



SQ Vatër gatimi
MK Плоча за готвење

Udhëzimet për përdorim
Упатство за ракување

2
21



Electrolux

PËRMBAJTJA

1. TË DHËNA PËR SIGURINË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	7
4. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	9
5. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	12
6. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	14
7. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	15
8. INSTALIMI.....	17
9. TË DHËNAT TEKNIKE.....	18
10. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	19

ME JU NË MENDJE

Faleminderit që bletë një produkt Electrolux. Ju keni zgjedhur një produkt i cili sjell me vete dekada të tëra me përvojë dhe risi nga profesionistë. Gjeneral dhe elegant, ky produkt është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Pra, sa herë që ta përdorni mund të ndjeheni të sigurt se çdo herë do të merrni prej tij rezultate të shkëlqyera.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Merrni këshilla përdorimi, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve si dhe për shërbimin:

www.electrolux.com/webselfservice



Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



Blini aksesore, pjesë konsumi, pjesë këmbimi origjinale për pajisjen tuaj:

www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI PËR KLIENTËT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të dispononi të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, Numri i serisë.

Informacioni mund të gjendet në pllakën e specifikimeve.

 Paralajmërim / Të dhëna për sigurinë dhe kujdesin

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna për ambientin

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. TË DHËNA PËR SIGURINË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit

apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit.
- Fëmijët nga 3 deri në 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët nën 3 vjeç duhet të mbahen larg, përveçse kur mbikëqyren në mënyrë të vazhdueshme.
- Mos i lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e arritshme janë të nxehta.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- Mos e përdorni pajisjen nëpërmjet një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi komandimi të veçuar.
- **PARALAJMËRIM:** Gatimi i pambikëqyrrur me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.

- Mos provoni ASNJËHERË ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbuloni flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.
- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikini elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të enëve.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike/xhami kriset, fikeni pajisjen për dhe shkëputeni nga rryma elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Nëse kabllot ushqyese është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, agjenti i shërbimit ose persona të kualifikuar për të shmangur rreziqet.
- PARALAJMËRIM: Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
 - Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
 - Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
 - Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
 - Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
 - Mbyllini sipërfaqet e prera me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktojë fryrje.
 - Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
 - Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
 - Çdo pajisje ka poshtë ventilatorë ftohjeje.
 - Nëse pajisja është e instaluar mbi një sirtar:
 - Mos vendosni copa të vogla ose fletë letre që mund të tërhiqen brenda, sepse ato mund të dëmtojnë ventilatorët e ftohjes ose mund të dëmtojnë sistemin e ftohjes.
 - Mbani një distancë prej minimumi 2 cm mes fundit të pajisjes dhe pjesëve të ruajtura në sirtar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
 - Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
 - Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
 - Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kablloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
 - Përdorni kablo elektrike të përshtatshme.
 - Mos i lini kabllo elektrike të përdridhen.
 - Sigurohuni që të jetë instaluar mbrojtja ndaj goditjeve elektrike.
 - Përdorni mbërthyesen e lirim të tensionit të kabllos.
 - Sigurohuni që kablloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen me prizat që gjenden pranë.
 - Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
 - Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën elektrike (nëse ka) ose kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektrikist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
 - Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
 - Pajisjen futni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
 - Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
 - Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon duke e kapur nga spina.
 - Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësa mbrojtës të linjës, siguresa (siguresa tip vidë të hequra nga mbajtësja), çelësa të humbjeve në tokëzim dhe kontaktorë.
 - Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.

shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polët. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Hiqni të gjithë paketimin, etiketat dhe veshjen mbrojtëse (nëse ka) përpara përdorimit për herë të parë.
- Përdoreni pajisjen në mjedis shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.
- Mos e lini pajisjen të pambikëqyrrur gjatë punës.
- Fikini zonat e gatimit pas çdo përdorimi.
- Mos u mbështesni në detektorin e tiganëve.
- Mos vendosni takëme dhe kapakë tenxheresh mbi zonat e gatimit. Ato mund të nxehen shumë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes kriset, shkëputeni menjëherë pajisjen nga rrjeti elektrik. Kjo bëhet për të parandaluar goditjet elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur e vendosni ushqimin në vaj të nxehtë, ai mund të spërkasë.



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajeni flakën ose objektet e nxehtura larg nga yndyrat dhe vajrat kur gatvani me to.
- Avujt që lëshon vaji shumë i nxehtë mund të shkaktojnë ndezje spontane.
- Vaji i përdorur që përmban mbetje ushqimore, mund të shkaktojë zjarr në

temperaturë më të ulët sesa vaji që përdoret për herë të parë.

- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.



PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Mos mbani enë të nxehta mbi panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tigani në një sipërfaqen e xhamit të pianurës.
- Mos vini enë bosh mbi pllakën e nxehtë.
- Bëni kujdes të mos lini objekte ose enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë të zbrazëta ose pa enë gatimi.
- Mos vendosni letër alumini mbi pajisje.
- Enët e gatimit prej gize ose alumini të derdhur ose enë me fund të dëmtuar mund ta gërvishin xhamin/qeramikën prej xhami. Gjithmonë ngrijini këto objekte peshë kur duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Çaktivizojeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga energjia elektrike.
- Mos përdorni ujë me spërkatje dhe avull për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë dhe të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.

2.5 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.

- Përdorni vetëm pjesë këmbimi origjinale.

2.6 Eliminimi i pajisjes

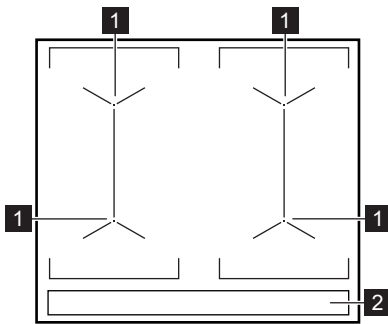


PARALAJMËRIM!
Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktoni autoritetin e bashkisë suaj për t'u informuar mbi mënyrën e duhur të hedhjes së pajisjes.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhjeni atë.

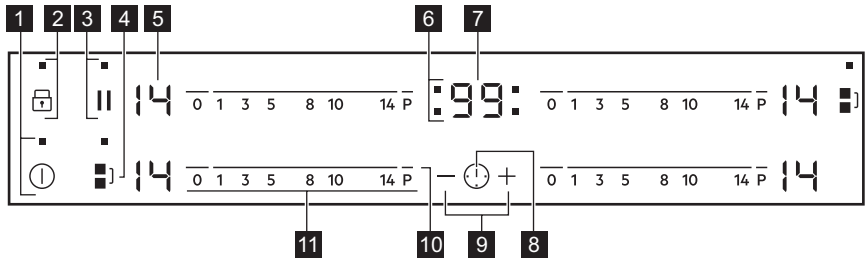
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Skema e sipërfaqes së gatimit









- 1** Zonë gatimi me induksion
- 2** Paneli i kontrollit

3.2 Struktura e panelit të kontrollit
















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

Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti
1 ①	NDEZUR/FIKUR	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.

Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti
2 	Blokim i / Mekanizmi i sigurisë për fëmijët	Për të bllokuar/zhbllokuar panelin e kontrollit.
3 	Pauzë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
4 	Bridge	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
5 -	Ekran i cilësimit të nxehtësisë	Për të treguar cilësimin e nxehtësisë.
6 -	Treguesit e kohëmatësit në zonat e gatimit	Për të treguar se për cilën zonë po vendosni kohën.
7 -	Ekran i kohëmatësit	Për të treguar kohën në minuta.
8 	-	Për të zgjedhur zonën e gatimit.
9 	-	Për të shtuar ose pakësuar kohën.
10 	PowerBoost	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
11 -	Shiriti i komandimit	Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.

3.3 Ekranet e cilësimit të nxehtësisë




Ekran	Përshkrimi
	Zona e gatimit është e çaktivizuar.
 	Zona e gatimit është në punë.
	Pauzë janë aktivë.
	Nxehja automatike janë aktivë.
	PowerBoost janë aktivë.
 + numri	Ka një keqfunksionim.
 /  / 	OptiHeat Control (Treguesi i nxehtësisë së mbetur me 3 faza): vazhdoni gatimin/mbani ngrrohtë/nxehtësia e mbetur.
	Blokim i /Mekanizmi i sigurisë për fëmijët është aktive.
	Enë gatimi jo e duhur ose shumë e vogël ose mbi zonën e gatimit nuk ka enë.

Ekрани	Përshkrimi
	Fikja automatike janë aktivë.

3.4 OptiHeat Control (Treguesi i nxehtësisë së mbetur me 3 faza)



PARALAJMËRIM!

 /  /  Rrezik djegieje nga nxehtësia e mbetur. Treguesi tregon nivelin e nxehtësisë së mbetur.

Zonat e gatimit me induksion lëshojnë nxehtësinë e nevojshme për procesin e gatimit drejtpërdrejt në bazamentin e enës. Qeramika e xhamit nxehet nga nxehtësia e enës.


4. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.


4.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi


Prekni  për 1 sekondë për ta aktivizuar ose për ta çaktivizuar vatrën e gatimit.

4.2 Fikja automatike


Funksioni e çaktivizon pianurën automatikisht nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara,
- nuk cilësoni nxehtësinë pasi aktivizoni pianurën,
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë, etj.). Bie një sinjal akustik dhe pianura çaktivizohet. Hiqni objektin ose pastroji panelin e kontrollit.
- pianura nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere zien pa ujë brenda). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni pianurën sërish.
- po përdorni një enë të pasaktë.

Simboli  ndizet dhe zona e gatimit çaktivizohet automatikisht pas 2 minutash.

- nuk e çaktivizoni një zonë gatimi ose ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas njëfarë kohe  ndizet dhe pianura çaktivizohet.

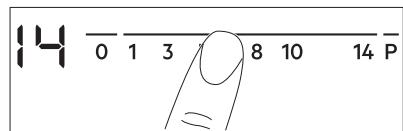
Lidhja ndërmjet cilësimit të nxehtësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:

Cilësimi i nxehtësisë	Pianura çaktivizohet pas
 1 - 3	6 orësh
4 - 7	5 orësh
8 - 9	4 orësh
10 - 14	1,5 orësh

4.3 Cilësimi i nxehtësisë

Për të caktuar ose për të ndryshuar cilësimin e nxehtësisë:

Prekni shiritin e kontrollit në cilësimin e duhur të nxehtësisë ose lëvizni gishtin përgjatë shiritit të kontrollit derisa të arrini cilësimin e duhur të nxehtësisë.

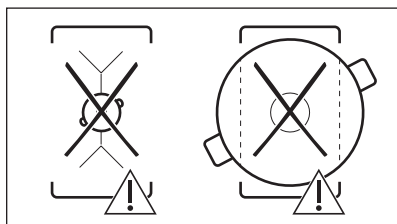
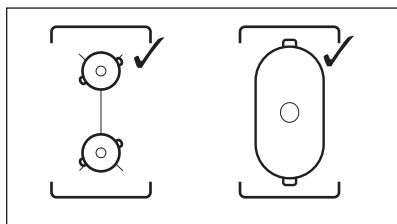


4.4 Përdorimi i zonave të gatimit

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

Ju mund të gatvani me enë gatimi të mëdha në dy zona gatimi në të njëjtën kohë. Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave, por nuk duhet të shkojë përtej shënimit të zonës.

Nëse ena ndodhet mes dy qendrave, funksioni i urës nuk do të aktivizohet.



4.5 Bridge

i Funksioni vepron kur ena mbulon qendrat e dy zonave.

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

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

Për të aktivizuar funksionin për zonat

majtas/djathtas të gatimit: prekni / . Për të caktuar ose ndryshuar cilësimin e nxehtësisë prekni një nga sensorët e kontrollit majtas/djathtas.

Për të çaktivizuar funksionin: prekni / . Zonat e gatimit funksionojnë të pavarura.

4.6 Nxehtësi automatike

Aktivizoni këtë funksion për të arritur një cilësim të dëshiruar nxehtësie brenda një kohe më të shkurtër. Kur të aktivizohet, zona funksionin në cilësimin më të lartë

në fillim dhe më pas vazhdon të gatuajë në cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.

i Për ta aktivizuar funksionin, zona e gatimit duhet të jetë e ftohtë.

Për të aktivizuar funksionin për një

zonë gatimi: prekni **P** (ndizet). Prekni menjëherë cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë. Pas 3 sekondash (ndizet).

Për të çaktivizuar funksionin: ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

4.7 PowerBoost

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

i Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

Për të aktivizuar funksionin për një

zonë gatimi: prekni **P** . (ndizet).

Për të çaktivizuar funksionin: ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

4.8 Kohëmatësi

Kohëmatësi me numërim zbritës

Mund ta përdorni këtë funksion për të caktuar kohëzgjatjen e punës së zonës së gatimit vetëm për një gatim.

Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën e gatimit, më pas vendosni funksionin.

Për të caktuar zonën e gatimit: prekni

vazhdimisht derisa treguesi i zonës së nevojshme të gatimit të ndizet.

Për të aktivizuar funksionin: prekni **+** e kohëmatësit për të caktuar kohën (00 - 99 minuta). Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë ngadalë, koha fillon të zbrësë.

Për të parë kohën e mbetur: caktoni zonën e gatimit me . Treguesi i zonës

së gatimit fillon të pulsojë shpejt. Në ekran shfaqet koha e mbetur.

Për të ndryshuar orën: caktoni zonën e gatimit me . Prekni **+** ose **-**.

Për të çaktivizuar funksionin: vendosni zonën e gatimit me dhe prekni **-**. Koha e mbetur numëron mbrapsht deri në 00. Treguesi i zonës së gatimit fiket.

Kur koha mbaron, tingulli aktivizohet dhe pulson 00. Zona e gatimit çaktivizohet.

Për të ndaluar tingullin: prekni .

CountUp Timer (Kohëmatësi me numërim rritës)

Mund ta përdorni këtë funksion për të monitoruar kohëzgjatjen e punës së zonës së gatimit.

Për të caktuar zonën e gatimit: prekni vazhdimisht derisa treguesi i zonës së nevojshme të gatimit të ndizet.

Për të aktivizuar funksionin: prekni **-** e kohëmatësit. **UP** do të ndizet. Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë ngadalë, koha fillon rritet. Ekranin kalon mes **UP** dhe kohës së llogaritur (minutat).

Për të parë kohën e punës së zonës së gatimit: caktoni zonën e gatimit me . Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë shpejt. Ekranin tregon kohën e funksionimit të zonës.

Për të çaktivizuar funksionin: vendosni zonën e gatimit me dhe prekni **+** ose **-**. Treguesi i zonës së gatimit fiket.

Kujtuesi i minutave

Mund ta përdorni këtë funksion si **Kujtues minutash** kur pianura aktivizohet dhe zonat e gatimit nuk funksionojnë. Ekranin i cilësimit të nxehtësisë shfaq .

Për të aktivizuar funksionin: prekni . Prekni **+** ose **-** të kohëmatësit për të vendosur kohën. Kur koha mbaron, tingulli aktivizohet dhe **00** pulson.

Për të ndaluar tingullin: prekni .

Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

4.9 Pauzë

Ky funksion cakton përzgjedhjen më të ulët të nxehtësisë për të gjitha zonat e gatimit.

Kur funksioni vihet në punë, të gjitha simbolet e tjera në panelet e kontrollit bllokohen.

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

Prekni **||** për të aktivizuar funksionin.

ndizet. Cilësimi i nxehtësisë ulet në 1.

Për ta çaktivizuar funksionin, prekni **||**. Aktivizohet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë.

4.10 Bllokimi

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të zonave të gatimit. Kjo parandalon ndryshimin aksidental të cilësimit të nxehtësisë.

Vendosni në fillim cilësimin e nxehtësisë.

Për të aktivizuar funksionin: prekni .

ndizet për 4 sekonda. Kohëmatësi mbetet i ndezur.

Për të çaktivizuar funksionin: prekni .

Aktivizohet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë.





Kur çaktivizoni pianurën, çaktivizoni edhe këtë funksion.




4.11 Mekanizmi i sigurisë për fëmijët

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.


Për të aktivizuar funksionin: aktivizoni pianurën me . Mos caktoni cilësimet e

nxehtësisë. Prekni  për 4 sekonda.  ndizet. Çaktivizoni pianurën me .





Për të çaktivizuar funksionin: aktivizoni pianurën me . Mos caktoni cilësimet e nxehtësisë. Prekni  për 4 sekonda.  ndizet. Çaktivizoni pianurën me .


Për të anashkaluar funksionin vetëm për kohë gatimi: aktivizoni pianurën me .  ndizet. Prekni  për 4 sekonda.



Caktoni cilësimin e nxehtësisë në 10 sekonda. Ju mund të përdorni pianurën.

Kur e çaktivizoni pianurën me  funksioni punon sërish.

4.12 OffSound Control (Aktivizimi dhe çaktivizimi i tingujve)


Çaktivizoni pianurën. Prekni  për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket. Prekni  për 3 sekonda. Ndizet  ose .

Prekni  të kohëmatësit për të zgjedhur një nga më poshtë:

-  - tingujt çaktivizohen
-  - tingujt aktivizohen

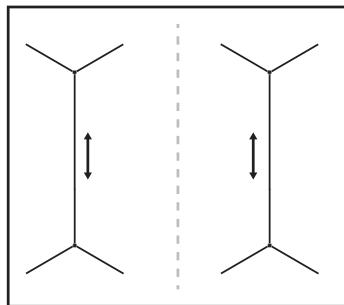
Për të konfirmuar zgjedhjen, prisni derisa pianura të çaktivizohet automatikisht.

Kur funksioni të caktohet në , ju mund t'i dëgjoni tingujt vetëm kur:

- prekni 
- Kujtuesi i minutave ulet
- Kohëmatësi me numërim zbritës ulet
- vendosni diçka në panelin e kontrollit.

4.13 Menaxhimi i fuqisë

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Shikoni figurën.
- Secila fazë ka ngarkesë maksimale elektrike prej 3700 W.
- Funksioni e ndan fuqinë mes zonave të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë.
- Funksioni aktivizohet kur ngarkesa totale elektrike e zonave të gatimit të lidhura me një fazë i kalon 3700 W.
- Funksioni e ul fuqinë mes zonave në zonat e tjera të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë.
- Afishimi i cilësimit të nxehtësë së zonave të reduktuara alternohet mes dy niveleve.



5. UDHËZIME DHE KËSHILLA



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Enët e gatimit



Për zonat e gatimit me induksion, fusha e fortë elektromagnetike e krijon shumë shpejt nxehtësinë në enën e gatimit.



Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë gatimi të përshtatshme

Materialet e enëve të gatimit

- **i përshtatshëm:** hekuri i derdhur, çeliku, çeliku i emaluar, inoksi, bazamenti me shumë shtresa (me shënimin e duhur nga prodhuesi).
- **i papërshtatshëm:** alumini, bakri, tunxhi, qelqi, qeramika, porcelani.

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

- uji zien shpejt në një zonë të vendosur në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.
- fundi i enës tërhiqet nga një magnet.

- i** Fundi i enëve të gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe më i rrafshët që të jetë e mundur. Sigurohuni që bazamentet e tiganëve të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni mbi sipërfaqen e pianurës.

Përmasat e enës së gatimit

Zonat e gatimit me induksion u përshtaten përmasave të bazamentit të enëve.

Efikasiteti i zonës së gatimit është i lidhur me diametrin e enës së gatimit. Enët me diametër më të vogël se diametri minimal thithin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.

- i** Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".

5.2 Zhurmat gjatë punës

Nëse arrini të dëgjoni:

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

- kërcitje: po ndodh një proces shkëmbimi elektrik.
- fërshtëllimë, zukatje: ventilatori po punon.

Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim të pianurës.


5.3 Òko Timer (Kohëmatësi ekonomik)

Për të kursyer energji, ngrohësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se të bjerë sinjali i kohëmatësit me numërim mbrapsht. Ndryshimi në kohën e punës varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e procesit të gatimit.

5.4 Shembuj të përdorimeve për gatim

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

- i** Të dhënat në tabelë janë vetëm udhëzuese.

Cilësimi i nxehtësisë	Përdoreni për:	Koha (minut a)	Këshilla
 - 1	Mbajeni të ngrohtë ushqimin e gatuar.	sipas nevojës	Mbulojeni enën e gatimit me kapak.
1 - 3	Salcë holandeze, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Trazojeni herë pas here.
1 - 3	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapak.
3 - 5	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatesat me qumësht ne mes të kohës së gatimit.

Cilësimi i nxehësisë	Përdoreni për:	Koha (minut a)	Këshilla
5 - 7	Gatim me avull i perimeve, peshkut, mishit.	20 - 45	Shtoni disa lugë gjelle lëng.
7 - 9	Gatim i patateve me avull.	20 - 60	Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate.
7 - 9	Gatim sasish më të mëdha ushqimi, mishi me lëng dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 l lëng plus përbërësit.
9 - 12	Skuqje e lehtë: eskallop, mish viçi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, salcë, vezë, petulla, gjevrek.	sipas nevojës	Kthejini në gjysmën e kohës.
12 - 13	Skuqje e fortë, të thekura, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejini në gjysmën e kohës.
14	Zierje uji, zierje makaronash, kaurdisje mishi (gulash, mish rosto), patate të skuqura.		
P	Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost aktivizohet.		

6. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Informacione të përgjithshme

- Pastroni vatrën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në funksionimin e vatrës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e vatrës.
- Përdorni kruajtëse të posaçme për xhamin.

6.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime

me sheqer, ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmagani djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.

- **Hiqni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Pastroni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.
- **Heqja e çngjyrosjeve të ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.

7. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!
Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Si të veprojmë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Referojuni qarkut të lidhjes.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i mosfunksionimit është siguresa. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
	Mos e caktoni cilësimin e nxehtësisë për 10 sekonda.	Aktivizojeni pianurën sërish dhe caktojeni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.
	Keni prekur njëkohësisht 2 ose më shumë fusha me sensor.	Prekni vetëm një fushë me sensor.
	Pauzë janë aktivë.	Referojuni "Përdorimi i përditshëm".
	Mbi panelin e kontrollit ka njolla uji ose njolla yndyre.	Pastroni panelin e kontrollit.
Bie një sinjal akustik dhe pianura çaktivizohet. Bie një sinjal akustik kur pianura çaktivizohet.	Keni vendosur diçka mbi një ose më shumë fusha me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Keni vendosur diçka mbi fushën me sensor ①.	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar.	Nëse zona ka qëndruar ndezur mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të autorizuar shërbimi.
Nxehja automatike nuk vihet në punë.	Zona është e nxehtë.	Lëreni zonën që të ftohet mjaftueshëm.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
	Është caktuar cilësimi më i lartë i nxehtësisë.	Cilësimi më i lartë i nxehtësisë ka të njëjtën fuqi me funksionin.
Cilësimi i nxehtësisë ndryshon midis dy niveleve.	Menaxhimi i fuqisë janë aktivë.	Referojuni "Përdorimi i përditshëm".
Fushat me sensor nxehen.	Ena e gatimit është tepër e madhe ose e keni vendosur shumë afër butonave komandues.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni "Përdorimi i përditshëm".
Ndizet L .	Mekanizmi i sigurisë për fëmijët ose Bllokimi vihet në punë.	Referojuni "Përdorimi i përditshëm".
Ndizet F .	Nuk ka enë mbi zonën e gatimit.	Vendosni enë mbi zonën e gatimit.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni një enë të përshtatshme. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diametri i bazamentit të enës është shumë i vogël për zonën e gatimit.	Përdorni enë gatimi me përmasa të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
Afishohet E dhe një numër.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse E ndizet sërish, shkëputni pianurën nga furnizimi me energji elektrike. Pas 30 sekondave, lidhjeni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
Dëgjohej një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektrikisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin.

7.2 Nëse nuk mund të gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga pllaka e specifikimeve. Jepni gjithashtu kodin me tre shifra për xhamin keramik (ndodhet në qoshe të sipërfaqes

prej qelqi) dhe mesazhin e defektit që ndizet. Sigurohuni që pianurën ta keni përdorur saktë. Nëse jo, servisi nga tekniku i shërbimit apo shitësi nuk do të jetë falas, edhe gjatë periudhës së garancisë. Udhëzimet lidhur me qendrën e shërbimit dhe kushtet e garancisë janë në broshurën e garancisë.

8. INSTALIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Përpara instalimit

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

Numri i serisë

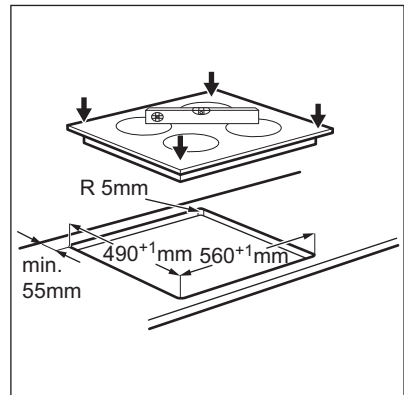
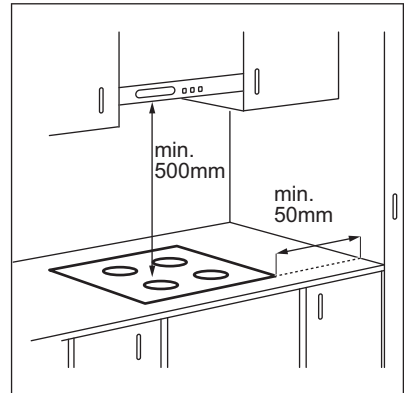
8.2 Pianurat inkaso

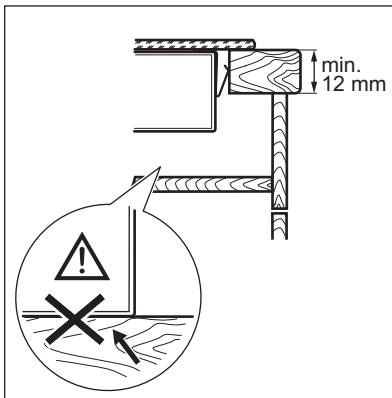
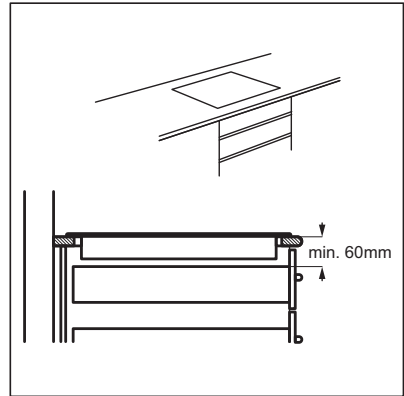
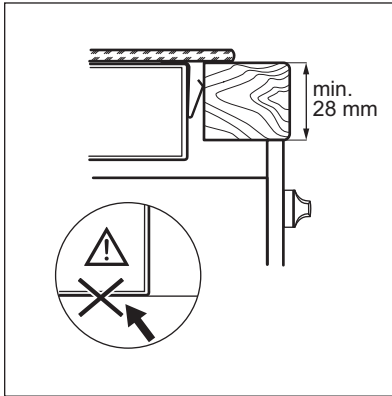
Përdorin pianurat inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

8.3 Kabloja e lidhjes

- Pianura është e pajisur me një kablo lidhjeje.
- Për të zëvendësuar kabllo të dëmtuar elektrike, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F që i reziston një temperaturë prej 90°C ose më të lartë. Flisni me Qendrën lokale të Shërbimit.

8.4 Montimi





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

9. TË DHËNAT TEKNIKE

9.1 Etiketa e specifikimeve

Modeli EIV644
Lloji 61 B4A 04 AA
Induksioni 7.35 kW
Nr. i serisë
ELECTROLUX

PNC 949 596 713 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Prodhuar në Gjermani
7.35 kW



9.2 Specifikimi i zonave të gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas, përpara	2300	3200	10	125 - 210
Majtas, e pasme	2300	3200	10	125 - 210
Djathtas, përpara	2300	3200	10	125 - 210
Djathtas, e pasme	2300	3200	10	125 - 210

Fuqia e zonave të gatimit mund të jetë pak më e ndryshme nga të dhënat në tabelë. Ajo ndryshon në varësi të materialit dhe të përmasave të enëve të gatimit.

Për rezultate optimale gatimi, përdorni enë gatimi me diametër jo më të madh se ai i dhënë në tabelë.

10. EFIKASITETI ENERGJETIK

10.1 Informacioni i produktit sipas EU 66/2014

Identifikimi i modelit	EIV644	
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso	
Numri i sipërfaqeve të gatimit	2	
Teknologjia e nxehtësisë	Induksioni	
Gjatësia dhe gjerësia e zonës së gatimit	Majtas	Gjat 39,2 cm Gjer 22,0 cm
Gjatësia dhe gjerësia e zonës së gatimit	Djathtas	Gjat 39,2 cm Gjer 22,0 cm
Konsumi i energjisë së zonës së gatimit (EC electric cooking)	Majtas	183,9 Wh/kg
Konsumi i energjisë së zonës së gatimit (EC electric cooking)	Djathtas	183,9 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	183,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 2: Pianurat - Metodatat e matjes së performancës


10.2 Kursimi i energjisë


Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni këshillat në vijim.

- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm sasinë që ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.

- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara se ta aktivizoni.
- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.
- Vendosini enët direkt në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin .
Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni

pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	21
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	24
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	26
4. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	28
5. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	32
6. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	34
7. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	35
8. МОНТАЖА.....	37
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	39
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	39

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што одлучивте да купите апарат Electrolux. Одбравте производ којшто носи со себе децении на професионално искуство и иновации. Уникатен и стилски, дизајниран е специјално за вас. Секогаш кога ќе го користите, можете да бидете сигурни дека ќе имате добри резултати во секое време.

Добро дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



Добијте корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:

www.electrolux.com/webselfservice



Да го регистрирате вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com




Да купувате додатоци, половни и оригинални делови за вашиот апарат:

www.electrolux.com/shop


ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Секогаш користете оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот Овластен сервис, треба да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, број на производот, сервиски број. Информациите можете да ги најдете на плочката со спецификации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена

повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат можат да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него.
- Не смее да биде во дофат на деца меѓу 3 и 8 годишна возраст и лицата со големи и сложени препреки во развојот освен ако не се под постојан надзор.
- Апаратот не смее да биде во дофат на деца помали од 3 години освен ако не се под постојан надзор.
- Не дозволувајте им на децата да играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од децата и разрешете се соодветно од него.
- Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Деловите кои се достапни се жешки.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.

- Не управувајте со апаратот со надворешен тајмер или со посебен систем за далечинско управување.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- НИКОГАШ не гаснете оган со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или со специјално противпожарно кебе.
- ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете чистач на пара за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервис.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервисен претставник или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само заштитици за плоча за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние

кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за плоча за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
 - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.

- Чувајте растојание од минимум 2 cm помеѓу копчето на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.

2.2 Поврзување со струја



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Проверете дали апаратот е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревавање на терминалот.
- Користете соодветен кабел за струја.
- Не оставајте ги каблите да се заплеткаат.
- Проверете дали е монтирана заштитата од струен удар.
- Користете клема за да го ослободите кабелот од напон.
- Проверете дали кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) го допира топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери во близина.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.

- Потрудете се да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот за струја. Контактирајте го нашиот Овластен сервисен центар или електричар за да го смените оштетениот кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Поставувајте ја ринглата на „исклучено“ („off“) по секоја употреба.
- Не потпирајте се на детекторот за тенџериња.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци од тенџериња на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Ако површината на апаратот е испукана, веднаш исклучете го апаратот од струјата. Ова ќе спречи струен удар.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 cm од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Кога ставате храна во жешко масло, може да прска.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и изгореници

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пари. Држете го огнот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслата кога готвите со нив.
- Пареата што ја испушта маслото коешто е многу жешко може да предизвика спонтано запалување.
- Искористеното масло кое може да предизвика пожар на пониска температура од маслото што се користи за прв пат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до, или на апаратот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната табла.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар.

- Отстранете ја целата амбалажа, етикетата и заштината фолија (ако е применливо) пред првата употреба.
- Овој апарат користете го само во домашни услови.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не бидат блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надзор додека работи.

- Не оставајте ги садовите за готвење да вријат на суво.
- Внимавајте предметите или садовите за готвење да не паднат на апаратот. Може да се оштети површината.
- Не вклучувајте ги ринглите со празни садови за готвење или без садови за готвење.
- Не ставајте алуминиумска фолија на апаратот.
- Садовите за готвење направени од лиено железо, алуминиум или со оштетено дно може да предизвика гребнатини на стаклото / стакло-керамиката. Овие предмети секогаш кревајте ги кога треба да ги преместувате на површината за готвење.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.

2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се излади пред да го чистите.
- Исклучете го апаратот од струја пред да вршите активности за одржување.

- Не користете воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.

2.5 Сервисирање

- За да го поправите апаратот контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.6 Расходување



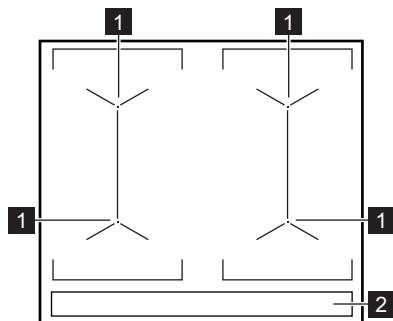
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со општинската власт за да добиете информации за правилно расходување на апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

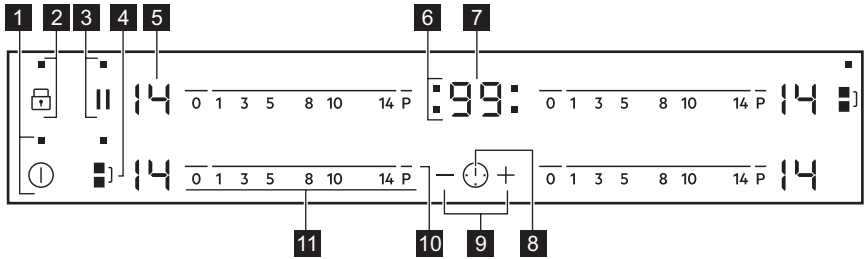
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Распоред на површината за готвење



- 1 Индукциска рингла
- 2 Контролна плоча











3.2 Распоред на контролна табла



Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

Сензорско поле	Функција	Коментар
1	ⓘ	ВКЛУЧЕНО / ИСКЛУЧЕНО За вклучување и исклучување на површината за готвење.
2	🔒	Заклучување / Безбедносен уред за деца За заклучување / отклучување на контролната табла.
3		Пауза За вклучување и исклучување на функцијата.
4	⌉	Bridge За вклучување и исклучување на функцијата.
5	-	Екран за поставување на јачината на топлината За прикажување на поставката за температура.
6	-	Временски показатели за ринглите За да прикажат за која рингла го поставувате времето.
7	-	Екран на тајмерот За прикажување на времето во минути.
8	🕒	- За избор на рингла.
9	+ / -	- За зголемување или намалување на времето.
10	P	PowerBoost За вклучување и исклучување на функцијата.
11	-	Контролна лента За поставување на поставка за јачина на топлина.


3.3 Екрани за поставување на јачината на топлината

Екран	Опис
	Ринглата е исклучена.
	Ринглата е вклучена.
	Пауза е во функција .
	Автоматско загревање е во функција .
	PowerBoost е во функција .
 + број	Има дефект.
	OptiHeat Control (Показно светло за преостаната топлина во 3 чекори): уште се готви / подгревање / преостаната топлина.
	Заклучување /Безбедносен уред за деца е во функција .
	Садот е несоодветен или премал или нема сад на ринглата.
	Автоматски исклучување е во функција .

3.4 OptiHeat Control (Показно светло за преостаната топлина во 3 чекори)



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

 Постои опасност од изгореници поради преостаната топлина. Показателот го покажува нивото на преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стакло-керамиката се затоплува од топлината на садовите за готвење.


4. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



4.1 Вклучување и исклучување

Допрете го  1 секунда за да ја вклучите или да ја исклучите површината за готвење.


4.2 Автоматски исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте ја вклучиле површината за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Отстранете го

- предметот или исчистете ја контролната табла.
- површината за готвење станува премногу жешка (на пр. ако некој сад преврие и се исуши). Оставете ја ринглата да се олади пред да ја користите повторно површината за готвење.
 - користите несоодветни садови за готвење. Символот  се пали и по 2 минути ринглата се исклучува автоматски.
 - не исклучувајте ја ринглата и не менувате ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се пали  и површината за готвење се исклучува.

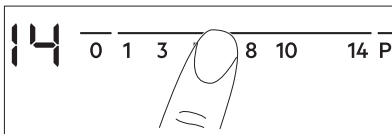
Врската помеѓу јачината на топлината и времето после кое се исклучува површината за готвење:

Поставување температура	Плочата за готвење се исклучува после
 , 1 - 3	6 часа
4 - 7	5 часа
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 час

4.3 Поставување на јачината на топлината

За поставување или менување на јачината на топлината:

Допрете ја контролната лента на соодветната јачина на топлина или движете го прстот по должината на контролната лента додека не стигнете до соодветната јачина на топлина.



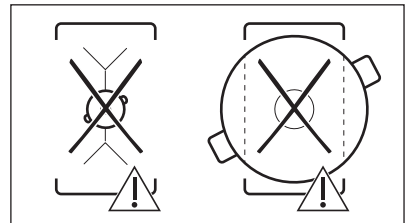
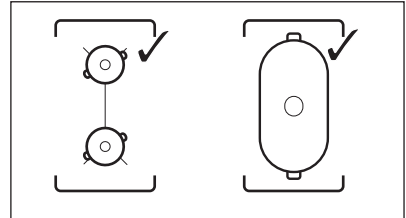
4.4 Употреба на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.

Индукциските рингли се автоматски приспособуваат на димензиите на дното на садот.

Можете да готвите во големи садови на две рингли истовремено. Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли но не смее да оди надвор од маркираната област.

Ако садот за готвење е ставен меѓу двата центри, функцијата на мостот нема да биде вклучена.



4.5 Bridge





Функцијата работи кога садот за готвење ги покрива центрите на двете рингли.

Оваа функција поврзува две рингли и тие работат како една.


Прво поставете ја јачината на топлината за една од ринглите.



За да ја вклучите функцијата за левата / десната рингла: допрете  / . За да ја поставите или промените јачината на топлината, допрете еден од левите / десните контролни сензори.

За исклучување на функцијата: допрете  / . Ринглите работат самостојно.

4.6 Автоматско загревање

Активирајте ја оваа функција за да ја добиете посакуваната јачина на топлина за пократко време. Кога е вклучена, ринглата на почеток работи на највисока поставка и потоа продолжува да работи на посокуваната јачина на топлина.


 За да ја активирате функцијата ринглата мора да биде ладна.


За да ја активирате функцијата за ринглата: допрете **P**  се пали). Веднаш допрете ја точната јачина на топлина. После 3 секунди се вклучува .

За исклучување на функцијата: променете ја јачината на топлината.

4.7 PowerBoost

Функцијата обезбедува поголема моќ за индукциските рингли. Функцијата може да биде активирана за индуктивната рингла само за одредено време. После тој период индуктивната рингла автоматски се враќа на најголемата јачина.

 Видете го поглавјето „Технички информации“.

За да ја активирате функцијата за ринглата: допрете **P**. Се вклучува .


За исклучување на функцијата: променете ја јачината на топлината.

4.8 Тајмер

Тајмер за одбројување

Оваа функција користете ја за да поставите колку време ќе работи ринглата само за ова готвење.

Прво поставете ја јачината на топлината за ринглата, а потоа поставете ја функцијата.


Поставување на ринглата: допирајте ја  повеќепати сè додека не се


вклучи показното светло на потребната рингла.

За вклучување на функцијата:


допрете го **+** на тајмерот за да го поставите времето (00 - 99 минути). Кога показното светло на ринглата започнува да трепка бавно, започнува одбројувањето.


За да го видите преостанатото

време: поставете ја ринглата со . Показното светло на ринглата започнува да трепка побрзо. На екранот се покажува преостанатото време.

За да го смените времето: поставете ја ринглата со . Допрете го **+** или **-**.

За исклучување на функцијата:


поставете ја ринглата со  и допрете **-**. Преостанатото време одбројува назад до 00. Показателот за ринглата се исклучува.

 Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка 00. Ринглата се исклучува.

За да го запрете звукот: допрете го .

CountUp Timer (Тајмер за броење)


Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.

Поставување на ринглата: допирајте ја  повеќепати сè додека не се вклучи показното светло на потребната рингла.




За вклучување на функцијата:

допрете го **-** на тајмерот. **UP** се пали. Кога показното светло на ринглата започнува да трепка побавно, времето се одбројува. Екранот се менува меѓу **UP** и избројаното време (минути).


За да видите колку долго работи

ринглата: поставете ја ринглата со . Показното светло на ринглата започнува да трепка побрзо. Екранот покажува колку долго работи ринглата.




За исклучување на функцијата:

поставете ја ринглата со  и допрете  или . Показното светло на ринглата се гаси.


Потсетник Во Минути

Можете да ја користите функцијата како **Потсетник за време** кога плочата за готвење е вклучена и кога не работат ринглите. На екранот за јачина на топлина се прикажува .

За вклучување на функцијата:

допрете го . Допрете го  или  на тајмерот за да го поставите времето. Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка **00**.

За да го запрете звукот: допрете го .


 Оваа функција не влијае врз работата на ринглите.


4.9 Пауза


Оваа функција сите рингли ги поставува да работат на најмала јачина.

Кога функцијата работи, сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ја запира функцијата на тајмерот.

Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

 се вклучува. Јачината на топлината е спуштена на 1.



За да ја исклучите функцијата, допрете го . Се вклучува претходната јачина на топлина.

4.10 Заклучување


Можете да ја заклучите контролната табла додека работи ринглата. Тоа спречува случајна промена на поставената јачина на топлината.


Прво поставете ја јачината на топлината.

За вклучување на функцијата:

допрете .  се пали за 4 секунди. Тајмерот останува вклучен.

За исклучување на функцијата:





допрете го . Се пали претходната поставка за јачина.

 Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и оваа функција.





4.11 Безбедносен уред за деца


Оваа функција спречува случајно вклучување на површината за готвење.




За вклучување на функцијата:

вклучете ја површината за готвење со . Не поставувајте ја јачината на топлината. Допрете на  4 секунди. Се пали . Исклучете ја површината за готвење со .

За исклучување на функцијата:


вклучете ја површината за готвење со . Не поставувајте ја јачината на топлината. Допрете на  4 секунди. Се пали . Исклучете ја површината за готвење со .

За да ја прескокните оваа функција за само едно готвење: активирајте ја површината за готвење со .

Се пали . Допрете го  во траење од 4 секунди. **Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди.** Сега можете да ракувате со површината за готвење. Кога ќе ја деактивирате површината за готвење  функцијата повторно работи.



4.12 OffSound Control (Вклучување и исклучување на звучните сигнали)

Исклучете ја површината за готвење.


Допрете го  во траење од 3 секунди. Екранот се пали и се гаси. Допрете на


 3 секунди.  или  се пали.

Допрете на **+** на тајмерот и одберете едно од следниве:

-  - звучните сигнали се исклучени
-  - звучните сигнали се вклучени

За да го потврдите изборот, почекајте додека површината за готвење не се исклучи автоматски.

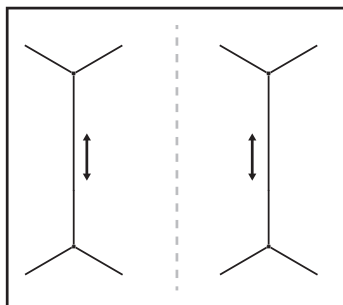
Кога оваа функција е поставена на , звучните сигнали можете да ги слушнете само кога:

- го допирате 
- Потсетник Во Минути се намалува
- Тајмер за одбројување се намалува
- сте ставиле нешто на контролната табла.

4.13 Управување со енергијата

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на површината за готвење. Видете ја сликата.
- Секоја фаза има максимално електрично напојување од 3700 W.

- Функцијата ја распределува моќноста помеѓу ринглите поврзани со истата фаза.
- Функцијата се активира кога целосното електрично напојување на ринглите поврзано со една фаза надминува 3700 W.
- Функцијата ја намалува моќноста на другите рингли поврзани со истата фаза.
- Екранот за поставката за јачина за намалените рингли се менува меѓу двете нивоа.



5. ПОМОШ И СОВЕТИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Садови за готвење



Кај индукциските рингли се создава силно електромагнетно поле кое создава топлина во садот многу брзо.



Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

Материјал за садови за готвење

- **правилно:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодено од производителот).

- **непогодни:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Правилни садови за готвење за индукциска површина за готвење се ако:

- мала количина вода врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнетот го привлекува дното на садот.




Дното на сатовите за готвење треба да е што е можно подебело и порамно. Осигурете се дека дното на тавата е чисто и сува пред да ја ставите на површината на плочата.

Димензии на сатовите за готвење

Индукциските рингли се автомаски приспособуваат на димензиите на дното на садот.

Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со помал дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата.

 Видете во „Технички податоци“.

5.2 Звуци во текот на работата

Ако слушате:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунење: користите високо енергетско ниво.
- кликање: се јавува електрично прекинување.

- сиктење, бруење: работи вентилаторот.


Звучите се нормални и не се знак за неисправност на површината за готвење.


5.3 Æko Timer (Еко тајмер)

За зачувување на енергија, грејачот за ринглата се исклучува пред да се огласи програматорот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставената топлина и должината на готвењето.

5.4 Примери на апликации за готвење

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголемува пропорционално. Тоа значи дека рингла поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.

 Податоците во табелата се само препорака.

Поставувањето на температурата	Употребувајте за:	Време (мин.)	Совети
 - 1	Одржување на топлината на зготвената храна.	колку што треба	Ставете капак на садовите за готвење.
1 - 3	Холандски сос, топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Мешајте од време на време.
1 - 3	Зацврстување: ровки омлети, пржени јајца.	10 - 40	Гответе покриено со капак.
3 - 5	Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
5 - 7	Зеленчук, риба, месо, готвени на параа.	20 - 45	Додајте неколку големи лажици течност.

Поставувањ е температур а	Употребувајте за:	Време (мин.)	Совети
7 - 9	Компири на пареа.	20 - 60	Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компири.
7 - 9	Готвење големи количества храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 литри течност плус состојките.
9 - 12	Благо пржење: шницли, телешко кордон блу, котлети, кофтиња, колбаси, цигер, запршка, јајца, палачинки, крофни.	колку што треба	Превртете на половина од времето.
12 - 13	Целосно пржење, рендани компири, бифтеци, стекови.	5 - 15	Превртете на половина од времето.
14	Зовривање вода, варење тестенини, запржување месо (гулаш, месо за печење), помфрит во многу масло.		
P	Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.		

6. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината не влијаат врз работата на површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.
- Употребувајте специјално стругало за стаклото.

6.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, шеќер

и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.

- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Извадете ја светкавата метална боја која се губи:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со влажна крпа.

7. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ







ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Што да направите ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со површината за готвење.	Апаратот не е поврзан со напојување за струја или не е правилно поврзан.	Проверете дали површината за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Видете го дијаграмот за поврзување.
	Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за дефектот. Ако осигурувачот постојано прегорува, разговарајте со квалификуван електричар.
	Не ја поставувајте јачината за топлина за време од 10 секунди.	Вклучете ја површината за готвење повторно и нагодете го поставувањето на температурата за помалку од 10 секунди.
	Истовремено сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња.	Допирајте само по едно сензорско поле.
	Пауза е во функција .	Видете во „Секојдневна употреба“.
	Има дамки од вода или маснотија на контролната табла.	Исчистете ја контролната табла.
Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога површината за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Тргнете го предметот од сензорските полиња.
Плотната за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле ①.	Тргнете го предметот од сензорското поле.

Проблем	Можна причина	Решение
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или оштетен е сензорот.	Ако ринглата работела доволно долго за да е жешка, јавете се во овластениот сервис.
Автоматско загревање не работи.	Ринглата е жешка.	Оставете ринглата да се излади доволно.
	Поставена е највисока температура.	Поставката за највисока температура има иста јачина како и функцијата.
Поставката за температура се менува меѓу две нивоа.	Управување со енергијата е во функција .	Видете во „Секојдневна употреба“.
Сензорските полиња се вжештуваат.	Садот за готвење е преголем или сте го ставиле многу блиску до контролите.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е потребно.
Нема звук кога ќе ги допрете сензорските копчиња на таблата.	Звучите се исклучени.	Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“.
 се вклучува.	Безбедносен уред за деца или Заклучување работи.	Видете во „Секојдневна употреба“.
 се вклучува.	Нема сад за готвење на ринглата.	Ставете сад за готвење на ринглата.
	Садовите за готвење се несоодветни.	Користете соодветни садови за готвење Видете во поглавјето „Помош и совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете садови за готвење со соодветни димензии. Видете во „Технички податоци“.

Проблем	Можна причина	Решение
 и се прикажува број.	Има грешка на површината за готвење.	Деактивирајте ја плочата за готвење и активирајте ја повторно по 30 секунди. Ако  се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. После 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со Овластениот сервисен центар.
Можете да слушнете бука од постојано бипкање.	Електричното поврзување не е точно направено.	Исклучете ја плочата за готвење од напојувањето со струја. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.

7.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај вашиот продавач или во овластениот сервисен центар. Наведете ги податоците од плочката за спецификации. Исто така наведете ја и троцифрената шифра за стакло-керамика (се наоѓа во аголот на стаклената површина) и пораката за грешка која се пали. Осигурете се дека

правилно работите со површината за готвење. Ако неправилно сте ракувале со површината за готвење, сервисирањето од страна на сервисниот техничар или на продавачот нема да биде бесплатно, дури и во гарантниот период. Упатствата за службата за односи со корисниците и за условите на гаранцијата се наведени во гарантниот лист.

8. МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од куќиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.)

8.2 Вградени плочи за готвење

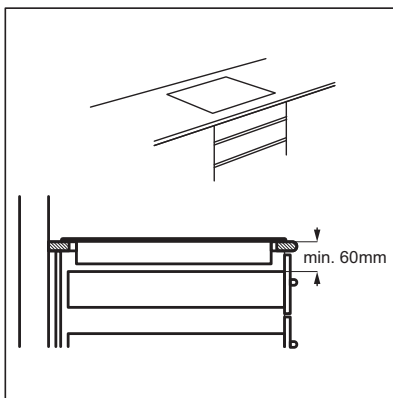
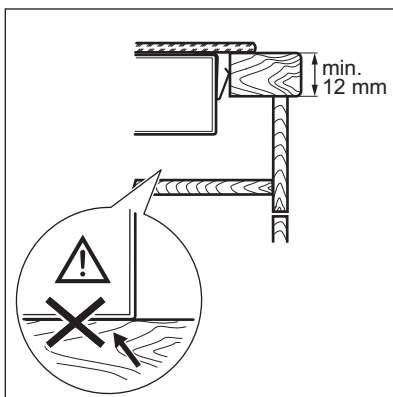
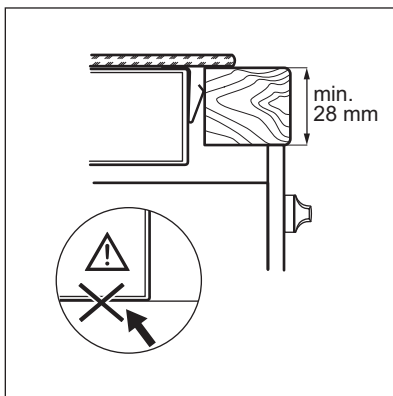
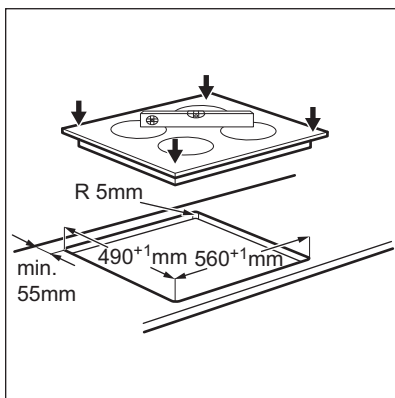
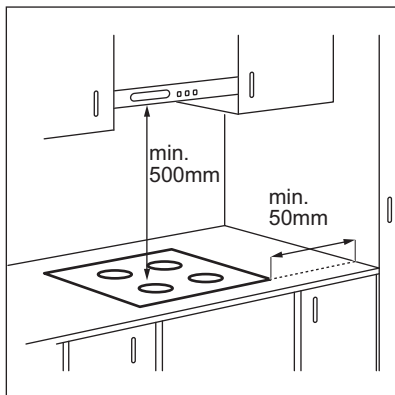
Користете ги плочите за готвење што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

8.3 Кабел за поврзување

- Површината за готвење се испорачува со кабел за струја.

- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете вид на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90°C или повисока. Обратете се во локалниот сервисен центар.

8.4 Комплет





Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.

9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

9.1 Плочка со спецификации

Модел EIV644
 Тип 61 B4A 04 AA
 Индукција 7.35 kW
 Сериски бр.
 ELECTROLUX

PNC (Број на производ) 949 596 713 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Произведено во Германија
 7.35 kW



9.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (Поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [min]	Дијаметар на сад за готвење [mm]
Лева предна	2300	3200	10	125 - 210
Лева задна	2300	3200	10	125 - 210
Десна предна	2300	3200	10	125 - 210
Десна задна	2300	3200	10	125 - 210

Моќноста на ринглите може да биде различна со мала разлика од оние податоци во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садот за готвење.

За оптимални резултати при готвењето користете сад за готвење кој што не е поголем од дијаметарот во табелата.

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

10.1 Информации за производ во согласност со EU 66/2014

Идентификација на модел	EIV644
Вид плоча за готвење	Вградена плоча за готвење

Број на зони за готвење		2
Технологија на греење		Индукција
Должина (L) и ширина (W) на зона за готвење	Лева	L 39,2 cm W 22,0 cm
Должина (L) и ширина (W) на зона за готвење	Десна	L 39,2 cm W 22,0 cm
Потрошувачка на енергија на зона за готвење (EC electric cooking)	Лева	183,9 Wh / kg
Потрошувачка на енергија на зона за готвење (EC electric cooking)	Десна	183,9 Wh / kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		183,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - Методи за мерење перформанс


10.2 Штедење на енергија


Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите дадени подолу.

- Кога ќе ја загреете водата, користете само онолку колку што ви е потребно.

- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.
- Пред да ја вклучите ринглата, ставете го садот на неа.
- Ставете помали садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на ринглата.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.

11. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не

фрлајте ги апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

www.electrolux.com/shop



867346724-A-052018

