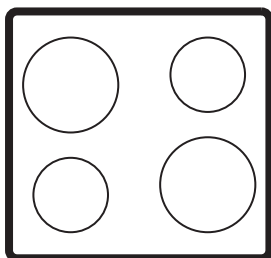




Electrolux



electrolux.com/register

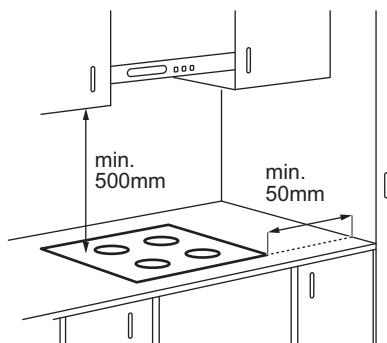


EIV644

CS Návod k použití | **Varná deska**
 ET Kasutusjuhend | **Pliidiplaat**
 LV Lietošanas instrukcija | **Plīts**
 LT Naudojimo instrukcija | **Kaitlentė**
 PL Instrukcja obsługi | **Płyta grzejna**

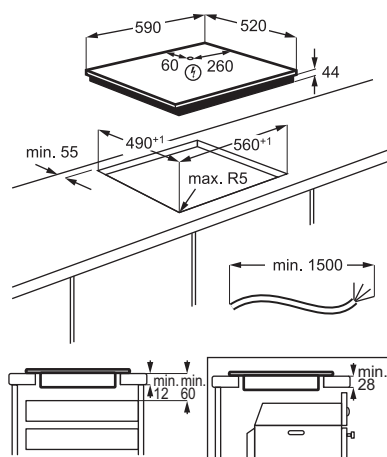
3
 12
 22
 32
 42

INSTALACE / PAIGALDAMINE / UZSTĄDŹANIE / MONTAVIMAS / INSTALACJA



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

How to install your AEG/Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



ČESKY

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5
3. SESTAVA.....	7
4. POPIS VÝROBKU.....	7
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
6. PŘÍRUČKA K PEČENÍ.....	10

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	10
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	11
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	11
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	12
11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	12

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Dě-

ti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem.
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a řádně jej zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chlazení držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
- Aktivujte dětskou bezpečnostní pojistku, pokud je k dispozici.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu spotřebiče bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- UPOZORNĚNÍ: Je nutné dohlížet na proces vaření. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Kouř signalizuje přehřátí. K hašení ohně na vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární přikrývkou nebo víkem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádob.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit po-

uze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského

spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Podrobné pokyny k montáži naleznete v instalační příručce.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte řezané plochy skříně těsněním, aby nedošlo k otoku vlhkostí.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří nebo pod oknem, aby nedošlo k pádu horkého nádobí ze spotřebiče při otevření dveří nebo okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
 - Neskladujte malé předměty nebo papír, které by mohly poškodit chladicí ventilátory nebo poškodit chladicí systém.
 - Udržujte minimální vzdálenost 2 cm mezi dolní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky.

- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před jakoukoli manipulací se spotřebičem odpojte zdroj napájení.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Uvolněné nebo nesprávné napájecí kabely či zástrčky mohou vést k přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Nenechte síťový kabel zamotat se.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na síťovém kabelu.
- Ujistěte se, že se síťový kabel nebo zástrčka (pokud je k dispozici) nedotýkají horkých povrchů.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Zabraňte poškození síťové zástrčky a kabelu. Pokud je nutná výměna, musí ji provést naše autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaný elektrikář.
- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez nářadí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.

- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nepojívejte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebiči tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebiči od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Spotřebič nijak neupravujte.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru během provozu.
- Po každém použití varnou zónu vypněte.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vkládejte jídlo do horkého oleje opatrně, protože by olej mohl stříkat.
- Mějte varnou plochu a nádoby nekládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Zahřáté tuky a oleje mohou uvolnit hořlavé páry. Udržujte plameny a zahřáté předměty mimo dosah.

- Výpary horkého oleje mohou způsobit samovznícení.
- Použitý olej se zbytky potravin se může vznítit při nižších teplotách.
- V blízkosti spotřebiče nepokládejte hořlavé výrobky.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel, abyste předešli riziku popálení.
- Na skleněný povrch spotřebiče nepokládejte víko horké pánve.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Zabraňte pádu předmětů nebo nádobí na spotřebič, aby nedošlo k poškození povrchu.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádobí vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Nádobí při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič pravidelně čistěte, abyste zabránili poškození povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.
- Pravidelně kontrolujte výrobek na známky zhoršení, které by mohly učinit výrobek nevhodným pro kontakt s potravinami, jako jsou praskliny, puchýře, odlupování, smrštnutí, lepivost, koroze nebo jiné viditelné změny v textuře či vzhledu. Dodržujte pokyny pro čištění a údržbu, abyste předešli zhoršení.

2.5 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od hlavního napájení, poté elektrický kabel odřízněte a zlikvidujte.

3. SESTAVA

3.1 Před instalací

Pro budoucí použití vyhledejte typový štítek umístěný na spodní straně varné desky a poznamenejte si sériové číslo

3.2 Sestavení varné desky



Pro rozměry instalace a vizuální doporučení se podívejte na instalační schémata na prvních stránkách uživatelského návodu.

Pokud instalujete varnou desku pod odsavač par, přečtěte si pokyny k instalaci odsavače par, kde je uvedena minimální vzdálenost mezi spotřebiči.

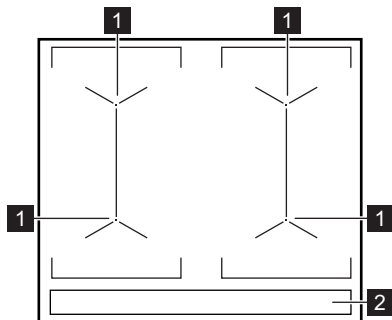
Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Chcete-li vyměnit poškozený síťový kabel, použijte typ kabelu: H05V2V2-F které odolává teplotě 90 °C nebo vyšší. Obratě se na autorizované servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

4. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy



1 Indukční varná zóna

2 Ovládací panel

4.2 Symboly na ovládacím panelu a displeji

Symbol / ukazatel



Zap / Vyp

Symbol / ukazatel



Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka



Pauza



Časovač



Bridge



PowerBoost



Je zapnutá funkce PowerBoost.



Je zapnutá funkce Automatický ohřev.



Je zapnutá funkce Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka.



Je zapnutá funkce Pauza.



OptiHeat Control



Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.



5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 Používání varné desky

Stisknutím a podržením  varnou desku zapnete nebo vypnete. Postavte varnou nádobu na střed varné zóny. Chcete-li nastavit nebo změnit stupeň ohřevu, dotkněte se ovládacího panelu na správném stupni ohřevu nebo posuňte prst po ovládacím panelu.

Ekologický časový spínač

Pro úsporu energie se varná zóna deaktivuje krátce před zastavením časovače.

5.2 Nádobí

Dno nádoby musí být co nejsilnější a zcela ploché (rovné). Před umístěním nádobí na varnou desku jej vyčistěte a osušte. Neposouvejte ani netřete nádobí po okrajích a rozích skla, abyste předešli odlupování nebo poškození povrchu. Nepokládejte horké nádobí na ovládací panel, abyste předešli poškození elektronických částí.

Ujistěte se, že nádoby jsou kompatibilní s indukci (tj. magnet se přilepí k základně). Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny. Nádoby s menším průměrem se může zahřívat pomaleji, zatímco nádobí s větším průměrem se může přehřát a poškodit ovládací panel.

Materiál nádobí

- **správný:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerzová ocel, vícevrstvé dno (se správným označením od výrobce).
- **nesprávný:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Hluk během provozu

Hluk se může lišit v závislosti na materiálu nádobí a aktuálním nastavení teploty. Je to normální a nenaznačuje to žádnou poruchu.

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: aktivuje se nastavení vysoké teploty a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- bzučení: aktivuje se nastavení vysoké teploty.

- cvakání: dochází k elektrickému přepínání.
- syčení, bzučení: chladicí ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

5.3 Automatické vypnutí

Z bezpečnostního důvodu se varná deska za určitých podmínek automaticky vypne (např. když jsou vypnuty všechny varné zóny, když po aktivaci není zvolena žádná teplota nebo když se nádoba vyvaří).

5.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

Kontrolka signalizuje, že je varná zóna stále horká. Pokud je indikátor viditelný, existuje riziko popálení zbytkovým teplem. Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

5.5 Řízení výkonu

Pokud varná deska dosáhne limitu maximálního dostupného napájení, napájení varných zón se automaticky sníží, aby se chránily pojistky instalace v domě. U varných zón, které mají snížený výkon, ovládací panel blikne a zobrazí maximální možné tepelné výkony.

5.6 P PowerBoost

Pro aktivaci maximálního nastavení teploty na omezenou dobu. Můžete jej použít k vaření vody rychleji.

Stiskněte **P** pro aktivaci. Po uplynutí zadaného času se varná zóna vrátí na nejvyšší teplotu. Funkci vypnete změnou nastavení teploty.

5.7 Automatický ohřev

Funkce urychluje ohřev varné zóny, aby se rychleji dosáhlo zvoleného stupně ohřevu.

1. Stisknutím **P** funkci zapnete.
2. Jakmile se na displeji zobrazí , vyberte stupeň vaření.

Po několika sekundách se objeví .

Pokyny pro vypnutí funkce – změňte nastavení teploty.

5.8 Časovač

Chcete-li určit, jak dlouho má varná zóna fungovat: nastavte stupeň ohřevu na varné zóně a stiskněte ⌚ dokud se nezobrazí příslušný ukazatel varné zóny. Nastavte čas pomocí $\pm$ časovače.

Chcete-li zobrazit zbývajcí čas, stiskněte ⌚ dokud se nezobrazí příslušný ukazatel varné zóny. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas.

Čas můžete upravit stisknutím $\pm$ / — .

Po uplynutí nastaveného času se varná zóna deaktivuje. K vypnutí zvukové signalizace stiskněte ⌚. Chcete-li zrušit časovač, stiskněte ⌚ dokud se neobjeví odpovídající indikátor varné zóny, poté stiskněte — až se na displeji zobrazí 00.

Chcete-li funkci použít jako Minutka: když je varná deska zapnutá, ale žádná z varných zón nefunguje, stiskněte ⌚ a nastavte čas pomocí $\pm$ / — .

Chcete-li sledovat, jak dlouho je varná zóna v provozu: nastavte na varné zóně stupeň ohřevu a stiskněte ⌚ dokud se neobjeví odpovídající indikátor varné zóny, poté se dotkněte — časovače. UP objeví se. Displej přepíná zobrazení UP a uplynulého času (v minutách). Chcete-li zkontrolovat odpočítaný čas, klepněte na ⌚ dokud se nezobrazí příslušný ukazatel varné zóny. Pro deaktivaci funkce se dotkněte ⌚ a poté se dotkněte $\pm$ nebo — .

5.9 || Pauza

Funkce nastaví všechny aktivní varné zóny na nejnižší teplotu.

Funkce nezastaví žádné aktivní časovače.

Chcete-li aktivovat/deaktivovat, stiskněte tlačítko ||.

5.10 Zámek/Dětská bezpečnostní pojistka

Slouží k uzamčení a odemčení ovládacího panelu podle potřeby.

Krátké zamknutí ovládacího panelu během

vaření: jednou stiskněte tlačítko . Opětovným stisknutím odemknete.

Aby se zabránilo náhodnému použití var-

né desky: stiskněte a podržte tlačítko  na 4 sek., dokud jsou všechny zóny deaktivovány, poté varnou desku vypněte. Funkce zůstane zapnutá i po vypnutí varné desky. Chcete-li funkci vypnout, zapněte varnou desku, stiskněte a podržte tlačítko  na 4 sek a vypněte varnou desku.

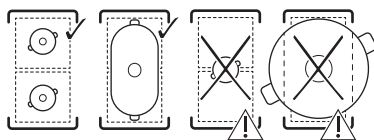
Chcete-li funkci potlačit pouze pro jedno vaření: zapněte varnou desku, stiskněte a podržte  pro 4 sek a nastavte stupeň vaření do 10 sek. Můžete použít varnou desku. Po vypnutí varné desky je funkce opět aktivní.

5.11 Bridge

Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná. Můžete ji použít k přípravě pokrmů na velkých varných nádobách (např. grill plancha). Ujistěte se, že varná nádoba pokrývá středu obou varných zón. Pokud je varná nádoba umístěna mezi středy zón, funkce nebude aktivována.

1. Nastavte úroveň tepla pro jednu z zón.
2. Stiskněte  pro aktivaci.
3. Změňte úroveň tepla podle potřeby.

Vypnutí funkce – stiskněte .



5.12 OffSound Control

Deaktivace nebo aktivace zvuků.

Vypněte varnou desku. Stiskněte a podržte ⌚ na 3 sek. Displej bliká. Stiskněte a podržte  na 3 sek. Stiskněte $\pm$ časovače a zvolte  (zvuky vypnuty) nebo  (zvuky zapnuty). Pro potvrzení počkejte, až se varná deska automaticky vypne.

I když jsou zvuky vypnuty, stále uslyšíte signály při stisknutí ⌚, když Časovač se zastaví nebo když něco položíte na ovládací panel.

5.13 Tipy pro optimalizaci

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Pokud je to možné, vždy pokládejte poklice na nádobí.

- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

Další informace naleznete v části „Energetická účinnost“.

6. PŘÍRUČKA K PEČENÍ

Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Nastavení	Použití:	Čas (min)
 - 1	Udržení teploty hotového jídla. Nádobu zakryjte pokličkou.	dle potřeby
1 - 3	Připravte holandskou omáčku; rozpustěte máslo, čokoládu, želatinu. Čas od času zamíchejte.	5 - 25
2 - 3	Nechte ztuhnout nadýchané omelety, pečená vejce. Připravujte zakryté pokličkou.	10 - 40
3 - 5	Vařte rýži a mléčné pokrmy, ohřívejte hotová jídla. Přidejte alespoň dvakrát více tekutiny než rýže, mléčné pokrmy promíchejte v polovině.	25 - 50
5 - 7	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře. Přidejte několik lžic vody. Během vaření kontrolujte množství vody.	20 - 45
7 - 9	Vaření brambor a jiné zeleniny. Naplňte hrnec 1-2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Držte pokličku na místě.	20 - 60
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek. Až 3 l tekutiny plus přísady.	60 - 150
9 - 12	Pomalé smažení plátků masa a ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih Podle potřeby otočte.	dle potřeby
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky. Podle potřeby otočte.	5 - 15
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.	
P	Vaření velkého množství vody. Je aktivováno PowerBoost.	

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Čištění varné desky

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Nenechávejte nádobí vařit na sucho nebo dosahovat příliš vysokých teplot.
- Nepoužívejte nádobí vyrobené z materiálů nekompatibilních s indukci. Takové materiály mohou poškrábat nebo znečistit povrch varné desky.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu skla neovlivňují výkon varné desky.
- K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.
- Doporučenou škrabku používejte pouze jako další nástroj po standardním čištění.

- Počkejte, až se varná deska ochladí, a povrch očistěte vlhkým hadříkem a neabrazivním čisticím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s obsahem cukru. Používejte škrabku a dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- **Po vychladnutí varné desky odstraňte:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, připálené zbytky jídla, kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte povrch, jak je popsáno výše. K odstranění lesklého kovového zbarvení použijte měkký hadřík a roztok vody a octa.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

❗ Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Varnou desku nelze zapnout ani používat.

- Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka opakovaně vypíná nebo pokud slyšíte neustálý zvuk pípnutí, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře, aby zkontroloval instalaci.
- Ujistěte se, že je ovládací panel čistý a není zakrytý varným nádobím/cizími předměty.

Varná deska se po nějaké době sama vypne.

- To není porucha. V určitých situacích se varná deska automaticky vypne, aby se zajistila bezpečnost. Viz část „Automatické vypnutí“.

Nejvyšší nastavení teploty pro jednu z varných zón není k dispozici nebo se neustále mění mezi dvěma úrovněmi.

- To není porucha. Viz část „Řízení výkonu“.
- Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.

Automatický ohřev nepracuje.

- Ujistěte se, že není aktivováno nejvyšší nastavení teploty.
- Nechte varnou zónu vychladnout.

E a objeví se číslice.

- Vypněte varnou desku, počkejte několik minut, a pak ji znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Objeví se F.

- Používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny.
- Ujistěte se, že nádoby jsou kompatibilní s indukci.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítek

Model EIV644
Typ 61 B4A 04 AA
Indukce
Sériové číslo
ELECTROLUX

PNC 949 596 713 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.35 kW



9.2 Specifikace varných zón

Výkon varných zón se může mírně lišit od níže uvedených údajů, v závislosti na materiálu a rozměrech nádobí.

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

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Informace o výrobku podle (EU) č 66/2014

Označení modelu		EIV644
Typ varné desky		Vestavná varná deska
Počet varných ploch		2
Technologie ohřevu		Indukce
Délka (D) a šířka (Š) varné plochy	Vlevo	D 39.2 cm Š 22.0 cm
Délka (D) a šířka (Š) varné plochy	Vpravo	D 39.2 cm Š 22.0 cm
Spotřeba energie varné plochy (EC electric cooking)	Vlevo	183.9 Wh/kg
Spotřeba energie varné plochy (EC electric cooking)	Vpravo	183.9 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-2.

10.2 Požadavky na informace podle (EU) č 2023/826

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0,3 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564.

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů.

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

EESTI

1. OHUTUSTEAVE.....	13	7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	20
2. OHUTUSJUHISED.....	15	8. TÕRKEOTSING.....	20
3. KOKKUPANEMINE.....	17	9. TEHNILISED ANDMED.....	21
4. TOOTE KIRJELDUS.....	17	10. ENERGIATÕHUSUS.....	21
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	17	11. KESKKONNAASPEKTID.....	22
6. TOIDUVALMISTUSJUHIS.....	19		

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, 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 ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseadet, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

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: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel minceid esemeid.
- ETTEVAATUST! Toiduvalmistusprotsess. Lühiajalise

- toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- **HOIATUS!** Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
 - **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kuumutuselemente ei puutuks.
 - Suits tähistab ülekuumemist. ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjeteki või kaanega.
 - **HOIATUS:** Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
 - Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
 - Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
 - Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
 - Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
 - **HOIATUS:** Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
 - Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
 - **HOIATUS:** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või siis 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.
- Paigaldamise ajal tuleb järgida paigaldusjuhendit.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Tihendage kapi löikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla, et vältida ukse või akna avamisel kuumade keedunõude seadmelt mahakukkumist.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - ärge hoidke väikseid esemeid või paberit, mis võiks jahutusventilaatorit kahjustada või halvendada jahutussüsteemi.
 - Hoidke seadme põhja ja sahtli sisu vahel vähemalt 2 cm vahemaad.
- 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 mis tahes toimingut ühendage seade toiteallikast lahti.

- Kontrollige, kas andmesildil toodud parameetrid vastavad vooluvõrgu omadele.
- Lahtised või ebaõiged toitekaablid või pistikud võivad tuua kaasa klemmi ülekuumenemise.
- Kasutage õiget toitekaablit.
- Ärge laske toitekaabli keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage toitekaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui on kohane) ei puutuks vastu kuumasid pindu.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist. Kui tekib vajadus need välja vahetada, peab seda tegema ametlik teeninduskeskus või kvalifitseeritud elektrik.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitseüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seda seadet.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

- Pärast iga kasutuskorda lülitage keeduvälj välja.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu või panne, kuna 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 elektrilöögi ohu vältimiseks seade kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid hoiduma töötavatest induktsooniväljadest vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toidu kuuma õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Hoidke leegid ja kuumutatud objektid eemal.
- Kuumad õliaurud võivad spontaanselt süttida.
- Toidujääkidega kasutamata õli võib süttida madalamatel temperatuuridel.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Põletuste vältimiseks ärge asetage tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinna.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Pinnakahjustuste vältimiseks ärge laske esemetel või kööginõudel seadmesse kukkuda.
- 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 keeduväljal liigutama.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinna kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.

2.5 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektri kaabel ära ja visake ära.

3. KOKKUPANEMINE

3.1 Enne paigaldamist

Leidke edaspidiseks kasutamiseks pliidiplaadi põhjal asuv andmeplaat ja kirjutage üles seerianumber

3.2 Pliidi kokkupanemine

❗ Paigaldusmõõtmete ja piltjuhiste saamiseks vt kasutusjuhendi esimestel lehtedel asuvaid paigaldusskeeme.

Kui paigaldate pliidi õhupuhaсти alla, vaadake õhupuhaсти paigaldusjuhistest, milline peab

olema seadmete vaheline minimaalne kaugus.

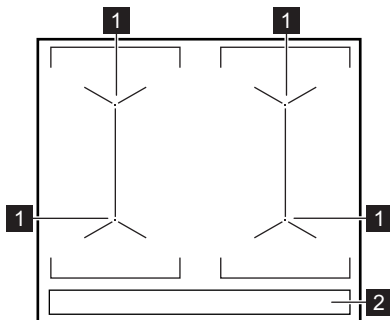
Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni tõttu soojaks minna.

3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- H05V2V2-F mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduväli
2 Juhtpaneel

4.2 Sümbolid juhtpaneelil ja ekraanil

Sümbol/indikaator

⌚	Sees / Väljas
🔒	Lukk / Lapselukk

Sümbol/indikaator

	Pause
⌚, +, /, -	Taimer
🔗	Bridge
P	PowerBoost
P	PowerBoost on sees.
R	Automaatne kuumutamine on sees.
L	Lukk / Lapselukk töötab.
u	Pause on sees.
🔧, 🔧, 🔧	OptiHeat Control
-	Automaatne väljalülitus on sees.
E + number	Ilmnes tõrge.
F	Probleem keedunõuga.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Õhupuhaсти kasutamine

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu ⌚. Pange keedunõu keedu-

välja keskele. Kuumusastme määramiseks või muutmiseks puudutage juhtriba õige soojusastme juures või liigutage sõrme mööda juhtriba.

Eco timer

Energia säästmiseks lülitub keeduväli välja enne, kui taimer lõppu jõuab.

5.2 Kööginõud

Kööginõude põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne kööginõude pliidi asetamist puhastage ja kuivatage see. Ärge libistage ega hõõruge kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu, et vältida pinna purunemist või kahjustamist. Elektrooniliste osade kahjustamise vältimiseks ärge asetage juhtpaneelile kuumi kööginõusid.

Veenduge, et kööginõud sobivad induktsoonpliidiga (st et magnet kleepub nende põhja külge). Optimaalse soojusülekanne tagamiseks kasutage kööginõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduala läbimõõduga. Väiksema läbimõõduga kööginõud võivad kuumeneda aeglasemalt, samas kui suurema läbimõõduga nõud võivad üle kuumeneda ja juhtpaneeli kahjustada.

Kööginõu materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, rooste-vaba teras, mitmekihiline põhi (tootja õige märgistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Müra töötamise ajal

Müra võib erineda olenevalt köögitarvete materjalist ja valitud kuumusastmest. Need on normaalsed ega viita ühelegi rikkele.

- praksumisheli: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilisev heli: aktiveeritud on kõrge kuumus ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- sumin: aktiveeritud on kõrge kuumuse seadistus.
- klõpsamine: toimub elektriline lülitus.
- sisin, sumin: jahutusventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

5.3 Automaatne väljalülitus

Ohutusmeetmena lülitub pliiit teatud tingimustes automaatselt välja (nt kui kõik keeduväljad on välja lülitatud, kui pärast aktiveerimist ei ole valitud ühtegi kuumusseadistust või kui kööginõu keeb kuivaks).

5.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator)

Indikaator näitab, et keeduväli on endiselt kuum. Kuni indikaator on nähtav, kaasneb

põletusohu jääkuumuse tõttu. Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

5.5 Toitehaldus

Kui pliiit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsuse, vähendatakse automaatselt keeduväljade võimsust, et kaitsta koduse vooluvõrgu kaitsmeid. Vähendatud võimsusega keedualade puhul hakkab juhtriba vilkuma ja näitab maksimaalseid võimalikke kuumusastmeid.

5.6 P PowerBoost

Maksimaalse kuumusseadistuse piiratud ajaks aktiveerimiseks. Võite kasutada seda vee kiiremini keema ajamiseks.

Sisselülitamiseks vajutage **P**. Aja lõppedes naaseb keeduväli tagasi kõrgeima kuumusseadistuse juurde. Funktsiooni väljalülitamiseks muutke kuumusseadistust.

5.7 Automaatne kuumutamine

Funktsioon kiirendab keeduvälja kuumenemist, et saavutada valitud kuumusseadistus kiiremini.

1. Vajutage aktiveerimiseks **P**.
2. Valige kuumusseadistus, kui ekraanile ilmub .

Mõne sekundi pärast ilmub .

Funktsiooni väljalülitamiseks muutke kuumusseadistust.

5.8 Taimer

Keeduvälja töötamise aja määramiseks: määrake keeduväljale kuumusaste ja vajutage  kuni ilmub vastav keeduvälja indikaator. Määrake aeg, kasutades taimeri valikut **+**.

Järelejäänud aja nägemiseks vajutage , kuni ilmub vastav keeduvälja indikaator. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg. Aega saab reguleerida, vajutades **+** / **-**.

Aja lõppedes lülitub keeduväli välja. Heli vaigistamiseks puudutage . Taimeri tühistamiseks vajutage , kuni ilmub vastav keeduvälja indikaator, seejärel vajutage **—** kuni ekraanile ilmub 00.

Funktsiooni kasutamiseks Minutilugeja-na: kui pliidiplaat on sisse lülitatud, aga ükski keeduväli ei tööta, vajutage  ja määrake aeg, kasutades **+** / **-**.

Keeduala töötamise aja jälgimiseks: määrake keeduväljale kuumusaste ja vajutage ①, kuni ilmub vastav keeduvälja indikaator, seejärel puudutage taimeril —. ilmub $\overline{UP}$. Ekraanile kuvatakse vahelduvalt $\overline{UP}$ ja loendatud aeg. Loendatud aja kontrollimiseks puudutage ①, kuni ilmub vastav keeduvälja indikaator. Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage ① ja seejärel puudutage + või —.

5.9 || Pause

See funktsioon seab kõik aktiivsed keeduväljad madalaimale kuumusastmele.

Funktsioon ei peata ühtegi aktiivsetest taimeritest.

Vajutage aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks ||.

5.10 Lukk/Lapselukk

Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks vastavalt vajadusele.

Juhtpaneeli lühiajaliseks lukustamiseks toiduvalmistamise ajal: vajutage üks kord .

Avamiseks vajutage uuesti.

Pliidi juhusliku käima hakkamise vältimiseks: vajutage  ja hoidke 4 s ajal, kui kõik keeduväljad on välja lülitatud; seejärel lülitage pliit välja. Pliidiplaadi väljalülitamisel jääb funktsioon sisselülitatuks. Funktsiooni deaktiveerimiseks lülitage pliit sisse, vajutage  ja hoidke 4 s ning lülitage pliit välja.

Funktsiooni tühistamiseks ainult ühe toiduvalmistamise seansi jaoks: lülitage pliit sisse, vajutage  ja hoidke 4 s ning valige 10 s jooksul kuumusseadistus. Saate pliiti kasutada. Kui lülitate pliidi välja, on funktsioon jälle aktiivne.

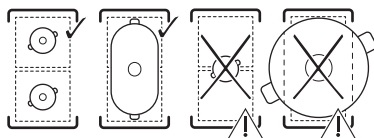
5.11 Bridge

Kahe külmise keeduala ühendamiseks, et kasutada neid ühe alana. Saate seda kasuta-

da suurte kööginõudega (näiteks küpsetusplaadiga) toiduvalmistamiseks. Veenduge, et kööginõu kataks mõlema keeduala keskosad. Kui kööginõu jääb keeduvälja keskosade vahele, ei lülitu funktsioon sisse.

1. Määrake esmalt ühe keeduvälja kuumusseadistus.
2. Sisselülitamiseks vajutage .
3. Muutke vastavalt vajadusele kuumusseadistust.

Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage .



5.12 OffSound Control

Helide deaktiveerimine või aktiveerimine.

Lülitage pliit välja. Vajutage ① ja hoidke 3 s.

Ekraan vilgub sisse ja välja. Vajutage  ja hoidke 3 s. Vajutage taimeril +, et valida .

(helid väljas) või  (helid sees). Kinnituseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

Kui helid on deaktiveeritud, kuulete ikka signaale, kui vajutate ①, kui Taimer lakkab või kui panete midagi juhtpaneelile.

5.13 Optimeerimisnõuanded

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Kasutage toiduainete soojashoidmiseks või sulatamiseks jääkuumust.

Lisateavet vt jaotisest „Energiaühendus“.

6. TOIDUVALMISTUSJUHIS

Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Seadis- tus	Kasutage:	Aeg (min.)
 - 1	Toidu soojashoidmiseks. Pange kööginõule kaas peale.	vastavalt vajadusele
1 - 3	Hollandi kastme valmistamine; või, šokolaadi, želatiini sulatamine. Segage aeg-ajalt.	5 - 25
2 - 3	Kohevate omlettide, küpsetatud munade tahkemaks muutmine. Valmistage kaanega kaetult.	10 - 40
3 - 5	Riisi ja piimaitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine. Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimaitoite tuleb poole valmistamise järel segada.	25 - 50
5 - 7	Köögililjade, kala, liha hautamine. Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.	20 - 45
7 - 9	Kartulite ja muude köögililjade aurutamine. Täitke pott 1-2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.	20 - 60
7 - 9	Suurema koguse toidu, hautiste ja suppide valmistamine. Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.	60 - 150
9 - 12	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihaš cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. Vajadusel keerake ümber.	vastavalt vajadusele
12 - 13	Fritüürimine: kartulipannkoogid, seljatükid, steigid. Vajadusel keerake ümber.	5 - 15
14	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).	
P	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.	

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Pliidi puhastamine

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Ärge laske kööginõudel kuivaks keeda ega saavutada liiga kõrget temperatuuri.
- Ärge kasutage induksiooniga kokkusoobimatutest materjalidest valmistatud kööginõusid. Sellised materjalid võivad pliidiplaadi pinda kriimustada või seda määrida.
- Kriimustused või tumedad plekid klaaspinnal ei mõjuta pliidiplaadi tööd.
- Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.
- Pärast tavalist puhastamist kasutage soovitatud kaabitsat vaid lisatööriistana.

- Oodake, kuni pliidiplaat maha jahtub, ja puhastage pind niiske lapi ja mitteabasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Eemaldage kohe:** sulanud plastik, plastfoolium, sool, suhkur ja suhkrut sisaldav toit. Kasutage kaabitsat ja olge ettevaatlik, et vältida põletusi.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, sisse kõrbenud toidu jäägid, metalse läikega plekid. Puhastage pind ülalkirjeldatud viisil. Lääkiva metallilise värvimuutuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi ning vee ja äädika lahust.

8. TÕRKEOTSING

 Kui te ei suuda all toodud probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust teeninduskeskusega.

Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.

- Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
- Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse põleb korduvalt läbi või kui te

kuulete pidevat piiksumisheli, võtke instaltsiooni kontrollimiseks ühendust kvalifitseeritud elektrikuga.

- Veenduge, et juhtpaneel on puhas ja sellel pole kööginõusid / kõrvalisi esemeid.

Pliit lülitub mõne aja möödudes ise välja.

- Tegemist ei ole rikkega. Teatud olukordades lülitub pliit ohutuse tagamiseks automaatselt välja. Vt jaotist „Automaatne väljalülitus“.

Ühe keeduväljadest maksimaalne kuumusseadistus pole saadaval või see lülitub pidevalt kahe taseme vahel.

- Tegemist ei ole rikkega. Vt jaotist „Toitehaldus“.
- Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust.

Automaatne kuumutamine ei tööta.

- Veenduge, et kõrgeimat kuumustaset pole aktiveeritud.
- Laske keeduväljal maha jahtuda.

Ja ilmuvad number.

- Lülitage pliit välja, oodake mõni minu ja lülitage seejärel tagasi sisse. Kui probleem ei kao, pöörduge volitatud teeninduskeskuse.

Ilmub .

- Kasutage kööginõud, mille põhja läbimõõt vastab keeduvälja suurusele.
- Veenduge, et kööginõu põhi sobib kasutamiseks induktsoonpliidil.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel EIV644

Tüüp 61 B4A 04 AA

Induktsioon

Seerianumber

ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 596 713 ML 00

220–240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz

Valmistatud: Saksamaa

7.35 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduvälja võimsus võib kööginõu materjalist ja mõõtmetest olenevalt järgnevatest andmetest veidi erineda.

Keeduväli	Nimivõimsus (maksimaalne kuumusseadistus) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimaalne kestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Parem eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Parem tagumine	2300	3200	10	125 - 210

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteteave vastavalt (EL) nr 66/2014

Mudeli tunnus	EIV644
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit
Toidukuumtöötlemisalade arv	2
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon

Toidukuumtöötlemisala pikkus (P) ja laius (L)	Vasakpoolne	P 39.2 cm L 22.0 cm
Toidukuumtöötlemisala pikkus (P) ja laius (L)	Parempoolne	P 39.2 cm L 22.0 cm
Toidukuumtöötlemisala energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne	183.9 Wh/kg
Toidukuumtöötlemisala energiatarbimine (EC electric cooking)	Parempoolne	183.9 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-2.

10.2 Teabenõuded vastavalt (EL) nr 2023/826

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0,3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energia- tarbega režiimini jõudmiseks	2 min

Seadet on testitud vastaval: EN 50564.

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 jäät-

med ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

LATVIEŠU

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	22
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	24
3. MONTĀŽA.....	26
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	27
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	27
6. GATAVOŠANAS CĒĻVEDIS.....	29

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	30
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	30
9. TEHNISKIE DATI.....	31
10. ENERGEOFEKTIVĪTĀTE.....	31
11. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	32

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uz-

stādīšanas vai lietošanas rezultātā. Vienmēr glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu 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.
- Būtu jāuzrauga, lai bērni nerotaļātos ne ar šo ierīci.
- Sargiet no bērniem iepakojumu un utilizējiet to pareizi.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiet ierīces tuvumā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.
- Ieslēdziet bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieejama.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā māsaimniecībā.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: neuzglabāiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Dūmi norāda uz pārkaršanu. Gatavošanas laikā izcēlušos uguni nekādā gadījumā nedzēsiet ar ūdeni. Izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar ugunsdzēsības segu vai vāku.

- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar ūdens strūklu un tvaiku.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrī-

bas 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.

- Ja bojāts elektrības vads, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai tādus plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kurus ierīces ražotājs lietošanas instrukcijā norādījis kā lietošanai piemērotus, vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Šo ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēts tehniķis.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiyet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Detalizētus uzstādīšanas norādījumus skatiet uzstādīšanas bukletā.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai novērstu to piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiyet ierīci blakus durvīm vai zem loga, lai novērstu karstu ēdiena gatavošanas trauku nokrišanu, atverot durvis vai logu.

- Katras ierīces apakšā ir dzesēšanas ventilatori.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiņiet mazus priekšmetus vai papīru, kas varētu sabojāt dzesēšanas ventilatorus vai pasliktināt dzesēšanas sistēmas darbību.
 - Nodrošiniņiet vismaz 2 cm attālumu starp ierīces apakšu un atvilktnes saturu.
- Noņemiņiet visus atdalītiņajpanelus, kas uzstādiņti skapiņi zem ierīces.

2.2 Elektriskais savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi būtu jāizveido kvalificētam elektriķim.
- .
- Pirms jebkuras darbības atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pārliciniņieties, ka tehnisko datu plāksnīte norādiņtie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vaļīgi vai nepareizi strāvas kabeli vai spraudņi var izraisīt spaiļes pārkaršanu.
- Izmantojiņiet pareizo strāvas kabeli.
- Neļaiņuiet strāvas kabelim savīties.
- Pārliciniņieties, ka ir nodrošiniņāta trieciēnaizsardziņa.
- Izmantojiņiet strāvas kabeļa sprieguma maziņnāšanas skavu.
- Pārliciniņieties, vai strāvas kabelis vai spraudnis (attieciņgā gadījumiā) nepieskaras karstām virsmām.
- Neizmantojiņiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagariņnātājus.
- Nebojiņajiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaiņa, tas jādara mūsu pilnvarotājam servisa centram vai kvalificētam elektriķim.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu trieciēnaizsardziņas sistēmai ir jābūti droši nostipriņātāi, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiņiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādiņšanās beigās. Nodrošiniņiet, ka pēc uzstādiņšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktligzdai ir vaļiņgs savienojums, nepieslēdiņziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiņiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiņiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdziņus, drošiniņātājus (no

turētiņjiem izskrūvējamiņus drošiniņātājus), zemējuma noplūdes automātslēdziņus un savieniņotājus.

- Elektroinstālāciņjā jābūti uzstādiņtai izolācijas ierīciņ, kas atslēdzi ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumiā jābūti vismaz 3 mm.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nepārveidojiņiet šo ierīci.
- Pirms ierīces lietošaniņas noņemiņiet no tās visu iepakojumu, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliciniņieties, ka ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Neatstājiņiet ieslēgtu ierīci bez uzraudziņbas.
- Pēc katras lietošaniņas izslēdiņziet gatavošaniņas zonu.
- Nelieciņiet virtuves piederumiņus vai katlu vākus gatavošaniņas zonās, jo tie var sakarst.
- Nelietojiņiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārušies ar ūdeni.
- Nelietojiņiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšaniņai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājiņsi, nekavējiņties atvienojiņiet ierīci no strāvas padeves, lai novērstu elektriskās strāvas trieciēnu.
- Ierīces lietošaniņas laikā lietotiņjiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumiā no indukcijiņas gatavošaniņas zonām.
- Pārtikas produktus karstā eļļā lieciņiet uzmanīgi, jo tā var šļakstiņties.
- Starp gatavošaniņas virsmu un ēdiēna gatavošaniņas traukiem neizmantojiņiet alumīniņa foliju vai citus materiāliņus, ja vien ierīces ražotājiņ nav norādiņjis citādi.
- Izmantojiņiet tikai šai ierīciņ piemērotus ražotājiņ ieteiktos papildpiederumiņus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziēna risks.

- Karsti tauki un eļļas var izdalīt uzliesmojošus tvaikiņus. Neizmantojiņiet to tuvumā liesmu un uzkarsušiņus priekšmetus.
- Karsti eļļas tvaiki var uzliesmot.
- Lietota eļļa ar ēdiēna atliekā m var uzliesmot zemākā temperatūrā.
- Nelietojiņiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai izvairītos no apdegumiem, nelieciet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneli.
- Nelieciet karstu pannas vāku uz ierīces stikla virsmas.
- Neļaujiet no ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties visam šķidrumam.
- Lai izvairītos no virsmas bojājumiem, neļaujiet priekšmetiem vai ēdiena gatavošanas traukiem uzkrīst uz ierīces.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, uz kurām atrodas tukši ēdiena gatavošanas trauki vai uz kurām nav trauku.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai kam ir bojāta apakša, var saskrāpēt stikla / stikla keramikas virsmu. Ja ēdiena gatavošanas trauki jāpārvieto pa gatavošanas virsmu, vienmēr tos paceliet.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai nepasliktinātos tās virsmas stāvoklis.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus tīrīšanas sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietošanās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu teksturā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.

2.5 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci, sazinieties ar vietējo iestādi.
- Atvienojiet ierīci no elektrofikla, pēc tam nogrieziet elektrības kabeli un to izmetiet.

3. MONTĀŽA

3.1 Pirms uzstādīšanas

Atrodiet plīts virsmas apakšā esošo tehnisko datu plāksnīti un pierakstiet sērijas numuru

3.2 Plīts virsmas salikšana

- ① Informāciju par uzstādīšanas izmēriem un attēlus skatiet uzstādīšanas shēmās, kas atrodamas lietotāja rokasgrāmatas pirmajās lappusēs.

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp

ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas norādījumos.

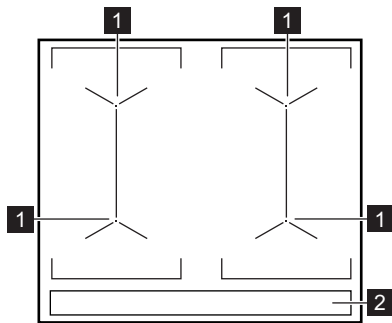
Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.

3.3 Pieslēgkabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar pieslēgkabeli.
- Bojāto strāvas kabeli nomainiet pret H05V2V2-F kas iztur 90 °C vai augstāku temperatūru. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Pieslēgkabeli drīkst nomainīt tikai kvalificēts elektriķis.

4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas zona
2 Vadības panelis

4.2 Simboli vadības panelī un displejā

Simbols / indikators

	Ieslēgts / Izslēgts
	Bloķēšana / Bērnu drošības sistēma

Simbols / indikators

	Pauze
	Taimeris
	Bridge
	PowerBoost
	Darbojas PowerBoost.
	Darbojas Automātiskā uzkarsēšana.
	Bloķēšana / Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija darbojas.
	Darbojas Pauze.
	OptiHeat Control
	Darbojas Automātiskā izslēgšanās.
	Radušies darbības traucējumi.
	Radušies ar ēdiena gatavošanas traukiem saistīta problēma.

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Plīts virsmas lietošana

Lai ieslēgtu vai izslēgtu plīts virsmu, turiet nospiestu . Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā. Lai iestatītu vai mainītu karsēšanas iestatījumu, pieskarieties vadības joslā pie pareizā karsēšanas iestatījuma vai velciet pirkstu pa vadības joslu.

Eco Timer

Lai taupītu enerģiju, gatavošanas zona izslēdzas īsi pirms taimera apstāšanās.

5.2 Ēdiena gatavošanas trauki

Ēdiena gatavošanas trauku pamatnei jābūt pēc iespējas biezākai un plakanākai. Pirms ēdiena gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas tos notīriet un nosusiniet. Neslidiniet un nevelciet ēdiena gatavošanas trau-

kus uz stikla malām un stūriem, lai tos neieplēstu vai nesabojātu virsmu. Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa, lai nesabojātu elektroniskās daļas.

Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijai (t.i., pie trauku pamatnes turas magnēts). Optimālai siltuma pārnesei izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas izmēram. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru var uzkarst lēnāk, savukārt trauki ar lielāku diametru var pārkarst un sabojāt vadības paneli.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- Piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošais tērauds, daudzslāņu pamatne (ar atbilstīgu ražotāja marķējumu).

- **Nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Trokšņi darbības laikā

Trokšņi var būt dažādi atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku materiāla un karsēšanas iestatījuma. Tie ir parasta parādība un nenorāda uz nekādu darbības traucējumu.

- Krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem ("sviestmaizes" konstrukcija).
- Svilpojoša skaņa: ieslēgts augsts karsēšanas iestatījums, un ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem ("sviestmaizes" konstrukcija).
- Dūkoņa: ieslēgts augsta karsēšanas iestatījums.
- Klikšķēšana: notiek elektriskā pārslēgšanās.
- Šņākšana, sanēšana: darbojas dzesēšanas ventilators.
- Ritmiska skaņa: tiek noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

5.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā plīts virsma noteiktos apstākļos automātiski izslēdzas (piem., kad visas gatavošanas zonas ir izslēgti, kad pēc ieslēgšanas nav izvēlēts karsēšanas iestatījums vai kad no ēdiena gatavošanas trauka ir izvārtīties viss šķidrums).

5.4 OptiHeat Control (3 pakāpju atlikušā siltuma indikators)

Indikatorus signalizē, ka gatavošanas zona vēl ir karsta. Kamēr indikator deg, pastāv risks apdedzināties, pieskaroties karstajām zonām. Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

5.5 Jaudas pārvaldība

Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo jaudu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta, lai aizsargātu mājas elektroinstalācijas drošinātājus. Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības josla mirgo un rāda maksimālos iespējamās karsēšanas iestatījumus.

5.6 P PowerBoost

Maksimālā karsēšanas iestatījuma ieslēgšana uz ierobežotu laiku. Šo funkciju varat izmantot, lai ātrāk uzvārītu ūdeni.

Nospiediet **P**, lai ieslēgtu. Kad laiks ir beidzies, gatavošanas zona pārslēdzas uz augstāko karsēšanas iestatījumu. Lai šo funkciju izslēgtu, nomainiet karsēšanas iestatījumu.

5.7 Automātiskā uzkaršēšana

Šī funkcija nodrošina gatavošanas zonas ātrāku uzkaršanu, lai ātrāk sasniegtu izvēlēto karsēšanas iestatījumu.

1. Nospiediet **P**, lai ieslēgtu.
2. Tiklīdz displejā parādās , izvēlieties karsēšanas iestatījumu.

Pēc dažām sekundēm parādās .

Lai izslēgtu funkciju, nomainiet karsēšanas iestatījumu.

5.8 Taimeris

Lai norādītu, cik ilgi jādarbojas gatavošanas zonai: iestatiet gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu un spiediet , līdz parādās atbilstošās gatavošanas zonas indikators. Iestatiet laiku, izmantojot **+** taimerī.

Lai redzētu atlikušo laiku, spiediet , līdz parādās atbilstošās gatavošanas zonas indikators. Displejā būs redzama atlikušā laika vērtība. Laiku varat pielāgot, spiežot **+** / **-**.

Kad iestatītais laiks ir beidzies, gatavošanas zona izslēdzas. Lai izslēgtu skaņu, pieskarieties . Lai atceltu taimerī, spiediet . Līdz parādās atbilstošās gatavošanas zonas indikators, un pēc tam spiediet **—**, līdz ekrānā parādās 00.

Lai šo funkciju izmantotu kā Laika atgādinājums: kad virsma ir ieslēgta, bet neviena no gatavošanas zonām nedarbojas, nospiediet  un iestatiet laiku, izmantojot **+** / **-**.

Lai uzraudzītu, cik ilgi gatavošanas zona darbojas: iestatiet gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu un spiediet , līdz parādās atbilstošās gatavošanas zonas indikators, pēc tam pieskarieties **—** taimerī. Parādās **UP**. Displejs pārslēdzas starp **UP** un skaitīto laiku.

Lai pārbaudītu skaitīto laiku, spiediet , līdz parādās atbilstošās gatavošanas zonas indikators. Lai šo funkciju izslēgtu, pieskarieties  un pēc tam pieskarieties **+** vai **—**.

5.9 || Pauze

Šī funkcija visas aktīvās gatavošanas zonas iestata uz zemāko karsēšanas iestatījumu.

Funkcija neaptur nevienu aktīvo taimerī.

Lai izslēgtu/ieslēgtu, nospiediet **||**.

5.10 Bloķēšana/Bērnu drošības sistēma

Vadības paneļa bloķēšana/atbloķēšana pēc vajadzības.

Lai gatavošanas laikā īslaicīgi bloķētu vadības paneli, vienreiz nospiediet . Nospiediet vēlreiz, lai atbloķētu.

Lai novērstu nejaušu plīts virsmas ieslēgšanu, nospiediet  un paturiet 4 s, kamēr visas zonas tiek izslēgtas, un pēc tam izslēdziet plīts virsmu. Šī funkcija darbojas arī tad, kad plīts virsma tiek izslēgta. Lai šo funkciju izslēgtu, ieslēdziet plīts virsmu, nospiediet  un paturiet 4 s, un izslēdziet plīts virsmu.

Lai šo funkciju ignorētu tikai vienā gatavošanas reizē, ieslēdziet plīts virsmu, nospiediet  un turiet 4 s, un iestatiet karsēšanas iestatījumu 10 s robežās. Varat izmantot plīts virsmu. Pēc plīts virsmas izslēgšanas funkcija atkal būs aktīva.

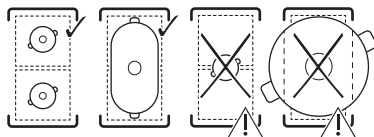
5.11 Bridge

Divu vienas puses gatavošanas zonu apvienošana, lai tās darbotos kā viena. To var izmantot ēdiena gatavošanai lielos traukos (piem, plātēs). Pārlicinieties, vai ēdiena gatavošanas trauks nosedz abu gatavošanas zonu centrus. Ja ēdiena gatavošanas trauks novietots starp zonu centriem, funkcija netiks aktivizēta.

1. Iestatiet karstumu vienai no zonām.
2. Nospiediet , lai ieslēgtu.

3. Mainiet siltuma iestatījumu pēc vajadzības.

Lai šo funkciju izslēgtu, nospiediet .



5.12 OffSound Control

Skaņas signālu ieslēgšana un izslēgšana.

Izslēdziet plīts virsmu. Nospiediet  un turiet 3 s. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Nospiediet  un turiet 3 s. Spiediet  taimerī, lai izvēlētos  (skaņas signāli izslēgti) vai  (skaņas signāli ieslēgti). Lai apstiprinātu, nogaidiet, līdz plīts automātiski izslēdzas.

Kad skaņas signāli ir izslēgti, jūs tos aizvien varat dzirdēt, nospiežot , kad apstājas Taimeris, vai kad kaut ko novietojat uz vadības paneļa.

5.13 Optimizācijas padomi

- Karsējiet tikai tik daudz ūdens, cik vajadzīgs.
- Ja iespējams, ēdiena gatavošanas traukiem vienmēr uzlieciet vākus.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu vai to kausētu.

Vairāk informācijas skatiet sadaļā “Energofektivitāte”.

6. GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā dotajiem datiem ir tikai informatīvs raksturs.

Iestatījums	Izmantojiet šādiem nolūkiem:	Laiks (min.)
 - 1	Uzturiet pagatavoto ēdiena siltu. Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.	pēc nepieciešamības
1 - 3	Gatavojiet Holandes mērci;kausējiet sviestu, šokolādi, želatīnu. Periodiski apmaisiet.	5 - 25
2 - 3	Gatavojiet gaisīgas omletes, ceptas olas. Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.	10 - 40
3 - 5	Vāriet uz lēnas uguns rīsu un piena ēdienus, uzkausējiet gatavās maltītes. Pievienojiet vismaz divreiz vairāk šķidruma nekā rīsus, piena ēdienus gatavošanas laikā apmaisiet.	25 - 50
5 - 7	Sautējiet dārzeņus, zivis, gaļu. Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Gatavošanas laikā pārbaudiet ūdens daudzumu.	20 - 45

Iestatījums	Izmantojiet šādiem nolūkiem:	Laiks (min.)
7 - 9	Tvaicējiet kartupeļus un citus dārzeņus. Piepildiet katlu ar 1-2 cm ūdens. Gatavošanas laikā pārbaudiet ūdens daudzumu. Gatavojiet ar uzliktu vāku.	20 - 60
7 - 9	Gatavojiet lielāku ēdiena daudzumu, sautējumus un zupas. Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.	60 - 150
9 - 12	Viegli apcepjiet eskalopu, teļa gaļas šniceli, sīteņus, kotletes, desiņas, aknas, miltu mērces, olas, pankūkas, virtuļus. Apgriežiet, kad nepieciešams.	pēc nepieciešamības
12 - 13	Labi izcepjiet kartupeļu pankūkas, filejas, steikus. Apgriežiet, kad nepieciešams.	5 - 15
14	Vāriet ūdeni, gatavojiet makaronus, gaļu (gulašu, sautētu cepeti), fritējiet saldētus kartupeļus.	
P	Vārit lielu daudzumu ūdens. Aktivizēta funkcija PowerBoost.	

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Plīts tīrīšana

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Nepieļaujiet, ka no ēdiena gatavošanas traukiem izvārās viss šķidrums vai ka tie pārkarst.
- Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas izgatavoti no materiāliem, kuri nav piemēroti indukcijas plītim. Šādi materiāli var saskrāpēt vai notraipīt plīts virsmu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz stikla virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla priekšmetus.
- Ieteikto skrāpi izmantojiet tikai kā papildrīku pēc parastas tīrīšanas.

- Nogaidiet, līdz plīts virsma ir atdzisusi, un notīriet virsmu ar mitru drānu un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un cukuru saturošu ēdiena paliekas. Izmantojiet skrāpi un rīkojieties piesardzīgi, lai negūtu apdegumus.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens, ūdens un tauku nosēdumus, piedeguša ēdiena paliekas, metāliska spīduma plankumus. Tīriet virsmu, kā aprakstīts iepriekš. Metāliska spīduma plankumu tīrīšanai izmantojiet mīkstu drānu un ūdens un etiķa šķīdumu.

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

i Ja nevarat atrast tālāk norādītās problēmas risinājumu, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Plīts virsmu nevar ieslēgt / tā nedarbojas.

- Pārlicinieties, vai plīts virsma ir pienācīgi pieslēgta elektrotīklam.
- Pārlicinieties, vai darbības traucējumu cēlonis nav drošinātājs. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg vai dzirdat nepārtrauktu pīkstieni, sazinieties ar kvalificētu elektriķi, lai pārbaudītu instalāciju.

- Pārbaudiet, vai vadības panelis ir tīrs un uz tā neatrodas ēdiena gatavošanas trauki / svešķermeņi.

Plīts pēc kāda laika pati izslēdzas.

- Tas nav darbības traucējums. Dažās situācijās plīts virsma drošības labad automātiski izslēdzas. Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".

Maksimālais karsēšanas iestatījums vienai no gatavošanas zonām nav pieejams vai arī tas nepārtraukti mainās starp diviem līmeņiem.

- Tas nav darbības traucējums. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".

- Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumu.

Automātiskā uzkarsēšana nedarbojas.

- Pārbaudiet, vai nav ieslēgts augstākais karsēšanas iestatījums.
- Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist.

Parādās un cipars.

- Izslēdziet plīts virsmu, nogaidiet dažas minūtes un pēc tam to atkal ieslēdziet. Ja

problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

** Redzams .**

- Izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kuru apakšas diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas izmēram.
- Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij.

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIV644
 Veids 61 B4A 04 AA
 Indukcija
 Sērijas numurs
 ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 596 713 ML 00
 220–240V/400 V 2N, 50–60 Hz
 Ražots: Vācija
 7.35 kW



9.2 Gatavošanas zonu specifikācija

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

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālais karsēšanas iestatījums) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Labā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210

10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

10.1 Produkta informācija saskaņā ar (ES) Nr. 66/2014

Modeļa identifikācija	EIV644		
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma		
Gatavošanas virsmu skaits	2		
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija		
Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P)	Kreisā puse	G 39.2 cm P 22.0 cm	
Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P)	Labā puse	G 39.2 cm P 22.0 cm	
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas virsmām (EC electric cooking)	Kreisā puse	183.9 Wh/kg	

Enerģijas patēriņš pa gatavošanas virsmām (EC electric cooking)	Labā puse	183.9 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN IEC 60350-2.

10.2 Informācijas prasības saskaņā ar (ES) Nr. 2023/826

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0,3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN 50564.

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 ie-

kārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

LIETUVIŅ

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	32
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	34
3. SURINKIMAS.....	36
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	37
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	37
6. GAMINIMO VADOVAS.....	39

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	40
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	40
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	41
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	41
11. APLINKOS APSAUGA.....	42

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Priēš jrengdami ir naudodami šj prietaisā, atidžiai perskaitykite pateiktā instrukcijā. Gaminotojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dēl netinkamo prietaiso jrengimo ar naudojimo. Instrukcijā visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galētumēte ja pasinaudoti.

1.1 Vaiku ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šj prietaisā gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nuro-

dymus, 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.

- Vaikai turėtų būti prižiūrimi, kad būtų užtikrinta, jog jie nežais su prietaisu.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.
- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, viešam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso nau-

dojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio.

- ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- ATSARGIAI. Maisto gamintojo procesą būtina prižiūrėti. Greitai paruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto gaminimas ant kaitlentės neprižiūrint, kai naudojami riebalai ar aliejus, gali būti pavojingas ir dėl to gali kilti gaisras.
- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Dūmai rodo perkaitimą. Niekada nenaudokite vandens ugniai, kuri gali kilti gaminant, gesinti. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., gesinimo antklode ar dangčiu.
- ĮSPĖJIMAS: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų meta-

linių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.

- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Norėdami nuvalyti prietaisą nepurškite vandens ir garų.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės

į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.
- ĮSPĖJIMAS: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas naudoti arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą turi montuoti tik kvalifikuotas technikas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Išsamias surinkimo instrukcijas rasite montavimo brošiūroje.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.

- Spintelės išpjautus paviršius užsandarinkite sandarikliu, kad išvengtumėte išbrinkimo dėl drėgmės.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Nemontuokite prietaiso šalia durų ar po langu, kad atidarius duris ar langą nuo prietaiso nenukristų karšti indai.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaikykite smulkių daiktų ar popieriaus, kurie galėtų pažeisti aušinimo ventiliatorių arba galėtų pakenkti aušinimo sistemai.
 - Tarp prietaiso dugno ir stalčiaus turinio palikite bent 2 cm atstumą.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros instaliacijos prijungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros instaliacijos prijungimo darbus turi atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokius veiksmus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų lentelėje nurodyti parametrai atitinka vardinį elektros tinklo parametrus.
- Palaidi arba netinkami maitinimo kabeliai arba kištukai gali sukelti gnybto perkaitimą.
- Naudokite tinkamą maitinimo kabelį.
- Neleiskite, kad maitinimo kabelis susipainiotų.
- Įsitikinkite, kad yra įrengta apsauga nuo elektros smūgio.
- Maitinimo kabeliui naudokite įtampos mažinimo spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis arba kištukas (jei taikoma) neliečia karštų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Stenkitės nepažeisti maitinimo kištuko ir kabelio. Jei juos reikia pakeisti, tai turi atlikti mūsų įgalioto techninės priežiūros centro elektrikas arba kitas kvalifikuotas elektrikas.
- Įtampos turinčių ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir negali būti nuimama be įrankių.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nemodifikuokite šio prietaiso.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinius medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Įsitikinkite, kad ventilacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros jam veikiant.
- Po kiekvieno naudojimo išjunkite kaitvietę.
- Nedėkite stalo įrankių ar puodų dangčių ant kaitviečių, nes jie gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Įtrūkus prietaiso paviršiui, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Naudotojai, kuriems implantuotas širdies stimulatorius, neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo indukcinų kaitviečių, kai prietaisas yra naudojamas.
- Atsargiai dėkite maistą į karštą aliejų, nes jis gali taškytis.
- 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.

- Įkaitę riebalai ir aliejus gali išskirti degius garus. Laikykite liepsną ir įkaitusius daiktus atokiai.
- Karšto aliejaus garai gali sukelti savaiminį užsidegimą.
- Panaudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti ir žemesnėje temperatūroje.
- Nedėkite degių produktų šalia prietaiso.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nedėkite karštų gaminių indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų pavojaus.
- Nedėkite karštos keptuvės dangčio ant prietaiso stiklinio paviršiaus.

- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Kad nepažeistumėte prietaiso paviršiaus, neleiskite daiktams ar virtuvės reikmenims nukristi ant jo.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Visada pakelkite gaminimo indus, kai juos reikia perkelti ant gaminimo paviršiaus.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą siekiant išvengti paviršiaus sugadinimo.

- 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.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminys gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūslės, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.

2.5 Šalinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai pašalinti prietaisą, susisiekite su vietine valdžios institucija.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tada nupjunkite ir išmeskite elektros kabelį.

3. SURINKIMAS

3.1 Prieš įrengimą

Tam, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje, suraskite duomenų lentelę, esančią kaitlentės apačioje, ir užsirašykite serijos numerį

3.2 Kaitlentės surinkimas

❗ Montavimo matmenis ir vaizdinius nurodymus rasite montavimo schemose, esančiose pirmuosiuose naudojimo instrukcijos puslapiuose.

Jei kaitlentę montuojate po gartraukiu, žiūrėkite gartraukio montavimo instrukciją, kad sužinotumėte minimalų atstumą tarp prietaisų.

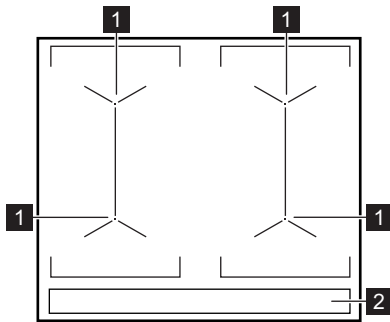
Įrengus prietaisą virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.

3.3 Jungiamasis kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su laidu galima jungti tik į.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite H05V2V2-F kuris atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Jungiamąjį kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1** Indukcinė kaitvietė
2 Valdymo skydelis

4.2 Simboliai valdymo skydelyje ir ekrane

Simbolis / indikatorius	
	Ijungta / Išjungta
	Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Simbolis / indikatorius	
	Pauzė
	Laikmatis
	Bridge
	PowerBoost
	Veikia PowerBoost.
	Veikia Automatinis įkaitinimas.
	Veikia Fiksatorius / Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
	Veikia Pauzė.
	OptiHeat Control
	Veikia Automatinis išsijungimas.
	+ skaičius Yra gedimas.
	Problema dėl prikaistuvio.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitlentės naudojimas

Norėdami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Pastatykite gaminimo indą ant kaitvietės vidurio. Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitros parinktį, palieskite valdymo juostą ties reikiama kaitros parinktimi arba braukite pirštu per valdymo juostą.

Eco laikmatis

Siekiant sutaupyti energijos, kaitvietė išjungama prieš sustojant laikmačiui.

5.2 Indai

Gaminimo indų pagrindas turi būti kuo storesnis ir plokštesnis. Prieš statydami gaminimo indus ant kaitlentės, išvalykite ir nusauskite juos. Nestumkite gaminimo indų ant stiklo kraštų bei kampų ir neužkliudykite jų, kad

neįskeltumėte ar nepažeistumėte paviršiaus. Nedėkite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad nepažeistumėte elektroninių dalių.

Įsitikinkite, kad gaminimo indai yra suderinami su indukcija (t. y. magnetas prilimpa prie jų pagrindo). Optimaliam kaitros perdavimui užtikrinti naudokite gaminimo indus su pagrindu, kurio skersmuo panašus į kaitvietės dydį. Mažesnio skersmens gaminimo indai gali kaisti lėčiau, o didesnio skersmens indai gali perkaisti ir sugadinti valdymo skydelį.

Indų tipai ir jų medžiagos

- tinkamos:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantysis plienas, daugiasluoksnis pagrindas (su tinkamu gamintojo ženklu).
- netinkamos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Veikiant girdimi garsai

Triukšmas gali skirtis priklausomai nuo indų medžiagos ir esamo kaitinimo lygio. Šis triukšmas yra įprastas ir nereikia jokio gedimo.

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimo garsas: įjungiamas didelis kaitinimo lygis, o gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio tipo konstrukcija).
- dūzgimas: įjungtas didelio kaitinimo lygis.
- spragsėjimas: įvyksta elektrinis perjungimas.
- šnypštimas, zvimbimas: veikia aušinimo ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

5.3 Automatinis išsijungimas

Kaip saugos priemonė, kaitlentė automatiškai išsijungia tam tikromis sąlygomis (pvz., kai visos kaitvietės yra išjungti, kai po aktyvavimo nėra pasirinktas joks kaitinimo lygis, arba kai gaminimo indai verda į juos nieko neįpylus ir neįdėjus).

5.4 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

Indikatorius nurodo, kad kaitvietė vis dar įkaitusi. Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti. Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

5.5 Galios valdymas

Jei kaitlentė pasieks didžiausios galimos galios ribą, kaitviečių galia bus automatiškai sumažinta, siekiant apsaugoti namų instaliacijos saugiklius. Sumažintos galios kaitviečių valdymo juosta sumirksi ir rodomas didžiausias galimas kaitinimo lygis.

5.6 P PowerBoost

Norint ribotam laikui įjungti didžiausią kaitinimo lygį. Šią funkciją galite naudoti, kad vanduo greičiau užvirtų.

Norėdami įjungti, paspauskite **P**. Pasibaigus laikui, kaitvietė grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį. Norėdami išjungti šią funkciją pakeiskite kaitinimo lygį.

5.7 Automatinis įkaitinimas

Ši funkcija pagreitina kaitvietės kaitrą, kad greičiau būtų pasiektas pasirinktas kaitinimo lygis.

1. Paspauskite **P** norėdami suaktyvinti.

2. Kai ekrane pasirodys , pasirinkite kaitinimo lygį.

Po kelių sekundžių pasirodo .

Norėdami išjungti šią funkciją pakeiskite kaitinimo lygį.

5.8 Laikmatis

Norėdami nurodyti, kiek laiko turėtų veikti kaitvietė, nustatykite kaitros parinktį į ir

spauskite , kol pasirodys atitinkamos kaitvietės indikatorius. Nustatykite laikmačio laiką naudodami **+**.

Norėdami pamatyti likusį laiką, spauskite , kol pasirodys atitinkamos kaitvietės indikatorius. Ekrane matysite likusį laiką. Laiką galite reguliuoti paspausdami **+** / **-**.

Kai nustatytas laikas baigiasi, kaitvietė išsijungia. Norėdami išjungti garsą, palieskite .

Norėdami atšaukti laikmatį, spauskite , kol pasirodys atitinkamos kaitvietės indikatorius, tada spauskite **-**, kol 00 pasirodys ekrane.

Norėdami naudoti funkciją kaip Laikmatis:

kai kaitlentė įjungta, bet neveikia nė viena kaitvietė, paspauskite  ir tada nustatykite laiką naudodami **+** / **-**.

Norėdami stebėti, kiek laiko veikia kaitvietė:

nustatykite kaitros parinktį kaitvietėje ir spauskite , kol pasirodys atitinkamas kaitvietės indikatorius, tada palieskite laikmačio **-**. Pasirodo **U^P**. Ekrane pakaitomis bus rodomas **U^P** ir skaičiuojamas laikas. Norėdami patikrinti suskaičiuotą laiką, laikykite palietę , kol pasirodys atitinkamos kaitvietės indikatorius. Norėdami išjungti funkciją, palieskite , tada palieskite **+** arba **-**.

5.9 || Pauzė

Ši funkcija nustato visas aktyvias kaitvietes į mažiausią kaitinimo lygį.

Funkcija nesustabdo jokių aktyvių laikmačių.

Norėdami įjungti arba išjungti, paspauskite **||**.

5.10 Užraktas/Apsaugos nuovaičių itaisas

Užrakinti arba atrakinti valdymo skydelį pagal poreikį.

Norėdami trumpam užrakinti valdymo skydelį gaminimo metu, vieną kartą paspauskite . Paspauskite dar kartą, kad atrakintumėte.

Tam, kad išvengtumėte atsitiktinio kaitlentės įjungimo, paspauskite ir palaikykite nuspaudę 4 sek, kol visos kaitvietės bus išjungtos, tada išjunkite kaitlentę. Kai išjungsitė viryklę, funkcija išliks aktyvi. Norėdami išjungti funkciją, įjunkite kaitlentę, paspauskite ir palaikykite nuspaudę 4 sek, tada išjunkite kaitlentę.

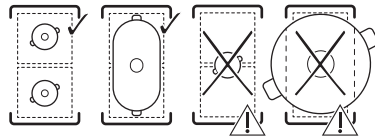
Norėdami pakeisti funkciją į vieną gaminimo sesiją, įjunkite kaitlentę, paspauskite ir palaikykite nuspaudę 4 sek, tada nustatykite kaitros parametą per 10 sek. Galite naudoti kaitlentę. Išjungus kaitlentę, funkcija vėl tampa aktyvi.

5.11 Bridge

Sujungti dvi šonines kaitvietes taip, kad veiktų kaip viena. Šią funkciją galite naudoti gaminami maistą dideliuose induose (pvz., „Plancha“ grilyje). Įsitikinkite, kad gaminimo indai uždengia abiejų kaitviečių centrus. Jei gaminimo indas bus padėtas tarp kaitviečių centrų, funkcija nebus įjungta.

1. Nustatykite vienos iš kaitviečių kaitros parinktį.
2. Norėdami įjungti paspauskite .
3. Prireikus pakeiskite kaitros parinktį.

Norėdami funkciją išjungti, paspauskite .



5.12 OffSound Control

Norėdami deaktyvuoti arba aktyvuoti garsus. Išjunkite kaitlentę. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę 3 sek. Ekranas mirksi, tada išsiungia. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę 3 sek. Paspauskite laikmačio , kad pasirinktumėte (garsai išjungti) arba (garsai įjungti). Norėdami patvirtinti, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

Išjungus garsus, vis tiek girdėsite signalus, kai paspausite , kai Laikmatis sustos arba kai padėsite kažką ant valdymo skydelio.

5.13 Optimizavimo patarimai

- Jei kaitinate vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, ant gaminimo indų visada uždėkite dangčius.
- Maistui pašildyti arba atitirpinti naudokite likutinę kaitrą.

Daugiau informacijos žr. „Energijos vartojimo efektyvumas“.

6. GAMINIMO VADOVAS

Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Nustatymai	Naudojama:	Laikas (min.)
- 1	Išsaugoti maistą šiltą. Uždenkite prikaistuvį.	pagal poreikį
1 - 3	Paruoškite olandišką padažą: ištirpinkite sviestą, šokoladą, želatiną. Reguliariai pamaišykite.	5 - 25
2 - 3	Sutvirtinkite purius omletus, keptus kiaušinius. Ruoškite uždenę dangčius.	10 - 40
3 - 5	Troškinkite ryžius ir pieno pagrindu pagamintus patiekalus, pašildykite paruoštus patiekalus. Įpilkite bent dvigubai daugiau skysčio nei ryžių, pieno patiekalus pamaišykite gaminimui įpusėjus.	25 - 50
5 - 7	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mėsą. Pridėkite kelis šaukštus vandens. Gamindami stebėkite vandens kiekį.	20 - 45
7 - 9	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržoves. Įpilkite į puodą 1-2 cm vandens. Gamindami patikrinkite vandens lygį. Laikykite dangtį uždarytą.	20 - 60

Nustatymai	Naudojama:	Laikas (min.)
7 - 9	Paruoškite didesnį maisto, troškino ar sriubos kiekį. Iki 3 l skysčio ir ingredientai.	60 - 150
9 - 12	Švelniai kepkite eskalopus, veršienos kepsnius „Cordon Bleu“, kotletus, frikadeles, dešreles, kepenėles, padažą, kiaušinius, blynus, spurgas. Prireikus apverskite.	pagal poreikį
12 - 13	Gruzdinkite bulvių paplotėlius, nugarinės kepsnius, kepsnius. Prireikus apverskite.	5 - 15
14	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.	
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. PowerBoost suaktyvinta.	

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Kaitlentės valymas

- Kiekvieną kartą pasinaudoję kaitlente nuvalykite ją.
- Visada naudokite gaminimo indus su švari dugnu.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įjungtos įkaitintos kaitvietės ir neleiskite pasiekti per didelę temperatūrą.
- Nenaudokite gaminimo indų, pagamintų iš indukciniai kaitlentei netinkamų medžiagų. Tokios medžiagos gali subraižyti arba palikti dėmių ant kaitlentės paviršių.
- Subraižymai ar tamsios dėmės ant stiklinio paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.
- Naudokite rekomenduojamą grandiklį tik kaip papildomą įrankį po įprasto valymo.

- Palaukite, kol kaitlentė atvės, ir nuvalykite paviršių drėgna šluoste ir neabrazyviniu plovikliu. Nuvalę nusauskite paviršių sausa šluoste.
- **Nedelsdami pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, maistinę plėvelę, druską, cukrų ir maistą su cukrumi. Naudokite grandiklį ir būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.
- **Pašalinkite, kai kaitlentė bus pakankamai atvėsusi:** kalkių, vandens arba riebalų dėmes, pridėjusius maisto likučius, pakitusią spalvą blizgiose metalinėse vietose. Nuvalykite paviršių, kaip aprašyta pirmiau. Norėdami pašalinti pakitusią spalvą blizgiose metalinėse vietose, naudokite minkštą šluostę ir vandens bei acto tirpalą.

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

❗ Jei nerandate toliau nurodytos problemos sprendimo, kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Negalite įjungti / valdyti kaitlentės.

- Įsitikinkite, kad kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
- Patikrinkite, ar sutrikimas atsirado dėl saugiklio. Jei saugiklis perdega pakartotinai arba girdite nuolatinį pypsėjimą, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką, kad patikrintų instaliaciją.
- Įsitikinkite, kad valdymo skydelis yra švarus ir neuždengtas gaminimo indais ir (arba) pašaliniais objektais.

Kaitlentė po kurio laiko išsijungia pati.

- Tai nėra sutrikimas. Tam tikrais atvejais kaitlentė automatiškai išsijungia, kad būtų užtikrintas saugumas. Žr. „Automatinis išsijungimas“.

Nepasiekiamas vienos iš kaitviečių didžiausias kaitinimo lygis arba jis nuolat keičiasi tarp dviejų lygių.

- Tai nėra sutrikimas. Žr. „Galios valdymas“.
- Sumažinkite kitų prie tos pačios fazės prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį.

Automatinis įkaitinimas neveikia.

- Įsitikinkite, kad neįjungtas didžiausias kaitinimo lygis.
- Leiskite kaitviete atvėsti.

Rodomas E ir skaitmuo.

- Išjunkite kaitlentę, palaukite kelias minutes ir vėl ją įjunkite. Jei problema išlieka,

kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Pasirodo F.

- Naudokite gaminimo indus, kurių dugno skersmuo yra panašus į kaitvietės dydį.
- Įsitikinkite, kad gaminimo indai yra tinkami indukcinei viryklei.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Vardinė lentelė

Modelis EIV644
Tipas 61 B4A 04 AA
Indukcinė kaitlentė
Serijos numeris
ELECTROLUX

PNC 949 596 713 ML 00
220–240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW



9.2 Kaitviečių specifikacija

Kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo toliau pateiktų duomenų, priklausomai nuo gaminimo indų medžiagos ir matmenų.

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Gaminimo indo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji galinė	2300	3200	10	125 - 210

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį pagal (ES) Nr. 66/2014

Modelio identifikatorius	EIV644	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių sričių skaičius	2	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Kaitvietės srities ilgis (I) ir plotis (P)	Kairė	I 39.2 cm P 22.0 cm
Kaitvietės srities ilgis (I) ir plotis (P)	Dešinė	I 39.2 cm P 22.0 cm
Kaitvietės srities energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairė	183.9 Wh/kg
Kaitvietės srities energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Dešinė	183.9 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	183.9 Wh/kg	

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-2.

10.2 Informacijos reikalavimai pagal (ES) Nr. 2023/826

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0,3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

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 susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

POLSKI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	42	6. INSTRUKCJA GOTOWANIA.....	50
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	45	7. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE.....	51
3. MONTAŻ.....	47	8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	51
4. OPIS PRODUKTU.....	47	9. DANE TECHNICZNE.....	52
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	48	10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	52
		11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	53

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję. Producent nie odpowiada za obrażenia ani szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub użytkowania. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą

- one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
 - Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od urządzenia i chłodzenia.
 - Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
 - Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- **UWAGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy na-

grzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia ognia w kuchni. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno zasiląć przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.

- OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawiają się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączone bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.
- OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Tylko wykwalifikowany technik może za-
instalować to urządzenie.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem ob-
rażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Szczegółowe instrukcje montażu znajdują się w instrukcji instalacji.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia obok drzwi lub pod oknem, aby otwierając drzwi lub okno nie zrzucić gorącego naczynia z urządzenia.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych przedmiotów ani papieru, które mogłyby uszkodzić wentylatory chłodzące lub układ chłodzenia.
 - Utrzymywać co najmniej 2 cm odległości między spodem urządzenia a zawartością szuflady.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i poraże-
niem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym zasilania sieciowego.
- Obłuzowane lub nieprawidłowe przewody zasilające lub wtyczki mogą prowadzić do przegrzania zacisku.
- Użyć odpowiedniego kabla zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania kabla zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciażającego na przewodzie.
- Upewnić się, że kabel zasilający lub wtyczka (jeśli dotyczy) nie dotyka gorących powierzchni.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie potrzeby wymiany urządzenia musi go gotowe autoryzowane centrum serwis lub wykwalifikowany elektryk.
- Zabezpieczenie przed porażeniem żywych i izolowanych części musi być bezpiecznie zamocowane i nie powinno być zdejmowane bez narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania we wszystkich biegunach, o szerokości otworu styku co najmniej 3 mm.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Urządzenia nie należy modyfikować.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć pole grzejne po każdym użyciu.
- Nie należy kłaść sztućców ani pokrywek garnków na polach grzejnych, gdyż mogą się one nagrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Ostrożnie wkładać jedzenie do gorącego oleju, gdyż może on przyskać.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Podgrzane tłuszcze i oleje mogą wydzielać łatwopalne opary. Trzymać z dala od ognia i gorących przedmiotów.
- Gorące opary oleju mogą spowodować samozapłon.
- Zużyty olej z resztkami jedzenia może zapalić się w niższych temperaturach.
- Nie umieszczać w pobliżu urządzenia produktów łatwopalnych.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni urządzenia, należy chronić je przed upadkiem przedmiotów lub naczyń kuchennych.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Zawsze podnosić naczynie kuchenne, gdy trzeba je przesuwać na powierzchnię gotowania.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy je regularnie czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.

2.5 Utylizacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, a następnie odciąć i zutylizować kabel.

3. MONTAŻ

3.1 Przed instalacją

Dla przyszłych odniesień, znaleźć tabliczkę znamionową umieszczoną na dole płyty grzejnej i zapisać numer seryjny

3.2 Montaż płyty grzejnej

❗ Wymiary montażowe i wskazówki obrazowe można znaleźć na schematach montażowych znajdujących się na pierwszych stronach instrukcji obsługi.

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.

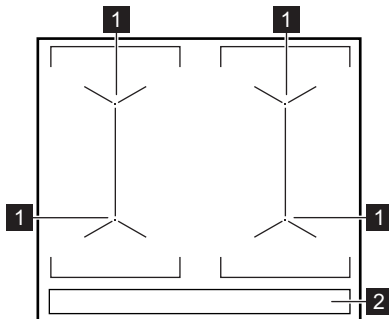
Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.

3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który wytrzymuje temperaturę 90°C lub wyższą. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania

4.2 Symbole na panelu sterowania i wyświetlaczu

Symbol / wskaźnik



Wł. / Wył.



Blokada / Blokada uruchomienia



Pauza



Timer



Bridge



PowerBoost



Działanie funkcji PowerBoost.



Działanie funkcji Automatyczne podgrzewanie.



Działanie funkcji Blokada / Blokada uruchomienia.

Symbol / wskaźnik

Działa funkcja Pauza.



OptiHeat Control



Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.

Symbol / wskaźnik

+ cyfra Wystąpiła usterka.



Wystąpił problem z nacyniem.

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Korzystanie z płyty grzejnej

Nacisnąć i przytrzymać przycisk ①, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną. Ustawić naczyńia na środku pola grzejnego. Aby ustawić lub zmienić moc grzania, należy dotknąć pasek sterowania przy odpowiednim ustawieniu mocy grzania lub przesunąć palcem wzdłuż tego paska.

Eco Timer

Aby oszczędzać energię, pole grzejne dezaktywuje się na krótko przed zatrzymaniem timera.

5.2 Naczynia

Dno naczynia powinno być jak najgrubsze i płaskie. Przed położeniem naczyń na płycie grzejnej należy je wyczyścić i osuszyć. Nie przesuwac ani nie pocierać naczyń kuchennych o krawędzie i rogi szkła, aby uniknąć odprysków lub uszkodzeń powierzchni. Aby uniknąć uszkodzenia części elektronicznych, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do użytku na indukcji (czyli że do jego podstawy przylega magnes). Aby zapewnić optymalną wymianę ciepła, należy używać naczyń, których średnica dna odpowiada rozmiarowi pola grzejnego. Naczynia o mniejszej średnicy mogą nagrzewać się wolniej, natomiast te o większej średnicy mogą się przegrzewać i uszkodzić panel sterowania.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Odgłosy podczas pracy

Hałasy mogą się różnić w zależności od materiału naczynia i ustawionej temperatury. Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- dźwięk gwizdania: włączono wysokie ustawienie temperatury, a naczynia wykonane są z różnych materiałów (konstrukcja warstwowa).
- buczenie: włączono wysoki poziom mocy grzania.
- klikanie: następuje przełączenie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator chłodzący pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

5.3 Samoczynne wyłączenie

Jako środek bezpieczeństwa, płyta grzejna wyłącza się automatycznie w określonych warunkach (np. gdy wszystkie pola grzejnego są dezaktywowane, gdy nie wybrano żadnego ustawienia grzania po aktywacji, lub gdy naczynia do gotowania się przypalają).

5.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła reszkowego)

Wskaźnik ten sygnalizuje, że pole grzejne jest nadal gorące. Dopóki wskaźnik jest widoczny, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem reszkowym. Wskaźnik zniknie po osygnięciu pola grzejnego.

5.5 Zarządzanie energią

Jeżeli płyta grzejna osiągnie limit maksymalnej dostępnej mocy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona w celu ochrony bezpieczników instalacji domowej. W strefach grzejnych o zmniejszonej mocy pasek sterowania miga i pokazuje maksymalne możliwe ustawienie grzania.

5.6 P PowerBoost

Aby aktywować maksymalne ustawienie mocy grzania na ograniczony czas. Można go użyć, aby szybciej zagotować wodę.

Nacisnąć **P**, aby aktywować. Gdy czas się skończy, pole grzejne wraca do najwyższego ustawienia mocy grzania. Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

5.7 Automatyczne podgrzewanie

Funkcja przyspiesza nagrzewanie się pola grzejnego, aby szybciej osiągnąć wybraną temperaturę.

1. Nacisnąć **P**, aby aktywować.
2. Wybrać moc grzania, gdy na wyświetlaczu pojawi się **P**.

Po kilku sekundach pojawia się **R**.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

5.8 Timer

Aby określić, jak długo ma działać pole grzejne, należy ustawić odpowiednią temperaturę na polu grzejnym, nacisnąć **⌚** i przytrzymać, aż wyświetlony zostanie wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego. Ustawić czas za pomocą **+** timera.

Aby zobaczyć pozostały czas, nacisnąć **⌚** i przytrzymać, aż pojawi się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. Czas można ustawić naciskając **+** / **-**.

Gdy ustawiony czas się skończy, pole grzejne wyłączy się. Aby wyciszyć sygnał dzwinkowy, należy dotknąć **⌚**. Aby anulować działanie timera, nacisnąć **⌚** i przytrzymać, aż pojawi się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego, a następnie nacisnąć **-** i przytrzymać, aż na wyświetlaczu pojawi się 00.

Aby użyć funkcji jako Minutnik: gdy płyta grzejna jest włączona, ale żadne z pól grzejnych nie działa, nacisnąć **⌚** i ustawić czas za pomocą **+** / **-**.

Aby określić, jak długo ma działać pole grzejne, należy ustawić odpowiednią temperaturę na polu grzejnym, nacisnąć **⌚** i przytrzymać, aż wyświetlony zostanie wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego, a następnie dotknąć **-** timera. Pojawi się **UP**. Wyświet-

lać przełącza się między **UP** i odliczanym czasem. Aby sprawdzić odliczony czas, nacisnąć **⌚** i przytrzymać, aż pojawi się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego. Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć **⌚**, a następnie **+** lub **-**.

5.9 || Pauza

Funkcja ustawia wszystkie aktywne pola grzejne na najniższe grzanie.

Funkcja ta nie zatrzymuje żadnych aktywnych timerów.

Aby włączyć/wyłączyć funkcję, nacisnąć **||**.

5.10 **⏏** Blokada/Blokada uruchomienia

Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.

Aby na krótko zablokować panel sterowania podczas gotowania: raz nacisnąć **⏏**. Nacisnąć ponownie, aby odblokować.

Aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej: nacisnąć i przytrzymać **⏏** przez 4 sek, gdy wszystkie pola są wyłączone, następnie wyłączyć płytę grzejną. Funkcja pozostaje aktywna po wyłączeniu płyty grzejnej. Aby dezaktywować funkcję, włączyć płytę grzejną, nacisnąć i przytrzymać **⏏** przez 4 sek, a następnie wyłączyć płytę grzejną.

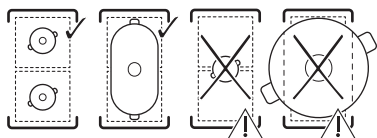
Aby zastąpić funkcję tylko na jedną sesję gotowania: włączyć płytę grzejną, nacisnąć i przytrzymać **⏏** przez 4sek i ustawić odpowiednią temperaturę w 10sek. Można teraz korzystać z płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty funkcja znów będzie aktywna.

5.11 **■** Bridge

Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole. Na połączonych polach grzejnych można gotować w dużych naczyniach kuchennych. Upewnić się, że naczynie przykrywa środki obu stref grzejnych. Jeśli naczynie jest umieszczone między środkami stref, funkcja nie zostanie aktywowana.

1. Ustawić ustawienie mocy grzania dla jednej ze stref.
2. Nacisnąć **■**, aby aktywować.
3. W razie potrzeby zmienić ustawienie mocy grzania.

Aby wyłączyć funkcję nacisnąć **■**.



5.12 OffSound Control

Aby wyłączyć lub włączyć sygnały dźwiękowe.

Wyłączyć płytę grzejną. Naciśnąć i przytrzymać przez 3 sek. Wyświetlacz miga. Naciśnąć i przytrzymać przez 3 sek. Naciśnąć timera, aby wybrać (dźwięki wyl.) lub (dźwięk wł.). Aby potwierdzić, należy odczekać, aż płyta grzejna wyłączy się automatycznie.

Gdy dźwięk jest wyłączony, nadal słyhać sygnały podczas naciśnięcia , zatrzymania Timer lub po położeniu przedmiotu na panelu sterowania.

5.13 Wskazówki dotyczące optymalizacji

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

Więcej informacji znajduje się w części „Efektywność energetyczna”.

6. INSTRUKCJA GOTOWANIA

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie	Zastosowanie:	Czas (min)
- 1	Podtrzymywanie temperatury potraw. Umieścić pokrywkę na naczyniu.	w razie potrzeby
1 - 3	Przygotować sos holenderski; roztopić masło, czekoladę, żelatynę. Zamieszać od czasu do czasu.	5 - 25
2 - 3	Ścinać puszyste omlety i jajka sadzone. Należy gotować z założoną pokrywką.	10 - 40
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw. Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.	25 - 50
5 - 7	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa. Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie gotowania.	20 - 45
7 - 9	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze. Napęlnić garnek ilością 1-2 cm wody. Sprawdzać poziom wody w trakcie gotowania. Trzymać pokrywkę na naczyniu,	20 - 60
7 - 9	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy. Do 3 l płynu plus składniki.	60 - 150
9 - 12	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, kotleciki mielone, kielbasy, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki. Odwracać w razie potrzeby.	w razie potrzeby
12 - 13	Głębokie smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki Odwracać w razie potrzeby.	5 - 15
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.	
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.	

7. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Czyszczenie płyty grzejnej

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze gotować w naczyniach z czystym dnem.
- Nie dopuszczać do wygotowania się wody w naczyniu i nagrzania do zbyt wysokiej temperatury.
- Nie należy używać naczyń wykonanych z materiałów nieodpowiednich do kuchenek indukcyjnych. Tego typu materiały mogą porysować lub poplaścić powierzchnię płyty grzejnej.
- Zarysowania i ciemne plamy na powierzchni szkła nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.
- Zalecanego skrobaka należy używać wyłącznie jako narzędzia dodatkowego po standardowym czyszczeniu.

- Odczekać, aż płyta grzejna ostygnie, a następnie wyczyścić jej powierzchnię wilgotną ściereczką i nieściernym detergentem. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Natychmiast usunąć:** roztopiony plastik, folię plastikową, sól, cukier i produkty spożywcze zawierające cukier. Użyć skrobaczki i uważać, aby się nie poparzyć.
- **Wyjąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przeprowadzić czyszczenie powierzchni zgodnie z powyższym opisem. Błyszczące metaliczne przebarwienia można usunąć miękką ściereczką i roztworem wody z octem.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

❗ Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.

- Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania.
- Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli bezpiecznik przepala się wielokrotnie lub słychać ciągły sygnał dźwiękowy, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem w celu sprawdzenia instalacji.
- Upewnić się, że panel sterowania jest czysty i nie ma na nim naczyń kuchennych ani obcych przedmiotów.

Płyta grzejna po pewnym czasie wyłącza się sama.

- Nie jest to usterka. W pewnych sytuacjach płyta grzejna wyłącza się automatycznie w celu zapewnienia bezpieczeństwa. Patrz punkt „Samoczynne wyłączenie”.

Maksymalna moc grzania dla jednego pola grzejnego jest niedostępna lub ciągle zmienia się między dwoma poziomami.

- Nie jest to usterka. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.
- Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.

Automatyczne podgrzewanie nie działa.

- Upewnić się, że nie jest włączone najwyższe ustawienie mocy.
- Pozostawić pole grzejne do ostygnięcia.

E i pojawia się cyfra.

- Wyłączyć płytę grzejną, odczekać kilka minut, a następnie włączyć ją ponownie. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

F Pojawia się wskazanie .

- Stosować naczynia o średnicy dna podobnej do wielkości pola grzejnego.
- Upewnić się, że naczynia nadają się do użytkowania z płytą indukcyjną.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model EIV644
Typ 61 B4A 04 AA
Płyta indukcyjna
Numer seryjny
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 596 713 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW



9.2 Specyfikacja pól grzejnych

Moc pól grzejnych może nieznacznie różnić się od danych podanych poniżej, w zależności od materiału i wymiarów naczyń kuchennych.

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji Po- werBoost [min]	Średnica naczyń [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Prawe tylne	2300	3200	10	125 - 210

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie zgodnie z (UE) Nr 66/2014

Dane identyfikacyjne modelu		EIV644
Typ płyty grzejnej		Płyta grzejna do zabudowy
Liczba powierzchni grzejnych		2
Technologia grzania		Płyta indukcyjna
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) powierzchni grzejnej	Lewa	Dł. 39.2 cm Szer. 22.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) powierzchni grzejnej	Prawa	Dł. 39.2 cm Szer. 22.0 cm
Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking)	Lewa	183.9 Wh/kg
Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking)	Prawa	183.9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-2.

10.2 Wymogi informacyjne Zgodnie z (UE) Nr 2023/826

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.3 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj

urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.



701142479-H-362026