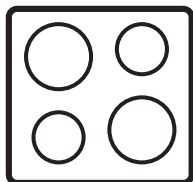




Electrolux



electrolux.com/register



EIS82441

BG Ръководство за употреба | Плъча

2

HU Használati útmutató | Főzőlap

23



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



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	15
7. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	18
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	18
9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	21
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	21
11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	22

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

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

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

1.2 Обща безопасност

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

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

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности на отвора с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да се заземи.
- Преди за извършване действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.

- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел.

мрежата при всички полюси.
Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

- Ако кодът Е3 се появи на екрана, незабавно изключете плота и проверете дали електрическото свързване и мрежовото напрежение са правилни.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

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

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

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

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изгървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водна струя или пара, за да почистите уреда.

- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети, освен ако не е посочено друго.

2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или

са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

2.6 Изхвърляне

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер

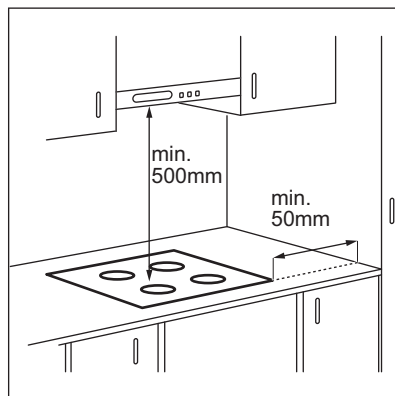
3.2 Вградени плочи

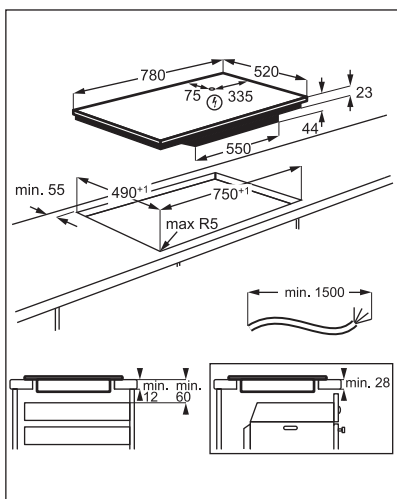
Вградените плочи могат да се използват само след като са монтирани в подходящи вградени единици и работни плотове, които отговарят на стандартите.

3.3 Свързващ кабел

- Плотът е снабден със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F, който издържа на температура от 90°C или по-висока. Свържете се с местния сервизен център.

3.4 Монтаж

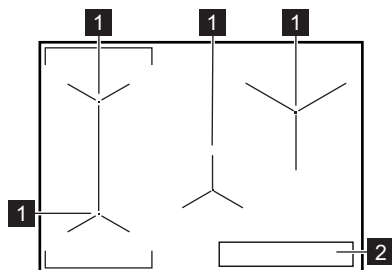




Ако уредът е инсталиран над чекмедже, вентилацията на плота може да загрее елементите, съхранявани в чекмеджето по време на процеса на готвене.

4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



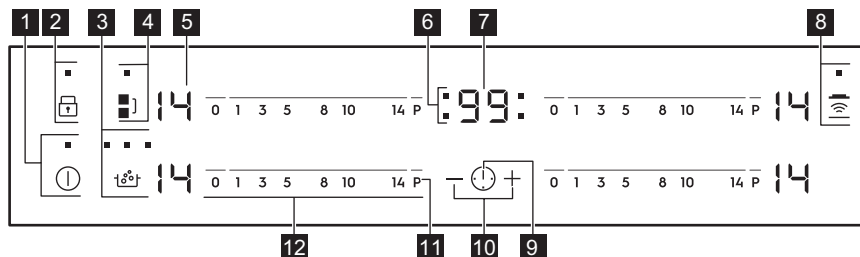
1 Индукционна зона за готвене

2 Контролен панел



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

4.2 Оформление на командното табло



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

Сен- зорно поле	Функция	Бележка
1 	ВКЛ. / ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.
2 	Заклучване / Защита за деца	За заключване / отключване на командното табло.
3 	SenseBoil®	За активиране и деактивиране на функцията. Индикаторът над символа показва прогреса на функцията.
4 	Bridge	За активиране и деактивиране на функцията.
5 -	Дисплей за степента на нагряване	Показва степента на нагряване.
6 -	Индикатори за времето на зоните за готвене	За да покаже за коя зона настройвате времето.
7 -	Дисплей на таймера	Показва времето в минути.
8 	Hob²Hood	За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията.
9 	-	Избор на зона за готвене.
10 	-	Увеличава или намалява времето.
11 	PowerBoost	За да активирате функцията.
12 -	Лента за управление	За настройване на степен за нагряване.

4.3 Показания за настройката за нагряване

Екран	Описание
	Зоната за готвене е изключена.
 - 	Зоната за готвене работи.
	SenseBoil® работи.
	Автоматично нагряване работи.
	PowerBoost работи.
 + число	Има неизправност.
 /  / 	OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готвенето / поддържане топло / остатъчна топлина.

Екран	Описание
	Заклучване /Защита за деца работи.
	Готварският съд е неподходящ, прекалено е малък или върху зоната за готвене не е поставен готварски съд.
	Автоматичното изключване работи.

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

ВНИМАНИЕ!

 Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина. Индикаторите показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента. Индикаторите могат да се включат и за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате.

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

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Активиране и деактивиране

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

5.2 Автоматичното изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

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

охлади преди отново да използвате плочата.

- използвате неподходящ готварски съд.

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

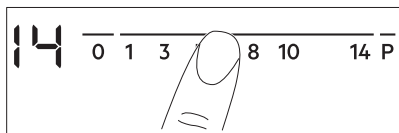
- не спрете зоната за готвене или не промените степента на нагриване. След известно време светва  и котлонът се деактивира.

Връзката между настройката за топлина и времето след като спрете котлона:

5.3 Степента на нагриване

За настройване или промяна на степен на нагриване:

Докоснете лентата за управление върху правилната настройка на топлината или преместете пръста си по лентата, докато не стигнете до правилната настройка на топлина.



5.4 SenseBoil®

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



Ако има остатъчна топлина (/ /) в зоната за готвене, която искате да използвате, се издава звуков сигнал и функцията не се стартира.

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

Появява се мигащо в зоните за готвене, в които можете да използвате функцията в момента.

3. Докоснете лентата за управление, на която и да е свободна зона за готвене, за която искате да стартирате функцията (настройка за нагряване между 1-14)

Функцията стартира.

Ако не изберете зона за готвене в рамките на 5 секунди, функцията не се активира.



След като функцията се стартира, индикаторите над символа светват един след друг до достигане на точката на кипене на водата.

Когато функцията установи точката на кипене, плота издава звуков сигнал и нивото на нагряване автоматично се променя на 8.



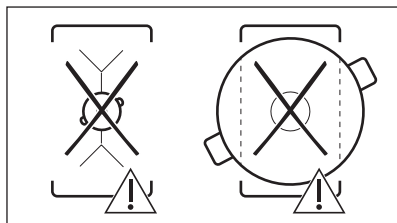
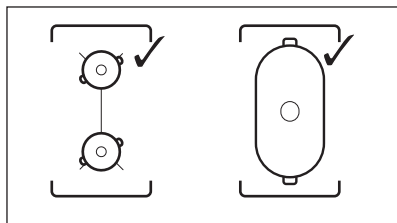
Ако всички зони за готвене вече се използват, или ако има остатъчна топлина на всяка от тях, котлонът издава бипкащ звук, индикаторите над мигат и функцията не се стартира.

За да деактивирате функцията, докоснете (функцията се деактивира и настройката за нагряване се намалява до 0) или докоснете контролната лента и регулирайте настройката за нагряване ръчно.

5.5 Използване на зоните за готвене

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

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



5.6 Bridge



Функцията работи, когато тенджерата покрива центъра на двете зони. Не работи с функцията SenseBoil®.

Тази функция свързва двете леви зони за готвене и те работят като една.

Първо настройте нагряването за една от левите зони за готвене.

За да включите функцията: докоснете . За да зададете или промените настройката за топлина, докоснете някой от контролните сензори.

За да изключите функцията: докоснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

5.7 Автоматично нагряване

Активирайте функцията, за да получите желаната настройка на нагряване за по-кратко време. Когато е включена, зоната работи на най-силна настройка в началото и след това започва да готви на желаната настройка на нагряване.



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

За да активирате функцията за зоната за готвене: докоснете **P** ( светва). Незабавно натиснете желаната степен на нагряване. След 3 секунди ( светва).

За да деактивирате функцията: променя на настройката на нагряване.

5.8 PowerBoost

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



Вж. глава "Техническа информация".

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

За да деактивирате функцията: променя на настройката на нагряване.

5.9 Таймер

Таймер за обратно броене

Използвайте тази функция, за да настроите продължителността на работа на зоната за готвене за една сесия.

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

За да настроите зоната за готвене:

докоснете  неколкократно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.

За да активирате функцията: докоснете **+** на таймера, за да зададете времето (00 - 99 minutes). Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига бавно, времето се отброява обратно.

За да видите оставащото време:

настройте зоната за готвене с . Индикаторът на зоната за готвене започва да мига бързо. Дисплеят показва оставащото време.

За да смените времето: настройте зоната за готвене с . Докоснете **+** или **-**.

За да деактивирате функцията:

настройте зоната за готвене с  и докоснете **-**. Оставащото време отброява обратно до 00. Индикаторът на зоната за готвене угасва.



Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и 00 светва. Зоната за готвене се деактивира.

За да спрете звука: докоснете .

CountUp Timer (Таймерът за право броене)

Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.

Настройване на зоната за готвене:

докоснете  неколкократно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.

За да активирате функцията: докоснете — на таймера.  светва. Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига бавно, времето се отброява. На дисплея се сменят  и отброеното време (в минути).

За да видите колко време работи зоната за готвене: настройте зоната за готвене с . Индикаторът на зоната за готвене започва да мига бързо. Дисплеят показва колко време работи зоната.

За да деактивирате функцията: настройте зоната за готвене с  и докоснете + или —. Индикаторът на зоната за готвене угасва.

Таймер

Може да използвате тази функция като **Таймер**, когато плочата е активирана, а зоните за готвене не са включени. На екрана за топлинна настройка се показва .

За да активирате функцията: докоснете . Докоснете + или — на таймера, за да изберете времето. Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и 00 светва.

За да спрете звука: докоснете .



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

5.10 Заклучване

Можете да заключите командното табло, докато зоните за готвене работят. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.

Първо настройте степента на нагряване.

За да активирате функцията: докоснете .  светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

За да деактивирате функцията: докоснете . Включва се предната степен на нагряване.



Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

5.11 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

За да активирате функцията:

активирайте плочата с . Не задавайте степен на нагряване. Докоснете  за 4 секунди.  светва. Спрете плочата с .

За да деактивирате функцията:

активирайте плочата с . Не задавайте степен на нагряване. Докоснете  за 4 секунди.  светва. Спрете плочата с .

За да отмените функцията само за един период на готвене: активирайте плочата с .  светва. Докоснете  за 4 секунди.

Настройте степента на нагряване в рамките на 10 секунди. Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с , функцията отново започва да работи.

5.12 OffSound Control

(Деактивиране и активиране на звуците)

Деактивирайте плочата. Докоснете  за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.

Натиснете  за 3 секунди.  или  ще светне. Докоснете + от таймера, за да изберете едно от следните:

-  - звуците са изключени
-  - звуците са включени

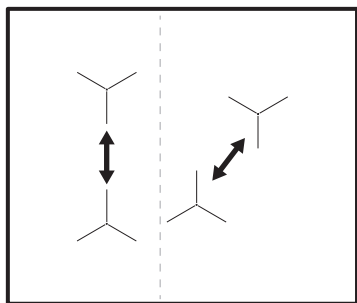
За да потвърдите своя избор, изчакайте докато плочата се деактивира автоматично.

Когато функцията е зададена на , ще чувате звуков сигнал, само когато:

- натиснете 
- Таймер се понижи
- Таймер за обратно броене се понижи
- поставите нещо върху командното табло.

5.13 Управление на мощността

- Зоните за готвене са групирани според мястото и броя фази в плочата за готвене. Вижте илюстрацията.
- Максималното електрическо натоварване на всяка фаза е 3700 W.
- Функцията разделя мощността между зоните за готвене, свързани към една и съща фаза.
- Функцията се активира, когато общото електрическо натоварване на зоните за готвене, свързани към една и съща фаза, навдиши 3700 W.
- Функцията намалява мощността към другите зони за готвене, свързани към същата фаза.
- Настройката за затопляне на дисплея за зоните с намалена мощност се променя от избраната към намалената настройка. След известно време настройката за затопляне на дисплея за зоните с намалена мощност остава на намалената настройка.



5.14 Hob²Hood

Това е модерна автоматична функция, свързваща плочата към специален абсорбатор. Както плочата, така и абсорбаторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя автоматично, въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещите готварски съдове върху плочата. Също така можете да управлявате вентилатора и ръчно, от плочата.



При повечето абсорбатори, дистанционната система е деактивирана по подразбиране. Активирайте я преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на абсорбатора.

Автоматично управление на функцията

За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на H1 – H6. Котлона фабрично е зададен на H5. Капака реагира, когато управлявате котлона. Плочата автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора.

Автоматични режими

	Автоматично осветление	Варене ¹⁾	Пържене ²⁾
Режим H0	Изкл.	Изкл.	Изкл.
Режим H1	Вкл.	Изкл.	Изкл.
Режим H2 ³⁾	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1
Режим H3	Вкл.	Изкл.	Скорост на вентилатор 1
Режим H4	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1
Режим H5	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 2
Режим H6	Вкл.	Скорост на вентилатор 2	Скорост на вентилатор 3

1) Плочата разпознава процеса на варене и активира скоростта на вентилатора, съгласно автоматичния режим.

2) Плочата разпознава процеса на пържене и активира скоростта на вентилатора, съгласно автоматичния режим.

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

Смяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте уреда.
2. Докоснете  за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.
3. Докоснете  за 3 секунди.
4. Докоснете  няколко пъти, докато светне .
5. Докоснете  от Таймера, за да изберете автоматичен режим.



За да управлявате плочата директно от панела на абсорбатора, деактивирайте автоматичния режим на функцията.



Когато приключите с готвенето и деактивирате плочата, е възможно вентилаторът на абсорбатора все още да работи за определен период от време. След този период от време системата автоматично деактивира вентилатора и предотвратява случайното му активиране в следващите 30 секунди.

Ръчно управление на скоростта на вентилатора

Също така можете да управлявате ръчно тази функция. За тази цел докоснете .

когато плочата е активна. Това деактивира автоматичното управление на функцията и ви позволява да промените ръчно скоростта на вентилатора. При докосване на , увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете интензивно ниво и отново натиснете , задавате скоростта на вентилатора на 0, което го деактивира. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, докоснете .



За да активирате автоматично управление на функцията, изключете и отново включете плочата.

Активиране на осветлението

Можете да настроите плочата да включва осветлението автоматично, винаги когато я активирате. За тази цел задайте автоматичния режим на H1 – H6.



Осветлението на абсорбатора се деактивира 2 минути след деактивиране на плочата.

6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Готварски съдове



При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.



Използвайте индукционните зони с подходящи съдове

Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (отбелязано като правилно от производителя).
- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- Водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата степен за нагряване.
- магнитът тегли към дъното на готварския съд.



Дъното на готварските съдове трябва да е възможно най-дебело и равно. Уверете се, че дъната на чиниите са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.

Размери на готварските съдове

Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично.

Ефективността на зоната за готвене е свързана с диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.



Вж. "Технически данни".

6.2 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: електрическо превключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

Шумовете са нормални и не показват неизправност.

6.3 Препоръки и съвети за SenseBoil®

Функцията работи най-добре за кипване на вода и приготвяне на картофи.



Тя не работи с чугунени и незалепващи готварски съдове, напр. с керамично покритие. Препоръчват се емайлирани стоманени тенджери за постигане на най-добри резултати при варене на картофи.

Проверете дали тенджерата, която сте избрали, е подходяща за SenseBoil® като наблюдавате първата сесия на готвене.

За да използвате SenseBoil® ефективно, следвайте съветите по-долу:

- Напълнете между половината и три четвърти от готварския съд със студена чешмяна вода, като оставите 4 см от ръба на готварския съд празен. Не използвайте по-малко от 1 или повече от 5 литра вода. Уверете се, че общото тегло на водата (или на водата и картофите) варира между 1-5 кг.
- Ако искате да сготвите картофи, уверете се, че те са напълно покрити с вода, но не забравяйте да оставите поне една четвърт от тенджерата празна.
- За да постигнете най-добри резултати, гответе само цели, необелени, средно големи картофи.
- Уверете се, че не сте наредили картофите твърде плътно.
- Избягвайте външни вибрации (напр. от използване на блендер или поставяне на мобилен телефон до уреда), когато функцията работи.
- Ако искате да използвате сол, добавете я, след като водата достигне точката на кипене.
- Функцията може да не работи правилно за чайници и съдове за еспreso.

6.4 Öko Timer (Икономичен таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и времетраенето на готвенето.

6.5 Примери за различни начини за готвене

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия на зоната не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия. Това означава, че зоната за

готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 3	Сос холандез, разтопяване: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 3	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
3 - 5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
5 - 7	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност
7 - 9	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
7 - 9	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
9 - 12	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
12 - 13	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
14	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Варене на големи количества вода. PowerBoost е активирано.		

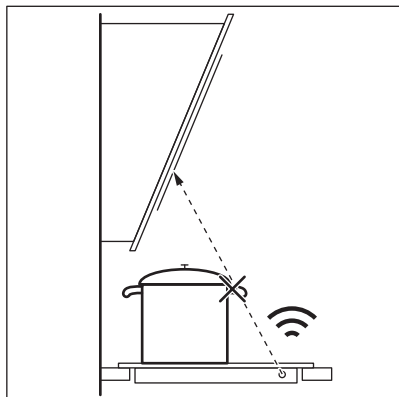
6.6 Препоръки и съвети за Hob²Hood

При управление на плочата с тази функция:

- Пазете панела на абсорбатора от пряка слънчева светлина.
- Не зацапвайте халогенната лампа на панела на абсорбатора.

- Не покривайте командното табло на плочите.
- Не прекъсвайте сигнала между плочата и аспиратора (например с ръка, готварска ръкохватка или тенджерата). Вж. картинката.

Аспираторът на картинката е само примерен.



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

Абсорбатори с Hob²Hood функция

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, обърнете се към нашия потребителски уебсайт. Electrolux абсорбаторът, който работи с тази функция трябва да съдържа символа .

7. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Обща информация

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

7.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и

храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метали драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклена повърхност с мокър парцал.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да изключват, се обадете на квалифициран електротехник.
	Не настройвате температурата за 10 секунди.	Включете котлона отново и задайте степента на нагряване за по-малко от 10 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.
	Върху командното табло има вода или пръски мазнина.	Почистете командното табло.
Прозвучава звуков сигнал и котлонът се изключва. Когато котлонът се деактивира, прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да се нагорещи, свържете се с упълномощен сервизен център.
Hob®Hood не работи.	Покрили сте командното табло.	Махнете предмета от командното табло.
	Използвате много висок съд, който блокира сигнала.	Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте плота ръчно.
Автоматично нагряване не работи.	Зоната е гореща.	Оставете зоната да изстине достатъчно.
	Зададена е най-високата степен на нагряване.	Най-високата степен на нагряване има същата мощност като функцията.
Настройката за топлина прекъсва между две нива.	Управление на мощността работи.	Вижте "Всекидневна употреба".
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близко до полетата за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони за готвене, ако е възможно.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуците са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте "Всекидневна употреба".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
 светва.	Защита за деца или Заклучване работи.	Вижте "Всекидневна употреба".
 светва.	Няма готварски съд върху зоната за готвене.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вижте "Препоръки и съвети".
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вижте "Технически данни".
 и  се появяват последователно.	Мощността е твърде ниска поради неподходящ съд или тенджерата е празна.	Използвайте правилен вид съд за готвене. Вижте "Препоръки и съвети" и "Технически данни". Не активирайте зона с празна тенджера върху нея.
 и  се появяват последователно.	Тенджерата е празна или съдържа течност, различна от вода, напр. олио.	Избягвайте да използвате функцията с течности, различни от вода.
 и  се появяват последователно.	Има прекалено много или прекалено малко вода в тенджерата. Варите продукти, различни от вода и картофи. Точката на кипене е променена във времето и функцията SenseBoil® не може да работи правилно.	Вижте "Препоръки и съвети". Варете само вода и картофи при използване на SenseBoil®.
Чули сте бипкащ звук, индикаторите над  мигат и функцията SenseBoil® не се стартира.	Никоя от зоните за готвене не е готова за използване с функцията SenseBoil®. Има остатъчна топлина в зоните за готвене, или все още се използват.	Завършете предишното готвене и изберете свободна зона за готвене без остатъчна топлина.
 и число светят	На котлона има грешка.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете котлона от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е изпълнена неправилно.	Изключете котлона от захранващата ел. мрежа. Говорете с квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

8.2 Ако не откривате решение...

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

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

гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно

сервизния център и гаранционните условия.

9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

9.1 Табелка с технически данни

Модел EIS82441
Тип 62 D4A 01 AA
Индукционен 7.35 kW
Сериен номер
ELECTROLUX

PNC (номер на продукт) 949 596 972 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Произведено в Германия
7.35 kW



9.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [min]	Диаметър на готварски съд [mm]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна средна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	2300	3600	10	205 - 240

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя зависи от материала и размерите на готварските съдове.

За оптимални резултати при готвене използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра в таблицата.

10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

10.1 Продуктова информация съобразно EU 66/2014, валиден само за пазара на ЕС

Идентификация на модела	EIS82441
Тип готварска плоча	Вградени плочи
Брой зони за готвене	4
Загряваща технология	Индукция
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява 21,0 cm Задна лява 21,0 cm Предна средна 14,5 cm Задна дясна 24,0 cm

Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	179,6 Wh/kg
	Задна лява	177,0 Wh/kg
	Предна средна	180,2 Wh/kg
	Задна дясна	174,6 Wh/kg
Енергийна консумация на плочата (EC electric hob)		177,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плочи – методи за измерване на ефективността

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

10.2 Енергоспестяващи

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

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.

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

11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа

 Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със

символа! , заедно с битовата смет.

Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

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



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

www.electrolux.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	23
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	25
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	28
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	29
5. NAPI HASZNÁLAT.....	31
6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	36
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	38
8. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	39
9. MŰSZAKI ADATOK.....	41
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	42
11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	42

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és kiszolgáltatók személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek,

illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.

- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell (még az automatikus sütési funkciók esetén is). Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell,.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy fűzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelen. Ha a hálózati kábel

cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többől eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ha az E3 kód megjelenik a képernyőn, azonnal válassza le a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozás és a hálózati feszültség megfelelő-e.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.

- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.

- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üveggerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.6 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám

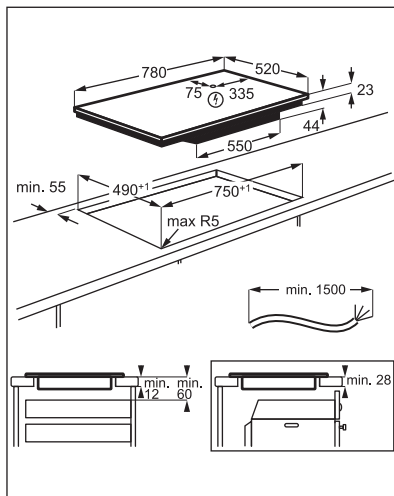
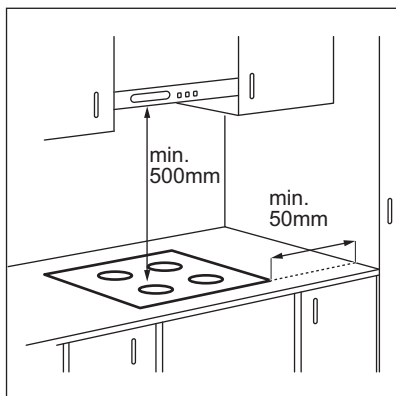
3.2 Beépített főzőlapok

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

3.3 Csatlakozókábel

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

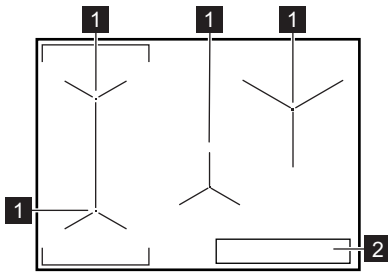
3.4 Összeszerelés



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

4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



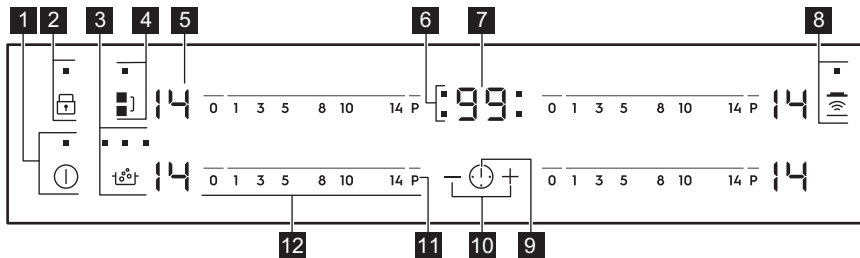
1 Indukciós főzőzóna

2 Kezelőpanel



A főzőzónák méretére vonatkozó részletes információkért tekintse meg a „Műszaki adatok” című fejezetet.

4.2 Kezelőpanel elrendezés



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

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1 ①	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2 🔒	Funkciózár / Gyermekezár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3 🔥	SenseBoil®	A funkció be- és kikapcsolása. A szimbólum feletti visszajelzők a funkció működésének folyamatát jelzik.
4 🌉	Bridge	A funkció be- és kikapcsolása.
5 -	Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
6 -	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
7 -	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.

Érzékelő	Funkció	Megjegyzés
8 	Hob ² Hood	A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása.
9 	-	A főzőzóna kiválasztása.
10 	-	Növeli vagy csökkenti az időt.
11 	PowerBoost	A funkció bekapcsolása.
12 	Kezelőszáv	A hőfok beállítása.

4.3 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Leírás
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik.
	A SenseBoil® funkció működik.
	A Automatikus felfűtés funkció működik.
	A PowerBoost funkció működik.
	Üzemzavar lépett fel.
	OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő.
	A Funkciózár /Gyermekzár funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

4.4 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)


FIGYELMEZTETÉS!



Maradékhő miatti égési sérülések veszélye. A visszajelzők a jelenleg használt főzőzónának maradékhő szintjét jelzik. Előfordulhat, hogy a szomszédos zónának visszajelzője is bekapcsol, annak ellenére, hogy nem használja azokat.

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

5. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Be- és kikapcsolás

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

5.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

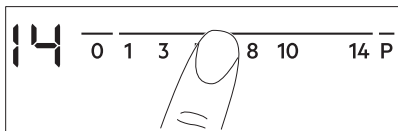
- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a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

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

5.3 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

Érintse meg a kezelősavot a megfelelő hőfokbeállításnál, vagy húzza végig az ujját a kezelősavon addig, míg el nem éri a megfelelő hőfokbeállítást.



5.4 SenseBoil®

A funkció automatikusan állítja a víz hőmérsékletét, így az nem fut ki, ha elérte a forráspontot.



Amennyiben a használni kívánt főzőzóna maradékhővel ( /  / ) rendelkezik, hangjelzés hallható, és a funkció nem kapcsol be.

1. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a  gombot.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

Villogó  jelenik meg azoknál a főzőzónáknál, melyeknél a funkció jelenleg használható.

3. A rendelkezésre álló főzőzónák közül érintse meg annak a kezelősavját, melynél szeretné bekapcsolni a funkciót (1-14 hőfokbeállítás között).

A funkció bekapcsol.

A funkció nem kapcsol be, ha nem választ ki egy főzőzónát 5 másodpercen belül.



A funkció bekapcsolása után a  szimbólum feletti visszajelzők egymás után megjelennek, míg a víz el nem éri a forráspontot.

Amikor a funkció a forráspontot érzékeli, a főzőlap hangjelzést ad, és a hőfok automatikusan a 8-as szintre változik.



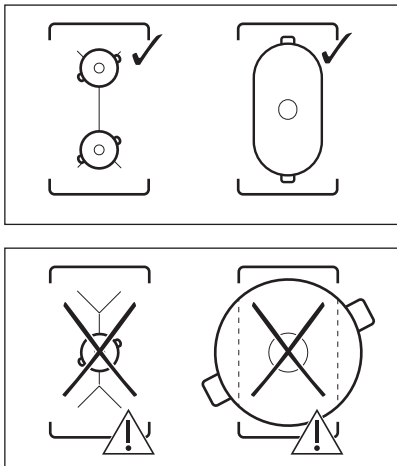
Amennyiben minden főzőzóna használatban van, vagy maradékhővel rendelkezik, a főzőlap hangjelzést ad, a  feletti visszajelzők villognak, és a funkció nem kapcsol be.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot (ekkor a funkció kikapcsol, és a hőfokbeállítás 0 értékre változik), vagy érintse meg a kezelősavot, és a hőfokbeállítást kézzel végezze el.

5.5 A főzőzónák használata

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben. A főzőedénynek le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját, de nem nyúlhat túl a területhatár-jelölésen. Ha a főzőedényt a két középpont közé helyezi, a Bridge funkció nem fog bekapcsolni.



5.6 Bridge



A funkció akkor működik, ha két zóna középpontját fedi le a főzőedény. Nem működik a SenseBoil® funkcióval.

A funkció a két bal oldali főzőzónát kapcsolja össze, így azok egy főzőzónaként működnek.

Először állítsa be az egyik bal oldali főzőzóna hőfokát.

A funkció bekapcsolásához: érintse meg a gombot. A hőfok módosításához érintse meg valamelyik érintőgomb érzékelőmezőjét.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a gombot. A főzőzónák ezután egymástól függetlenül működnek.

5.7 Automatikus felfűtés

Kapcsolja be ezt a funkciót, hogy rövidebb idő alatt érje el a szükséges hőfokbeállítást. Ha a funkció be van kapcsolva, a főzőzóna a legnagyobb hőfokbeállításról indul, majd bizonyos idő elteltével átvált a kiválasztott beállításra.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:

érintse meg a **P** gombot (a világítani kezd). Azonnal érintse meg a kívánt hőfokértéket. 3 másodperc elteltével a megjelenik.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

5.8 PowerBoost

A funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.



Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:

érintse meg a **P** mezőt. Megjelenik a jelzés.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

5.9 Időzítő

Visszaszámlálós időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

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

A főzőzóna beállítása: érintse meg a kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

A funkció bekapcsolása: érintse meg az időzítő gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő visszaszámlálása megkezdődött.

A hátralévő idő ellenőrzése: válassza ki a főzőzónát a gombbal. A főzőzóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

A visszaszámlálási idő beállítása: válassza ki a főzőzónát a gombbal. Érintse meg a vagy mezőt.

A funkció kikapcsolása: válassza ki a főzőzónát a gombbal, majd érintse meg a gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik. A főzőzóna visszajelzője kialszik.



Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 kijelzés villog. A főzőzóna kikapcsol.

A hang kikapcsolása: érintse meg a gombot.

CountUp Timer (Az előreszámlálós időzítő)

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna.

A főzőzóna beállítása: érintse meg a kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

A funkció bekapcsolása: érintse meg az időzítő gombját; a jel megjelenik. Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő számlálása megkezdődött. A kijelző a és a (percekben) számolt idő között vált.

Annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzóna: válassza ki a főzőzónát a gombbal. A főzőzóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a főzőzóna működési ideje jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: válassza ki a főzőzónát a gombbal, majd érintse meg a

vagy gombot. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

Percszámláló

Amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a főzőzónák nem üzemelnek, ezt a funkciót **Percszámláló**-ként használhatja. A

hőfokbeállítás kijelzőjén látható.

A funkció bekapcsolása: érintse meg a gombot. Érintse meg az időzítő vagy gombját a visszaszámlálási idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 kijelzés villog.

A hang kikapcsolása: érintse meg a gombot.



A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

5.10 Funkciózár

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

Először végezze el a hőbeállítást.

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

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



A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

5.11 Gyermekezár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

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

A funkció kikapcsolása: indítsa el a főzőlapot a ① gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a ① gombbal.

A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre: indítsa el a főzőlapot a ① gombbal. A  megjelenik. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a ① gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

5.12 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a ① gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A  vagy  jelenik meg.

Érintse meg az időzítő  gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

-  - a hangjelzések kikapcsolnak
-  - a hangjelzések bekapcsolnak

A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

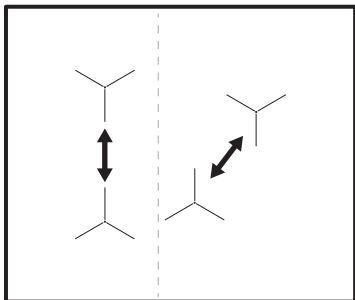
Amikor a funkció beállítása , a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérinti a ① gombot;
- a Percszámoló lejár
- a Visszaszámlálós időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

5.13 Teljesítménykezelés

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3700 W.
- A funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3700 W értéket.

- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén a kiválasztott hőfokbeállítás és a csökkentett hőfokbeállítás váltakozzik. Egy kis idő után a csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén a csökkentett hőfokbeállítás marad látható.



5.14 Hob²Hood

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



A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt. További információért lásd a páraelszívó használati utasítását.

A funkció automatikus működése

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 – H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap eredeti beállítása H5.A páraelszívó reagál a főzőlap funkcióinak működtetésére. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

Automatikus üzemmódok

	Automatikus világítás	Főzés ¹⁾	Sütés ²⁾
H0 üzemmód	Ki	Ki	Ki
H1 üzemmód	Be	Ki	Ki
H2 üzemmód ³⁾	Be	1. ventilátorsebesség	1. ventilátorsebesség
H3 üzemmód	Be	Ki	1. ventilátorsebesség
H4 üzemmód	Be	1. ventilátorsebesség	1. ventilátorsebesség
H5 üzemmód	Be	1. ventilátorsebesség	2. ventilátorsebesség
H6 üzemmód	Be	2. ventilátorsebesség	3. ventilátorsebesség

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

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

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

Az automatikus üzemmód módosítása

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg a ① gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig.
4. Érintse meg a ① gombot néhányszor, míg a  meg nem jelenik.
5. Érintse meg az időzítő  gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.



Kapcsolja ki a funkció automatikus üzemmódját, ha a páraelszívót közvetlenül a páraelszívó kezelőpaneljéről szeretné működtetni.



Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

A ventilátorsebesség kézi beállítása

A funkció kézzel is működtethető. Ehhez érintse meg a  gombot a főzőlap működése közben. Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé válik a ventilátorsebesség kézi beállítása. A  gomb minden egyes megnyomásával a ventilátorsebesség egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a  gombot, a ventilátorsebességet 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt, 1. fokozatban történő elindításához érintse meg a  gombot.



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

A világítás bekapcsolása

A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa be az automatikus H1 – H6 üzemmódok egyikét.



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

6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónánál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Ügyeljen arra, hogy az edények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

Edények méretei

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna hatásfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

6.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- **recsegés:** a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- **fűtyülés:** a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- **zúmmogás:** magas teljesítményszintet használ.
- **kattogás:** elektromos kapcsolat megy végbe.
- **sziszegés, zúmmogás:** a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

6.3 Javaslatok és tanácsok a SenseBoil® funkcióhoz

A funkció víz forralásához és burgonya elkészítéséhez a legalkalmasabb.



Nem működik öntöttvas és tapadásmentes, pl. kerámia bevonattal rendelkező főzőedényekkel. A legeredményesebb burgonyafőzéshez zománcozott acél főzőedények használata javasolt.

Az első főzés során megfigyeléssel ellenőrizze, hogy a főzőedény alkalmas-e a SenseBoil® funkcióhoz.

A SenseBoil® funkció hatékony alkalmazásához kövesse az alábbi tanácsokat:

- Tölts meg hideg csapvízzel félig - háromnegyed részig az edényt úgy, hogy 4 cm maradjon szabadon az edény pereméig. Ne töltsön be 1 liternél kevesebb és 5 liternél több vizet. Ügyeljen arra, hogy a víz (illetve a víz és a burgonya együttes) tömege 1-5 kilogramm között legyen.

- A burgonyák főzésénél ügyeljen arra, hogy azokat a víz teljesen ellepje, ugyanakkor legalább az edény magasságának negyede maradjon szabadon a víz felett.
- A legjobb eredmény eléréséhez kizárólag egész, hámozatlan, közepes méretű burgonyákat használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a burgonyát ne helyezze el túl szorosan.
- A funkció működésekor kerülje a rezgést kibocsátó tevékenységeket (pl. ne használjon mixert, vagy ne tegyen mobiltelefont a készülék mellé).
- Amennyiben szeretne sót használni, a sózást azután végezze, hogy a víz elérte a forráspontot.
- Teáskannák és kávéfőző edények esetén előfordulhat, hogy a funkció nem fog tökéletesen működni.

6.4 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a

visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

6.5 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 3	Keményítés: könnyű omlott, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
3 - 5	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
5 - 7	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
7 - 9	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
7 - 9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
9 - 12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
12 - 13	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.

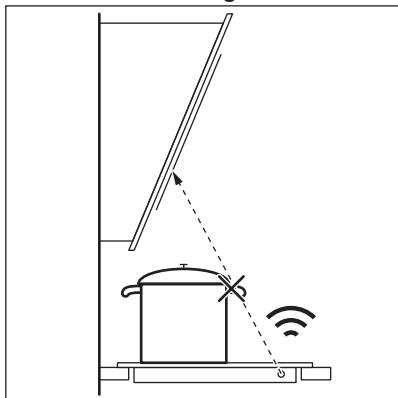
Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

6.6 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Amikor a főzőlapot az alábbi funkcióval használja:

- A páraelszívó kezelőpanelét óvja a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó kezelőpanelére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel).
Lásd a képet.

A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.



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

Páraelszívók Hob²Hood funkcióval

Látogassa meg webáruházunkat az ezen funkcióval működő páraelszívók teljes kínálatának megtekintéséhez. Az ezzel a funkcióval működő Electrolux páraelszívók  szimbólummal vannak megjelölve.

7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.

- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószer.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák,

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

8. HIBAEELHÁRÍTÁS

 **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Hibaelhárítás

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
	A főzőlap kikapcsol.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.	Valamit rátett a ❶ érzékelőmezőre.	
Nem működik a Hob²Hood funkció.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
	Letakarták a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet.	Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót.
Továbbra sem működik a Automatikus felfűtés funkció.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
A  visszajelző világítani kezd.	A Gyermekezár vagy Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A  visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
 és  jelenik meg egymást felváltva.	A teljesítmény túl alacsony a nem megfelelő főzőedény miatt, vagy az edény üres.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” és a „Műszaki adatok” c. fejezetet. Ne kapcsolja be a főzőzónát, ha a rajta levő főzőedény üres.
 és  jelenik meg egymást felváltva.	A főzőedény üres, vagy a víztől eltérő folyadékot, pl. olajat tartalmaz.	Ne használja a funkciót víztől eltérő folyadékokkal.
 és  jelenik meg egymást felváltva.	Túl sok vagy túl kevés víz van az edényben. A víz és burgonya helyett más ételt főzését végezte. Idővel a forráspont elmozdult, és a SenseBoil® funkció nem tudott helyesen működni.	Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. A SenseBoil® funkcióval kizárólag vizet és burgonyát forraljon.
Hangjelzés hallható, a  feletti visszajelzők villognak, és a SenseBoil® funkció nem indul el.	Egyik főzőzóna sem áll készen a SenseBoil® funkcióval való használatra. A kiválasztott főzőzónák még némi maradékhővel rendelkeznek, vagy még használatban vannak.	Fejezze be a korábbi főzési műveletet, és válasszon egy maradékhőtől mentes, szabad főzőzónát.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A  visszajelző és egy szám jele- nik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, for- duljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás hely- telen.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzésé- hez forduljon szakképzett villany- szerelőhöz.

8.2 Ha nem talál megoldást...

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

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

9. MŰSZAKI ADATOK

9.1 Adattábla

Modell: EIS82441
Típus: 62 D4A 01 AA
Indukciós 7.35 kW
Sorozatszám:
ELECTROLUX

PNC (Termékszám): 949 596 972 00
220 - 240 V / 400 V, 2N, 50 - 60 Hz
Gyártási hely: Németország
7.35 kW



9.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges telje- sítmény (maxi- mális hőfokbeál- lítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost ma- ximális időtartam [perc]	Főzőedény átmé- rője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Középső első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	2300	3600	10	205 - 240

A főzőzónák teljesítménye kismértékben
eltérhet a táblázat adataitól. A teljesítmény a

főzőedény anyagától és méretétől függően
változik.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek

átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

10.1 Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint, mely kizárólag az EU piacra érvényes

A készülék azonosítójele		EIS82441
Főzőlap típusa		Beépíthető főzőlap
Főzőzónák száma		4
Fűtési technológia		Indukciós
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21,0 cm
	Bal hátsó	21,0 cm
	Középső első	14,5 cm
	Jobb hátsó	24,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	179,6 Wh/kg
	Bal hátsó	177,0 Wh/kg
	Középső első	180,2 Wh/kg
	Jobb hátsó	174,6 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		177,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

10.2 Energiatakarékosság

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

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.

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

11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.



