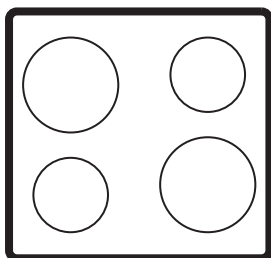




Electrolux

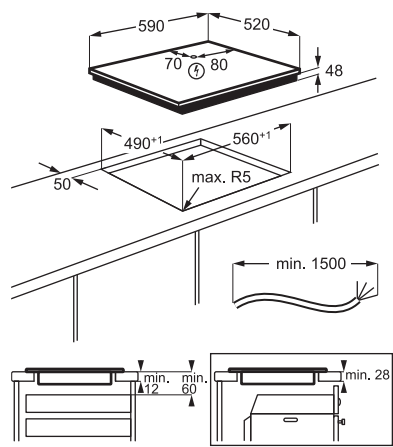
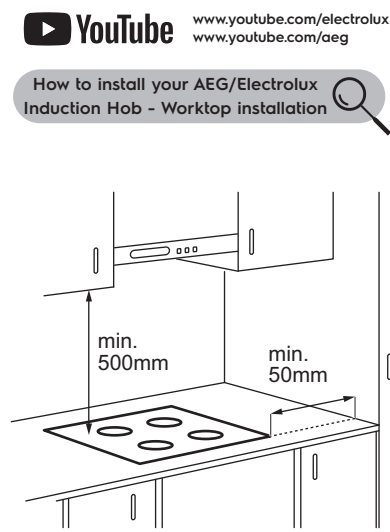


electrolux.com/register



EIB60420CK

INSTAL·LACIÓ / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ / MONTAVIMAS /
INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN



CATALÀ

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2	7. CURA I NETEJA.....	10
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5	8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	11
3. MUNTATGE.....	7	9. DADES TÈCNIQUES.....	11
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8	10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	12
5. ÚS DIARI.....	8	11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	12
6. GUIA DE COCCIÓ.....	9		

Subjecte a canvis sense preavís.

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'a-
parell, llegiu detingudament

les instruccions subministra-
des. El fabricant no es fa res-

ponsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o ús incorrectes. Guardeu les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Mantingueu tots els envasos lluny de l'abast dels nens i elimineu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingueu els

nens i les mascotes allunyats durant l'ús i la refrigeració.

- Activeu el dispositiu de seguretat infantil, si està disponible.
- Els infants no han de netejar ni mantenir l'electrodomèstic sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.
- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen du-

rant l'ús. Aneu amb compte a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.

- El fum indica un sobreescalfament. No feu servir mai aigua per apagar el foc de la cuina. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una tapa o una coberta a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagi regularment a través d'un servei públic.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comanda-

ment; no us refieu només del detector de cassoles.

- AVÍS: Si la superfície té alguna esquerdada, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconnectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació està fet malbé, el fabricant, el Centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'un tècnic qualificat.

AVÍS!

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu el manual d'instal·lació per a les instruccions detallades del muntatge.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- Segelleu les superfícies tallades de l'armari amb un segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell al costat d'una porta ni sota una finestra per evitar que els estris de cuina calent puguin caure de l'aparell quan s'obri la porta o la finestra.
- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
 - No hi guardeu objectes petits ni papers que puguin danyar els ventiladors de refrigeració o afectar el sistema de refrigeració.
 - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i el contingut del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari sota l'aparell.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat.
- L'aparell s'ha de connectar a terra si el símbol  no figura a la placa de característiques.

- Desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric abans de qualsevol operació.
- Assegureu-vos que els paràmetres indicats a la placa de característiques siguin compatibles amb les especificacions elèctriques de la xarxa.
- Els cables o endolls de la xarxa solts o incorrectes poden provocar un sobreescalfament del terminal.
- Feu servir el cable de xarxa adequat.
- No deixeu que el cable de la xarxa s'emboïqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra descàrregues elèctriques.
- Feu servir la pinça d'al·leujament de la tensió al cable de la xarxa.
- Assegureu-vos que el cable de xarxa o l'endoll (si és el cas) no toquin superfícies calentes.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal substituir-los, els han de substituir el nostre Centre de Servei Autoritzat o un electricista qualificat.
- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de xarxa després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplitud d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.

2.3 Ús

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

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

AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i els olis, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Manteniu les flames i els objectes calents allunyats.
- Els vapors de l'oli calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli utilitzat amb restes d'aliments es pot encendre a temperatures més baixes.
- No poseu productes inflamables a prop de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina calents sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No poseu cap paella calenta a la superfície de vidre de l'aparell.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Eviteu que objectes o recipients de cuina caiguin sobre l'aparell per evitar danys a la superfície.
- No activeu les zones de cocció amb recipients de cuina buits o sense recipients.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequeu sempre els recipients de cuina quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.
- Comproveu el producte regularment per detectar signes de deteriorament que el puguin fer no apte per al contacte amb aliments, com ara esquerdes, bombolles, delaminació, contracció, adherència, corrosió o altres canvis visibles en la textura o l'aparença. Seguiu les instruccions de neteja i cura per prevenir-ne el deteriorament.

2.5 Eliminació

⚠ **AVÍS!**

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb els organismes locals corresponents per saber com llençar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i, a continuació, tal·leu i desfeu-vos del cable elèctric.

3. MUNTATGE

3.1 Abans de la instal·lació

Per a futures consultes, localitzeu la placa de característiques situada a la part inferior de la placa de cocció i anoteu el número de sèrie

3.2 Muntatge de la placa de cocció

❗ Per a les dimensions d'instal·lació i la guia visual, consulteu els diagrames d'instal·lació que es troben a les primeres pàgines del manual d'usuari.

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

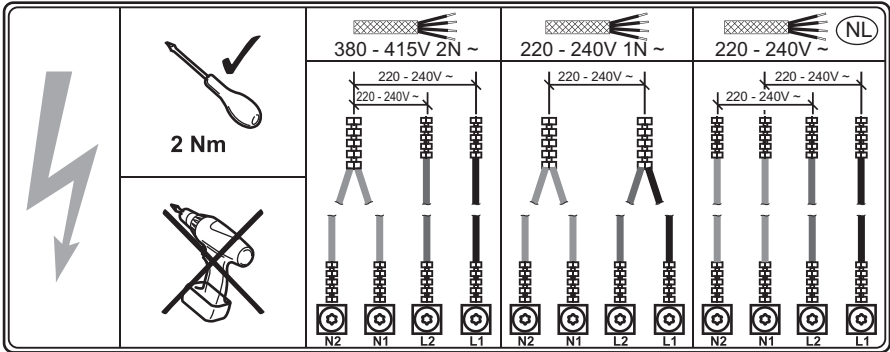
Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de ventila-

ció pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.

3.3 Cable de connexió

- La placa se subministra amb un cable de connexió. El cable de connexió només el pot instal·lar un electricista qualificat.
- Per substituir el cable de xarxa danyat, feu servir el tipus de cable: H05V2V2-F o equivalent, que suporti una temperatura de 90 °C o superior. Poseu-vos en contacte amb el servei autoritzat més proper. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.
- L'aparell funciona a 50 Hz o 60 Hz i no requereix cap acció addicional d'un electricista qualificat per poder canviar entre freqüències.

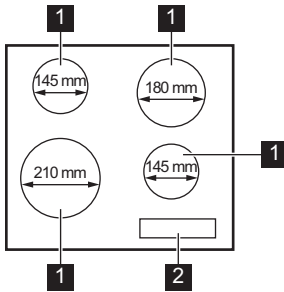
3.4 Diagrama de connexions



Colors dels cables			
N2	N1	L2	L1
Blau	Blau - Gris	Marró	Negre

4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció



- 1** Zona de cocció per inducció
2 Tauler de control

4.2 Símbols del tauler de control i de la pantalla

Símbol/indicador

ⓘ Actiu / Desactivat

Símbol/indicador

	Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil
	Selector de zona de cocció
	Per establir els paràmetres de temperatura.
	Booster està activat.
	Bloqueig / Dispositiu de seguretat per a nens està en marxa.
	Indicador de calor residual
	Desconnexió automàtica està activat.
	Hi ha algun problema de funcionament.
	Hi ha algun problema amb l'estri de cuina.

5. ÚS DIARI

5.1 Ús de la placa

Pitgeu i mantingueu pitjat ⓘ per activar o desactivar la placa. Col·loqueu els recipients de cuina al centre de la zona de cocció. Seleccioneu una zona de cocció tocant el símbol selector de la zona corresponent. Seleccionen un nivell de potència amb ^ i v. Toqueu ^ i v alhora per desactivar la zona de cocció.

5.2 Bateria de cuina

La base de l'estri ha de ser com més gruixuda i plana millor. Netegeu-lo i eixugueu-lo abans de posar l'estri de cuina al foc. No feu lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i cantonades de la placa de vidre per evitar picar o danyar-ne la superfície. No col·loqueu estris de cuina calents sobre el tauler de control per evitar danys a les peces electròniques.

Assegureu-vos que l'estri de cuina sigui compatible amb inducció (és a dir, un imant s'adhereix a la seva base). Per a una transferència de calor òptima, utilitzeu estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció. Si l'estri té un diàmetre més petit podria escalfar-se més lentament, mentre que un estri de cuina amb un diàmetre més gran podria sobreescalfar-se i fer malbé el tauler de control.

Material dels estris de cuina

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

Sorolls durant el funcionament

Els sorolls poden variar en funció del material dels estris de cuina i dels ajustos actuals de temperatura. Això és normal i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament.

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- so de xiulet: s'ha ajustat una temperatura alta i l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (fabricació tipus sandvitx).
- brunzit: s'ha ajustat una temperatura alta.
- clicant: es produeix un canvi elèctric.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador de refrigeració funciona.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

5.3 Desconnexió automàtica

Com a mesura de seguretat, la placa s'apaga automàticament en determinades condicions (per exemple, quan totes les zones de cocció estan desactivats, quan no s'ha seleccionat cap nivell de calor després de l'activació o quan els recipients de cuina s'assequen).

5.4 Indicador de calor residual

L'indicador mostra que una zona de cocció encara està calenta. Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual. L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

5.5 Gestió d'energia

Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible, la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament per protegir les fusibles de la instal·lació de casa. Per a les zones de cocció que tinguin una potència reduïda, la barra de control parpelleja i mostra els nivells d'escalfor màxims possibles.

5.6 Booster

Permet activar el nivell màxim d'escalfor durant un temps limitat. Podeu utilitzar-lo per bullir aigua més ràpidament.

Configura la zona de cocció a la temperatura màxima. Pitgeu  fins que aparegui . Per desactivar-lo, pitgeu .

5.7 Bloqueig/Dispositiu de seguretat infantil

Permet bloquejar / desbloquejar el tauler de control segons calgui.

Per bloquejar breument el panell de control durant la cocció: toqueu  una vegada. Pitgeu de nou per desbloquejar.

Per evitar el funcionament accidental de la placa: pitgeu i mantingueu pitjat  durant 4 s mentre es desactiven totes les zones, i apagueu la placa. La funció es manté activa quan desactiveu la placa. Per desactivar la funció, engegueu la placa i mantingueu pitjat  durant 4 s, i apagueu-la després.

Per anul·lar la funció només per a una sessió de cocció: engegueu la placa, pitgeu i mantingueu pitjat  durant 4 s i configureu la temperatura dins de 10s. Podeu fer servir la placa de cocció. Quan apagueu la placa de cocció, la funció torna a estar activa.

5.8 OffSound Control

Permet desactivar o activar els sons.

Apagueu la campana. Pitgeu i mantingueu pitjat  durant 3 s. Pitgeu i mantingueu pitjat  durant 3 s.  apareix a la part frontal esquerra de la pantalla i  o  apareix a la part frontal dreta de la pantalla. Pitgeu el selector de la zona posterior dreta  per triar  (sons desactivats) o  (sons activats).

Amb els sons desactivats, encara podeu sentir senyals quan pitgeu  o quan es produeix un error.

5.9 Consells d'estalvi d'energia

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, cuineu sempre amb els recipients de cuina tapats.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

Per a més informació, consulteu "Eficiència energètica".

6. GUIA DE COCCIÓ

Les dades de la taula són orientatives.

Paràmetre	Feu servir per a:	Temps (min)
1	Mantenir els aliments cuits calents. Tapeu el recipient.	quan sigui necessari
1 - 2	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina. Barregeu de tant en tant.	5 - 25
2	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn. Cuineu amb una tapa posada.	10 - 40
2 - 3	Feu coure a foc lent els plats a base de llet i escalfeu els plats ja preparats. Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, remeneu els plats a base de lactis a la meitat del procés.	25 - 50
3 - 4	Estofeu verdures, peix, carn. Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant la cocció.	20 - 45
4 - 5	Patates al vapor i altres verdures. Ompliu l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell de l'aigua durant la cocció. Mantingueu la tapa posada.	20 - 60
4 - 5	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes. Fins a 3 lde líquid més ingredients.	60 - 150
6 - 7	Sofregiu a foc suau escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascadades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, dònuts. Doneu-li la volta quan calgui.	quan sigui necessari
7 - 8	Fregiu en oli abundant les patates, els filets de llom i els bistecs. Doneu-li la volta quan calgui.	5 - 15
9	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gushash, estofats), fregir patates.	
	Bullir molta d'aigua. Booster està activat.	

7. CURA I NETEJA

7.1 Neteja de la placa

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- No deixeu bullir els estris de cuina ni assolir temperatures excessivament altes.
- No feu servir estris de cuina fets de materials incompatibles amb la inducció. Aquests materials poden ratllar o tacar la superfície de la placa.
- Les ratllades o les taques fosques a la superfície del vidre no afecten el rendiment de la placa.
- No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.
- Feu servir un rascador recomanat només com a eina addicional després de la neteja estàndard.

- Espereu fins que la placa es refredi i netegeu la superfície amb un drap humit i un detergent no abrasiu. Després de netejar-la, eixugueu-la amb un drap suau.
- **Retireu immediatament:** plàstic fos, film de plàstic, sal, sucre i menjar amb sucre. Feu servir una espàtula i aneu amb compte per evitar cremades.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la superfície tal com s'ha descrit anteriorment. Per eliminar la decoloració metàl·lica brillant, feu servir un drap suau i una solució d'aigua i vinagre.

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

❗ Si no trobeu una solució al problema següent, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

No podeu activar/fer funcionar la placa.

- Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible es fon repetidament o si sentiu un pip constant, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat perquè revisi la instal·lació.
- Assegureu-vos que el tauler de control estigui net i no estigui obstruït per estris de cuina/objectes estranys.

La placa s'apaga sola al cap d'una estona.

- No és cap mal funcionament. En determinades situacions, la placa s'apaga automàticament per garantir la seguretat. Consulteu "Desconnexió automàtica".

El nivell màxim d'escalfor per a una de les zones de cocció no està disponible o canvia continuament entre dos nivells.

- No és cap mal funcionament. Consulteu "Gestió d'energia".
- Redueix el nivell d'escalfor de les altres zones de cocció connectades a la mateixa fase.

E i apareix un dígit.

- Apagueu la placa de cocció, espereu uns minuts i torneu-la a engegar. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

F apareix.

- Feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior semblant a la mida de la zona de cocció.
- Assegureu-vos que els recipients siguin aptes per a la inducció.

9. DADES TÈCNIQUES

9.1 Placa de característiques

Model EIB60420CK

Typ 64 B4A 00 AA

Inducció

Número de sèrie

ELECTROLUX

PNC 949 492 531 ML 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz

Fabricat a: Romania

6.9 kW



9.2 Especificació de les zones de cocció

La potència de les zones de cocció pot diferir lleugerament de les dades indicades a continuació, segons el material i les dimensions de l'estri de cuina.

Zona de cocció	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	Booster [W]	Booster durada màxima [min]	Diàmetre de l'estri de cuina [mm]
Part davantera esquerra	2200	2400	4	125 - 210
Part posterior esquerra	1400	1500	4	125 - 145
Part davantera dreta	1400	1500	4	125 - 145
Part posterior dreta	1700	1800	4	150 - 180

10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

10.1 Informació del producte segons (UE) núm. 66/2014

Identificació de model		EIB60420CK
Tipus de placa		Fogons integrats
Nombre de zones de cocció		4
Tecnologia de calefacció		Inducció
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part davantera esquerra	21.0 cm
	Part posterior esquerra	14.5 cm
	Part davantera dreta	14.5 cm
	Part posterior dreta	18.0 cm
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra	174.2 Wh/kg
	Part posterior esquerra	177.2 Wh/kg
	Part davantera dreta	177.2 Wh/kg
	Part posterior dreta	177.2 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)		177.0 Wh/kg

Aparell provat d'acord amb:EN IEC 60350-2.

10.2 Requisits d'informació segons (UE) núm. 2023/826

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

Aparell provat d'acord amb:EN 50564.

11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i elec-

trònics. No llenceu els aparells marcats amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	13
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	15
3. ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ.....	17
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	18
5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	19
6. ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.....	20

7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	21
8. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	21
9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	22
10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	22
11. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	23

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα ορθά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά κατά τη διάρκεια της χρήσης και της ψύξης.
- Ενεργοποιήστε τη διάταξη ασφαλείας για παιδιά, εάν διατίθεται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν ή να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, καταλύματα τύπου bed &

breakfast, αγροτουριστικά καταλύματα και άλλα παρόμοια καταλύματα, εφόσον η χρήση δεν υπερβαίνει τα συνήθη επίπεδα οικιακής χρήσης.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Ο καπνός υποδηλώνει υπερθέρμανση. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό για να σβήσετε τη φωτιά μαγειρέματος. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με π.χ. πυρίμαχη κουβέρτα ή καπάκι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτε-

ρικής διάταξης μεταγωγής, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.

- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό και ατμό για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την

τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευ-

τικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή εκείνα που υποδεικνύονται ως κατάλληλα από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης, ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2.1 Εγκατάσταση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ανατρέξτε στο φυλλάδιο εγκατάστασης για λεπτομερείς οδηγίες συναρμολόγησης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Να είστε προσεκτικοί όταν μετακινείτε τη συσκευή, καθώς είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο ώστε να αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών

σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.

- Η κάθε συσκευή διαθέτει ανεμιστήρες ψύξης στο κάτω μέρος.
- Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι:
 - Μην αποθηκεύετε μικρά αντικείμενα ή χαρτί που θα μπορούσαν να προκαλέσουν βλάβη στους ανεμιστήρες ψύξης ή να βλάψουν το σύστημα ψύξης.
 - Διατηρήστε απόσταση τουλάχιστον 2 cm μεταξύ του πυθμένα της συσκευής και των περιεχομένων του συρταριού.
- Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο ντουλάπι κάτω από τη συσκευή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη εάν το σύμβολο () δεν είναι τυπωμένο στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε λειτουργία.
- Βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατά με τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά του ηλεκτρικού δικτύου.
- Τα χαλαρά ή λανθασμένα καλώδια τροφοδοσίας ή τα βύσματα ενδέχεται να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε το σωστό καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από ηλεκτροπληξία.
- Χρησιμοποιήστε τον σφικτήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα (εάν υπάρχει) δεν αγγίζουν θερμές επιφάνειες.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και καλώδια επέκτασης.
- Αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στο φις και το καλώδιο τροφοδοσίας. Εάν χρειαστεί αντικατάσταση, αυτή πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας ή από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση και μονωμένων εξαρτημάτων πρέπει να στερεώνεται με ασφάλεια και δεν πρέπει να αφαιρείται χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις στην πρίζα μόνο αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι έχετε πρόσβαση στο φις μετά την εγκατάσταση.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μην συνδέετε το φις.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Τραβάτε πάντα από το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλες διατάξεις απομόνωσης: αυτόματος διακόπτης προστασίας γραμμής, ασφάλειες (βιδωτού τύπου που αφαιρούνται από τη βάση), διατάξεις διαρροής προς γη και επαφείς.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μονωτική διάταξη που αποσυνδέει τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους, με πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.

2.3 Χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Μην τροποποιείτε αυτή τη συσκευή.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα εξαερισμού δεν εμποδίζονται.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε τα σκεύη ή τα καπάκια σε ζώνες μαγειρέματος, καθώς μπορούν να ζεσταθούν.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν έρχεται σε επαφή με το νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος για να αποτρέψετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Τοποθετήστε το φαγητό σε ζεστό λάδι προσεκτικά, καθώς μπορεί να πιτσιλήσει.
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινοχαρτο ή άλλα υλικά μετάξι της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

- Τα θερμαινόμενα λίπη και τα έλαια μπορούν να απελευθερώσουν εύφλεκτους ατμούς. Κρατήστε τις φλόγες και τα θερμαινόμενα αντικείμενα μακριά.
- Οι ατμοί από το ζεστό λάδι μπορούν να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι με υπολείμματα τροφίμων μπορεί να ανάψει σε χαμηλότερες θερμοκρασίες.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα κοντά στην συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε καυτά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστήριων για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια της συσκευής.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Αποτρέψτε την πτώση αντικειμένων ή μαγειρικών σκευών πάνω στη συσκευή για να αποφύγετε τη φθορά της επιφάνειας.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν τη γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Πάντα σηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη, όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Σχετικά με τους λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμα

- Καθαρίζετε τη συσκευή τακτικά για να αποτρέψετε την επιφανειακή φθορά.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό και ζεστό νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγάρια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά.
- Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, όπως ρωγμές, φυσαλίδες, αποκόλληση στρώσεων, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, διάβρωση ή άλλες ορατές μεταβολές στην υφή ή την εμφάνιση. Ακολουθείτε τις οδηγίες καθαρισμού και φροντίδας για να αποτρέψετε τη φθορά.

2.5 Απόρριψη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία, έπειτα διακόψτε και απορρίψτε το ηλεκτρικό καλώδιο.

3. ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

3.1 Πριν από την εγκατάσταση

Για να τα έχετε για το μέλλον, βρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου και γράψτε τον αριθμό σειράς

3.2 Συναρμολόγηση της εστίας

 Για διαστάσεις εγκατάστασης και οπτική καθοδήγηση, ανατρέξτε στα διαγράμματα εγκατάστασης που βρίσκονται στις πρώτες σελίδες του εγχειριδίου χρήσης.

Εάν εγκαταστήσετε την εστία κάτω από απορροφητήρα, ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστα-

σης του απορροφητήρα για την ελάχιστη απόσταση μεταξύ των συσκευών.

Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι, ο εξαερισμός των εστιών μπορεί να θερμάνει τα αποθηκευμένα αντικείμενα στο συρτάρι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

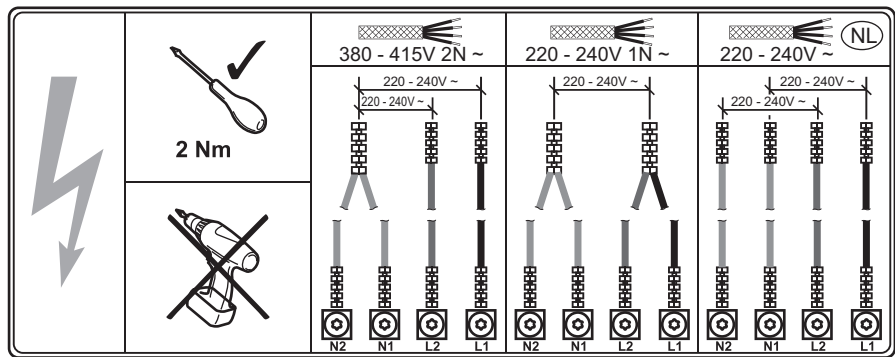
3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.
- Για να αντικαταστήσετε το κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε τον εξής τύπο καλωδίου: H05V2V2-F ή

ισοδύναμο, που αντέχει τη θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

- Η συσκευή λειτουργεί είτε στα 50 Hz είτε στα 60 Hz και δεν απαιτεί καμία πρόσθετη ενέργεια από επαγγελματία ηλεκτρολόγο για την εναλλαγή μεταξύ των συχνοτήτων.

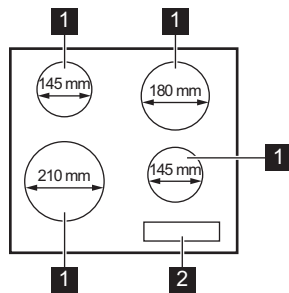
3.4 Διάγραμμα σύνδεσης



Χρώματα καλωδίωσης			
N2	N1	L2	L1
Μπλε	Μπλε - Γκρι	Καφέ	Μαύρο

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακας ελέγχου

4.2 Σύμβολα στον πίνακα χειρισμού και στην οθόνη

Σύμβολο / ένδειξη	
ⓘ	Ενεργό / Ανενεργό
🔒	Κλειδώμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά
■	Επιλογέας ζώνης μαγειρέματος
↙ ↗	Για τη ρύθμιση σκάλας μαγειρέματος.
P	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Booster.
L	Η λειτουργία Κλειδώμα / Διάταξη Ασφαλείας για Παιδιά λειτουργεί.
H	Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας
-	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Αυτόματη απενεργοποίηση.

5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ

5.1 Χρήση της εστίας

Πιέστε παρατεταμένα το  για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την εστία. Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος πατώντας το αντίστοιχο σύμβολο επιλογής ζώνης. Ορίστε μια ρύθμιση θερμότητας χρησιμοποιώντας τις επιλογές  και . Για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, πιέστε ταυτόχρονα τα  και .

5.2 Μαγειρικά σκεύη

Η βάση των μαγειρικών σκευών θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχιά και επίπεδη. Καθαρίστε και στεγνώστε πριν τοποθετήσετε μαγειρικά σκεύη στην εστία. Μη σύρετε ή τρίβετε μαγειρικά σκεύη στις άκρες και τις γωνίες του γυαλιού για να αποφύγετε χτυπήματα ή την καταστροφή της επιφάνειας. Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη στον πίνακα ελέγχου για να αποφύγετε ζημιά στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.

Βεβαιωθείτε ότι τα μαγειρικά σκεύη είναι συμβατά με επαγωγή (δηλαδή ένας μαγνήτης κολλάει στη βάση του). Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο πάτου παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Τα μαγειρικά σκεύη με μικρότερη διάμετρο μπορεί να ζεσταθούν πιο αργά, ενώ ένα με μεγαλύτερη διάμετρο μπορεί να υπερθερμανθεί και να καταστρέψει τον πίνακα ελέγχου.

Υλικό μαγειρικού σκεύους

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

Θόρυβοι κατά τη λειτουργία

Οι θόρυβοι ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το υλικό των μαγειρικών σκευών και την τρέχουσα σκάλα μαγειρέματος. Είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία.

- **θόρυβος ραγίσματος:** τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- **ήχος σφυρίγματος:** ενεργοποιείται η υψηλή σκάλα μαγειρέματος και τα μαγειρικά σκεύη είναι κατασκευασμένα από διαφορετικά υλικά (κατασκευή σάντουιτς).
- **βουητό:** ενεργοποιείται η υψηλή σκάλα μαγειρέματος.
- **ήχος κλικ:** πραγματοποιείται ηλεκτρική εναλλαγή.
- **συριγμός, βόμβος:** ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί.
- **ρυθμικός ήχος:** ανιχνεύεται μαγειρικό σκεύος.

5.3 Αυτόματη απενεργοποίηση

Ως μέτρο ασφαλείας, η εστία απενεργοποιείται αυτόματα υπό ορισμένες συνθήκες (π.χ. όταν απενεργοποιούνται όλες οι ζώνες μαγειρέματος, όταν δεν έχει επιλεγεί καμία ρύθμιση θερμότητας μετά την ενεργοποίηση ή όταν τα σκεύη μαγειρέματος βράσουν χωρίς υγρά).

5.4 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη υποδεικνύει ότι μια ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή. Όσο η ένδειξη είναι ορατή, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα. Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

5.5 Διαχείριση ισχύος

Εάν η εστία φτάσει το όριο της μέγιστης ισχύος, η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα για να προστατεύσει τις ασφάλειες της εγκατάστασης του πιπιού. Για ζώνες μαγειρέματος που έχουν μειωμένη ισχύ, η μπάρα χειριστήριων αναβοσβήνει και εμφανίζει τις μέγιστες δυνατές ρυθμίσεις θερμότητας.

5.6 Booster

Για να ενεργοποιήσετε τη μέγιστη σκάλα μαγειρέματος για περιορισμένο χρονικό διάστημα. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να βράσετε το νερό πιο γρήγορα.

Ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος στη μέγιστη ρύθμιση θερμότητας. Πιέστε το  μέχρι .

να εμφανιστεί. Για απενεργοποίηση, πατήστε το .

5.7 Κλείδωμα/Διάταξη ασφαλείας για παιδιά

Για το κλείδωμα/ξεκλείδωμα του πίνακα χειριστηρίων.

Για να κλειδώσετε σύντομα τον πίνακα ελέγχου κατά το μαγείρεμα: πιάστε  μία φορά. Πατήστε ξανά για ξεκλείδωμα.

Για να αποτρέψετε την τυχαία λειτουργία της εστίας: πιάστε παρατεταμένα το  για 4 δευτ ενώ όλες οι ζώνες είναι απενεργοποιημένες, έπειτα απενεργοποιήστε την εστία. Η λειτουργία παραμένει ενεργή όταν απενεργοποιείτε την εστία. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ενεργοποιήστε την εστία, πιάστε παρατεταμένα το  για 4 δευτ, και απενεργοποιήστε την εστία.

Για να παρακάμψετε τη λειτουργία μόνο για μία συνεδρία μαγειρέματος: ενεργοποιήστε την εστία, πιάστε παρατεταμένα το  για 4 δευτ και ρυθμίστε τη ρύθμιση θερμότητας εντός 10 δευτ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εστία. Όταν απενεργοποιήσετε την εστία, η λειτουργία είναι ξανά ενεργή.

5.8 OffSound Control

Για να απενεργοποιήσετε ή να ενεργοποιήσετε τους ήχους.

Απενεργοποιήστε τις εστίες. Πιάστε παρατεταμένα το  για 3 δευτ. Πιάστε παρατεταμένα το  για 3 δευτ. Το  εμφανίζεται στην αριστερή μπροστά πλευρά της οθόνης και το  ή το  εμφανίζεται στη δεξιά μπροστά πλευρά της οθόνης. Πατήστε τον επιλογέα ζώνης για τη δεξιά πίσω ζώνη  για να επιλέξετε  (ήχοι απενεργοποιημένοι) ή  (ήχοι ενεργοποιημένοι).

Με τους ήχους απενεργοποιημένους, μπορείτε ακόμα να ακούτε σήματα όταν πατάτε το  ή όταν παρουσιάζεται κάποιο σφάλμα.

5.9 Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Όταν ζεσταίνετε νερό, να χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Πάντα τοποθετείτε καπάκια στα μαγειρικά σκεύη, αν είναι δυνατό.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε.

Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στην «Ενεργειακή απόδοση».

6. ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

Ρύθμιση Χρησιμοποιήστε το για:		Χρόνος (λεπ.)
1	Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό. Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.	εάν χρειάζεται
1 - 2	Κάντε σάλτσα ολαντέζ. Λιώστε βούτυρο, σοκολάτα και ζελατίνη. Ανακατεύετε κατά διαστήματα.	5 - 25
2	Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά. Μαγειρέψτε με το καπάκι.	10 - 40
2 - 3	Σιγοβράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζεστάμα έτοιμων φαγητών. Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα.	25 - 50
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι, κρέας στον ατμό. Προσθέστε μερικές κουταλιές νερό. Ελέγξτε την ποσότητα νερού κατά το μαγείρεμα.	20 - 45
4 - 5	Πατάτες στον ατμό και άλλα λαχανικά. Γεμίστε την κασαρόλα με 1-2 cm νερό. Ελέγξτε τη στάθμη του νερού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Κρατήστε το καπάκι ανοιχτό.	20 - 60

Ρύθμιση Χρησιμοποιήστε το για:		Χρόνος (λεπ.)
4 - 5	Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού, φαγητά κατσαρόλας και σούπες. Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.	60 - 150
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχαρίσιο cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς. Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.	εάν χρειάζεται
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα: Hash Browns, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες. Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.	5 - 15
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανίτες πατάτες.	
	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. Ενεργοποιείται η λειτουργία Booster.	

7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

7.1 Καθαρισμός της εστίας

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη να βράζουν έως ότου στεγνώσουν ή να φτάνουν σε υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες.
- Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατασκευασμένα από υλικά ασύμβατα με την επαγωγή. Τέτοια υλικά μπορεί να χαράζουν ή να λεκιάσουν την επιφάνεια της εστίας.
- Γρατζουνιές ή σκούροι λεκέδες στη γυάλινη επιφάνεια δεν επηρεάζουν την απόδοση της εστίας.
- Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά, μεταλλικά εργαλεία για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφανείας.
- Χρησιμοποιείτε την προτεινόμενη ξύστρα μόνο ως συμπληρωματικό εργαλείο μετά τον κανονικό καθαρισμό.

- Περιμένετε να κρυώσει η εστία και καθαρίστε την επιφάνεια με νωπό πανί και μη λειαντικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε την επιφάνεια με μαλακό πανί μέχρι να στεγνώσει.
- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, αλάτι, ζάχαρη και τρόφιμα με ζάχαρη. Χρησιμοποιήστε ξύστρα και προσέξτε για να αποφύγετε εγκαύματα.
- **Όταν η εστία έχει κρυώσει αρκετά, αφαιρέστε:** δακτυλίους από αλάτα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, υπολείμματα καμένου φαγητού, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την επιφάνεια όπως περιγράφεται παραπάνω. Για να αφαιρέσετε τον γυαλιστερό μεταλλικό αποχρωματισμό χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και διάλυμα νερού με ξίδι.

8. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση στο παρακάτω πρόβλημα, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.

- Ελέγξτε εάν η εστία είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
- Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Εάν η ασφάλεια καεί επανειλημμένα ή εάν μπορείτε να ακούσετε

έναν συνεχή θόρυβο ηχητικού σήματος, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο για να επιθεωρήσει την εγκατάσταση.

- Βεβαιωθείτε ότι ο πίνακας ελέγχου είναι καθαρός και δεν εμποδίζεται από μαγειρικά σκεύη / ξένα αντικείμενα.

Η εστία σβήνει μόνη της μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.

- Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία. Σε ορισμένες περιπτώσεις, η εστία απενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθεί η

ασφάλεια. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αυτόματη απενεργοποίηση".

Η μέγιστη ρύθμιση ζέσταμα για μία από τις ζώνες μαγειρέματος δεν είναι διαθέσιμη ή αλλάζει συνεχώς μεταξύ δύο επιπέδων.

- Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία. Ανατρέξτε στην ενότητα "Διαχείριση ισχύος".
- Μειώστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας των άλλων ζωνών μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση.

Εμφανίζονται το **E** και ένα ψηφίο.

- Απενεργοποιήστε την εστία, περιμένετε λίγα λεπτά και μετά ενεργοποιήστε την ξανά. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Εμφανίζεται το **F**.

- Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο πάτου παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
- Βεβαιωθείτε ότι τα μαγειρικά σκεύη είναι συμβατά με επαγωγή.

9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΪΑ

9.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο EIB60420CK
Τύπος 64 B4A 00 AA
Επαγωγική
Αριθμός σειράς
ELECTROLUX

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 492 531 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz
Κατασκευάζεται στην: Ρουμανία
6.9 kW



9.2 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από τα παρακάτω στοιχεία, ανάλογα με το υλικό και τις διαστάσεις των μαγειρικών σκευών.

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη ρύθμιση θερμότητας) [W]	Booster [W]	Booster μέγιστη διάρκεια [λεπ]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Εμπρός αριστερά	2200	2400	4	125 - 210
Πίσω αριστερά	1400	1500	4	125 - 145
Εμπρός δεξιά	1400	1500	4	125 - 145
Πίσω δεξιά	1700	1800	4	150 - 180

10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

10.1 Πληροφορίες Προϊόντος σύμφωνα με (EU) Nr. 66/2014

Ταυτότητα μοντέλου	EIB60420CK		
Τύπος εστίας	Εντοιχισμένη εστία		
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4		
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή		
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά	21.0 cm	
	Πίσω αριστερά	14.5 cm	
	Εμπρός δεξιά	14.5 cm	
	Πίσω δεξιά	18.0 cm	

Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά	174.2 Wh/kg
	Πίσω αριστερά	177.2 Wh/kg
	Εμπρός δεξιά	177.2 Wh/kg
	Πίσω δεξιά	177.2 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		177.0 Wh/kg

Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με: EN IEC 60350-2.

10.2 Απαιτήσεις παροχής πληροφοριών σύμφωνα με (EU) Nr. 2023/826

Κατανάλωση ισχύος στην κατάσταση εκτός λειτουργίας	0.3 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	2 λεπτ

Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με: EN 50564.

11. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συ-

σκευών. Μην απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο  μαζί με τα οικιακά απορρίματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

LIETUVIŲ

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	23
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	25
3. SURINKIMAS.....	27
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	28
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	29
6. GAMINIMO VADOVAS.....	30

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	30
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	31
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	31
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	32
11. APLINKOS APSAUGA.....	32

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad pri-

reikus galėtumėte ja pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jautiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems

trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- 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, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambaruose, nakvynės ar svečių

namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio.

- ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- ATSARGIAI. Maisto gaminimo 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 metalinių 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 įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgaliojoto 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 uždara 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, jei nėra ant techninių duomenų plokštelės nėra atspausdintas simbolis (□).
- Prieš atlikdami bet kokius veiksmus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų lentelėje nurodyti parametrai atitinka vardinis 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 automatinis 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, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos 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 indukcinio 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 gaminimo 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 pažeistų dugnų 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 nupjaukite 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

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

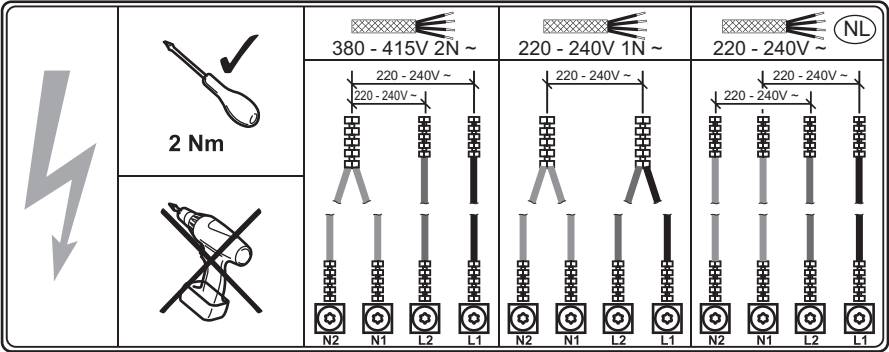
Jei kaitlentę montuojate po gartraukiu, žiūrėkite gartraukio montavimo instrukciją, kad sužinotumėte minimalų atstumą tarp prietaisų.

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 Elektros kabelį prijungti gali tik kvalifikuotas elektrikas.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite H05V2V2-F, arba lygiavertį kuris atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Jungiamąjį kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisas veikia 50 Hz arba 60 Hz dažniu. Dažnį gali pakeisti patys prietaiso naudotojai.

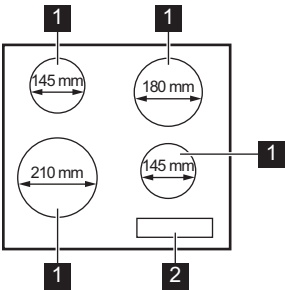
3.4 Elektros prijungimo schema



Laidų spalvos			
N2	N1	L2	L1
Mėlynas	Mėlynas – pilkas	Rudas	Juodas

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis

4.2 Simboliai valdymo skydelyje ir ekrane

Simolis / indikatorius	
①	Ijungta / Išjungta

Simolis / indikatorius	
🔒	Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas
🔥	Kaitvietės parinkiklis
↕	Nustatyti kaitros lygį.
P	Veikia Booster.
L	Veikia Fiksatorius / Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
H	Liekamojo karščio indikatorius
-	Veikia Automatinis išsijungimas.
E + skaičius	Yra gedimas.
F	Problema dėl prikaistuvio.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitlentės naudojimas

Norėdami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Pasta-tykite gaminimo indą ant kaitvietės vidurio. Pažymėkite kaitvietę paspausdami atitinka- mos zonos parinkiklio simbolį. Nustatykite kaitros parametą naudodami  ir . Norė- dami deaktivuoti kaitvietę, tuo pačiu metu pa- spauskite  ir .

5.2 Indai

Gaminimo indų pagrindas turi būti kuo stores- nis ir plokštesnis. Prieš statydami gaminimo indus ant kaitlentės, išvalykite ir nusauskite juos. Nestumkite gaminimo indų ant stiklo kraštų bei kampų ir neužkliudykite jų, kad neįsiskeltumėte ar nepažeistumėte paviršiaus. Nedėkite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad nepažeistumėte elektroninių da- lių.

Įsitikinkite, kad gaminimo indai yra suderina- mi su indukcija (t. y. magnetas prilimpa prie jų pagrindo). Optimaliam kaitros perdavimui už- tikrinti naudokite gaminimo indus su pagrindu, kurio skersmuo panašus į kaitvietės dydį. Ma- žesnio skersmens gaminimo indai gali kaisti lėčiau, o didesnio skersmens indai gali per- kaisti ir sugadinti valdymo skydelį.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **tinkamos:** ketus, plienas, emaliuotas plie- nas, nerūdijantysis plienas, daugiasluoks- nis pagrindas (su tinkamu gamintojo žen- klu).
- **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 gedi- mo.

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių princi- pu);
- švilpimo garsas: įjungiamas didelis kaitini- mo lygis, o gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio tipo kon- strukcija).
- dūžgimas: įjungtas didelio kaitinimo lygis.
- spragsėjimas: įvyksta elektrinis perjungim- mas.

- 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 Liekamojo karščio indikatorius

Indikatorius nurodo, kad kaitvietė vis dar įkai- tusi. Kol indikatorius šviečia, kyla nusidegini- mo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti. Indikatorius išsijungia kaitvie- tei atvėsus.

5.5 Galios valdymas

Jei kaitlentė pasieks didžiausios galimos ga- lios ribą, kaitviečių galia bus automatiškai su- mažinta, siekiant apsaugoti namų instaliacijos saugiklius. Sumažintos galios kaitviečių val- dymo juosta sumirksi ir rodomas didžiausias galimas kaitinimo lygis.

5.6 Booster

Norint ribotam laikui įjungti didžiausią kaitini- mo lygį. Šią funkciją galite naudoti, kad van- duo greičiau užvirtų.

Nustatykite maksimalų kaitvietės kaitros lygį. Spauskite , kol pasirodys . Norėdami iš- jungti, paspauskite .

5.7 Užraktas/Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Užrakinti arba atrakinti valdymo skydelį pagal poreikį.

Norėdami trumpam užrakinti valdymo sky- delį gaminimo metu, vieną kartą paspauski- te . Paspauskite dar kartą, kad atrakintu- mėtė.

Tam, kad išvengtumėte atsitiktinio kaitlen- tės įjungimo, paspauskite ir palaikykite nus- paudę  4 sek, kol visos kaitvietės bus iš- jungtos, tada išjunkite kaitlentę. Kai išjungsitė viryklę, funkcija išliks aktyvi. Norėdami išjung- ti funkciją, įjunkite kaitlentę, paspauskite ir pa-

laikykite 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.

5.8 OffSound Control

Norėdami deaktyvuoti arba aktyvuoti garsus. Išjunkite kaitlentę. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę  3 sek. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę  3 sek.  rodomos kairėje priekinėje ekrano pusėje, o  arba  rodomi dešinėje priekinėje ekrano pusėje. Paspaus-

kite dešinėsios galinės kaitvietės parinkiklį , kad pasirinktumėte  (garsai išjungti) arba  (garsai įjungti).

Kai garsai išjungti, vis tiek galite girdėti signalus paspaudę  arba įvykus klaidai.

5.9 Energijos taupymo 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 - 2	Paruoškite olandišką padažą: ištirpinkite sviestą, šokoladą, želatiną. Reguliariai pamaišykite.	5 - 25
2	Sutvirtinkite purius omletus, keptus kiaušinius. Ruoškite uždengę dangčiu.	10 - 40
2 - 3	Troškinkite ryžius ir pieno pagrindu pagamintus patiekalus, pašildykite paruoštus patiekalus. Įpilkite bent dvigubai daugiau skysčio nei ryžių, pieno patiekalus pamaišykite gaminimui įpusėjus.	25 - 50
3 - 4	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mėsą. Pridėkite kelis šaukštus vandens. Gamindami stebėkite vandens kiekį.	20 - 45
4 - 5	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržoves. Įpilkite į puodą 1-2 cm vandens. Gamindami patikrinkite vandens lygį. Laikykite dangtį uždarytą.	20 - 60
4 - 5	Paruoškite didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį. Iki 3 l skysčio ir ingredientai.	60 - 150
6 - 7	Švelniai kepkite eskalopus, veršienos kepsnius „Cordon Bleu“, kotletus, frikadeles, dešreles, kepenėles, padažą, kiaušinius, blynus, spurgas. Prireikus apverskite.	pagal poreikį
7 - 8	Gruzdinkite bulvių paplotėlius, nugarinės kepsnius, kepsnius. Prireikus apverskite.	5 - 15
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.	
	Tinka virti didelį kiekį vandens. Booster suaktyvinta.	

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Kaitlentės valymas

- Kiekvieną kartą pasinaudoję kaitlente nuvalykite ją.

- Visada naudokite gaminimo indus su švariu dugnu.

- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įjungtos įkaitintos kaitvietės ir neleiskite pasiekti per didelę temperatūrą.
- Nenaudokite gaminimo indų, pagamintų iš indukcinei 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, pridegusius 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 įgaliotąjį 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.

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 EIB60420CK

Tipas 64 B4A 00 AA

Indukcinė kaitlentė

Serijos numeris

ELECTROLUX

PNC 949 492 531 ML 00

220–240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz

Pagaminta: Rumunija

6.9 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 Booster [W] lygis) [W]	Booster didžiausia trukmė [min]	Gaminimo indo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2200	2400	4
Kairioji galinė	1400	1500	4
Dešinioji priekinė	1400	1500	4
Dešinioji galinė	1700	1800	4

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Modelio identifikatorius	EIB60420CK	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė	21.0 cm
	Kairioji galinė	14.5 cm
	Dešinioji priekinė	14.5 cm
	Dešinioji galinė	18.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	174.2 Wh/kg
	Kairioji galinė	177.2 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	177.2 Wh/kg
	Dešinioji galinė	177.2 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	177.0 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.

PORTUGUÊS

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	33
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	35
3. MONTAGEM.....	37
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	38
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	39
6. GUIA DE COZEDURA.....	40

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	41
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	41
9. DADOS TÉCNICOS.....	42
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	42
11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	43

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma

segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças e elimine-as de forma apropriada.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados durante a utilização e o arrefecimento.

- Ative o dispositivo de segurança para crianças, se disponível.
- As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis médios de utilização doméstica.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilân-

cia pode ser perigoso e resultar em incêndio.

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- O fumo é um indício de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas, p. ex., com uma manta contra incêndios ou uma tampa.
- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.

- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- **AVISO:** Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

Apenas um técnico qualificado pode instalar este aparelho.

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Consulte o folheto de instalação para obter instruções detalhadas de montagem.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha cuidado quando deslocar o aparelho, pois ele é pesado. Utilize

sempre luvas de proteção e calçado fechado.

- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou debaixo de uma janela, para evitar que um tacho quente caia do aparelho quando a porta ou a janela são abertas.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde pequenos objetos ou papéis que possam danificar os ventiladores de refrigeração ou afetar o sistema de refrigeração.
 - Mantenha uma distância mínima de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e o conteúdo da gaveta.

- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de estar ligado à terra se o símbolo () não estiver impresso na placa de características.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de qualquer operação.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Cabos ou fichas soltos ou incorretos podem causar o sobreaquecimento do terminal.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não deixe o cabo de alimentação ficar emaranhado.
- Certifique-se de que a proteção contra choques está instalada.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo de alimentação.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação ou a ficha (se aplicável) não tocam em superfícies quentes.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Evite danificar a ficha e o cabo de alimentação. Se for necessária uma substituição, esta deve ser realizada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por um electricista qualificado.
- A proteção contra choques de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma segura e não pode ser removível sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no fim da instalação. Certifique-se de que o acesso à ficha está garantido após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que desligue o aparelho da rede elétrica em todos os

polos, com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não modifique este aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura, pois podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da fonte de alimentação para evitar choques elétricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Coloque os alimentos no óleo quente com cuidado, pois podem salpicar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- Gorduras e óleos aquecidos podem libertar vapores inflamáveis. Mantenha afastados chamas e objetos aquecidos.
- Os vapores de óleo quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado com restos de alimentos pode inflamar-se a temperaturas mais baixas.
- Não coloque produtos inflamáveis perto do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro do aparelho.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Evite que objetos ou tachos caiam sobre o aparelho para evitar danos na superfície.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre os tachos quando precisar de os deslocar sobre a superfície de cozedura.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe regularmente o aparelho para evitar que a superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer.
- Limpe o aparelho com um pano macio húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.

2.5 Eliminação

AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica e, em seguida, corte e elimine o cabo elétrico.

3. MONTAGEM

3.1 Antes da instalação

Para referência futura, localize a placa de características na parte inferior da placa e anote o número de série

3.2 Montar a placa

 Para obter informações sobre as dimensões de instalação e orientações visuais, consulte os diagramas de instalação localizados nas primeiras páginas do manual do utilizador.

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.

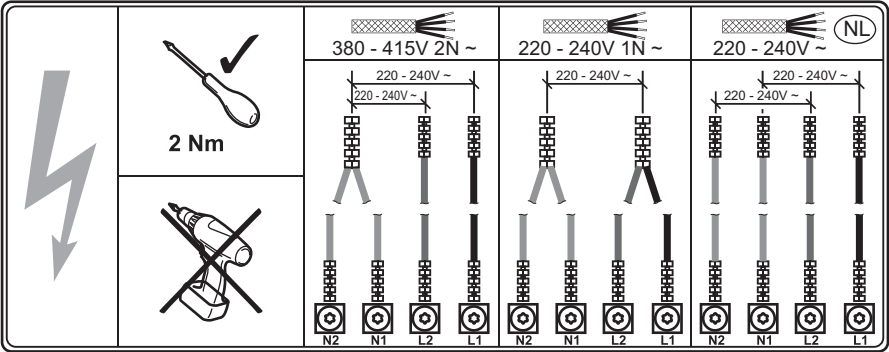
Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer

os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação. O cabo de ligação só deve ser instalado por um eletricista qualificado.
- Para substituir o cabo de alimentação danificado, utilize o tipo de cabo: H05V2V2-F ou equivalente, que suporte uma temperatura de 90 °C ou superior. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. O cabo de ligação só deve ser substituído por um eletricista qualificado.
- O aparelho funciona a 50 Hz ou 60 Hz e não requer qualquer ação adicional por parte de um eletricista qualificado para alternar entre frequências.

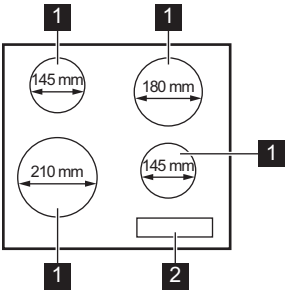
3.4 Diagrama de ligações



Cores dos fios			
N2	N1	L2	L1
Azul	Azul - Cinzento	Castanho	Preto

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da superfície de confeção



- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Painel de comandos

4.2 Símbolos no painel de comandos e no visor

Símbolo / indicador	
ⓘ	Ligado / Desligado

Símbolo / indicador	
	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças
	Seletor da zona de cozedura
	Como definir um grau de aquecimento.
	Booster funciona.
	Bloqueio de funções /Bloqueio de segurança para crianças funciona.
	Indicador de calor residual
	Desligar automático funciona.
	Ocorreu uma anomalia.
	Ocorreu um problema com o utensílio.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

5.1 Utilizar a placa

Mantenha premido  para ativar ou desativar a placa. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura. Selecione uma zona de cozedura premindo o símbolo do seletor da zona correspondente. Defina um grau de aquecimento com  e . Para desativar a zona de cozedura, prima  e  ao mesmo tempo.

5.2 Tachos

A base do tacho deve ser o mais espessa e plana possível. Limpe e seque antes de colocar o tacho na placa. Não deslize nem esfregue o tacho nas extremidades e cantos do vidro para evitar lascar ou danificar a superfície. Não coloque o tacho quente sobre o painel de comandos para evitar danos nos componentes eletrônicos.

Certifique-se de que os tachos são compatíveis com a indução (ou seja, um íman adere à sua base). Para uma transferência de calor ideal, utilize um tacho com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura. Os tachos com um diâmetro mais pequeno podem aquecer mais lentamente, enquanto que os tachos com um diâmetro maior podem sobreaquecer e danificar o painel de comandos.

Material dos tachos

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta do fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Ruídos durante o funcionamento

Os ruídos podem variar dependendo do material do tacho e do grau de cozedura atual. Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: é ativado um grau de cozedura elevado e o tacho é feito de diferentes materiais (construção de sanduíche).
- zumbido: é ativado um grau de cozedura elevado.
- clique: ocorre uma comutação elétrica.

- sibilar, zunir: a ventoinha de arrefecimento está a funcionar.
- som rítmico: o tacho é detetado.

5.3 Desligar automático

Como medida de segurança, a placa desliga-se automaticamente em determinadas condições (p. ex., quando todas as zonas de cozedura estão desativadas, quando não está selecionado um grau de aquecimento após a ativação, ou quando o tacho ferve até ficar sem água).

5.4 Indicador de calor residual

O indicador mostra que uma zona de cozedura ainda está quente. Enquanto o indicador estiver visível, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual. O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

5.5 Gestão de potência

Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível, a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida para proteger os fusíveis da instalação doméstica. Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, a barra de comandos pisca e mostra as temperaturas programadas máximas possíveis.

5.6 Booster

Para ativar o grau de cozedura máximo durante um período de tempo limitado. Pode utilizá-lo para ferver água mais rapidamente.

Coloque a zona de cozedura no grau de aquecimento máximo. Prima  até aparecer . Para desativar, prima .

5.7 Bloquear/Dispositivo de segurança para crianças

Para bloquear/desbloquear o painel de comandos conforme necessário.

Para bloquear brevemente o painel de comandos durante a cozedura: prima  uma vez. Prima novamente para desbloquear.

Para evitar o funcionamento acidental da

placa: mantenha premido  durante 4 seg, enquanto todas as zonas estão desativadas e, em seguida, desligue a placa. Quando desativar a placa, a função continua ativa. Para

desativar a função, ligue a placa, mantenha premido  durante 4 seg e desligue a placa. Para substituir a função apenas durante uma sessão de cozedura: ligue a placa, mantenha premido  durante 4 seg e selecione o grau de aquecimento dentro de 10 seg. Pode utilizar a placa. Quando desligar o fogão, a função volta a ficar ativa.

5.8 OffSound Control

Para desativar ou ativar os sons.

Desligue a placa. Mantenha premido  durante 3 seg. Mantenha premido  durante 3 seg.  aparece no lado frontal esquerdo do visor e  ou  aparece no lado frontal direito do visor. Prima o seletor de zona para a zona traseira direita  para selecionar  (sons desativados) ou  (sons ativados).

Mesmo com os sons desativados, continua a ouvir sinais sonoros quando premir  ou quando ocorrer um erro.

5.9 Sugestões de poupança de energia

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

Para mais informações, consulte "Eficiência energética".

6. GUIA DE COZEDURA

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição	Utilize para:	Tempo (min.)
1	Mantem os alimentos cozinhados quentes. Coloque uma tampa no tacho.	conforme necessário
1 - 2	Fazer molho holandês, derreter manteiga, chocolate, gelatina. Misture regularmente.	5 - 25
2	Solidificar omeletas fofas, ovos cozidos. Cozinhe com uma tampa.	10 - 40
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas. Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.	25 - 50
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor. Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante a cozedura.	20 - 45
4 - 5	Cozinhar batatas e outros legumes a vapor. Encha a panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante a cozedura. Mantenha a tampa fechada.	20 - 60
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas. Até 3 l de líquido mais ingredientes.	60 - 150
6 - 7	Fritar de forma ligeira escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. Vire, quando necessário.	conforme necessário
7 - 8	Fritar de forma intensa batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes. Vire, quando necessário.	5 - 15
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.	
	Ferver grandes quantidades de água. A função Booster é ativada.	

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Limpar a placa

- Limpe a placa após cada utilização.
 - Utilize sempre o acessório com a base limpa.
 - Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água ou atinjam temperaturas excessivamente altas.
 - Não utilize tachos fabricados com materiais incompatíveis com a indução. Esses materiais podem riscar ou manchar a superfície da placa.
 - Riscos ou manchas escuras na superfície de vidro não afetam o desempenho da placa.
 - Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.
 - Utilize um raspador recomendado apenas como ferramenta complementar após a limpeza normal.
- Aguarde até que a placa arrefeça e limpe a superfície com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a superfície com um pano macio.
 - **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar. Utilize um raspador e tenha cuidado para evitar queimaduras.
 - **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a superfície conforme descrito acima. Para remover a descoloração nas partes metálicas brilhantes, utilize um pano macio e uma solução de água e vinagre.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

i Se não conseguir encontrar uma solução para o problema abaixo, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Não é possível ativar/utilizar a placa.

- Certifique-se de que a placa está corretamente ligada à alimentação elétrica.
- Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível queimar repetidamente ou se ouvir um sinal sonoro constante, contacte um eletricista qualificado para inspecionar a instalação.
- Certifique-se de que o painel de comandos está limpo e desobstruído por tachos/objetos estranhos.

A placa desliga-se sozinha depois de algum tempo.

- Isto não é uma avaria. Em determinadas situações, o fogão desliga-se automaticamente para garantir a segurança. Consulte "Desligar automático".

O grau de aquecimento máximo para uma das zonas de cozedura não está disponível ou continua a alternar entre dois níveis.

- Isto não é uma avaria. Consulte "Gestão de potência".
- Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase.

E e aparece um dígito.

- Desligue a placa, aguarde alguns minutos e, depois, volte a ligá-la. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica autorizado.

F aparece.

- Utilize tachos com diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura.
- Certifique-se de que o tacho é compatível com indução.

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Placa de classificação

Modelo EIB60420CK
Tipo 64 B4A 00 AA
Indução
Número de série
ELECTROLUX

PNC 949 492 531 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz
Fabricado em: Roménia
6.9 kW



9.2 Especificações das zonas de cozedura

A potência das zonas de cozedura pode diferir ligeiramente dos dados abaixo, dependendo do material e das dimensões dos tachos.

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aque- cimento máxima) [W]	Booster [W]	Booster duração máxima [min]	Diâmetro dos ta- chos [mm]
Dianteiro esquerdo	2200	2400	4	125 - 210
Traseiro esquerdo	1400	1500	4	125 - 145
Dianteiro direito	1400	1500	4	125 - 145
Traseiro direito	1700	1800	4	150 - 180

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação do produto de acordo com (UE) N.o 66/2014

Identificação do modelo		EIB60420CK
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de aquecimento		4
Tecnologia de aquecimento		Indução
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo	21.0 cm
	Traseiro esquerdo	14.5 cm
	Dianteiro direito	14.5 cm
	Traseiro direito	18.0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	174.2 Wh/kg
	Traseiro esquerdo	177.2 Wh/kg
	Dianteiro direito	177.2 Wh/kg
	Traseiro direito	177.2 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		177.0 Wh/kg

Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-2.

10.2 Requisitos de informação de acordo com (UE) N.o 2023/826

Consumo de energia no modo desligado	0.3 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	2 min

11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e ele-

trônicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	43
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	45
3. MONTAJE.....	47
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	48
5. USO DIARIO.....	49
6. GUÍA DE COCCIÓN.....	50

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	51
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	51
9. DATOS TÉCNICOS.....	52
10. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	52
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	53

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales es-

- tén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilice nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apague el aparato y cubra las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regular-

mente por un servicio público.

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Después de su uso, apague la placa mediante su control y no confíe en el detector de ollas.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes,

quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o aquellas indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Consulte el folleto de instalación para obtener instrucciones de montaje detalladas.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana para evitar que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
 - No almacene objetos pequeños o papel que puedan dañar los ventiladores de refrigeración o afectar al sistema de refrigeración.
 - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del aparato y el contenido del cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados.
- Hay que conectar el aparato a tierra si el símbolo  no está impreso en la placa de características técnicas.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de hacer cualquier operación.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Un cable o un enchufe de alimentación sueltos o incorrectos pueden provocar el sobrecalentamiento del terminal.
- Utilice el cable de alimentación correcto.
- No deje que el cable de alimentación se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable de alimentación.
- Asegúrese de que ni el cable ni el enchufe de alimentación (si procede) toquen superficies calientes.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si hace falta sustituirlos, debe hacerlo nuestro centro de servicio técnico autorizado o un electricista cualificado.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando

haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No modifique este aparato.
- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Apague la zona de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapas de cacerolas en las zonas de cocción, ya que pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato del suministro eléctrico para evitar una descarga eléctrica..
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Coloque los alimentos en aceite caliente con cuidado, ya que puede salpicar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.

- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y aceites calentados pueden liberar vapores inflamables. Mantenga las llamas y objetos calientes alejados.
- Los vapores de aceite caliente pueden causar combustión espontánea.
- El aceite usado con restos de alimentos puede encenderse a temperaturas más bajas.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemarse.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de vidrio del aparato.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite que objetos o utensilios de cocina caigan sobre el aparato para evitar daños en la superficie.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre los utensilios de cocina cuando tenga que moverlos por la superficie de cocción.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas

extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

- Realice una limpieza regular del aparato para evitar el deterioro de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.

2.5 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal, después corte y deseche el cable eléctrico.

3. MONTAJE

3.1 Antes de la instalación

Para futuras consultas, busque la placa de características técnicas situada en la parte inferior de la placa de cocción y anote el número de serie.....

3.2 Montaje de la placa de cocción

- ① Para ver las dimensiones de la instalación y orientación visual, consulte los diagramas de instalación disponibles en las primeras páginas del manual del usuario.

Si instala la placa de cocción debajo de una campana, consulte las instrucciones de insta-

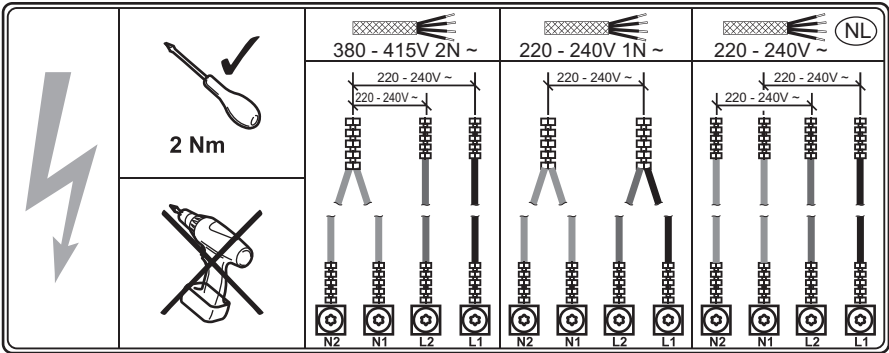
lación de la campana para ver la distancia mínima que hay que dejar entre los aparatos. Si se instala el aparato encima de un cajón, la ventilación de la placa de cocción puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión. El cable de conexión solo debe instalarlo un electricista cualificado.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable de tipo:

- H05V2V2-F o equivalente los cuales resisten una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado. Solo un electricista cualificado puede sustituir el cable de conexión.
- El aparato funciona a 50 Hz o 60 Hz y no requiere ninguna acción adicional de un electricista cualificado para cambiar entre frecuencias.

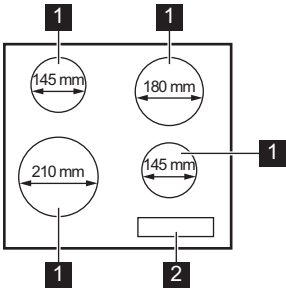
3.4 Diagrama de conexiones



Colores del cableado			
N2	N1	L2	L1
Azul	Azul - Gris	Marrón	Negro

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



1 Zona de cocción por inducción

2 Panel de control

4.2 Símbolos del panel de control y la pantalla

Símbolo / indicador	
ⓘ	Encendido / Apagado
🔒	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños
🔲	Selector de zona de cocción
∇ / ▲	Para ajustar la temperatura.
P	Booster está en funcionamiento.

Símbolo / indicador



Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento.



Indicador de calor residual



Desconexión automática está en funcionamiento.

Símbolo / indicador



+ dígito Hay un fallo de funcionamiento.



Hay un problema con el utensilio de cocina.

5. USO DIARIO

5.1 Uso de la placa de cocción

Mantenga pulsado para activar o desactivar la placa de cocción. Ponga el recipiente en el centro de la zona de cocción. Seleccione una zona de cocción pulsando el símbolo del selector de zona correspondiente. Ajuste una temperatura con $\wedge$ y $\vee$. Para desactivar la zona de cocción, pulse $\wedge$ y $\vee$ al mismo tiempo.

5.2 Utensilios de cocina

La base de los utensilios de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Limpie y seque la placa de cocción antes de colocar los utensilios de cocina. No deslice ni frote el utensilio de cocina en los bordes y esquinas del vidrio para evitar que se astille o dañe la superficie. No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control para evitar daños en los componentes electrónicos.

Asegúrese de que los utensilios de cocina sean compatibles con la inducción (es decir, que un imán se adhiera a su base). Para una transferencia óptima del calor, utilice utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro similar al de la zona de cocción. Los utensilios de cocina con un diámetro más pequeño podrían calentarse más lentamente, mientras que los de un diámetro más grande podrían sobrecalentarse y dañar el panel de control.

Materiales aptos de los utensilios

- **Correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado, acero inoxidable y con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **Incorrecto:** aluminio, cobre, latón, vidrio, cerámica y porcelana.

Ruidos durante el funcionamiento

Los ruidos pueden variar según el material de los utensilios de cocina y la temperatura que

se ajuste. Son normales y no indican fallo alguno.

- Chasquidos: El utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- Silbidos: Se ha ajustado una temperatura alta y el utensilio de cocina está hecho de diferentes materiales (una construcción por capas).
- Zumbidos: Se ha ajustado una temperatura.
- Clics: Se ha producido un cambio eléctrico.
- Siseos o ronroneos: El ventilador está en funcionamiento.
- Sonido rítmico: Se ha detectado un utensilio de cocina.

5.3 Desconexión automática

Como medida de seguridad, la placa de cocción se apaga automáticamente en determinadas condiciones (por ejemplo, cuando todas las zonas de cocción están desactivados, cuando no se ha seleccionado ninguna temperatura después de la activación, o cuando el utensilio de cocina hierve hasta quedarse sin líquido).

5.4 Indicador de calor residual

El indicador señala que una zona de cocción sigue caliente. Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual. El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

5.5 Gestión de energía

Si la placa de cocción alcanza la potencia máxima disponible, la potencia de las zonas de cocción se reducirá automáticamente para proteger los fusibles de la instalación doméstica. La barra de control parpadea y muestra las temperaturas máximas posibles de las zonas de cocción que tienen una potencia reducida.

5.6 Booster

Para activar la temperatura máxima durante un tiempo limitado. Puede utilizarla para hervir agua más rápidamente.

Ajuste la zona de cocción a la temperatura máxima. Pulse hasta que aparezca . Para desactivar, pulse .

5.7 Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños

Para bloquear/desbloquear el panel de control según sea necesario.

Para bloquear brevemente el panel de control durante la cocción, pulse una vez. Pulse de nuevo para desbloquear.

Para evitar que la placa de cocción se ponga en funcionamiento de manera accidental, mantenga pulsado durante 4 seg mientras todas las zonas están desactivadas y, a continuación, apague la placa de cocción. La función permanece activa cuando apaga la placa. Para desactivar la función, encienda la placa de cocción, mantenga pulsado durante 4 seg y apague la placa de cocción.

Para anular la función solo durante una sesión de cocción, encienda la placa de cocción, mantenga pulsado durante 4 seg y ajuste la temperatura en un rango de 10 seg.

Puede usar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción, la función se activará de nuevo.

5.8 OffSound Control

Para desactivar o activar los sonidos.

Apague la placa de cocción. Mantenga pulsado durante 3 seg. Mantenga presionado el símbolo de durante 3 seg. aparece en la parte frontal izquierda de la pantalla y o en la parte frontal derecha de la pantalla. Pulse el selector de zona para la zona trasera derecha para elegir (sonidos desactivados) o (sonidos activados).

Aun con los sonidos desactivados, podrá oír señales al pulsar o cuando ocurra un error.

5.9 Consejos para ahorrar energía

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para fundirla.

Para obtener más información, consulte «Eficiencia energética».

6. GUÍA DE COCCIÓN

Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste	Usar para:	Tiempo (min)
1	Mantener calientes los alimentos. Tapar los utensilios de cocina.	según sea necesario
1 - 2	Salsa holandesa, fundir mantequilla, chocolate o gelatina. Mezcla de vez en cuando.	5 - 25
2	Solidificar tortillas esponjosas y hervir huevos. Cocina el plato con una tapa.	10 - 40
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche y calentar comidas preparadas. Añada al menos el doble de líquido que de arroz y remueva los platos con leche a media cocción.	25 - 50
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne. Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante la cocción.	20 - 45
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras. Llene la olla con 1-2 cm de agua. Compruebe el nivel del agua durante la cocción. Mantenga la tapa puesta.	20 - 60
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas. Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.	60 - 150

Ajuste	Usar para:	Tiempo (min)
6 - 7	Fritura ligera de escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas y rosquillas. Dele la vuelta cuando sea necesario.	según sea necesario
7 - 8	Fritura fuerte de hash browns, filetes de lomo y bistecs. Dele la vuelta cuando sea necesario.	5 - 15
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.	
	Hervir grandes cantidades de agua. Se activa Booster.	

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Limpieza de la placa vitrocerámica

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- No deje que los utensilios de cocina hiervan sin agua o alcancen temperaturas excesivamente altas.
- No utilice utensilios de cocina fabricados con materiales incompatibles con la inducción. Estos materiales pueden rayar o manchar la superficie de la placa de cocción.
- Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie del vidrio no afectan al rendimiento de la placa de cocción.
- No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.
- Utilice un rascador recomendado solo como herramienta adicional después de la limpieza estándar.

- Espere a que la placa de cocción termine de enfriarse y realice la limpieza de la superficie con un paño húmedo y un detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Retirar inmediatamente:** plástico fundido, plástico alimentario, sal, azúcar y alimentos con azúcar. Utilice un raspador y tenga cuidado de no quemarse.
- **Retirar cuando la placa de cocción esté lo suficientemente fría:** anillos de cal, anillos de agua, manchas de grasa, restos de comida quemada y marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración. Limpie la superficie como se ha descrito anteriormente. Para eliminar las marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración, utilice un paño suave y una solución de agua y vinagre.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

 Si no logra subsanar el problema indicado abajo, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

La placa de cocción no se enciende o no funciona.

- Compruebe que la placa de cocción esté correctamente conectada a la red eléctrica.
- Asegúrese de que el fusible sea la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidas veces o si oye un pitido constante, póngase en contacto con un

electricista cualificado para que inspeccione la instalación.

- Asegúrese de que el panel de control esté limpio y no lo obstruya ningún utensilio de cocina o cualquier otro objeto.

La placa de cocción se apaga sola al cabo de un tiempo.

- Esto no es un mal funcionamiento. En determinadas circunstancias la placa de cocción se apaga automáticamente para mantener la seguridad. Consulte «Desconexión automática».

Una de las zonas de cocción no se puede poner a su temperatura máxima o cambia constantemente entre dos temperaturas.

- Esto no es un mal funcionamiento. Consulte «Gestión de energía».
- Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.

Aparecen **E** y un dígito.

- Apague la placa de cocción, espere unos minutos y vuelva a encenderla. Si el pro-

blema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Aparece **F**.

- Utilice utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro similar al tamaño de la zona de cocción.
- Asegúrese de que el utensilio de cocina admite cocción por inducción.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de datos técnicos

Modelo EIB60420CK

Tipo 64 B4A 00 AA

Inducción

Número de serie

ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 492 531 ML 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz

Fabricado en: Rumania

6.9 kW



9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

La potencia de las zonas de cocción podría diferir ligeramente de las indicadas abajo, dependiendo del material y las dimensiones de los utensilios de cocina.

Zona de cocción	Potencia nominal (temperatura máxima) [W]	Booster [W]	Booster duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2200	2400	4	125 - 210
Trasera izquierda	1400	1500	4	125 - 145
Parte del. der.	1400	1500	4	125 - 145
Parte tras. der.	1700	1800	4	150 - 180

10. EFICIENCIA ENERGÉTICA

10.1 Información del producto según (UE) No 66/2014

Identificación del modelo	EIB60420CK	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantera izquierda	21.0 cm
	Trasera izquierda	14.5 cm
	Parte del. der.	14.5 cm
	Parte tras. der.	18.0 cm

Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	174.2 Wh/kg
	Trasera izquierda	177.2 Wh/kg
	Parte del. der.	177.2 Wh/kg
	Parte tras. der.	177.2 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		177.0 Wh/kg

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 60350-2.

10.2 Requisitos de información según (UE) No 2023/826

Consumo de energía en modo apagado	0,3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN 50564.

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

