақыл-кеңес

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. Hob<sup>2</sup>Hood қосулы тұрғанда пешке жақын жерде осындай құралдарды пайдаланбаңыз.

### Hob<sup>2</sup>Hood 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 .

## 7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 7.1 Жалпы ақпарат

- Пешті әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз.
- Өрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Пештің бетіне түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.
- Әйнекке арналған арнайы қырғышты қолданыңыз.

### 7.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** еріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты бар

тағам немесе қоқыстар пештің бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.

- **Пештің үсті жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** өк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- **Жылтыраған металл дақтарын кетіріңіз:** сірке суы қосылған су ерітіндісін пайдаланып, әйнек бетін шүберекпен тазалаңыз.

## 8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 8.1 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 10 секундқа орнатпадыңыз.                 | Плитаны қайта қосып, 10 секундқа жетпей қыздыру параметрін орнатыңыз.                                                                   |
|                                              | Сіз бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрісті түрттіңіз. | Тек бір сенсор өрісін түрттіңіз.                                                                                                        |
|                                              | Кідіріс жұмыс істейді.                                           | «Үзіліс» тарауын қараңыз.                                                                                                               |

| Мәселе                                                                                              | Ықтимал себебі                                                                   | Шешім                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                     | 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. |
| Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді.<br>Плита сөнген кезде акустикалық сигнал естіледі. | Сіз бір немесе бірнеше сенсорлық өріске бірдеңе қоясыз.                          | Сенсорлық өрістердегі затты алып тастаңыз.                                                            |
| Плита сөнеді.                                                                                       | Сіз ① 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 ысытындай 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.      |
| Автоматты түрде қыздыру жұмыс істемейді.                                                            | Ең жоғарғы қыздыру параметрі орнатылды.                                          | Ең жоғарғы қыздыру параметрі функция секілді бірдей қуатқа ие.                                        |
|                                                                                                     | Аймақ ыстық.                                                                     | Аймақты жеткілікті шамада суытыңыз.                                                                   |
| Қыздыру параметрі екі деңгей арасында өзгереді.                                                     | Қуатты басқару жұмыс істейді.                                                    | «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.                                                               |
| Басқару панелін ұстағанда ыстық болады.                                                             | Ыдыс тым үлкен немесе оны басқару панеліне тым жақын қойғансыз.                  | Мүмкін болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру аймақтарына қойыңыз.                                       |
|  жаңады.          | Бала қауіпсіздігі құрылғысы немесе Құлыптау жұмыс істейді.                       | «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.                                                               |
|  жаңады.          | Аймақта ешбір ыдыс жоқ.                                                          | 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.                         |

| Мәселе                                                                                                  | Ықтимал себебі                                                                 | Шешім                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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).                                                                                                     |
| Сыртқы шеңбер қосылған жоқ.                                                                             | Ыдыс түбінің диаметрі тым кішкене.                                             | Түбінің диаметрі үлкенірек болған ыдыстарды пайдаланыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  және сан пайда болады. | Плитада қате бар.                                                              | Плитаны сөндіріңіз де, қайта 30 секундтан кейін іске қосыңыз. Егер  қайта жанса, пешті ток көзінен ағытыңыз. 30 секундтан кейін плитаны қайта қосыңыз. Ақаулық жойылмаса уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |

## 8.2 Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз...

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасындағы деректерді беріңіз. Сонымен қоса, шыны керамиканың үш саннан тұратын нөмірін, (шынының бетіндегі бұрышта) және ақаулық орын алғанда көрсетілген

хабарды беріңіз. Пешті дұрыс пайдаланғаныңызға көз жеткізіңіз. Бұлай істемеген жағдайда, қызмет көрсету орталығының технигі немесе дилер көрсеткен қызмет, кепілдік мерзімі кезінде де ақылы болуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығына қатысты нұсқаулар мен кепілдік шарттары кепілдік кітапшасында берілген.

## 9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

### 9.1 Техникалық ақпарат тақтайшасы

Үлгісі LIT60336C  
Түрі 61 B3A 02 AA  
Индукция 7.35 кВт  
Сер.№. ....  
ELECTROLUX

Өнім нөмірі PNC 949 492 360 00  
220 - 240 В / 400 В 2N 50 - 60 Гц  
Румынияда жасалған  
7.35 кВт



### 9.2 Пісіру аймақтарының сипаттамасы

| Пісіру аймағы   | Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт] | PowerBoost [Вт] | PowerBoost ең үлкен уақыты [мин] | Ыдыстың диаметрі [мм] |
|-----------------|-------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------------|
| Алдыңғы сол жақ | 2300                                            | 3700            | 10                               | 125–210               |

| Пісіру аймағы  | Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт] | PowerBoost [Вт] | PowerBoost ең үлкен уақыты [мин] | Ыдыстың диаметрі [мм] |
|----------------|-------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------------|
| Артқы сол жақ  | 1400                                            | 2500            | 4                                | 125 - 145             |
| Алдыңғы оң жақ | 1800 / 3500                                     | 2800 / 3700     | 10 / 10                          | 145 - 245 / 245 - 280 |

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 диаметрді пісіру

алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни кестедегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Пісіру алаңының диаметрінен үлкен ыдысты пайдалануға болмайды.

## 10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

### 10.1 Плитаға арналған Өнім туралы ақпарат ЕО экодизайн ережесіне

|                                                                     |                                                    |                                                       |  |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--|
| Модель идентификаторы                                               | LIT60336C                                          |                                                       |  |
| Плита түрі                                                          | Кірістірілген плита                                |                                                       |  |
| Пісіру аймақтарының саны                                            | 3                                                  |                                                       |  |
| Қыздыру технологиясы                                                | Индукция                                           |                                                       |  |
| Дөңгелек пісіру аймақтарының диаметрі (Ø)                           | Алдыңғы сол жақ<br>Артқы сол жақ<br>Алдыңғы оң жақ | 21,0 см<br>14,5 см<br>28,0 см                         |  |
| Өр пісіру аймағының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking) | Алдыңғы сол жақ<br>Артқы сол жақ<br>Алдыңғы оң жақ | 178,4 Вт-сағ/кг<br>183,2 Вт-сағ/кг<br>176,9 Вт-сағ/кг |  |
| Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob)                  | 179.5 Вт-сағ/кг                                    |                                                       |  |

IEC / EN 60350-2 — Пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары — 2-бөлім: Пештер — өнімділікті өлшеу әдістері.

### 10.2 Қуатты үнемдеу

Төмендегі кеңестерді орындасаңыз, күнделікті тағам пісірген кезде қуатты үнемдеуге болады.

- Суды тек қажетті мөлшерде ғана ысытыңыз.

- Егер мүмкін болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.
- Пісіру алаңын іске қосу алдында оған ыдыс қойыңыз.
- Шағын ыдысты шағын пісіру алаңдарына қойыңыз.
- Ыдыстарды пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.
- Тағамды жылы ұстау немесе жібіту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

### 10.3 Қуатты тұтыну және қолданылатын төмен қуат режиміне жетудің максималды уақыты туралы өнім туралы ақпарат

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Сөндірулі режимде пайдаланылатын қуат | 0.3 Вт |
|---------------------------------------|--------|

## 11. 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.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

Өндіруші: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Германияда жасалған.

# 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](http://www.electrolux.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....        | 119 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....         | 121 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA.....                 | 123 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....       | 124 |
| 5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 126 |
| 6. PADOMI UN IETEIKUMI.....         | 130 |
| 7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....          | 132 |
| 8. PROBLĒMRISINĀŠANA.....           | 133 |
| 9. TEHNISKIE DATI.....              | 135 |
| 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....         | 135 |
| 11. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI..... | 136 |

## 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 aplābiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabāiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.



- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- **UZMANĪBU!** Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Montavimas



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās 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. Vajāgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni 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.

## 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 iekļāvusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādi.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā

netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.

- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neģlabājiēt tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa, lai izvairītos no apdegumu riska.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

## 2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.

- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

## 2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.

## 2.6 Utilizācija

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

# 3. UZSTĀDĪŠANA

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas numurs .....

## 3.2 Iebūvējamās plītis

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

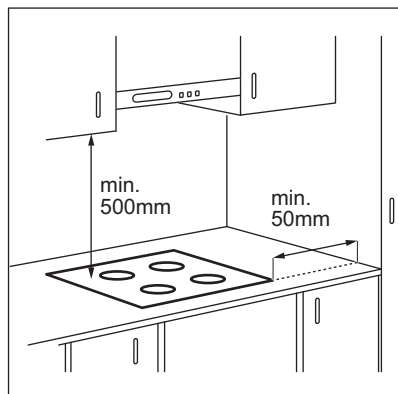
## 3.3 Savienojuma kabelis

- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas spēj izturēt 90 °C un augstāku temperatūru.

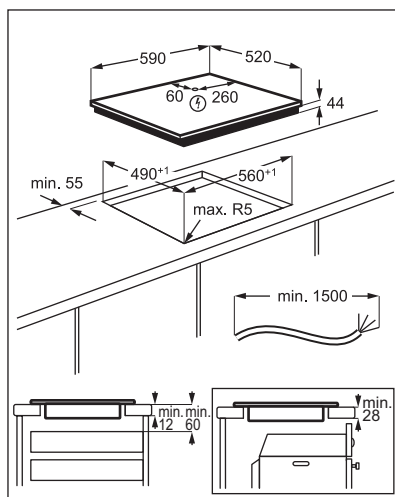
Sazinieties ar vietējo klientu atbalsta centru.

### 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 lietas, kas tiek glabātas atvilktnē.



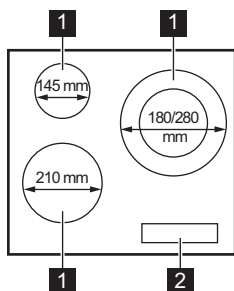
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



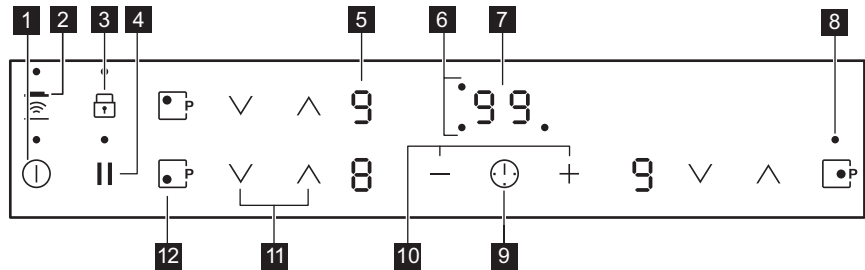
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis

## 4.2 Vadības paneļa izkārtojums



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

| Senso-<br>ra<br>lauks | Funkcija | Komentāri                                                                     |
|-----------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1                     | ⓘ        | IESLĒGT / IZSLĒGT<br>Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.            |
| 2                     | Hob²Hood | Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu.                      |
| 3                     | 🔒        | Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma<br>Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai. |
| 4                     |          | Pauze<br>Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.                          |
| 5                     | -        | Sildīšanas pakāpes displejs<br>Rāda sildīšanas pakāpi.                        |
| 6                     | -        | Taimera indikatori gatavošanas zonām<br>Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.    |
| 7                     | -        | Taimera displejs<br>Rāda laiku minūtēs.                                       |
| 8                     | -        | Ārējā riņķa indikators<br>Lai parādītu, ka ārējais riņķis ir ieslēgts.        |
| 9                     | 🕒        | -<br>Lai izvēlētos gatavošanas zonu.                                          |
| 10                    | +/-      | -<br>Paildzina vai saīsina laiku.                                             |
| 11                    | ⬆️/⬆️    | -<br>Iestata sildīšanas pakāpi.                                               |
| 12                    | 🔥        | PowerBoost<br>Lai ieslēgtu funkciju.                                          |

## 4.3 Sildīšanas pakāpju rādījumi

| Displejs      | Apraksts                                                                         |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 0             | Gatavošanas zona ir izslēgta.                                                    |
| 1 - 9 / 2 - 6 | Gatavošanas zona darbojas.<br>Punkts nozīmē sildīšanas pakāpes izmaiņas uz pusi. |

| Displejs | Apraksts                                                                                                                   |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Pauze darbojas.                                                                                                            |
|          | Automātiskā uzkaršanās darbojas.                                                                                           |
|          | PowerBoost darbojas.                                                                                                       |
|          | Radiesies kļūda.                                                                                                           |
|          | OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums. |
|          | Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma darbojas.                                                                               |
|          | Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.            |
|          | Automātiskā izslēgšanās darbojas.                                                                                          |

#### 4.4 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

##### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

Indikators parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi.

Indikators var iedegties arī blakus esošām zonām, kaut tās tobrīd netiek izmantotas.

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

## 5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

##### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

### 5.2 Automātiskā izslēgšanās

**Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:**

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, diviļi utt.). Atskan skaņas signāls

- un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojāt nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas un plīts izslēdzas.

**Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:**

| Karsēšanas pakāpe | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|-------------------|----------------------------|
| 1 - 2             | 6 stundām                  |
| 3 - 4             | 5 stundām                  |
| 5                 | 4 stundām                  |
| 6 - 9             | 1,5 stundām                |

### 5.3 Sildīšanas pakāpe

Pieskarieties pie , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie , lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties un .

### 5.4 Automātiskā uzkarsēšana

Ja aktivizējat šo funkciju, jūs varat iegūt nepieciešamo sildīšanas pakāpi īsākā laikā. Šī funkcija uz laiku iestata augstāko sildīšanas pakāpi un pēc tam samazina temperatūru līdz vajadzīgajai sildīšanas pakāpei.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:**

pieskarieties ( iedegas). Uzreiz pieskarieties ( iedegas). Uzreiz pieskarieties , līdz iedegas pareizā sildīšanas pakāpe. Pēc 3 sekundēm iedegas .

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties .

### 5.5 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 . iedegas.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties vai .

### 5.6 PowerBoost ar divu riņķu gatavošanas zona

Šī funkcija aktivizējas iekšējam riņķim tad, kad plīts konstatē, ka uzlikts ēdiena gatavošanas trauks ar diametru, kas ir mazāks par iekšējā riņķa diametru. Šī funkcija aktivizējas ārējam riņķim tad, kad plīts konstatē, ka uzlikts ēdiena gatavošanas trauks ar diametru, kas ir lielāks par iekšējā riņķa diametru.

### 5.7 Taimeris

#### • Laika atskaites taimeris

Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas reizes ilgumu.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:** Vairākkārt

pieskarieties pie , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.

**Funkcijas ieslēgšanai vai laika maiņai:**

pieskarieties pie taimera vai , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.

**Lai pārbaudītu atlikušo laiku:** pieskarieties

, lai iestatītu gatavošanas zonu.

Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu, un tad

pieskarieties . Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodzīsīs.



Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .

### • Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta, bet gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties  un tad pieskarieties  vai taimera , lai iestatītu laiku. Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties  un tad . Atlikušais laiks samazinās līdz **00**.



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

## 5.8 Pauze

Šī funkcija iestata vizuālo sildīšanas pakāpi visām gatavošanas zonām.

Kad šī funkcija darbojas, visi pārējie vadības paneļa simboli ir nobloķēti.

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju.

Iedegas . Sildīšanas pakāpe tiek pazemināta līdz 1. pakāpei.

**Lai deaktivizētu šo funkciju,** pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējais sildīšanas pakāpes iestatījums.

## 5.9 Bloķētājs

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

**Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.**

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties  . Iedegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.



Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

## 5.10 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:**

aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai:**

aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi**

**vārīšanai laikā:** aktivizējiet plīts virsmu ar .

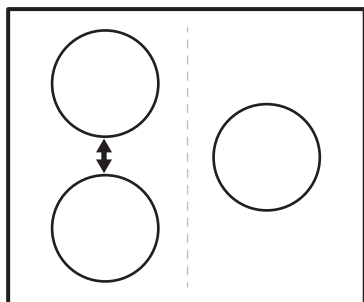
 iedegas. Piespiediet  4 sekundes.

**Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.

## 5.11 Jaudas pārvaldība

- Gatavošanas zonas tiek sagrupētas atbilstoši atrašanās vietai un fāžu skaitam uz plīts. Skatīt attēlu.
- Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3700 W.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas pieslēgtas tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze pārsniedz 3700 W.
- Funkcija samazina citu gatavošanas zonu, kas pieslēgtas tai pašai fāzei, jaudu.
- Sildīšanas pakāpe zonai ar samazināto jaudu mainās starp izvēlēto sildīšanas pakāpi un pazeminātās jaudas sildīšanas pakāpi. Pēc noteikta laika zonu ar samazināto jaudu attēlotā sildīšanas pakāpe paliek pie samazinātās jaudas sildīšanas pakāpes.





## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu ņemot režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli, izmantojot plīts virsmu.



Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji ir aktivizēta. Gadījumā, ja tā ir deaktivizēta, aktivizējiet to pirms funkcijas izmantošanas.

Papildinformācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

### Funkcijas automātiska darbināšana

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

### Automātiskie režīmi

|                  | Automātiskais apgaismojums | Vārīšana <sup>1)</sup> | Cepšana <sup>2)</sup> |
|------------------|----------------------------|------------------------|-----------------------|
| H0               | Izslēgts                   | Izslēgts               | Izslēgts              |
| H1               | Ieslēgts                   | Izslēgts               | Izslēgts              |
| H2 <sup>3)</sup> | Ieslēgts                   | 1. ventilatora ātrums  | 1. ventilatora ātrums |

|    | Automātiskais apgaismojums | Vārīšana <sup>1)</sup> | Cepšana <sup>2)</sup> |
|----|----------------------------|------------------------|-----------------------|
| H3 | Ieslēgts                   | Izslēgts               | 1. ventilatora ātrums |
| H4 | Ieslēgts                   | 1. ventilatora ātrums  | 1. ventilatora ātrums |
| H5 | Ieslēgts                   | 1. ventilatora ātrums  | 2. ventilatora ātrums |
| H6 | Ieslēgts                   | 2. ventilatora ātrums  | 3. ventilatora ātrums |

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

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

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

### Automātiskā režīma maiņa

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Nospiediet 3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Nospiediet 3 sekunžu garumā.
4. Pāris reizes piespiediet , līdz iedegas .
5. Piespiediet taimera vadīklas , lai izvēlētos automātisko režīmu.



Lai darbinātu tvaika nosūcēju tieši no tvaika nosūcēja paneļa, deaktivizējiet funkcijas automātisko režīmu.



Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

### Ventilatora ātruma manuāla darbināšana

Funkciju var darbināt arī manuāli. Lai to izdarītu, piespiediet , kad plīts virsma ir ieslēgta. Tas deaktivizē funkcijas automātisko darbināšanu un ļauj manuāli mainīt

ventilatora ātrumu. Nospiežot , jūs paaugstināt ventilatora ātrumu par vienu līmeni. Sasniedzot intensīvo līmeni un nospiežot vēlreiz , jūs iestatīsiet ventilatora ātrumu uz 0, kas deaktivizēs tvaika nosūcēja ventilatoru. Lai atkal iedarbinātu ventilatoru ar ventilatora ātrumu 1, piespiediet .



Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbināšanu, izslēdziet plīts virsmu un ieslēdziet to vēlreiz.

## **Apgaismojuma ieslēgšana**

Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.



Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

## **6. PADOMI UN IETEIKUMI**



### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### **6.1 Ēdiena gatavošanas trauki**



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Lai novērstu pārkaršanu un uzlabotu zonu veiktspēju, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biežākiem un plakanākiem.
- 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 ielīst vai sabojāties.

#### **Ēdiena gatavošanas trauku materiāls**

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

**Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītai, ja:**

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena 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 izvēlētajā 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 generētās 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".

## 6.2 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.

## 6.3 Ēdenu gatavošanas piemēri

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



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

| Karsēšanas pakāpe | Lietojums:                                                                                                       | Laiks (min.)        | Ieteikumi                                                                                                               |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1               | Uzturētu pagatavotus ēdienus siltus.                                                                             | pēc nepieciešamības | Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.                                                                            |
| 1 - 2.            | Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.                                            | 5 - 25              | Laiku pa laikam samaisiet.                                                                                              |
| 1 - 2.            | Iebiezināt: mīksta omletes, ceptas olas.                                                                         | 10 - 40             | Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.                                                                                       |
| 2. - 3.           | Vārit 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.           | Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.                                                                                   | 20 - 45             | Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.                                                                                |
| 4. - 5.           | Tvaicēt kartupeļus.                                                                                              | 20 - 60             | Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.                                                                  |
| 4. - 5.           | Gatavotu lielu ēdiena daudzumu, sautējumus un zupas.                                                             | 60 - 150            | Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.                                                                                       |
| 5. - 7            | Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotleteņu, frikadeļu, cisiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana. | pēc nepieciešamības | Cepšanas laikā apgrieziet.                                                                                              |
| 7 - 8             | Kārtīgi apceptu ēdiena, ceptu filejas steikus, steikus.                                                          | 5 - 15              | Cepšanas laikā apgrieziet.                                                                                              |

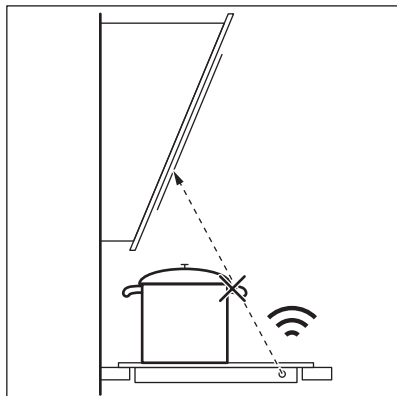
| Karsēšanas pakāpe                                                                | Lietojums:                                                                                        | Laiks (min.) | Ieteikumi |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 9                                                                                | Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā. |              |           |
|  | Vārīt lielu ūdens daudzumu. Aktivizēta PowerBoost funkcija.                                       |              |           |

## 6.4 Padomi un ieteikumi Hob<sup>2</sup>Hood 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 Hob<sup>2</sup>Hood.

### Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob<sup>2</sup>Hood

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 .

## 7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.

- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

7.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kažokakmens un ūdens traipus,

taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.

- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

8. PROBLĒMRISINĀŠANA

 **BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 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 10 sekunžu laikā.                                                                               | Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.                                              |
|                                                                                                                      | Jūs pieskārtāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.                                                                         | Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.                                                                                        |
|                                                                                                                      | Darbojas Pauze.                                                                                                                    | Skatīt sadaļu "Pauze".                                                                                                            |
|                                                                                                                      | Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.                                                                                       | Notīriet vadības paneli.                                                                                                          |
| Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.                                                                                | Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.                                                                                                | Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.                                 |
| Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls. | Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.                                                                     | Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.                                                                              |
| Plīts virsma tiek deaktivizēta.                                                                                      | Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets. | Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.                                                                                |

| Problēma                                                                                                 | Iespējamais cēlonis                                                                              | Risinājums                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Neiedegas atlikušā siltuma indikators.                                                                   | Zona nav karsta, jo darbojas pavīsam īsu laiku vai sensors ir bojāts.                            | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkaršusi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Nedarbojas Hob <sup>2</sup> Hood.                                                                        | Nosegts vadības panelis.                                                                         | Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          | Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu.                                           | Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Nedarbojas Automātiskā uzkaršēšana.                                                                      | Iestatīta augstākā karsēšanas pakāpe.                                                            | Augstākajai karsēšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          | Zona ir karsta.                                                                                  | Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Karsēšanas pakāpe mainās divu pakāpju robežās.                                                           | Darbojas Jaudas pārvaldība.                                                                      | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Iedegas  .              | Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs.                                                   | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Iedegas  .              | Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.                                                | Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                          | 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 siltumpārnešanu, 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").                                                                      |
| Nav aktivizēts ārējais riņķis.                                                                           | Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs.                                         | Izmantojiet ēdiena gatavošanas trauku ar lielāku dibena diametru.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Iedegas  un skaitlis. | Plīts virsmai radusies kļūda.                                                                    | Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti.<br>Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |

## 8.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet datu plāksnītē atrodamos datus. Nosauciet arī stikla keramikas virsmas trīs ciparu-burtu kodu (atrodas stikla virsmas stūrī) un informējiet par redzamo kļūdas paziņojumu. Pārliecinieties, ka izmantojāt

plīts virsmu pareizi. Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

## 9. TEHNISKIE DATI

### 9.1 Datu plāksnīte

Modelis LIT60336C  
Veids 61 B3A 02 AA  
Indukcija 7.35 kW  
Sēr.Nr. ....  
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. 949 492 360 00  
220 - 240 V / 400 V 2 N 50 - 60 Hz  
Ražots Rumānijā  
7.35 kW



### 9.2 Gatavošanas zonu specifikācija

| Gatavošanas zona   | Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimālais darbības laiks [min] | Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm] |
|--------------------|--------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Priekšējā kreisā   | 2300                                             | 3700           | 10                                          | 125 - 210                               |
| Aizmugurējā kreisā | 1400                                             | 2500           | 4                                           | 125 - 145                               |
| Priekšējā labā     | 1800 / 3500                                      | 2800 / 3700    | 10 / 10                                     | 145 - 245 / 245 - 280                   |

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.

## 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 10.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Modeļa identifikācija   | LIT60336C             |
| Plīts virsmas veids     | Iebūvētā plīts virsma |
| Gatavošanas zonu skaits | 3                     |
| Karsēšanas tehnoloģija  | Indukcija             |

|                                                               |                                                          |                                           |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)                           | Priekšējā kreisā<br>Aizmugurējā kreisā<br>Priekšējā labā | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>28.0 cm             |
| Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking) | Priekšējā kreisā<br>Aizmugurējā kreisā<br>Priekšējā labā | 178.4 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)                    |                                                          | 179.5 Wh/kg                               |

IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

## 10.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.

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

## 10.3 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 |

## 11. 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](http://www.electrolux.com/support)

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....     | 137 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....    | 139 |
| 3. ĮRENGIMAS.....              | 141 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS.....      | 143 |
| 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....   | 145 |
| 6. PATARIMAI.....              | 148 |
| 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....   | 150 |
| 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....      | 151 |
| 9. TECHNINIAI DUOMENYS.....    | 153 |
| 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 153 |
| 11. APLINKOS APSAUGA.....      | 154 |

## 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 pasirinkite, 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, . Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.

- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- DĖMESIO! Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliojanti techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

#### ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada

mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.

- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
  - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.

- Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

## 2.2 Elektros pajungimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus,, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokią 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 prikaistuvų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų 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 lizdąjunkite 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 (sukami 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.

## 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 korpusę įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinį 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 sudrekinėtų daiktų.

#### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų.
- Nedėkite karšto indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

## 2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.

- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių 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, susisieki 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

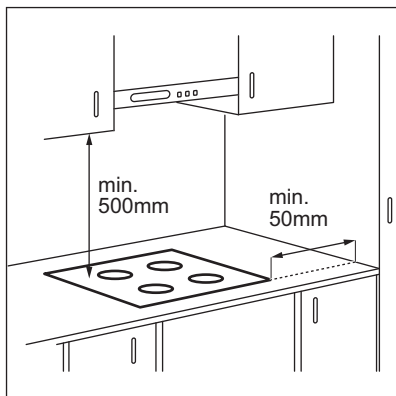
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

### 3.3 Prijungimo kabelis

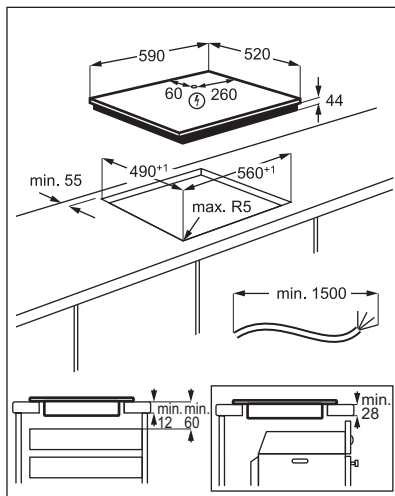
- Kaitlentė pristatoma su prijungimo kabeliu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite kabelio tipą H05V2V2-F, kuris išlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.

### 3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengiate po gartraukiu, vadovaukitės gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp prietaisų.



Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



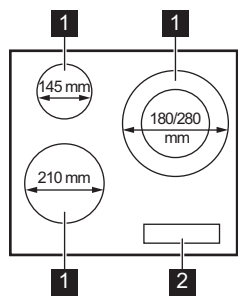
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



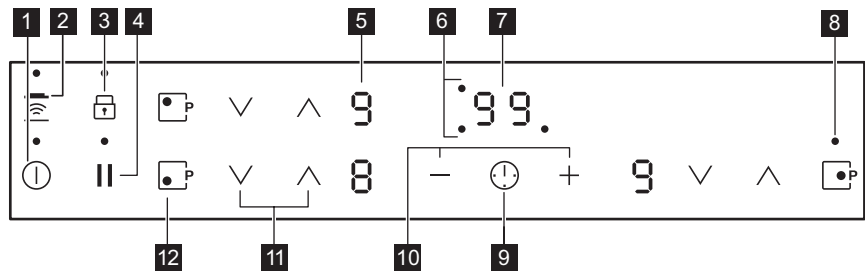
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis

### 4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

| Jutiklio laukas | Funkcija                              | Pastaba                                                |
|-----------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1 ①             | IJUNGTA / IŠJUNGTA                    | Kaitlentei įjungti ir išjungti.                        |
| 2               | Hob²Hood                              | Ijungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą. |
| 3               | Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas | Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.        |
| 4               | Pauzė                                 | Ijungia ir išjungia funkciją.                          |
| 5 -             | Kaitinimo lygio rodmuo                | Rodo kaitinimo lygį.                                   |
| 6 -             | Kaitviečių laikmačio indikatoriai     | Rodo, kuriai kaitvietai nustatote laiką.               |
| 7 -             | Laikmačio ekranas                     | Rodo laiką minutėmis.                                  |
| 8 -             | Išorinio žiedo indikatorius           | Rodo, kad išorinis žiedas yra aktyvus.                 |

|    | Jutiklio laukas | Funkcija   | Pastaba                         |
|----|-----------------|------------|---------------------------------|
| 9  |                 | -          | Kaitvietės pasirinkimas.        |
| 10 |                 | -          | Pailgina arba sutrumpina laiką. |
| 11 |                 | -          | Nustato kaitinimo lygį.         |
| 12 |                 | PowerBoost | Ijungia funkciją.               |

### 4.3 Rodoma kaitros parinktis

| Ekranas | Aprašas                                                                                                          |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Kaitvietė išjungta.                                                                                              |
|         | Kaitvietė veikia.<br>Taškas reiškia kaitinimo lygio pakeitimą puse diapazono.                                    |
|         | Veikia Pauzė.                                                                                                    |
|         | Veikia Automatinis įkaitinimas.                                                                                  |
|         | Veikia PowerBoost.                                                                                               |
|         | Įvyko veikimo triktis.                                                                                           |
|         | OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius): gaminamas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis. |
|         | Veikia Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas.                                                                    |
|         | Prikaistuvis netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kaitvietės.                                           |
|         | Veikia Automatinis išsijungimas.                                                                                 |

### 4.4 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

**ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

Indikatoriai rodo dabar naudojamų kaitviečių likusio karščio lygį. Taip pat gali įsijungti

kaimyninių kaitviečių indikatoriai, netgi jei jų nenaudojate.

Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio dugną. Stiklo keramikos paviršius įšyla dėl likusio prikaistuvio karščio.



## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

### 5.2 Automatinis išsijungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos,
  - įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio,
  - kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite uždėtą daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
  - kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atšuls, prieš vėl naudodami kaitlentę.
  - naudojate netinkamus prikaistuvius.
- Užsidega simbolis  ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega

 ir kaitlentė išsijungia.

**Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:**

| Kaitinimo nuostata                                                                         | Kaitlentė išsijungia po |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 valandos              |
| 3 - 4                                                                                      | 5 valandos              |
| 5                                                                                          | 4 valandos              |
| 6 - 9                                                                                      | 1,5 valandos            |

### 5.3 Kaitinimo lygis

Palieskite , norėdami padidinti kaitinimo lygį. Palieskite , norėdami sumažinti

kaitinimo lygį. Norėdami išjungti kaitvietę, tuo pat metu palieskite  ir .

### 5.4 Automatinis įkaitinimas

Jeigu įjungsite šią funkciją, per trumpesnį laiką pasieksite reikalingą kaitinimo lygį. Įjungus šią funkciją, tam tikram laikui nustatomas didžiausias kaitinimo lygis, o vėliau mažinamas iki reikiamo kaitinimo lygio.



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

**Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietai:**

palieskite  ( užsidega). Iš karto palieskite  (įsijungia ). Iš karto palieskite , kol įsijungs tinkamas kaitinimo lygis. Po 3 sekundžių įsijungia .

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite .

### 5.5 PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinų kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietai 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 kaitvietai:**

palieskite .  užsidega.

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite  arba .

### 5.6 Dvigubo žiedo kaitvietė PowerBoost

Vidiniam žiedui ši funkcija įjungiama tuomet, kai kaitlentė aptinka prikaistuvį, kurio skersmuo yra mažesnis už vidinio žiedo skersmenį. Išoriniam žiedui ši funkcija įjungiama tuomet, kai kaitlentė aptinka prikaistuvį, kurio skersmuo yra didesnis už vidinio žiedo skersmenį.

## 5.7 Laikmatis

### • Atgalinės atskaitos laikmatis

Šią funkciją naudokite vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pirmiausiai nustatykite kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.

**Norėdami nustatyti kaitvietę:** kelis kartus palieskite , kol įsijungs kaitvietės indikatorius.

**Norėdami įjungti funkciją arba pakeisti**

**laiką:** palieskite laikmačio  arba  laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradedama atgalinė laiko atskaita.

**Norėdami pamatyti likusį laiką:** palieskite

 kaitvietai nustatyti. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite 

kaitvietai nustatyti ir tada palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**. Kaitvietės indikatorius išnyksta.



Kai atgalinė atskaita baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**. Kaitvietė išsijungia.

**Norėdami išjungti garsą:** palieskite .

### • Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia. Kaitinimo lygio ekrane rodoma .

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite

laikmačio  ir  arba  laikui nustatyti. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**.

**Norėdami išjungti garsą:** palieskite .

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite  ir

tuomet palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**.



Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

## 5.8 Pauzė

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Kai veikia funkcija, visi kiti valdymo skydelių simboliai yra užrakinti.

Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.

Palieskite , kad įjungtumėte funkciją.

 Kaitinimo lygis sumažinamas iki 1.

**Norėdami išjungti funkciją,** palieskite . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.

## 5.9 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

**Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.**

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite   užsideda 4 sekundėms. Laikmatis lieka įjungtas.

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išsijungia ir ši funkcija.

## 5.10 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

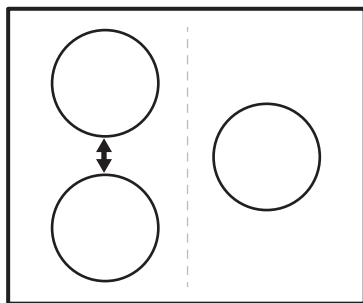
**Norėdami įjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite   įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .

**Norėdami išjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite   įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .

**Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui:** įjunkite kaitlentę, naudodami ①. [L] įsijungia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite [T]. **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentė galima naudoti. Kai išjungiate kaitlentę su ①, funkcija vėl veikia.

## 5.11 Galios valdymas

- Kaitvietės sugrupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Žr. paveikslėlį.
- Kiekvienos fazės maksimali elektros apkrova yra 3 700 W.
- Ši funkcija paskirsto galią tarp kaitviečių, prijungtų prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija įsijungia, kai bendra kaitviečių, prijungtų prie vienos fazės, elektros apkrova viršija 3 700 W.
- Ši funkcija sumažina galią kitoms kaitvietėms, prijungtoms prie tos pačios fazės.
- Kaitviečių, kurių galia sumažinta, kaitinimo lygio rodinys keičiasi nuo pasirinkto kaitinimo lygio į sumažintą kaitinimo lygį. Po tam tikro laiko kaitviečių, kurių galia sumažinta, kaitinimo lygio rodinys rodomas kaip sumažintas kaitinimo lygis.



## 5.12 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus sukimosi greitis priklauso nuo pasirinkto režimo ir ant viryklės esančio labiausiai įkaitusio indo temperatūros. Ventilatorių taip pat galite valdyti patys.



Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna įjungta. Jeigu išjungta, prieš naudodamiesi įjunkite ją. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

### Automatinis funkcijos veikimas

Norėdami naudotis automatine funkcija pasirinkite automatinį režimą H1 – H6. Pradžioje bus parinktas režimas H5. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudosis virykle. Viryklė automatiškai nustatys pikaistuvio temperatūrą ir atitinkamai sureguliuos ventilatoriaus sukimosi greitį.

### Automatiniai režimai

|                  | Automati-<br>nis ap-<br>švietimas | Viri-<br>mas 1)                      | Kepi-<br>mas <sup>2)</sup>            |
|------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| H0               | Išjungta                          | Išjungta                             | Išjungta                              |
| H1               | Ijungta                           | Išjungta                             | Išjungta                              |
| H2 <sup>3)</sup> | Ijungta                           | 1-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis | 1-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis  |
| H3               | Ijungta                           | Išjungta                             | 1-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis  |
| H4               | Ijungta                           | 1-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis | 1-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis  |
| H5               | Ijungta                           | 1-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis | 2-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis  |
| H6               | Ijungta                           | 2-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis | 3-ias venti-<br>liatoriaus<br>greitis |

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

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

3) Šis režimas įjungia ventilatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

### Automatinio režimo keitimas

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Paspauskite ① ir palaikykite 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Paspauskite [T] ir palaikykite 3 sekundes.

4. Kelis kartus paspauskite , iki įsijungs .
5. Jei norite pasirinkti automatinį režimą, paspauskite laikmačio .



Jei gartraukį norite valdyti tiesiogiai, gartraukio valdymo skydelyje išjunkite automatinį funkcijos režimą.



Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventiliatorius dar gali kurį laiką veikti. Po tam tikro laiko sistema automatiškai išjungs ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugos jį nuo atsitiktinio įjungimo.

### Neautomatinis ventiliatoriaus greičio reguliavimas

Šią funkciją galite valdyti patys. Įjunkite viryklę ir paspauskite . Taip išjungsite

automatinį funkcijos režimą, kad ventiliatoriaus sukimosi greitį galėtumėte keisti patys. Paspaudę , ventiliatoriaus sukimosi greitį padidinsite viena padala.

Pasiekę intensyviausią lygį ir paspaudę , parinksite nulinį ventiliatoriaus sukimosi greitį, t. y. sustabdysite gartraukio ventiliatorių. Jei norite vėl įjungti ventiliatorių 1 greičiu, paspauskite .



Norėdami įjungti automatinį funkcijos valdymą, išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.

### Apšvietimo įjungimas

Galite pasirinkti, kad viryklės apšvietimas įsijungtų automatiškai, kartu su virykle. Šiuo tikslu pasirinkite H1 – H6 automatinį režimą.



Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

## 6. PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 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.
- Nestumdyskite prikaistuvį ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų, kad nepažeistumėte.

#### Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas,

daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).

- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

#### Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei 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 kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).

- Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

## 6.2 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.

## 6.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai

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.



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

| Kaitinimo nuo-<br>stata | Naudotina:                                                                                   | Laikas<br>(min.) | Patarimai                                                                                                                               |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1                     | Išlaikyti pagamintą maistą šiltą.                                                            | jeigu reikia     | Uždenkite prikaistuvį dangčiu.                                                                                                          |
| 1 - 2.                  | „Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina.                               | 5 - 25           | Retkarčiais pamaišykite.                                                                                                                |
| 1 - 2.                  | Tiršinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.                                                 | 10 - 40          | Gaminkite uždengę prikaistuvius.                                                                                                        |
| 2. - 3.                 | Tinka virti ryžius ir gaminti pienoiskus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus. | 25 - 50          | Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pienoiskus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite. |
| 3. - 4.                 | Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.                                                     | 20 - 45          | Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.                                                                                                |
| 4. - 5.                 | Bulvių virimas garuose.                                                                      | 20 - 60          | Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.                                                                               |
| 4. - 5.                 | Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.                               | 60 - 150         | Iki 3 l skysčio ir maisto produktai.                                                                                                    |

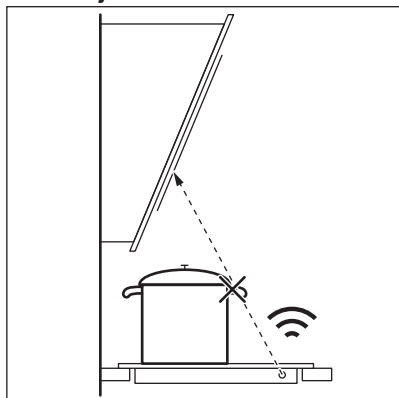
| Kaitinimo nuo-<br>stata                                                          | Naudotina:                                                                                                                                                                                           | Laikas<br>(min.) | Patarimai                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------|
| 5. - 7                                                                           | Neintensyvus kepimas: tinka kepti es-<br>kalopus, veršienos muštinius, kotletus,<br>pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenė-<br>les, miltų, sviesto ir pieno mišinius,<br>kiaušinius, blynus, spurgas. | jeigu reikia     | Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus,<br>apverskite. |
| 7 - 8                                                                            | Intensyvus kepimas, smulkiai supjaus-<br>tytos paskrudintos bulvės, nugarinės<br>žlėgtainis, bifšteksas.                                                                                             | 5 - 15           | Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus,<br>apverskite. |
| 9                                                                                | Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių<br>traškučius apsemtus aliejuje.                                                                           |                  |                                                    |
|  | Tinka virti didelį kiekį vandens. Suaktyvinta PowerBoost.                                                                                                                                            |                  |                                                    |

## 6.4 Naudingi Hob²Hood patarimai

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 .

## 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.

- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

## 7.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip neišvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite

- specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.

## 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Ką daryti, jeigu...

| Triktis                                                                                                          | Galima priežastis                                                     | Veiksmai                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.                                                                      | Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo. | Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.                                                           |
|                                                                                                                  | Perdegę saugiklis.                                                    | Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
|                                                                                                                  | Nenustatėte 10 sekundžių kaitinimo režimo.                            | Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje 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 išteklėjusio 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.                    |
| Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia. | Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.              | Nuimkite objektą nuo kaitviečių.                                                                                            |
| Kaitlentė išsijungia.                                                                                            | Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ①.                             | Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.                                                                                     |

| Triktis                                                                                                   | Galima priežastis                                                                    | Veiksmai                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Automatinis įkaitinimas neveikia.                                                                         | Nustatytas didžiausias kaitros lygis.                                                | Didžiausias kaitros lygis atitinka šią funkciją.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                           | Kaitvietė karšta.                                                                    | Palaukite, kol kaitvietė atvės.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Vienas kaitros lygio nustatymas keičia kitą.                                                              | Veikia Galios valdymas.                                                              | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Įkaista valdymo skydelis.                                                                                 | Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdymo skydelio. | Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Įsijungia  .             | Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.                                     | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Įsijungia  .             | Ant kaitvietės neuždėtas indas.                                                      | Uždėkite ant kaitvietės indą.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                           | Netinkamas indas.                                                                    | Naudokite indukciniams kaitlentėms tinkančius gaminimo indus. Žr. skyrių „Patarimai“.                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                           | Per mažas indo dugno skersmuo.                                                       | Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Įkaitinama lėčiau.                                                                                        | Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.        | Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).                                                                                                                                       |
| Neįjungtas išorinis žiedas.                                                                               | Per mažas indo dugno skersmuo.                                                       | Naudokite didesnio dugno skersmens indą.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  ir pamatysite skaičių. | Kaitlentės programos klaida.                                                         | Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jei-gu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |

## 8.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Taip pat nurodykite stiklo keramikos

kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo paviršiaus kampe) ir užsidegusį klaidos pranešimą. Patikrinkite, ar tinkamai naudojotės kaitlente. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo



centrą ir garantijos sąlygos pateiktos  
garantijos brošiūroje.

## 9. TECHNINIAI DUOMENYS

### 9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis LIT60336C  
Tipas 61 B3A 02 AA  
Indukcija 7.35 kW  
Ser. Nr. ....  
ELECTROLUX

Gamyklos numeris (PNC) 949 492 360 00  
220–240 V / 400 V 2 N 50–60 Hz  
Pagaminta Rumunijoje  
7.35 kW  
CE

### 9.2 Kaitvietės techniniai duomenys

| Kaitvietė          | Vardinė galia (džiausias kaitinimo lygis) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost džiausia trukmė [min] | Puodo skersmuo [mm]   |
|--------------------|-----------------------------------------------|----------------|----------------------------------|-----------------------|
| Kairioji priekinė  | 2300                                          | 3700           | 10                               | 125 - 210             |
| Kairioji galinė    | 1400                                          | 2500           | 4                                | 125 - 145             |
| Dešinioji priekinė | 1800 / 3500                                   | 2800 / 3700    | 10 / 10                          | 145 - 245 / 245 - 280 |

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.

## 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 10.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl

|                                                     |                                                            |                                           |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Modelio identifikatorius                            | LIT60336C                                                  |                                           |
| Kaitlentės tipas                                    | Integruojama viryklė                                       |                                           |
| Kaitviečių skaičius                                 | 3                                                          |                                           |
| Kaitinimo technologija                              | Indukcija                                                  |                                           |
| Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)                    | Kairioji priekinė<br>Kairioji galinė<br>Dešinioji priekinė | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>28.0 cm             |
| Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Kairioji priekinė<br>Kairioji galinė<br>Dešinioji priekinė | 178.4 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)     | 179.5 Wh/kg                                                |                                           |

IEC / EN 60350-2 – buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 10.2 Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.

- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

## 10.3 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 |

## 11. 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 susisieki su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

## 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](http://www.electrolux.com/support)

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 155 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....  | 158 |
| 3. INSTALAÇÃO.....               | 160 |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....     | 161 |
| 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....        | 163 |
| 6. SUGESTÕES E DICAS.....        | 167 |
| 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....     | 169 |
| 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....   | 170 |
| 9. DADOS TÉCNICOS.....           | 172 |
| 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....   | 172 |
| 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS..... | 173 |

## 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 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 eléctrica

#### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista 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 eléctrica.
- 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 electricista 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 eléctrica 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.

## 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 eléctrica. 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 coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- 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

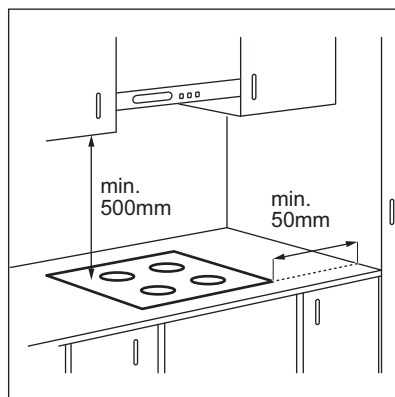
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

## 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 temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

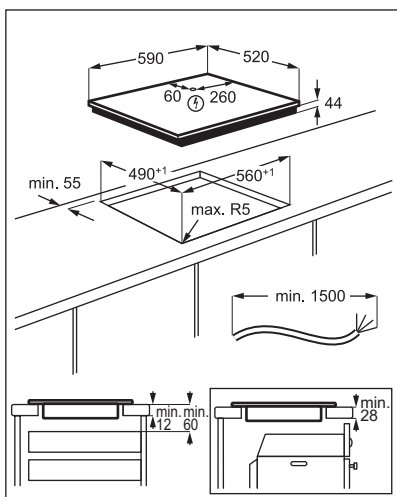
## 3.4 Montagem

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor para saber qual é a distância mínima que deve existir 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.





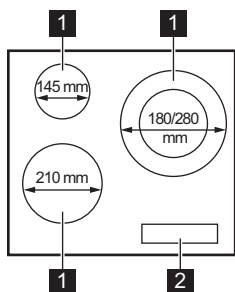
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



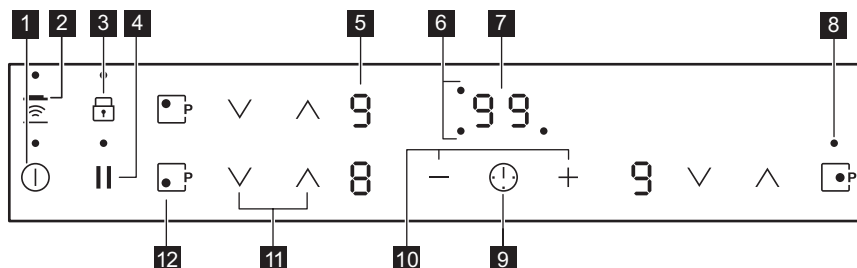
## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da superfície de confeção



- 1 Zona de aquecimento de indução
- 2 Pannel de comandos

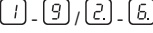
### 4.2 Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

|    | <b>Campo do sensor</b>                                                            | <b>Função</b>                                     | <b>Comentário</b>                                                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1  |  | ON/OFF                                            | Para activar e desactivar a placa.                               |
| 2  |  | Hob²Hood                                          | Para activar e desactivar o modo manual da função.               |
| 3  |  | Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças | Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.                  |
| 4  |  | Pausa                                             | Para activar e desactivar a função.                              |
| 5  | -                                                                                 | Indicador do grau de cozedura                     | Para indicar o grau de cozedura.                                 |
| 6  | -                                                                                 | Indicadores do temporizador das zonas de cozedura | Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo. |
| 7  | -                                                                                 | Visor do temporizador                             | Para indicar o tempo em minutos.                                 |
| 8  | -                                                                                 | Indicador do anel exterior                        | Para indicar que o anel exterior está ativo.                     |
| 9  |  | -                                                 | Para seleccionar a zona de cozedura.                             |
| 10 |  | -                                                 | Para aumentar ou diminuir o tempo.                               |
| 11 |  | -                                                 | Para seleccionar o grau de cozedura.                             |
| 12 |  | PowerBoost                                        | Para activar a função.                                           |

### 4.3 Indicadores de grau de aquecimento

| <b>Visor</b>                                                                                | <b>Do ciclo</b>                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | A zona de confeção está desativada.                                                                            |
|           | A zona de confeção está ativada.<br>O ponto significa uma mudança de meio nível de aquecimento.                |
|           | Pausa ativo.                                                                                                   |
|           | Aquecimento automático ativo.                                                                                  |
|           | PowerBoost ativo.                                                                                              |
|  + dígito | Existe uma anomalia.                                                                                           |
|           | OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual. |
|           | Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças funciona.                                                    |

| Visor | Do ciclo                                                                         |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|
|       | O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de confeção. |
|       | Desligar automático ativo.                                                       |

## 4.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

### AVISO!

O calor residual pode provocar queimaduras.

Os indicadores mostram o nível do calor residual das zonas de confeção que está

atualmente a usar. Os indicadores das zonas de confeção adjacentes também podem acender-se, mesmo que não as esteja a usar.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Activar e desactivar

Toque em durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

### 5.2 Desligar automático

**A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:**

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas,
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura,
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.

- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura.

Após algum tempo, a indicação acende-se e a placa desactiva-se.

**Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:**

| Grau de confeção | A placa desactiva-se após |
|------------------|---------------------------|
| 1 - 2            | 6 horas                   |
| 3 - 4            | 5 horas                   |
| 5                | 4 horas                   |
| 6 - 9            | 1.5 horas                 |

### 5.3 Grau de cozedura

Toque em para aumentar o grau de cozedura. Toque em para diminuir o grau de cozedura. Toque em e simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

## 5.4 Aquecimento automático

Se activar esta função, pode obter o calor necessário em menos tempo. A função selecciona o nível de calor mais elevado durante algum tempo e depois diminui para o nível de calor adequado.



Para ativar a função, é necessário que a zona de aquecimento esteja fria.

**Para ativar a função para uma zona de aquecimento:** toque em (P acende-se).

Toque imediatamente em (R acende).

Toque imediatamente em até que o nível de calor correcto acenda. Após 3 segundos, acende.

**Para desativar a função:** toque em .

## 5.5 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 . acende-se.

**Para desativar a função:** toque em ou .

## 5.6 Função PowerBoost com zona de confeção de anel duplo

A função é ativada para o anel interior se a placa detetar uma panela com diâmetro inferior ao do anel interior. A função é ativada para o anel exterior se a placa detetar uma panela com diâmetro superior ao do anel interior.

## 5.7 Temporizador

### • Temporizador de contagem decrescente

Pode utilizar esta função para definir a duração de uma simples sessão de cozedura.

Comece por seleccionar o nível de aquecimento para a zona de confeção e selecione depois a função.

**Para definir a zona de cozedura:** toque repetidamente em até aparecer o indicador de uma zona de cozedura.

**Para ativar a função ou mudar o tempo:**

toque em ou do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar, a contagem decrescente começa.

**Para ver o tempo remanescente:** toque em para definir a zona de cozedura. O indicador da zona de cozedura começa a piscar. O visor mostra o tempo restante.

**Para desativar a função:** toque em para definir a zona de cozedura e, de seguida, toque em . O tempo restante é contado para trás até 00. O indicador da zona de cozedura desaparece.



Quando a contagem decrescente termina, soa um sinal acústico e 00 pisca. A zona de aquecimento é desactivada.

**Para desligar o som:** toque em .

### • Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está activa e as zonas de aquecimento estão inactivas. O visor apresenta na área do nível de calor.

**Para ativar a função:** toque em e, de seguida, toque em ou do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo termina, soa um sinal acústico e 00 pisca.

**Para desligar o som:** toque em .

**Para desativar a função:** toque em  e, de seguida, toque em . O tempo restante é contado para trás até **00**.



Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

## 5.8 Pausa

Esta função define todas as zonas de cozedura que funcionam na definição de aquecimento mais baixa.

Quando a função opera, todos os outros símbolos nos painéis de comando estão bloqueados.

A função não desativa as funções de temporizador.

Toque em  para ativar a função.

 acende-se. A definição de aquecimento é reduzida para 1.

**Para desactivar a função,** toque em . A definição anterior de aquecimento acende-se.

## 5.9 Bloquear

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de confeção a funcionar. Isto impede uma alteração accidental da definição de aquecimento.

**Comece por definir o grau de aquecimento.**

**Para ativar a função:** toque em .  acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.

**Para desativar a função:** toque em . O mostrador apresenta a definição de aquecimento anterior.



Quando desativar a placa, também desativará esta função.

## 5.10 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento accidental da placa.

**Para ativar a função:** ative a placa com . Não defina nenhum grau de aquecimento.

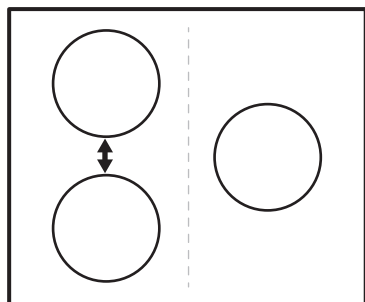
Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com .

**Para desativar a função:** ative a placa com . Não defina nenhum grau de aquecimento. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com .

**Para desativar a função por apenas um período de confeção:** ative a placa com .  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

## 5.11 Gestão de potência

- As zonas de confeção estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre as zonas de confeção que estão ligadas à mesma fase.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de confeção que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de confeção que estão ligadas à mesma fase.
- O mostrador da definição de aquecimento das zonas reduzidas alterna entre a definição de aquecimento seleccionada e a definição de aquecimento reduzida. Após algum tempo, o mostrador da definição de aquecimento das zonas reduzidas fica na indicação de aquecimento reduzido.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

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 ativado. Caso esteja 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 auto-mática | Fervura <sup>1)</sup>     | Fritura <sup>2)</sup>     |
|------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|
| H0               | Desligado       | Desligado                 | Desligado                 |
| H1               | Ligado          | Desligado                 | Desligado                 |
| H2 <sup>3)</sup> | Ligado          | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 1 da ventoinha |

|    | Luz auto-mática | Fervura <sup>1)</sup>     | Fritura <sup>2)</sup>     |
|----|-----------------|---------------------------|---------------------------|
| 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

- Desative a placa.
- Prima durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
- Prima durante 3 segundos.
- Prima algumas vezes até se acender.
- 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  quando a placa estiver ativa. Isto desativa o funcionamento automático da função e permite-lhe alterar manualmente a velocidade da ventoinha. Quando prime , sobe a velocidade da ventoinha uma vez. Quando chegar a um nível intensivo e premir  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 .



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.

## 6. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 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".

## 6.2 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.

## 6.3 Exemplos de modos de cozinhar

A correlação entre a definição de aquecimento de uma zona e o consumo de potência dessa zona de confeção não é linear. Quando a definição de aquecimento aumenta, o aumento do consumo de potência não é proporcional. Isto significa que uma zona de confeção no grau de aquecimento médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

| Grau de confeção                                                                     | 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.                                                                                                    |
| 1 - 2.                                                                               | Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.                                                                                 | 10 - 40             | Cozer com a 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 um par de colheres de sopa de líquido.                                                                          |
| 4. - 5.                                                                              | Cozer batatas a vapor.                                                                                                     | 20 - 60             | Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.                                                                   |
| 4. - 5.                                                                              | Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.                                                                  | 60 - 150            | Até 3 l de líquido mais os ingredientes.                                                                                 |
| 5. - 7                                                                               | Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, so-nhos. | conforme necessário | Vire a meio do tempo.                                                                                                    |



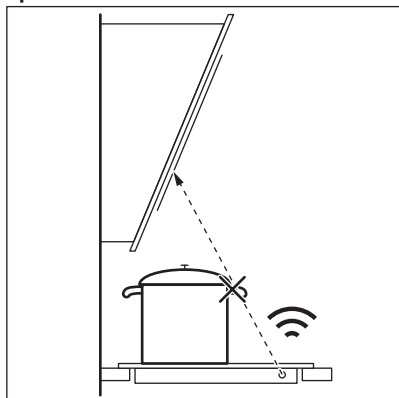
| Grau de confe-<br>ção                                                            | Utilize para:                                                                      | Tempo<br>(min.) | Sugestões             |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| 7 - 8                                                                            | Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.                       | 5 - 15          | Vire a meio do tempo. |
| 9                                                                                | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas. |                 |                       |
|  | Ferver grandes quantidades de água. A função PowerBoost está ativada.              |                 |                       |

## 6.4 Sugestões e Conselhos para Hob<sup>2</sup>Hood

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 controlo 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 Hob<sup>2</sup>Hood estiver a funcionar.

### Exaustores com a função Hob<sup>2</sup>Hood

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 .

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.

- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de

- calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 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 electricista qualificado. |
|                                                                                                                | Não configurou a definição de aquecimento durante 10 segundos.               | Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 10 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 electricista qualificado que verifique a instalação.                              |
| 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 ①.                              | Retire o objeto do campo do sensor.                                                                                                |

| Problema                                                                                                   | Causa possível                                                                                        | Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                   |
| Hob®Hood 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.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Aquecimento automático não funciona.                                                                       | Está programada a definição de aquecimento mais elevado.                                              | A definição de aquecimento mais elevada tem a mesma potência que a função.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                            | A zona está quente.                                                                                   | Deixe a zona arrefecer o suficiente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| A definição de aquecimento alterna entre dois níveis.                                                      | Gestão de potência funciona.                                                                          | Consulte "Utilização diária".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  acende-se.                | Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona.                                          | Consulte "Utilização diária".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  acende-se.                | Não existe tacho na zona.                                                                             | Coloque um tacho na zona.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                            | 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").                                                                                                           |
| O circuito externo não está ativado.                                                                       | O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno.                                                      | Utilize um tacho com um diâmetro da base maior.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  e um número acendem-se. | A placa apresenta um erro.                                                                            | Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  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. |

8.2 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. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro

apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Placa de caraterísticas

Modelo LIT60336C  
Tipo 61 B3A 02 AA  
Indução 7.35 kW  
N.º de série .....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 360 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Fabricada na Roménia  
7.35 kW  
CE

9.2 Especificações das zonas de cozedura

| Zona de coze-<br>dura | Potência nominal<br>(definição de<br>aquecimento má-<br>xima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost du-<br>ração máxima<br>[min] | Diâmetro dos ta-<br>chos [mm] |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------|-------------------------------|
| Dianteira esquerda    | 2300                                                              | 3700           | 10                                      | 125 - 210                     |
| Traseira esquerda     | 1400                                                              | 2500           | 4                                       | 125 - 145                     |
| Dianteira direita     | 1800 / 3500                                                       | 2800 / 3700    | 10 / 10                                 | 145 - 245 / 245 - 280         |

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.

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação do produto de acordo com o Regulamento de Ecodesign da UE

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| Identificação do modelo        | LIT60336C        |
| Tipo de placa                  | Placa encastrada |
| Número de zonas de aquecimento | 3                |

| Tecnologia de aquecimento                                        |                    | Indução     |
|------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|
| Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)                 | Dianteira esquerda | 21.0 cm     |
|                                                                  | Traseira esquerda  | 14.5 cm     |
|                                                                  | Dianteira direita  | 28.0 cm     |
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteira esquerda | 178.4 Wh/kg |
|                                                                  | Traseira esquerda  | 183.2 Wh/kg |
|                                                                  | Dianteira direita  | 176.9 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob)                    |                    | 179.5 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

## 10.2 Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## 10.3 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 |

# 11. 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.

**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](http://www.electrolux.com/support)**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 174 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....         | 177 |
| 3. УСТАНОВКА.....                        | 180 |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                 | 181 |
| 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....         | 183 |
| 6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....          | 187 |
| 7. УХОД И ЧИСТКА.....                    | 190 |
| 8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....        | 190 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....               | 192 |
| 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....    | 193 |
| 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....         | 194 |

## 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. 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.

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.

- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

## 2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте 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

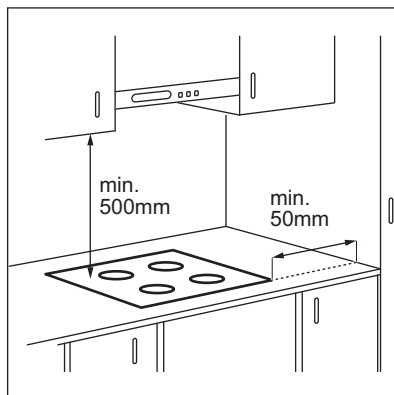
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

### 3.3 Шнур питания

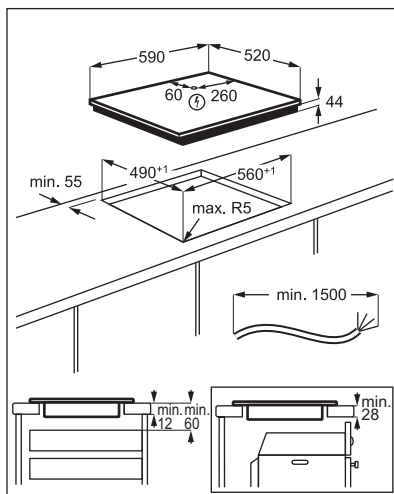
- Варочная панель поставляется со шнуром питания.
- При замене поврежденного шнура используйте кабель типа H05V2V2-F, устойчивый к температуре 90°C и выше. Обратитесь в местный сервисный центр.

### 3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки и найдите в них значение минимально допустимого расстояния между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной панели может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation

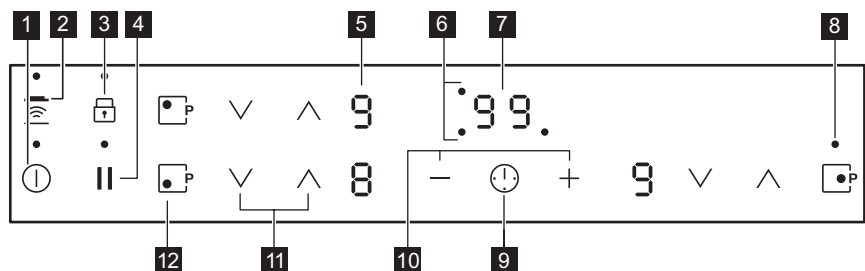


## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



### 4.2 Функциональные элементы панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

| Сен-сорное поле | Описание                           | Комментарий                                          |
|-----------------|------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1               | ⓘ «ВКЛ/ВЫКЛ»                       | Включение и выключение варочной панели.              |
| 2               | ☰ Hob²Hood                         | Включение и выключение ручного режима функции.       |
| 3               | 🔒 Блокир. кнопок / Защита от детей | Блокировка/разблокировка панели управления.          |
| 4               | Пауза                              | Включение и выключение функции.                      |
| 5               | - Индикация мощности нагрева       | Отображение значения мощности нагрева.               |
| 6               | - Индикаторы конфорок для таймера  | Отображение конфорки, для которой установлен таймер. |

|    | Сен-<br>сорное<br>поле | Описание                   | Комментарий                            |
|----|------------------------|----------------------------|----------------------------------------|
| 7  | -                      | Дисплей таймера            | Отображение времени в минутах.         |
| 8  | -                      | Индикация внешнего контура | Означает, что внешний контур работает. |
| 9  |                        | -                          | Выбор конфорки                         |
| 10 | + / -                  | -                          | Увеличение или уменьшение времени.     |
| 11 |                        | -                          | Установка мощности нагрева.            |
| 12 |                        | PowerBoost                 | Включение функции.                     |

### 4.3 Индикаторы ступеней нагрева

| Дисплей | Описание                                                                                                                         |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Конфорка выключена.                                                                                                              |
|         | Конфорка работает<br>Точка обозначает изменение уровня нагрева на 1/2.                                                           |
|         | Выполняется Пауза.                                                                                                               |
|         | Выполняется Автоматический нагрев.                                                                                               |
|         | Выполняется PowerBoost.                                                                                                          |
| + число | Возникла неисправность.                                                                                                          |
|         | OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло. |
|         | Работает Блокир. кнопок / Защита от детей.                                                                                       |
|         | На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.                                          |
|         | Выполняется Автоматическое выключение.                                                                                           |

### 4.4 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок. Также могут зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

# 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

### 5.2 Автоматическое выключение

**Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:**

- выключены все конфорки;
- после включения варочной панели не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- вы пользуетесь несоответствующей посудой. Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

**Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:**

| Уровень нагрева                                                                            | Варочная панель выключается через |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 часов                           |
| 3 - 4                                                                                      | 5 часов                           |
| 5                                                                                          | 4 часа                            |

| Уровень нагрева | Варочная панель выключается через |
|-----------------|-----------------------------------|
| 6 - 9           | 1,5 часа                          |

### 5.3 Значение мощности нагрева

Нажмите на , чтобы увеличить мощность нагрева. Нажмите на , чтобы уменьшить мощность нагрева. Нажмите одновременно на  и , чтобы выключить конфорку.

### 5.4 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальный уровень нагрева, а затем уменьшает его до требуемого уровня.

 Для включения функции конфорка должна быть холодной.

**Для включения этой функции для выбранной конфорки:** коснитесь  (высветится ). Сразу же коснитесь  (высветится ). Сразу же коснитесь , пока не высветится нужный уровень мощности. Через 3 секунды высветится .

**Чтобы выключить эту функцию:** коснитесь .

### 5.5 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на inductionных конфорках. Функцию можно включить для inductionной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени inductionная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень нагрева.



См. Главу «Технические данные».

**Для включения этой функции для выбранной конфорки:** коснитесь .

Высветится .

**Чтобы выключить эту функцию:**

коснитесь или .

## 5.6 PowerBoost с использованием двухконтурной конфорки

Данная функция включается для внутреннего контура, когда варочная поверхность определяет, что размеры посуды меньше диаметра внутреннего контура. Данная функция включается для внешнего контура, когда варочная поверхность определяет, что размеры посуды больше диаметра внутреннего контура.

## 5.7 Таймер

### • Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

**Выбор конфорки:** коснитесь несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.

**Включение функции или изменение текущего времени:** коснитесь или таймера, чтобы установить время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает мигать, запускается обратный отсчет времени.

### Просмотр оставшегося времени:

коснитесь для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

### Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь для выбора конфорки, а затем коснитесь . Оставшееся время

обратного отсчета будет сброшено на 00. Индикатор конфорки погаснет.



По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает 00. Конфорка выключится.

**Отключение звука:** коснитесь .

### • Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева .

**Для включения этой функции:** коснитесь

, а затем коснитесь клавиш таймера

или для установки времени. По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

**Для выключения звука** коснитесь .

### Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь , а затем коснитесь . Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на 00.



Данная функция не влияет на работу конфорок.

## 5.8 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

**Для включения функции** нажмите на .

загорится. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

### Для выключения этой функции

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.



## 5.9 Блокир. кнопок

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

**Сначала установите желаемый уровень нагрева.**

**Чтобы включить эту функцию:**

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.

**Чтобы выключить эту функцию:**

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.



При выключении варочной панели выключается и эта функция.

## 5.10 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

**Для включения этой функции:** Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева.

Прикоснитесь к  на 4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

**Чтобы выключить эту функцию:**

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева.

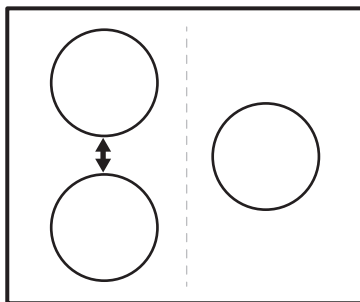
Прикоснитесь к  на 4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

**Отмена функции на один цикл приготовления:** Включите варочную панель при помощи . Загорится .

Прикоснитесь к  на 4 секунды. **Выберите уровень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция включается снова.

## 5.11 Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной панели. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3700 Вт.
- Данная функция делит мощность между конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3700 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфоркам, мощность которых снижена, поочередно отображаются выбранные уровни нагрева и сниженные уровни нагрева. Через некоторое время в зоне дисплея, относящейся к конфоркам, мощность которых снижена, начинают отображаться только сниженные уровни нагрева.



## 5.12 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей посуды на варочной панели.

Вентилятором также можно управлять вручную.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию включена. Если система выключена, включите ее перед использованием этой функции. Дополнительную информацию см. в руководстве пользователя для вытяжки.

### Автоматическая работа функции

Для включения данной функции в автоматическом режиме установите значение автоматического режима на Н1 – Н6. Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

### Автоматические режимы

|                  | Автоматическое зажигание | Варка <sup>1)</sup>    | Обжарка <sup>2)</sup>  |
|------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|
| Н0               | Выкл                     | Выкл                   | Выкл                   |
| Н1               | Вкл                      | Выкл                   | Выкл                   |
| Н2 <sup>3)</sup> | Вкл                      | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 1 |
| Н3               | Вкл                      | Выкл                   | Скорость вентилятора 1 |
| Н4               | Вкл                      | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 1 |
| Н5               | Вкл                      | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 2 |

|    | Автоматическое зажигание | Варка <sup>1)</sup>    | Обжарка <sup>2)</sup>  |
|----|--------------------------|------------------------|------------------------|
| Н6 | Вкл                      | Скорость вентилятора 2 | Скорость вентилятора 3 |

**1)** Варочная панель отслеживает процесс кипения и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

**2)** Варочная панель отслеживает процесс обжарки и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

**3)** В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

### Изменение автоматического режима

1. Выключите варочную панель.
2. Нажимайте на в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажимайте на в течение 3 секунд.
4. Нажмите несколько раз на , пока на индикаторе высветится .
5. Нажмите на таймере на и выберите автоматический режим.



Для управления вытяжкой непосредственно с панели вытяжки, выключите автоматический режим функции.



По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении указанного периода система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

### Ручное управление скоростью вентилятора

Управлять функцией можно также в ручном режиме. Нажмите на при включенной варочной панели.

Автоматический режим работы функции отключился, теперь скорость вентилятора можно изменять вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного включения вентилятора на скорости 1 нажмите .



Чтобы включить автоматический режим, выключите варочную поверхность и снова ее включите.

## Включение освещения

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из диапазона Н1 – Н6.



Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

## 6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 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 дном.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.

#### Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с

надлежащей маркировкой производителя).

- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

#### Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

#### Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра дна кухонной посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
- Посуда с дном, диаметр которого меньше размера конфорки,

получает лишь часть излучаемой конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.

- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

## 6.2 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.

## 6.3 Примеры использования варочной панели

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.



Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

| Уровень нагрева                                                                        | Назначение:                                                                  | Время (мин)   | Советы                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Сохранение приготовленных блюд теплыми.                                      | по готовности | Закройте посуду крышкой.                                                                                                           |
| 1 - 2.                                                                                 | Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.       | 5 - 25        | Время от времени перемешивайте.                                                                                                    |
| 1 - 2.                                                                                 | Сгущение взбитый омлет, запеченные яйца.                                     | 10 - 40       | Готовьте под крышкой.                                                                                                              |
| 2. - 3.                                                                                | Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд. | 25 - 50       | Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления. |
| 3. - 4.                                                                                | Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.                                    | 20 - 45       | Добавьте несколько столовых ложек жидкости.                                                                                        |

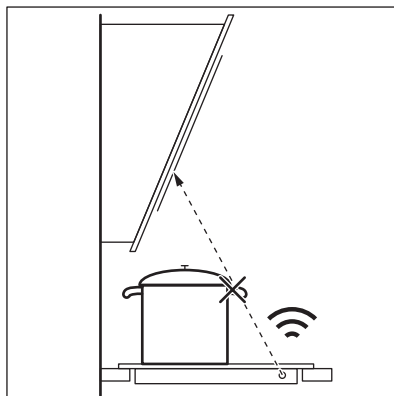
| Уровень нагрева                                                                  | Назначение:                                                                                                                     | Время (мин)   | Советы                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------|
| 4. - 5.                                                                          | Приготовление картофеля на пару.                                                                                                | 20 - 60       | Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.           |
| 4. - 5.                                                                          | Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.                                                                          | 60 - 150      | До 3 л жидкости плюс ингредиенты.                        |
| 5. - 7                                                                           | Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики. | по готовности | Переверните по истечении половины времени приготовления. |
| 7 - 8                                                                            | Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.                                                          | 5 - 15        | Переверните по истечении половины времени приготовления. |
| 9                                                                                | Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре. |               |                                                          |
|  | Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.                                                                |               |                                                          |

## 6.4 Указания и рекомендации по использованию Hob<sup>2</sup>Hood

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 Hob<sup>2</sup>Hood.

### Вытяжки, поддерживающие функцию Hob<sup>2</sup>Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки Electrolux, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ .

## 7. УХОД И ЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть 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 панелей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

### 7.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и

пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.

## 8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Что делать, если...

| Проблема                                        | Возможная причина                                                                   | Способ устранения                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Варочная панель не включает-ся или не работает. | Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.                                                                         |
|                                                 | Сработал предохранитель.                                                            | Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |
|                                                 | Уровень нагрева не задавался в течение 10 секунд.                                   | Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.                                                               |

| Проблема                                                                                                              | Возможная причина                                                                                   | Способ устранения                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                       | Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.                                                  | Коснитесь только одного датчика.                                                                                                          |
|                                                                                                                       | Работает Пауза.                                                                                     | См. раздел «Пауза».                                                                                                                       |
|                                                                                                                       | На панели управления капли воды или жира.                                                           | Очистите панель управления.                                                                                                               |
| Раздается постоянный звуковой сигнал.                                                                                 | Неправильное подключение к электросети.                                                             | Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора. |
| 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 ① оказался посторонний предмет.                                                          | Удалите посторонний предмет с датчика.                                                                                                    |
| Не включается индикатор остаточного тепла.                                                                            | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик. | Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.                                 |
| Не работает Hob®Hood.                                                                                                 | Панель управления накрыта.                                                                          | Снимите посторонний предмет с панели управления.                                                                                          |
|                                                                                                                       | Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.                                      | Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.                               |
| Не работает Автоматический нагрев.                                                                                    | Установлен максимальный уровень нагрева.                                                            | Максимальный уровень нагрева имеет такую же мощность, как при включении выбранной функции.                                                |
|                                                                                                                       | Конфорка горячая.                                                                                   | Дайте конфорке как следует остыть.                                                                                                        |
| На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.                                                                      | Работает Система управления мощностью.                                                              | См. «Ежедневное использование».                                                                                                           |
| 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.                                                            |
| Загорится  .                       | Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.                                                        | См. «Ежедневное использование».                                                                                                           |
| Загорится  .                       | На конфорке отсутствует посуда.                                                                     | Поставьте на конфорку посуду.                                                                                                             |
|                                                                                                                       | Неподходящий тип посуды.                                                                            | Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. См. «Указания и рекомендации».                                    |

| Проблема                                                                                              | Возможная причина                                                                                        | Способ устранения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       | Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.                                                    | Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Нагрев занимает много времени.                                                                        | Размер дна посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой. | Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).                                                                                                                  |
| Наружный контур не включен.                                                                           | Диаметр дна посуды слишком маленький.                                                                    | Используйте кухонную посуду с дном большего размера.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Загорается  и цифра. | Произошла ошибка в работе варочной панели.                                                               | Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |

## 8.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и

появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 9.1 Табличка с техническими данными

Модель LIT60336C  
Тип 61 B3A 02 AA  
Индукционная 7.35 кВт  
Серийный № .....  
ELECTROLUX

PNC (Продуктовый номер) 949 492 360 00  
220-240 В / 400 В 2N 50-60 Гц  
Изготовлено в Румынии  
7.35 кВт





## 9.2 Спецификация конфорок

| Конфорка        | Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт] | PowerBoost [Вт] | Максимальная продолжительность PowerBoost [мин] | Диаметр посуды [мм]   |
|-----------------|----------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|-----------------------|
| Передняя левая  | 2300                                                     | 3700            | 10                                              | 125 - 210             |
| Задняя левая    | 1400                                                     | 2500            | 4                                               | 125 - 145             |
| Передняя правая | 1800 / 3500                                              | 2800 / 3700     | 10 / 10                                         | 145 - 245 / 245 - 280 |

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте

кухонную посуду с дном, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра дна кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

## 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 10.1 Технические данные в соответствии с нормами и правилами по экологизации

|                                                                                                          |                                                   |                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Модель                                                                                                   | LIT60336C                                         |                                                 |
| Тип конфорочной (варочной) панели                                                                        | Встраиваемая варочная панель                      |                                                 |
| Количество рабочих зон и/или участков                                                                    | 3                                                 |                                                 |
| Технология нагрева                                                                                       | Индукция                                          |                                                 |
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)                | Передняя левая<br>Задняя левая<br>Передняя правая | 21.0 см<br>14.5 см<br>28.0 см                   |
| Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E <sub>sw</sub> ) | Передняя левая<br>Задняя левая<br>Передняя правая | 178,4 Вт·ч/кг<br>183,2 Вт·ч/кг<br>176,9 Вт·ч/кг |
| Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E <sub>Chob</sub> )     | 179,5 Вт·ч/кг                                     |                                                 |

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

### 10.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.

- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем

состоянии или для растапливания продуктов.

### 10.3 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

## 11. 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.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Германии.

**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](http://www.electrolux.com/support)

Salvo modificaciones.

**CONTENIDO**

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 195 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 198 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 200 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 201 |
| 5. USO DIARIO.....                  | 203 |
| 6. CONSEJOS.....                    | 207 |
| 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 209 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 210 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 212 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 212 |
| 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 213 |

**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: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- 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. 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.

## 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 dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- 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 fundido 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 técnica

- 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

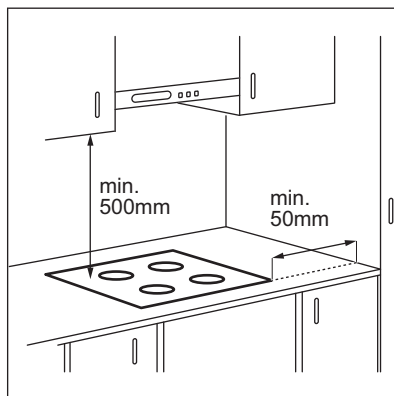
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 3.3 Cable de conexión

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

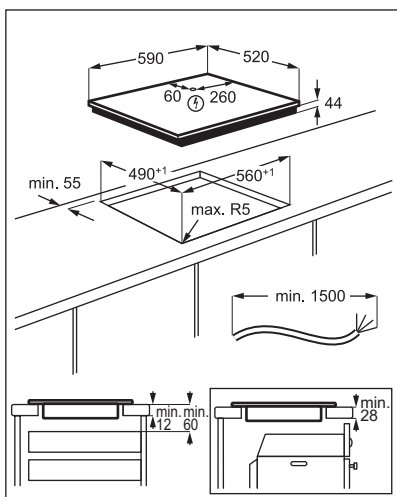
## 3.4 Montaje

Si instala la placa de cocción debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para confirmar la distancia mínima necesaria 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.





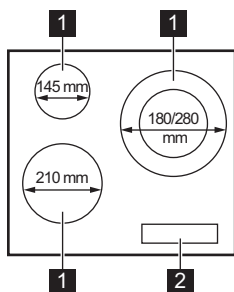
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



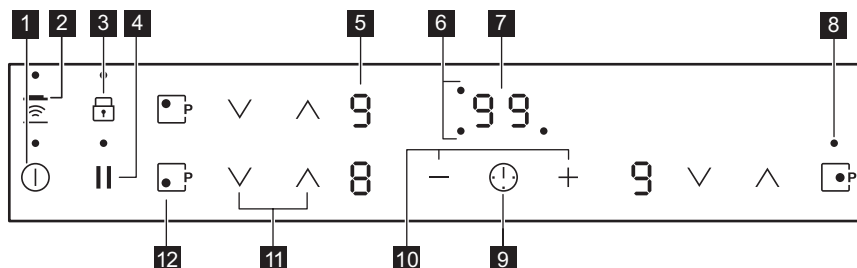
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Panel de control

### 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                                       | Comentario                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1   | ENCENDIDO / APAGADO                           | Para activar y desactivar la placa.                     |
| 2   | Hob²Hood                                      | Para activar y desactivar el modo manual de la función. |
| 3   | Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños | Para bloquear y desbloquear el panel de control.        |
| 4   | Pausa                                         | Para activar y desactivar la función.                   |
| 5 -                                                                                  | Indicador del nivel de calor                  | Para mostrar el nivel de calor.                         |
| 6 -                                                                                  | Indicadores de tiempo de las zonas de cocción | Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.     |
| 7 -                                                                                  | Indicador del temporizador                    | Para mostrar la hora en minutos.                        |
| 8 -                                                                                  | Indicador del anillo exterior                 | Para mostrar que el anillo exterior está activo.        |
| 9   | -                                             | Para seleccionar una zona de cocción.                   |
| 10  | -                                             | Para aumentar o disminuir el tiempo.                    |
| 11  | -                                             | Para ajustar la temperatura.                            |
| 12  | PowerBoost                                    | Para activar la función.                                |

4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

| Pantalla                                                                                    | Descripción                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | La zona de cocción está apagada.                                                                                  |
|           | La zona de cocción está en funcionamiento.<br>El punto indica un cambio de medio nivel de calor.                  |
|           | Pausa está en funcionamiento.                                                                                     |
|           | Calentamiento automático está en funcionamiento.                                                                  |
|           | PowerBoost está en funcionamiento.                                                                                |
|  + número | Hay un fallo de funcionamiento.                                                                                   |
|           | OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual. |
|           | Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento.                                             |
|           | El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.  |

| Pantalla | Descripción                                    |
|----------|------------------------------------------------|
|          | Desconexión automática está en funcionamiento. |

## 4.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

### ADVERTENCIA!

/ / Riesgo de quemaduras por calor residual.

Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está

usando. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunqu no las esté utilizando.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

## 5. USO DIARIO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 5.1 Activación y desactivación

Toque durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

## 5.2 Desconexión automática

**La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:**

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- 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 de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto

tiempo, se enciende y se apaga la placa.

**Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga |
|---------------------------|------------------------------|
| , 1 - 2                   | 6 horas                      |
| 3 - 4                     | 5 horas                      |
| 5                         | 4 horas                      |
| 6 - 9                     | 1,5 hora                     |

## 5.3 Ajuste de temperatura

Toque para aumentar el nivel de calor.

Toque para reducir el nivel de calor.

Toque y al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

## 5.4 Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.



Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

#### Para activar la función de una zona de

**cocción:** toque (P se enciende). Toque inmediatamente (R se enciende). Toque inmediatamente hasta que aparezca el ajuste de temperatura correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende .

**Para desactivar la función:** toque .

### 5.5 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 . Se enciende .

**Para desactivar la función:** toque o .

### 5.6 PowerBoost con una zona de cocción de anillo doble

La función del anillo interior se activa cuando la placa de cocción detecta que un utensilio de cocina con diámetro inferior al del anillo. La función del anillo exterior se activa cuando la placa de cocción detecta que el diámetro del utensilio de cocina es mayor al del anillo.

### 5.7 Temporizador

#### • Temporizador de cuenta atrás

Puede utilizar esta función para establecer la duración de una sola sesión de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

**Para seleccionar la zona de cocción:** toque varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

#### Para activar la función o cambiar el

**temporizador:** toque o del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear.

#### Para comprobar el tiempo restante:

toque para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

**Para desactivar la función:** toque para seleccionar la zona de cocción y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de cocción desaparece.



Al acabarse la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

**Para detener la señal acústica:** toque .

#### • Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra .

**Para activar la función:** toque y después o del temporizador para ajustar el tiempo. Al acabarse el tiempo, suena una señal y 00 parpadea.

**Para detener la señal acústica:** toque .

**Para desactivar la función:** toque y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00.



La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

### 5.8 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.

Mientras la función está activa, todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Toque **||** para activar la función.

**u** se enciende. El ajuste de temperatura baja a 1.

**Para desactivar la función**, toque **||**. Se enciende el ajuste de temperatura anterior.

## 5.9 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

**Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.**

**Para activar la función:** toque **t**. **L** se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

**Para desactivar la función:** toque **t**. Se enciende el ajuste de calor anterior.



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## 5.10 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

**Para activar la función:** encienda la placa de cocción con **1**. No ajuste ningún nivel de calor. Pulse **t** durante 4 segundos. **L** se enciende. Apague la placa de cocción con **1**.

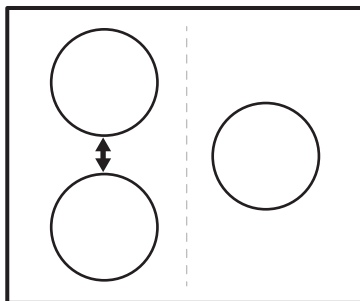
**Para desactivar la función:** encienda la placa de cocción con **1**. No ajuste ningún nivel de calor. Toque **t** durante 4 segundos. **u** se enciende. Apague la placa de cocción con **1**.

**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** encienda la placa de

cocción con **1**. **L** se enciende. Toque **t** durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con **1**, la función vuelve a activarse.

## 5.11 Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de temperatura de las zonas reducidas alterna entre el ajuste de calor elegido y el reducido. Después de algún tiempo, la pantalla de las zonas reducidas permanece en el ajuste de calor reducido.



## 5.12 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 activado de origen. En caso de que esté desactivado, actívelo antes de utilizar 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 auto-<br>mática | Hervir <sup>1)</sup>            | Freír <sup>2)</sup>             |
|------------------|---------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| H0               | Apagado             | Apagado                         | Apagado                         |
| H1               | Encendido           | Apagado                         | Apagado                         |
| H2 <sup>3)</sup> | Encendido           | Velocidad del ventila-<br>dor 1 | Velocidad del ventila-<br>dor 1 |
| H3               | Encendido           | Apagado                         | Velocidad del ventila-<br>dor 1 |
| H4               | Encendido           | Velocidad del ventila-<br>dor 1 | Velocidad del ventila-<br>dor 1 |
| H5               | Encendido           | Velocidad del ventila-<br>dor 1 | Velocidad del ventila-<br>dor 2 |
| H6               | Encendido           | Velocidad del ventila-<br>dor 2 | Velocidad del ventila-<br>dor 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 ve-  
locidad del ventilador según el modo automático.
- 3) Este modo enciende el ventilador y la luz. No de-  
pende 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  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  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 , se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y vuelva a pulsar , se ajustará la velocidad del ventilador a 0 y se apagará. Pulse  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.

## 6. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 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".

6.2 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.

6.3 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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 solo orientativos.

| Ajuste del nivel de calor                                                            | Utilícelo para:                                                                                                                               | Tiempo (min)          | Sugerencias                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Mantener calientes los alimentos.                                                                                                             | como estime necesario | Tape los utensilios de cocina.                                                                        |
| 1 - 2.                                                                               | Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.                                                                                  | 5 - 25                | Remover de vez en cuando.                                                                             |
| 1 - 2.                                                                               | Cuajar: tortilla, huevos revueltos.                                                                                                           | 10 - 40               | Cocinar con 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.                                                                              | Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.                                                                                                 | 20 - 45               | Añada un par de cucharadas de líquido.                                                                |
| 4. - 5.                                                                              | Cocinar patatas al vapor.                                                                                                                     | 20 - 60               | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.                                                |
| 4. - 5.                                                                              | Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.                                                                                           | 60 - 150              | Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.                                                 |
| 5. - 7                                                                               | Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas. | como estime necesario | Dele la vuelta a media cocción.                                                                       |
| 7 - 8                                                                                | Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.                                                                                      | 5 - 15                | Dele la vuelta a media cocción.                                                                       |
| 9                                                                                    | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.                                                                         |                       |                                                                                                       |
|    | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.                                                                                  |                       |                                                                                                       |

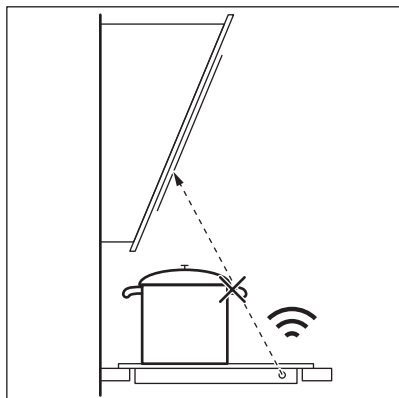


## 6.4 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

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 Hob<sup>2</sup>Hood esté activado.

### Campanas extractoras con la función Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 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 normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

### 7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, 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.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de

- limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de

agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 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.                                                                            |
|                                                                                                           | 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 10 segundos.                | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.                                                                     |
|                                                                                                           | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.                                       | Toque solo un sensor.                                                                                                                              |
|                                                                                                           | Pausa está en funcionamiento.                                                      | Consulte "Pausa".                                                                                                                                  |
| Se oye un pitido constante.                                                                               | Hay agua o grasa en el panel de control.                                           | Limpie el panel de control.                                                                                                                        |
|                                                                                                           | La conexión eléctrica no es correcta.                                              | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.                               |
| 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<br>①.                                             | 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.                             |
| Hob®Hood 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.                                          |

| Problema                                                                                                    | Posible causa                                                                                                       | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Calentamiento automático no funciona.                                                                       | Se ha ajustado el nivel de calor más alto.                                                                          | El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                             | La zona está caliente.                                                                                              | Deje que la zona se enfríe lo suficiente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| El valor de la potencia varía entre dos niveles.                                                            | Gestión de energía está en funcionamiento.                                                                          | Consulte "Uso diario".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  se enciende.               | Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.                                               | Consulte "Uso diario".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  se enciende.               | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.                                                                    | Ponga un recipiente sobre la zona.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                             | 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").                                                                       |
| El anillo exterior está apagado.                                                                            | El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño.                                                | Utilice utensilios con un mayor diámetro de base.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  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  , 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. |

## 8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que

maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo LIT60336C  
Tipo 61 B3A 02 AA  
Inducción 7.35 kW  
Nº ser. ....  
ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 492 360 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Hecho en Rumanía  
7.35 kW  


### 9.2 Especificaciones de la zona de cocción

| Zona de cocción     | Potencia nominal<br>(ajuste de calor<br>máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost du-<br>ración máxima<br>[min] | Diámetro del<br>utensilio de coci-<br>na [mm] |
|---------------------|---------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Anterior izquierda  | 2300                                              | 3700           | 10                                       | 125 - 210                                     |
| Posterior izquierda | 1400                                              | 2500           | 4                                        | 125 - 145                                     |
| Anterior derecha    | 1800 / 3500                                       | 2800 / 3700    | 10 / 10                                  | 145 - 245/245 - 280                           |

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.

## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

|                                                              |                                                               |                                           |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Identificación del modelo                                    | LIT60336C                                                     |                                           |
| Tipo de placa                                                | Placa empotrada                                               |                                           |
| Número de zonas de cocción                                   | 3                                                             |                                           |
| Tecnología de calentamiento                                  | Inducción                                                     |                                           |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)              | Anterior izquierda<br>Posterior izquierda<br>Anterior derecha | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>28.0 cm             |
| Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking) | Anterior izquierda<br>Posterior izquierda<br>Anterior derecha | 178.4 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>176.9 Wh/kg |
| Consumo energético de la placa (EC electric hob)             | 179.5 Wh/kg                                                   |                                           |

IEC / EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2:  
Placas: Métodos de medición del rendimiento

10.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

10.3 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 |       |

11. 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.

# 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](http://www.electrolux.com/support)

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 214 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 217 |
| 3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....                 | 219 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ.....                  | 221 |
| 5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....         | 223 |
| 6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....        | 227 |
| 7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....            | 229 |
| 8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....             | 230 |
| 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....                | 232 |
| 10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....          | 232 |
| 11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....            | 233 |

## 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. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.



## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
  - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
  - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, 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 таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

### 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 уникнути ураження 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 з температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування, щоб уникнути ризику отримання опіків.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці

предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

## 2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очистіть прилад за допомогою вологої м'якої ганчірки. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

## 2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами,

такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

## 2.6 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

# 3. ВСТАНОВЛЕННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер .....

## 3.2 Вбудовані варильні поверхні

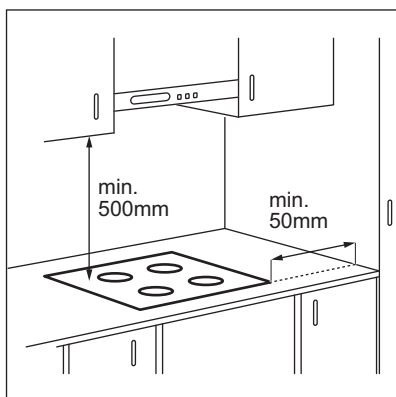
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

## 3.3 З'єднувальний кабель

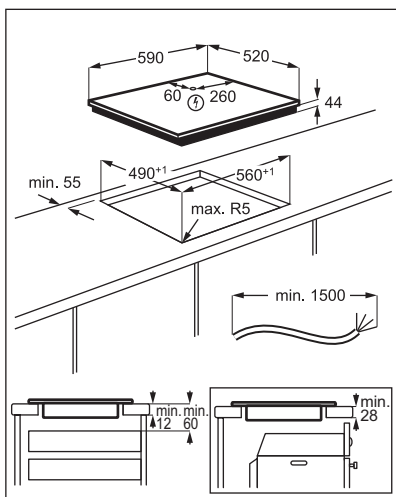
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель живлення: H05V2V2-F, який витримує температуру 90 °C чи вище. Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

## 3.4 Складання

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.



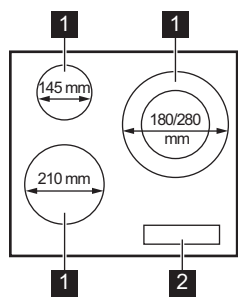
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



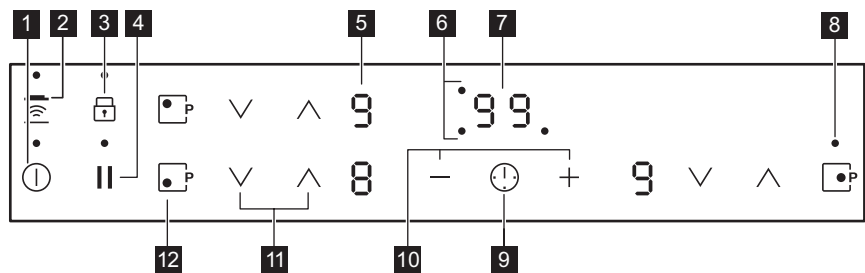
## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Оснащення варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

### 4.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

| Сен-сорна кнопка | Функція | Коментар                                                                                   |
|------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | ⓘ       | ВКЛ/ВИМК<br>Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.                                    |
| 2                | 📶       | Hob²Hood<br>Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.                                |
| 3                | 🔒       | Блокування / Захист від доступу дітей<br>Блокування та розблокування панелі керування.     |
| 4                |         | Пауза<br>Увімкнення та вимкнення функції.                                                  |
| 5                | -       | Дисплей встановленого ступеня нагрівання<br>Відображення встановленого ступеня нагрівання. |
| 6                | -       | Індикатори таймера зон нагрівання<br>Показує, для якої зони встановлюється час.            |

|    | Сен-сорна кнопка | Функція                      | Коментар                               |
|----|------------------|------------------------------|----------------------------------------|
| 7  | -                | Дисплей таймера              | Показує час у хвилинах.                |
| 8  | -                | Індикатор зовнішнього кільця | Показує, що зовнішнє кільце увімкнено. |
| 9  |                  | -                            | Вибір зони нагрівання.                 |
| 10 | + / -            | -                            | Збільшення або зменшення тривалості.   |
| 11 |                  | -                            | Установлення ступеня нагрівання.       |
| 12 |                  | PowerBoost                   | Увімкнення функції.                    |

### 4.3 Відображення ступеня нагріву

| Дисплей | Опис                                                                                                                              |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Зону нагрівання вимкнено.                                                                                                         |
|         | Зона нагрівання працює.<br>Точка означає зміну ступеня нагрівання наполовину.                                                     |
|         | Працює Пауза.                                                                                                                     |
|         | Працює Автоматичний розігрів.                                                                                                     |
|         | Працює PowerBoost.                                                                                                                |
|         | Виникла несправність.                                                                                                             |
|         | OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло. |
|         | Працює Блокування / Захист від доступу дітей.                                                                                     |
|         | Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.                                                             |
|         | Працює Автоматичне вимикання.                                                                                                     |

### 4.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека опіку залишковим теплом!

Індикатори показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які

використовуються в даний момент. Індикатори можуть також з'являтися для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.

## 5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться  і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

### 5.2 Автоматичне вимикання

**Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:**

- усі зони нагрівання вимкнені,
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Варильна панель вимикається після звукового сигналу. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в каstrулі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується непідходящий посуд.  
Починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

**Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:**

| Рівень нагрівання                                                                          | Варильна поверхня вимикається через |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 години                            |
| 3 - 4                                                                                      | 5 години                            |

| Рівень нагрівання | Варильна поверхня вимикається через |
|-------------------|-------------------------------------|
| 5                 | 4 години                            |
| 6 - 9             | 1,5 години                          |

### 5.3 Ступінь нагріву

Щоб збільшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Щоб зменшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Одночасно торкніть  і , щоб вимкнути зону нагрівання.

### 5.4 Автоматичний розігрів

Якщо ця функція увімкнена, можна швидше отримати потрібний ступінь нагріву. Функція встановлює найвищий ступінь нагріву на певний час, а потім знижує його до належного рівня.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

### Щоб увімкнути функцію для зони

**нагрівання:** торкніться  (загорається ). Одразу торкніться  (на дисплеї з'явиться ). Одразу торкніться  й утримуйте, доки на дисплеї не відобразиться належний ступінь нагріву. Через 3 секунди на дисплеї з'явиться .

**Вимкнення функції:** торкніться .

### 5.5 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**. Загорається **P**.

**Вимкнення функції:** торкніться **P** або .

## 5.6 PowerBoost з зоною нагрівання з подвійним кільцем

Функція вмикається для внутрішнього кільця, коли варильна поверхня виявляє посуд менший за діаметр внутрішнього кільця. Функція вмикається для зовнішнього кільця, коли варильна поверхня виявляє посуд більший за діаметр внутрішнього кільця.

## 5.7 Таймер

### • Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити тривалість одного сеансу готування.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

**Вибір зони нагрівання:** торкніться декілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.

**Щоб увімкнути функцію або змінити час:** торкніться або таймера, щоб встановити час (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається зворотний відлік часу.

### Щоб дізнатися, скільки часу

**залишилося:** торкніться для вибору зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання почне блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

**Для вимкнення функції:** торкніться для вибору зони нагрівання, а потім торкніться . Час, що залишився, відраховується

назад до значення **00**. Індикатор зони нагрівання згасне.



Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Зона нагрівання вимкнеться.

**Щоб вимкнути звуковий сигнал,** торкніться .

### • Таймер

Цю функцію можна використовувати коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання .

**Для активації функції:** торкніться , а потім або таймера, щоб встановити час. Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**.

**Щоб вимкнути звуковий сигнал,** торкніться .

**Для вимкнення функції:** торкніться , а потім . Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**.



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

## 5.8 Пауза

Функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Торкніться , щоб увімкнути функцію.

. Ступінь нагріву знижується до 1.

**Щоб вимкнути функцію,** торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.



## 5.9 Блокування

Можна заблокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагрівання.

**Встановіть спочатку ступінь нагріву.**

**Для активації функції:** торкніться   загорається на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.

**Вимкнення функції:** торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.



При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

## 5.10 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

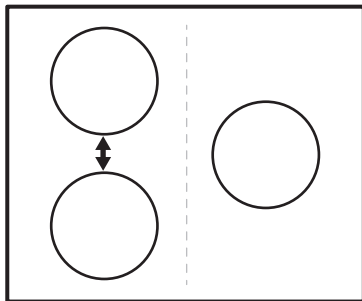
**Для активації функції:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

**Для вимкнення функції:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

**Щоб скасувати функцію лише на один період готування:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Загорається . Торкніться та утримуйте  протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.

## 5.11 Управління потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.
- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3700 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до одної фази, перевищує 3700 Вт.
- Функція зменшує потужність для інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю змінюється між обраним рівнем нагрівання та зниженим рівнем нагрівання. Через певний час на дисплеї ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю світлитиметься знижений рівень нагрівання.



## 5.12 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 найгорячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором із варильної поверхні вручну.



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку активована. Якщо функцію деактивовано, активуйте її перед використанням. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

### Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією встановіть автоматичний режим Н1 – Н6. Для варильної поверхні спочатку встановлено режим Н5. Витяжка реагує завжди, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

### Автоматичні режими

|                  | Автоматична підсвітка | Варка <sup>1)</sup>     | Смаження <sup>2)</sup>  |
|------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|
| Н0               | Вимк.                 | Вимк.                   | Вимк.                   |
| Н1               | Увімк.                | Вимк.                   | Вимк.                   |
| Н2 <sup>3)</sup> | Увімк.                | Швидкість вентилятора 1 | Швидкість вентилятора 1 |
| Н3               | Увімк.                | Вимк.                   | Швидкість вентилятора 1 |
| Н4               | Увімк.                | Швидкість вентилятора 1 | Швидкість вентилятора 1 |
| Н5               | Увімк.                | Швидкість вентилятора 1 | Швидкість вентилятора 2 |
| Н6               | Увімк.                | Швидкість вентилятора 2 | Швидкість вентилятора 3 |

<sup>1)</sup> Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

<sup>2)</sup> Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

<sup>3)</sup> 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 .

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, коли варильна поверхня увімкнена. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє змінювати швидкість вентилятора вручну.

У разі натискання швидкість вентилятора збільшується на один ступінь.

Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», натисніть .



Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

## Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим Н1 – Н6.



Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

## 6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 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 багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

**Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:**

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

#### Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна

посуду. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання». Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.

- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
- Посуд діаметром, меншим за розмір певної зони нагрівання, отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання, що призводить до більш повільного підігріву.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

### 6.2 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 «сандвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

**Шуми, пов’язані з варильною поверхнею:**

- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

### 6.3 Приклади застосування

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, наведені в таблиці, є орієнтовними.

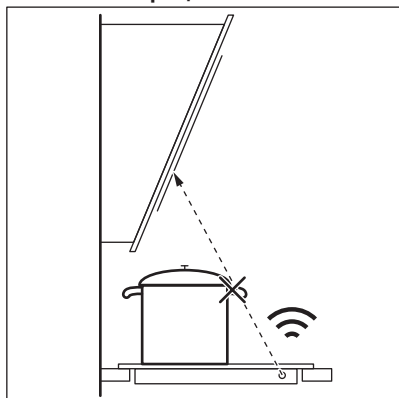
| Рівень нагрівання                                                                    | Призначення:                                                                                                                       | Час (хв)         | Поради                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Підтримання готових страв теплими.                                                                                                 | скільки потрібно | Накривайте посуд кришкою.                                                                                  |
| 1 - 2.                                                                               | Голландський соус, розтоплювання: масла, шоколаду, желатину.                                                                       | 5 - 25           | Помішуйте час від часу.                                                                                    |
| 1 - 2.                                                                               | Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.                                                                                        | 10 - 40          | Готуйте з накритою 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.                                                                              | Готування на парі овочів, риби, м'яса.                                                                                             | 20 - 45          | Додайте кілька столових ложок рідини.                                                                      |
| 4. - 5.                                                                              | Готування картоплі на парі.                                                                                                        | 20 - 60          | Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.                                                           |
| 4. - 5.                                                                              | Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.                                                                 | 60 - 150         | До 3 л рідини плюс інгредієнти.                                                                            |
| 5. - 7                                                                               | Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок. | скільки потрібно | Переверніть по завершенні половини часу.                                                                   |
| 7 - 8                                                                                | Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.                                                                                        | 5 - 15           | Переверніть по завершенні половини часу.                                                                   |
| 9                                                                                    | Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.                      |                  |                                                                                                            |
|    | Кип'ятіння великої кількості води. Активовано PowerBoost.                                                                          |                  |                                                                                                            |

## 6.4 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

### Витяжки плит з Hob²Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки Electrolux, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

## 7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 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, придатним для цієї варильної поверхні.

- Користуйтеся спеціальним шкребок для скла.

### 7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, 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.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

## 8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 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 10 секунд.               | Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 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.                                                                                                               |
| Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.                                                                    | Неправильне підключення до електромережі.                             | Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.                              |
| Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вмикається, 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 ①.                               | 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.                                            |

| Проблема                                                                                                   | Можлива причина                                                                        | Спосіб вирішення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Автоматичний розігрів не працює.                                                                           | Встановлено найвищий ступінь нагрівання.                                               | Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                            | Зона гаряча.                                                                           | Зачекайте, доки зона охолоне.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.                                                        | Працює Управління потужністю.                                                          | Див. розділ «Щоденне користування».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Відображається  .         | Працює Захист від доступу дітей або Блокування.                                        | Див. розділ «Щоденне користування».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Відображається  .         | На зоні готування немає посуду.                                                        | Поставте посуд на 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»).                                                                                                                                                   |
| Зовнішнє кільце не активовано.                                                                             | Діаметр дна посуду занадто малий.                                                      | Використовуйте посуд із більшим діаметром дна.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  і відображається число. | Сталася помилка роботи варильної поверхні.                                             | Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд.<br><br>Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру. |

## 8.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте їм дані, наведені на паспортній табличці. Також повідомте

тризначний буквенний код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який відображається на дисплеї. Переконайтеся, що варильна поверхня використовувала належним чином. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра

або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру

сервісного обслуговування та умови гарантії описані в гарантійному буклеті.

## 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 9.1 Табличка з технічними даними

|                   |                                                                                   |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Модель LIT60336C  | НОМЕР ВИРОБУ (PNC) 949 492 360 00                                                 |
| Тип 61 B3A 02 AA  | 220-240 В / 400 В 2Н 50-60 Гц                                                     |
| Induction 7.35 kW | Вироблено в Румунії                                                               |
| Сер. номер .....  | 7.35 kW                                                                           |
| ELECTROLUX        |  |

### 9.2 Специфікація зон готування

| Зона готування | Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт] | PowerBoost [Вт] | PowerBoost максимальна тривалість [хв] | Діаметр посуду [мм] |
|----------------|-------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------|---------------------|
| Передня ліва   | 2300                                                  | 3700            | 10                                     | 125–210             |
| Задня ліва     | 1400                                                  | 2500            | 4                                      | 125–145             |
| Передня права  | 1800 / 3500                                           | 2800 / 3700     | 10 / 10                                | 145–245 / 245–280   |

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.

## 10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 10.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування

|                                       |                             |         |
|---------------------------------------|-----------------------------|---------|
| Ідентифікатор моделі                  | LIT60336C                   |         |
| Тип варильної поверхні                | Вбудована варильна поверхня |         |
| Кількість зон для готування           | 3                           |         |
| Технологія підігріву                  | Індукція                    |         |
| Діаметр круглих зон для готування (Ø) | Передня ліва                | 21,0 см |
|                                       | Задня ліва                  | 14,5 см |
|                                       | Передня права               | 28,0 см |



|                                                                            |               |                 |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking) | Передня ліва  | 178,4 Вт•год/кг |
|                                                                            | Задня ліва    | 183,2 Вт•год/кг |
|                                                                            | Передня права | 176,9 Вт•год/кг |
| Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)            |               | 179,5 Вт•год/кг |

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

## 10.2 Енергозбереження

Скористайтесь нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

## 10.3 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   |

# 11. 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.





