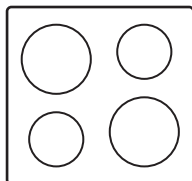




Electrolux



electrolux.com/register



EIS87453

CS	Návod k použití Varná deska	2
ET	Kasutusjuhend Pliidiplaat	26
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	50
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	76
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	100
RO	Manual de utilizare Plită	124
SK	Návod na používanie Varný panel	148
TR	Kullanma Kılavuzu Ocak	172



Vítejte v Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.electrolux.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. INSTALACE.....	6
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	15
8. TIPY A RADY.....	17
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	20
10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	21
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	23
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	24
13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	25

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Kouř je známkou přehřátí. K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- UPOZORNĚNÍ Je nutné dohlížet na proces vaření (i na funkce automatického vaření). U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:

- Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
- Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Pokud se na obrazovce zobrazí kód E3, okamžitě varnou desku odpojte a zkontrolujte, zda je elektrické připojení a síťové napětí správné.

2.3 Použitje

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokovány.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k

indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Mezi varnou plochu a nádobu nevkládějte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Neponechávejte horké nádoby na ovládacím panelu, aby nedošlo k popálení.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

2.5 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

2.6 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový

štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte následující typ kabelu: H05V2V2-F který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obrátte se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

POZOR!

Připojení pomocí kontaktů zástrček jsou zakázána.

POZOR!

Konce vodičů nevrtějte ani nepájejte. Je to zakázáno.

POZOR!

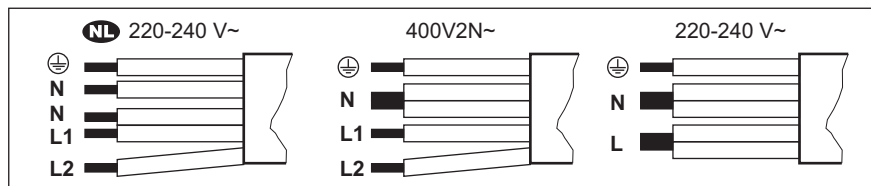
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého, hnědého a modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého, černého a modrého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).
5. Připojte konce dvou modrých kabelů.
6. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

Dvoufázové zapojení

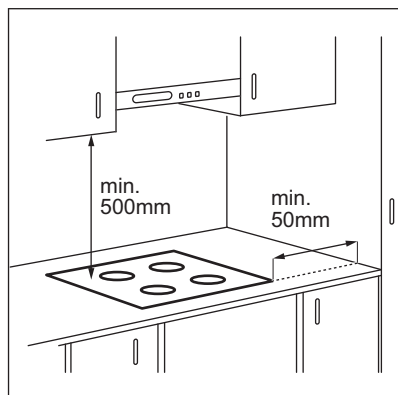
1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Připojte konce dvou modrých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



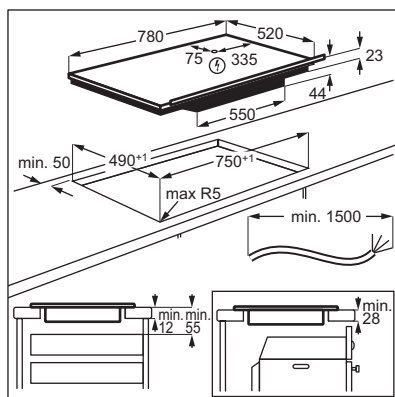
NL 220 - 240 V~		Dvoufázové zapojení: 400 V2N~		Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² nebo 3x4 mm²	
	Zelený – žlutý		Zelený – žlutý		Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Černý	L1	Černý	L	Černý a hnědý
L2	Hnědý	L2	Hnědý		

3.4 Sestava

Instalujete-li varnou desku pod odsavačem par, dodržte minimální vzdálenost mezi spotřebiči v souladu s pokyny k montáži odsavače par.



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



Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku Electrolux – instalace pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.



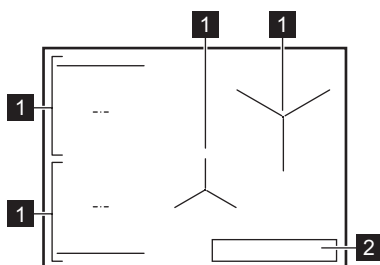
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné plochy

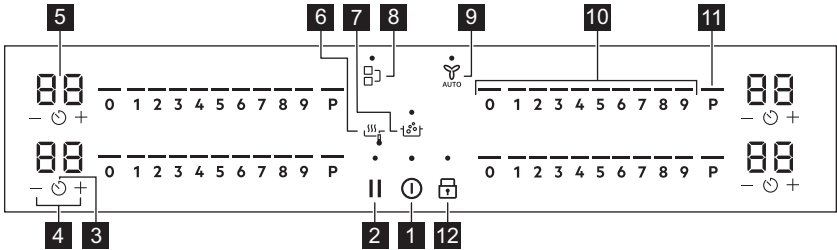


- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel



Pro podrobnější informace o velikostech varných zón viz část „Technické údaje“.

4.2 Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Senzo- rové tlačítko	Funkce	Popis
1	⏻	Zap / Vyp Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2		Pauza Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
3	⌚	Časovač Slouží k nastavení funkce.
4	+ / -	- Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
5	-	Displej časovače Ukazuje čas v minutách.
6	🔥	SenseFry SenseFry. Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla.
7	🌡️	SenseBoil® SenseBoil®. Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.
8	🔗	Bridge Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
9	👤	Hob²Hood Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
10	-	Ovládací panel Slouží k nastavení teploty.
11	P	PowerBoost Slouží k zapnutí funkce.
12	🔒	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.

4.3 Ukazatele na displeji

Kontrolka	Popis
⏻ + číslice	Došlo k poruše.
🔥 / 🔒 / 🔒	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Omezení výkonu

Omezení výkonu definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace.

Ve výchozím nastavení je varná deska nastavena na nejvyšší možný výkon.

Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

1. Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .
2. Podržte na předním časovači stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí **P**.
3. Stisknutím **— / +** na předním časovači nastavte výkon.
4. Stisknutím tlačítka  ukončíte operaci.

Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.

POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

POZOR!

Pokud je výkon nižší nebo roven 2000 W, nelze aktivovat SenseBoil® ani SenseFry.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím a podržením  varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Detekce nádoby

Tato funkce signalizuje přítomnost varných nádob na varné desce a vypne varné zóny, pokud během vaření není zjištěna žádná nádoba.

Pokud varnou nádobu položíte na varnou zónu před zvolením tepelného výkonu, na ovládací liště se zobrazí ukazatel nad symbolem 0.

Odstraní-li nádobu z aktivované varné zóny a dočasně ji odložíte, nad příslušným ovládacím panelem začnou blikat ukazatele.

Pokud varnou nádobu nepostavíte zpět na zapnutou varnou zónu do 120 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Chcete-li pokračovat ve vaření, ujistěte se, že nádobu položíte zpět na varnou zónu v uvedeném časovém limitu.

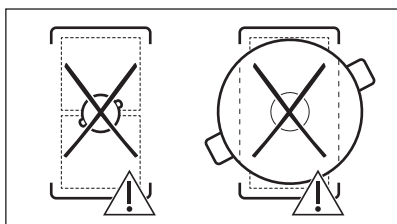
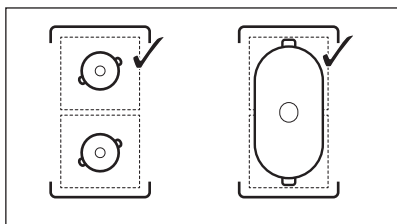
6.3 Používání varných zón

Postavte varnou nádobu na střed zvolené zóny. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.

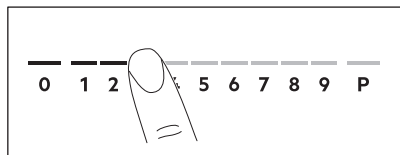


Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“). Ujistěte se, že je varná nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“.

Pomocí funkce Bridge můžete s velkými nádobami vařit na dvou varných zónách zároveň. Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce Bridge se nezapne.



6.4 Tepelný výkon



1. Na ovládací liště zadejte požadovaný tepelný výkon. Ukazatele nad ovládací lištou se zobrazují až po zvolenou úroveň tepelného výkonu.
2. Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte 0.

6.5 PowerBoost

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.



Viz část „Technické údaje“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte **P**.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

6.6 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



VAROVÁNÍ!

 Dokud je kontrolka viditelná, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem varné nádoby.

Kontrolky se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte:

-  - pokračovat ve vaření,
-  - uchovat teple,
-  - zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

6.7 Časovač

Odpočítávání času

Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Nastavte tepelný výkon pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.

1. Stiskněte tlačítko . Na displeji časovače se zobrazí 00.
2. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte čas (00–99 minut).
3. Časovač spustíte stisknutím tlačítka  nebo vyčkejte tři sekundy. Časovač začne odpočítávat čas.

Změna času: zvolte varnou zónu pomocí tlačítka  a stiskněte tlačítko  nebo .

Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu pomocí tlačítka  a stiskněte tlačítko . Zbývajícím čas se bude odečítat zpět až do 00.

Časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne. Signál a blikání vypnete stisknutím libovolného symbolu.

Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna. Tepelný výkon zobrazí 00.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Stisknutím  nebo  nastavte čas. Časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Signál a blikání vypnete stisknutím libovolného symbolu.

Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko  a poté tlačítko . Zbývajícím čas se bude odečítat zpět až do 00.

6.8 Řízení výkonu

Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Varná deska ovládá nastavení

ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

- Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu (viz typový štítek), výkon varných zón se automaticky sníží.
- Vždy se upřednostní nastavení ohřevu varné zóny, která byla zvolena jako první. Zbývajícím výkonu se rozdělí mezi ostatní varné zóny podle pořadí jejich volby.
- U varných zón, které mají snížený výkon, ovládací panel blikne a zobrazí maximální možné tepelné výkony.
- Počkejte, dokud displej nepřestane blikat, nebo snižte nastavení ohřevu varné zóny zvolené jako poslední. Varné zóny budou nadále fungovat se sníženým nastavením ohřevu. V případě potřeby manuálně změňte nastavení ohřevu varných zón.

6.9 SenseFry

Tato funkce vám umožňuje nastavit vhodný tepelný výkon pro smažení vašich potravin. Varná deska udržuje teplotu během vaření. Můžete si vybrat jednu ze tří SenseFry úrovní: nízká (2), střední (5), vysoká (8). Jakmile je nastaven ohřev, není nutné provádět žádné ruční nastavení teploty.

POZOR!

Používejte pouze studené nádoby. Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte nádobu bez oleje / tuku na jednu ze studených varných zón na levé straně. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit obě zóny pomocí Bridge. Pokud položíte jednu nádobu pouze na jednu varnou zónu, funkce se spustí automaticky.
 2. Varnou desku zapnete stisknutím .
 3. Funkci zapnete stisknutím symbolu . Ukazatel nad symbolem se rozsvítí. Nastavení ohřevu je ve výchozím nastavení nastaveno na 2.
 4. Opakovaným stisknutím  zvolte stupeň smažení.
- Na všech varných zónách, u kterých můžete aktuálně použít tuto funkci, se zobrazí blikající kontrolka nad vybraným stupněm.

5. Dotkněte se kdekoli posuvníku zvolené varné zóny.
Stupeň SenseFry můžete upravit stisknutím jedné z odpovídajících stupňů nastavení ohřevu, jak je uvedeno v tabulce níže.

Stupeň výkonu SenseFry	Úrovně nastavení ohřevu
Nizký	2
Středně velké	5
Vysoký	8

Spustí se funkce.

Jakmile se funkce spustí, zobrazí se ukazatele nad posuvníkem a spustí se animace.



Pokud do pěti sekund nepoložíte nádobu na žádnou z varných zón, funkce se automaticky vypne.

6. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

Jakmile pánve dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál. Nyní můžete do pánve vložit olej a potraviny.

Funkci vypnete stisknutím 0 na ovládací liště nebo stisknutím .

Pokud Odpočítávání času nastavíte na jednu z varných zón a nastavený čas vyprší před dosažením určenou teplotou, funkce se automaticky vypne.

Tipy a rady:

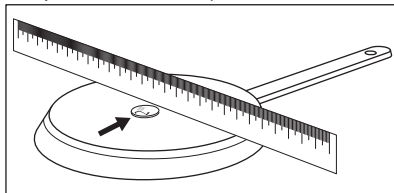
- Podle potřeby můžete měnit výchozí stupeň ohřevu.
- U silných kusů potravin nebo syrových brambor použijte během prvních 10 minut smažení pokličku.
- Težké a/nebo velké pánve se mohou zahřívát déle.
- Laminované pánve používejte u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.
- Nepoužívejte tenké smaltované nádoby. Může se přehřát a poškodit.

Správné pánve pro funkci SenseFry

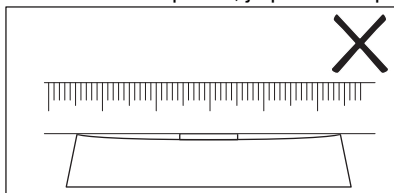
Používejte pouze pánve s rovným dnem.

Postup kontroly správnosti nádoby:

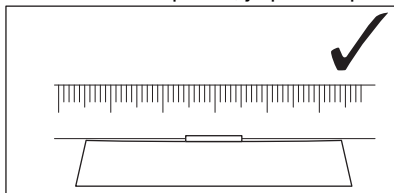
- Položte pánev dnem vzhůru.
- Na dno pánve položte měрку.
- Zkuste mezi měрку a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



- a. Pokud můžete vložit minci mezi měрку a pánev, je pánev nesprávná.



- b. Pokud nemůžete vložit minci mezi měрку a pánev, je pánev správná.



6.10 SenseBoil®

Funkce automaticky přizpůsobí teplotu vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.



Pokud je na varné zóně, kterou chcete použít, jakékoliv zbytkové teplo ( /  / ), zazní zvukové signály a funkce se nespustí. Tato funkce nefunguje s nepřilnavým nádobím.

POZOR!

Funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami.

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Nádobu naplněnou 1–5 l studené vody položte na dostupné varné zóny, pro které chcete spustit tuto funkci.

Pokud položíte jednu nádobu pouze na jednu varnou zónu, funkce se spustí automaticky.

2. Varnou desku zapněte stisknutím .

3. Funkci zapnete stisknutím symbolu .

Na všech varných zónách, u kterých můžete aktuálně použít tuto funkci, se zobrazí

blikající kontrolka nad **P**.

4. Dotkněte se kdekoli posuvníku zvolené varné zóny.

Spustí se funkce.

Jakmile se funkce spustí, zobrazí se ukazatele nad posuvníkem a spustí se animace.



Pokud do pěti sekund nepoložíte nádobu na žádnou z varných zón, funkce se automaticky vypne.

Když funkce dosáhne bodu varu, varná deska vydá zvukový signál a nastavení tepelného výkonu se automaticky změní na výchozí úroveň varu.

Funkci vypnete před dosažením bodu varu stisknutím  nebo 0.

Chcete-li funkci vypnout po dosažení bodu varu, stiskněte posuvník a ručně upravte nastavení teploty.

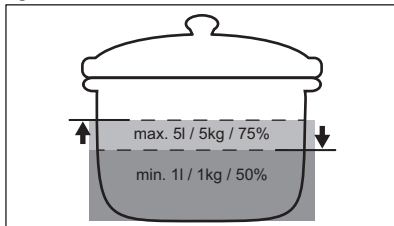
Pokud zapnete Pauza nebo vyjmete nádobu, funkce se vypne.

Pokud Odpočítávání času nastavíte na jednu z varných zón a nastavený čas vyprší před dosažením bodu varu, funkce se automaticky vypne.

Tipy a rady:

- Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a brambor.

- Tato funkce nemusí správně fungovat u rychlovarných konvic a varných konvic na espresso.
- Naplňte polovinu až tři čtvrtiny hrnce studenou vodou z kohoutku a ponechte 4 cm od okraje hrnce prázdné. Nepoužívejte méně než 1 l nebo více než 5 l vody. Ujistěte se, že celková hmotnost vody (nebo vody a brambor) je v rozmezí 1–5 kg.



- K zajištění nejlepších výsledků vařte pouze celé, neloupané brambory střední velikosti. Brambory příliš nepěchujte.
- Během fáze zahřívání se vyhněte energickému míchání v ostatních nádobách a souběžnému vaření (např. smažení nebo vaření) na jiných varných zónách.
- Vyvarujte se tvorbě vnějších vibrací (např. vzniklých používáním mixéru nebo položením mobilního telefonu vedle varné desky), když je funkce spuštěná.
- V závislosti na druhu potravin a nádobí můžete upravit nastavení přěvu po dosažení bodu varu.
- Po dosažení bodu varu přidejte sůl.
- Pro úsporu energie přiklopte pokličkou.

6.11 Struktura nabídky

Tabulka zobrazuje základní strukturu nabídky.

Uživatelská nastavení

Sym-bol	Nastavení	Možné varianty
b	Zvuk	Zap / Vyp (–)
P	Omezení výkonu	15 - 73
H	Režim odsavače par	0 - 6
E	Historie výstrah / chyb	Seznam nedávných výstrah / chyb.

Pokyny pro vstup do uživatelských

nastavení: stiskněte a podržte ① po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte . Nastavení se zobrazí na časovači u levých varných zón.

Pohyb v nabídce: nabídka se skládá ze symbolu nastavení a hodnoty. Symbol se zobrazí na zadním časovači a hodnota na předním časovači. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko ① na předním časovači. Chcete-li změnit hodnotu nastavení, stiskněte tlačítko + nebo – na předním časovači.

Opuštění nabídky: stiskněte tlačítko ①.

OffSound Control

Zvuky můžete zapnout nebo vypnout v Nabídka > Uživatelská nastavení.



Viz „Struktura nabídky“.

Když jsou zvuky vypnuté, stále uslyšíte zvukový signál, když:

- stisknete ①,
- časovač dokončí odpočet,
- stisknete neaktivní symbol.

7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny jsou vypnuté,
- Po zapnutí varné desky nenastavíte žádný tepelný výkon ani otáčky ventilátoru,
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka atd.). Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte předmět nebo očistěte ovládací panel.
- Spotřebič se příliš zahřeje (např. při vyvaření obsahu pánve). Před dalším použitím varné desky nechte varnou zónu vychladnout.
- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se varná deska vypne.

Vztah mezi nastavením tepelného výkonu a dobou, po které se spotřebič vypne:

Tepelný výkon	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině



Při použití funkce SenseFry se varná deska vypne po 1,5 hodině.

7.2 Pauza

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší tepelný výkon.

Když je tato funkce zapnutá, lze použít funkce ① a ||. Všechny ostatní symboly na ovládacím panelu jsou zablokované.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

1. Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko ||. Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

2. Pokyny pro vypnutí funkce: stiskněte ||.

Zobrazí se předchozí nastavení tepelného výkonu.

7.3 Zámek

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabrání tak náhodné změně tepelného výkonu.

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko .

Vypnutí funkce: znovu stiskněte tlačítko .



Tato funkce se vypne při vypnutí varné desky.

7.4 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko ①. Nenastavujte žádný tepelný výkon. Stiskněte a podržte tlačítko  po dobu tří sekund, dokud se nad symbolem nezobrazí ukazatel. Vypněte varnou desku pomocí ①.



Funkce zůstane zapnutá i po vypnutí varné desky. Nad symbolem  svítí ukazatel.

Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko ①. Nenastavujte žádný tepelný výkon. Stiskněte a podržte tlačítko  po dobu tří sekund, dokud nad symbolem nezdisparuje ukazatel. Vypněte varnou desku pomocí ①.

Vaření se zapnutou funkcí: stiskněte tlačítko ①, poté stiskněte na tři sekundy symbol , dokud se ukazatel nad symbolem nepřestane zobrazovat. Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí ①, funkce je znovu zapnutá.

7.5 Bridge



Funkce se zapne, když nádoba zakrývá středu dvou zón. Další informace o správném umístění varných nádob naleznete v části „Používání varných zón“. Funkce nefunguje, když je spuštěno SenseBoil®.

Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak fungují jako jediná.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón na levé straně.

Pokyny pro zapnutí funkce: dotkněte se . Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z ovládacích snímačů.

Pokyny pro vypnutí funkce: dotkněte se . Varné zóny fungují nezávisle.

7.6 Hob²Hood

Jedná se o pokročilou automatickou funkci, která spojí varnou desku se speciálním odsavačem par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí automaticky na základně nastavení režimu a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.



U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládání ve výchozím stavu zapnutý. V případě, že je funkce vypnutá, ji před použitím zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Automatický chod funkce

Chcete-li funkci ovládat automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varná deska je původně nastavena na H5. Odsavač par reaguje při každém použití varné desky. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

Automatické režimy

	Automa- tické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smaže- ní ²⁾
H0	Vyp	Vyp	Vyp
H1	Zap	Vyp	Vyp
H2 ³⁾	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
H3	Zap	Vyp	Rychlost ventilátoru 1
H4	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1

	Automatické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smažení ²⁾
H5	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 2
H6	Zap	Rychlost ventilátoru 2	Rychlost ventilátoru 3

- 1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost ventilátoru v souladu s automatickým režimem.
2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost ventilátoru v souladu s automatickým režimem.
3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Změna automatického režimu

1. Vypněte varnou desku.
2. Stiskněte  na tři sekundy. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Stiskněte  na tři sekundy.
4. Několikrát stiskněte , dokud se nerozsvítí H.
5. Stisknutím  časovače vyberte automatický režim.



Chcete-li odsavač par ovládat přímo na panelu odsavače par, vypněte automatický režim funkce.



Po dokončení vaření a vypnutí varné desky může ventilátor odsavače par ještě nějakou dobu pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabrání v jeho náhodném spuštění.

Manuální ovládání rychlosti ventilátoru

Funkci můžete také ovládat ručně. Chcete-li tak učinit, stiskněte , když je varná deska zapnutá. Tím se vypne automatický chod funkce a umožní vám to ručně změnit

rychlost ventilátoru. Stisknutím symbolu  zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete symbol  znovu, nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Chcete-li znovu spustit ventilátor s rychlostí otáček 1, znovu stiskněte .



Automatický chod této funkce zapnete tak, že vypnete a opět zapnete varnou desku.

Zapnutí osvětlení

Varnou desku můžete nastavit tak, aby se při jejím zapnutí automaticky zapnulo i osvětlení. Učiníte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.



Osvětlení na odsavači par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

8. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo ve varné nádobě velmi rychle.

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

- Aby se zabránilo přehřátí a zlepšil se výkon zón, musí být nádoby co nejsilnější a nejrovnější.
- Pro funkci SenseFry používejte pouze pánve s plochým dnem.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Vždy dávejte pozor, abyste neposunuli nebo netřeli nádoby o okraje a rohy skla, protože by mohlo dojít k odštípnutí nebo poškození skleněného povrchu.

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

- voda na varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- dno varné nádoby přitahuje magnet.

Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby. Správné rozměry nádob naleznete v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“. Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru nádoby. Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
- Nádoby s menším průměrem, než je velikost dané varné zóny, přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou, což vede k pomalejšímu ohřevu.
- Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte

varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.



Viz „Technické údaje“.

8.2 Hluk během provozu



Tyto zvuky jsou normální a neznamenaají žádnou závadu. Hlučnost varných nádob se může lišit v závislosti na materiálu nádob a úrovni výkonu.

Hluk související s varnými nádobami:

- praskání: nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.

Hluk související s varnou deskou:

- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

8.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

8.4 Zjednodušená příručka k vaření

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Teplotný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
4 - 5	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnec zakrytý pokličkou.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblíhy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená brambora, steaky z roštěnce, steak.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

8.5 Tipy a rady pro funkci SenseFry

Údaje v tabulce ukazují příklady potravin pro každý stupeň SenseFry. Množství, tloušťka, kvalita a teplota (např. zmrazené) smažených potravin ovlivňují nastavený stupeň SenseFry. Zvolte stupeň nastavení ohřevu

podle typu potravin, vašich preferencí při vaření a používaného nádobí.



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Potraviny	Stupeň SenseFry
Vejce	Omeleta, smažená vejce
	Míchaná vejce
Ryby	Rybí filé, rybí prsty, mořské plody
Maso	Hamburger, masové kuličky, kotleta, kuřecí prsa, krůtí prsa, plátek, filet, steak (středně propečený / dobře propečený), smažené klobásy
	Steak (nepropečený), mleté maso

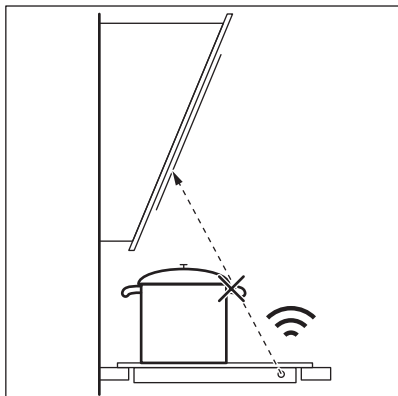
Potraviny	Stupeň SenseFry
Zelenina	Smažené brambory (syrové)
	Smažené bramborové plátky, zelenina
	Nízký
	Středně velké

8.6 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiřte halogenové osvětlení na panel odsavače par.
- Nezakrývejte ovládací panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou, madlem nádoby nebo vysokou nádobou). Viz obrázek.

Níže znázorněný odsavač par je pouze ilustrativní.



Ostatní dálkově ovládané spotřebiče mohou blokovat signál. Nepoužívejte v blízkosti varné desky žádné takové spotřebiče, dokud je funkce Hob²Hood zapnutá.

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

Kompletní řadu kuchyňských odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete na našich webových stránkách pro spotřebitele. Kuchyňské odsavače par Electrolux, které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem .

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.

- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.



VAROVÁNÍ!

K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.

9.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posuňte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy

vody, tukové skvrny, kovově lesklé zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku vytřete do sucha měkkým hadříkem.

- **Odstraňte kovově lesklé zabarvení:** použijte roztok vody s octem a očistěte skleněný povrch hadříkem.

10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz „Pauza“.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
	Pro jednu z varných zón nelze zvolit maximální tepelný výkon.	Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače ①.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.

Problém	Možná příčina	Řešení
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Hob®Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
	Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.	Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně.
Ovládací panel se zahřívá na dotek.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Ukazatel nad symbolem  se rozsvítí.	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz „Dětská pojistka“ a „Blokování“.
Ovládací lišta bliká.	Na zóně není žádná varná nádoba nebo zóna není zcela zakrytá.	Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala varnou zónu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
Ohřev trvá dlouho.	Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.	Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
 a  se zobrazí současně.	Výkon je příliš nízký z důvodu nevhodné varné nádoby nebo prázdného hrnce.	Použijte vhodný typ varné nádoby. Viz kapitoly „Tipy a rady“ a „Technické údaje“. Nezapínejte žádnou zónu, na které se nachází prázdná nádoba.
 a  se zobrazí současně.	Nádoba je prázdná nebo obsahuje jinou tekutinu než vodu, např. olej.	Funkci nepoužívejte s jinými tekutinami než s vodou.
 a  se zobrazí současně.	V nádobě je příliš mnoho nebo příliš málo vody. Vařili jste nějaké jiné potraviny než vodu a brambory. Bod varu se časem posunul a funkce SenseBoil® nemohla správně fungovat.	Pomocí funkce SenseBoil® vařte pouze vodu a brambory. Viz „Tipy a rady“.
Slyšíte pípnutí, ukazatele nad  blikají a funkce SenseBoil® se nespustí.	Žádná z varných zón není připravena k použití s funkcí SenseBoil®. Na varných zónách, které chcete zvolit, je zbytkové teplo nebo se stále používají.	Ukončete předchozí vaření a vyberte volnou varnou zónu bez zbytkového tepla.

Problém	Možná příčina	Řešení
SenseBoil® / SenseFry nefunguje.	Úroveň výkonu varné desky je příliš nízká.	Nastavte úroveň výkonu na vyšší hodnotu. Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti. Viz část „Před prvním použitím“ > „Omezení výkonu“.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

10.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou

desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v záruční brožůře.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítek

Model EIS87453
Typ 62 D4A 01 AA
Indukce 7.35 kW
Sériové č.
ELECTROLUX

PNC 949 599 288 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Vyrobeno v: Německu
7.35 kW


11.2 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Prostřední přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	2300	3600	10	205 - 240

Výkon varných zón se může u některých údajů v této tabulce mírně lišit od údajů. Mění se s materiálem a rozměry varných nádob.

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený

v tabulce). Nepoužívejte nádoby, které jsou větší než průměr varné zóny.

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu

Označení modelu		EIS87453
Typ varné desky		Vestavná varná deska
Počet varných zón		4
Technologie ohřevu		Indukce
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Prostřední přední	14.5 cm
	Pravá zadní	24.0 cm
Délka (D) a šířka (Š) neokrouhové varné zóny	Levá přední	D 22.3 cm Š 21.8 cm
	Levá zadní	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	184.4 Wh/kg
	Levá zadní	184.4 Wh/kg
	Prostřední přední	181.7 Wh/kg
	Pravá zadní	187.4 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		184.5 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné ploše jsou označeny značkami daných varných zón.

12.2 Úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

12.3 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0.3 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

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

Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	26
2. OHUTUSJUHISED.....	28
3. PAIGALDAMINE.....	30
4. TOOTE KIRJELDUS.....	32
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	34
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	34
7. LISAFUNKTSIOONID.....	39
8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	41
9. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	44
10. VEAOTSING.....	45
11. TEHNILISED ANDMED.....	47
12. ENERGIATÕHUSUS.....	48
13. JÄÄTMEKÄITLUS.....	48

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Toiduvalmistusprotsess (isegi automaatsete toiduvalmistamise funktsioonide) peab olema

järelevalve all. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.

- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- **HOIATUS:** Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- **HOIATUS:** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.

- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi lõikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.

- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
 - Jälgige, et seadme põhja ja lahtris olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriaandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaabli keerduda.
- Veenduge, et löögakaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kui ekraanile ilmub E3 kood, ühendage pliiit kohe lahti ja kontrollige, kas elektriühendus ja võrgupinge on nõuetekohased.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

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

- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuumale õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlike või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Põletuste vältimiseks ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuumale pannile katet pliidi klaaspinna peale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/

klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

2.6 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles järgmised andmesildil olevad andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber

3.2 Integreeritud pliigid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kahjustatud võrgukaabli asendamisel kasutage kaablitüüpi: H05V2V2-F, mis talub temperatuuri 90 °C või kõrgemat. Ühel juhtmel peab olema minimaalne ristlõige vastavalt allolevale tabelile. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.



HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.



ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.



ETTEVAATUST!

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.



ETTEVAATUST!

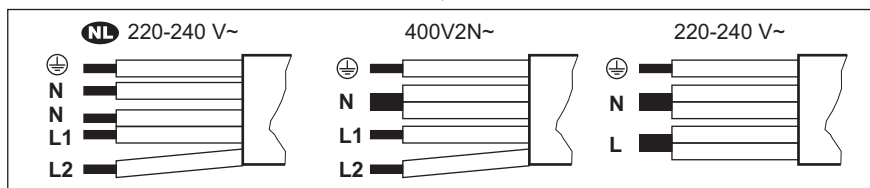
Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt, pruunilt ja siniselt juhtmelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni mustalt, pruunilt ja siniselt kaabliotsalt.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaablite otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.
5. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
6. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

Kahefaasiline ühendus

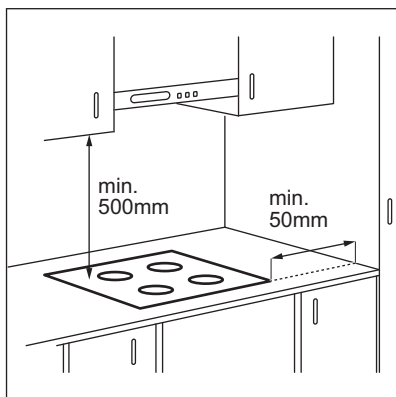
1. Eemaldage kaabliotsa muhv sinistelt juhtmetelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni sinistelt kaabliotselt.
3. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



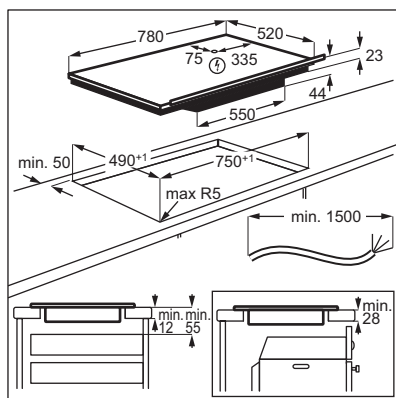
NL 220 - 240 V~		Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~		Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² või 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² või 3x4 mm²	
	Roheline - kollane		Roheline - kollane		Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine
L1	Must	L1	Must	L	Must ja pruun
L2	Pruun	L2	Pruun		

3.4 Monteerimine

Kui paigaldate pliidi õhupuhasti alla, vaadake õhupuhasti paigaldusjuhistest, milline peab olema seadmete vaheline minimaalne kaugus.



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



Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada Electroluxi induktsioonpliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.



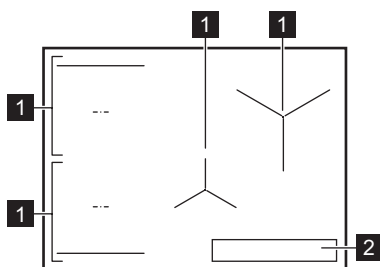
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus

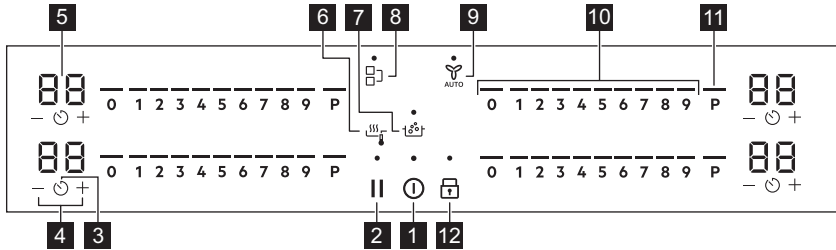


- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel



Täpsemat teavet keeduväljade suuruste kohta leiate jaotisest „Tehnilised andmed“.

4.2 Juhtpaneeli paigutus



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

Sensorväli	Funktsioon	Kirjeldus
1 ①	Sees / Väljas	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Paus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
3 ⌚	Taimer	Funktsiooni seadmiseks.
4 + / -	-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
5 -	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
6 🍳	SenseFry	SenseFry. Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega.
7 🌡️	SenseBoil®	SenseBoil®. Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemistemperatuurini jõudmist enam edasi.
8 🌉	Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
9 🍲	Hob²Hood	Funktsiooni käsitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks.
10 -	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.
11 P	PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.
12 🔒	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.

4.3 Ekraani indikaatorid

Indikaator	Kirjeldus
⚠️ + number	Ilmnes tõrge.
🔥 / 🔥 / 🔥	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): jätka toiduvalmistamist / hoia soojas / jääkkuumus.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Võimsuse piirang

Võimsuse piirang määratleb, pliidiplaadi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides.

Pliidiplaat on vaikimisi seatud võimalikult suurele võimsustasemele.

Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:

1. Menüüsse sisenemine: vajutage ja hoidke 3 sekundit nuppu . Vajutage ja hoidke nuppu .
2. Vajutage esikülje taimeril  kuni ilmub P.
3. Puudutage taimeril nuppu  / , et valida võimsusaste.
4. Väljumiseks vajutage nuppu .

Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsesele.

ETTEVAATUST!

Kui võimsustase on madalam kui 2000 W, ei saa te aktiveerida SenseBoil® või SenseFry.

- P73 – 7 350 W
- P15 – 1 500 W
- P20 – 2 000 W
- P25 – 2 500 W
- P30 – 3 000 W
- P35 – 3 500 W
- P40 – 4 000 W
- P45 – 4 500 W
- P50 – 5 000 W
- P60 – 6 000 W

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu .

6.2 Kööginõu tuvastamine

See funktsioon näitab keedunõude olemasolu pliidiplaadil ja lülitab keeduväljad välja, kui toiduvalmistamise ajal kööginõusid ei tuvastata.

Kui asetate kööginõud keeduväljale enne kuumutustaseme valimist, siis süttib 0 kohal indikaator.

Kui eemaldate kööginõud sisselülitatud keeduväljalt ja asetate need ajutiselt kõrvale, hakkavad vastava juhtriiba kohal olevad

näidikud vilkuma. Kui te ei aseta kööginõusid sisselülitatud keeduväljale tagasi 120 sekundi jooksul, lülitub keeduväli automaatselt välja.

Toiduvalmistamise jätkamiseks asetage kööginõud kindlasti näidatud ajavahemiku jooksul keeduväljale tagasi.

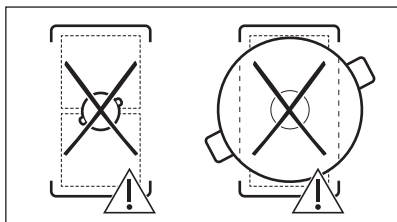
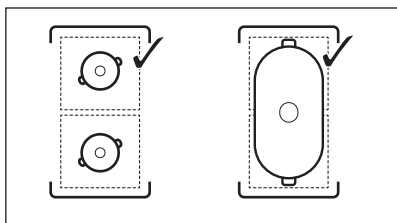
6.3 Keeduväljade kasutamine

Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

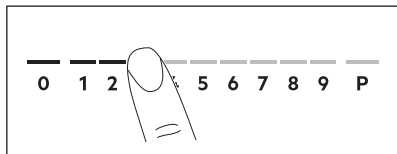


Optimaalseks soojusülekaneks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon"). Veenduge, et kasutate induktioonpliidi jaoks sobivaid keedunõusid. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiate jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid".

Bridge funktsiooni abil saate toitud valmistada kahele keeduväljale korraga asetatud suurte kööginõudega. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid, kuid ei tohi ületada tähistatud ala. Kui nõu jääb kahe keeduala keskosade vahele, ei lülitu Bridge funktsioon sisse.



6.4 Kuumusastme



1. Vajutage juhtribal soovitud kuumusastet. Juhtimisriba kohal olevad indikaatorid ilmuvad kuni valitud kuumuse seadistustasemeni.

2. Küpsetusala välja lülitamiseks vajutage 0.

6.5 PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktioonkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktioonkeeduala automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage **P**.

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

6.6 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)



HOIATUS!

/ / Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohu jääkkuumuse tõttu.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset:

- jätka valmistamist,
- soojashoidmine,
- jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

6.7 Taimeri seadistamine

Pöördloendur

Kasutage seda funktsiooni selleks, et määrata, kui kaua keeduväli ühe toiduvalmistusseansi ajal töötama peab.

Kõigepealt valige keeduvälja kuumutustase ja seejärel funktsioon.

1. Vajutage nuppu . Taimeri ekraanile ilmub 00.
2. Aja seadmiseks (00–99 minutit) vajutage nuppu  või .
3. Vajutage taimeri käivitamiseks nuppu  või oodake 3 sekundit. Taimer alustab mahaloendust.

Aja muutmiseks: seadke küpsetusaeg nupuga  ja vajutage nuppu  või .

Funktsiooni väljalülitamiseks: seadke küpsetusaeg nupuga  ja vajutage nuppu . Järelejäänud aega loetakse maha väärtuseni 00.

Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab helisignaal ja 00 hakkab vilkuma. Keeduala deaktiveerub. Signaali ja vilkumise peatamiseks vajutage mistahes sümbolit.

Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada, kui pliit on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta. Kuumutustasemeks näidatakse 00.

1. Vajutage nuppu .
 2. Aja valimiseks vajutage  või .
- Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab helisignaal ja 00 hakkab vilkuma. Signaali ja vilkumise peatamiseks vajutage mistahes sümbolit.

Funktsiooni väljalülitamiseks: vajutage nuppu  ja . Järelejäänud aega loetakse maha väärtuseni 00.

6.8 Toitehaldus

Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi

keedualade vahel. Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme (vt andmesilti), vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Esmalt valitud keeduala kuumusastmel on alati prioriteet. Järelejäänud võimsus jagatakse eelnevalt aktiveeritud keedualade vahel vastavalt valimise järjekorrale.
- Vähendatud võimsusega keedualade puhul hakkab juhtriba vilkuma ja näitab maksimaalseid võimalikke kuumusastmeid.
- Oodake, kuni ekraani vilkumine lakkab või vähendage viimati valitud keeduala kuumusastet. Keedualad jätkavad töötamist väiksema kuumusastmega. Vajaduse korral muutke keedualade kuumusastet käsitsi.

6.9 SenseFry

See funktsioon võimaldab teil määrata toidu praadimiseks sobiva kuumusastme. Pliit hoiab temperatuuri kogu toiduvalmistamise ajal. Saate valida ühe kolmest SenseFry tasemest: madal (2), keskmine (5), kõrge (8). Kui kuumuse seadistustase on seadistatud, pole temperatuuri käsitsi reguleerimine vajalik.

ETTEVAATUST!

Kasutage ainult külma kööginõud. Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage ilma õlita/rasvata pann ühele vasakpoolsele külmale keeduväljale. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlemad tsoonid, kasutades Bridge.

Kui asetate ühe poti ainult ühele keeduväljale, käivitub funktsioon automaatselt.

2. Pliidi sisselülitamiseks puudutage .
3. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .

Sümboli kohal asuv indikaator süttib. Kütteseadet on vaikimisi seadud 2 režiimi.

4. Valige küpsetusaste, vajutades korduvalt .

Valitud taseme kohal vilkuv indikaator ilmub iga keeduvälja kohale, kus saate seda funktsiooni praegu kasutada.

5. Puudutage valitud keeduvälja liugurit. SenseFry taset saate reguleerida, vajutades ühte vastavatest kuumuse seadistustasemetest, nagu on näidatud allolevas tabelis.

SenseFry võimsustase	Kuumuse seadistustasemed
Madal	2
Poolküps	5
Kõrge	8

Funktsioon käivitub.

Kui funktsioon käivitub, ilmuvad liuguri kohal olevad indikaatorid ja animatsioon hakkab töötama.



Kui te ei aseta potti ühelegi keeduväljale 5 sekundi jooksul, lülitub funktsioon automaatselt välja.

6. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon. Kui pann saavutab soovitud temperatuuri, kostub helisignaali. Nüüd saate pannile panna õli ja toiduained.

Funktsiooni peatamiseks vajutage juhtribal 0 või vajutage .

Kui valite ühele keeduväljadest Pöördloendur ja määratud aeg saab otsa enne soovitud temperatuuri saavutamist, lülitub funktsioon automaatselt välja.

Vihjed ja näpunäited:

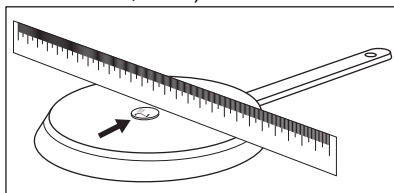
- Kuumuse vaikseadet saab vajadusel muuta.
- Paksude toiduainete või toorete kartulite jaoks kasutage praadimise esimese 10 minuti jooksul kaant.
- Raskete ja/või suurte pannide soojendamiseks võib kuluda kauem aega.
- Kasutage lamineeritud panne alati madalal kuumussastmel, et vältida nõude ülekuumenemist ja kahjustamist.

- Ärge kasutage õhukesi emailitud kööginõusid. Need võivad üle kuumeneda ja saada kahjustusi.

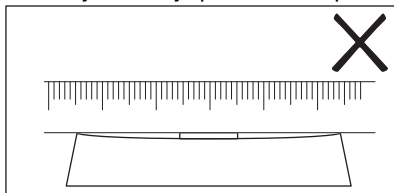
Sobivad pannid SenseFry funktsiooni jaoks

Kasutage ainult sileda põhjaga panne. Kontrollimaks, kas pann on õige:

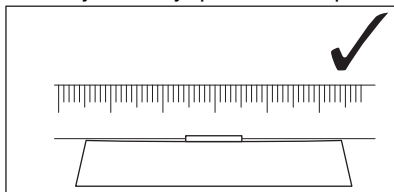
- Keerake nõu tagurpidi.
- Pane panni põhjale joonlaud.
- Proovige panna joonlauda ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurose mündi (või mis tahes sarnase paksusega mündi, umbes 1,7 mm).



- a. Pann on vale, kui saate mündi joonlauda ja panni vahele panna.



- b. Pann on õige, kui te ei saa mündi joonlauda ja panni vahele panna.



6.10 SenseBoil®

Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemispunkti saavutamist enam edasi.



Kui keeduväljal, mida te soovite kasutada, on eelmisest kasutusest veel jääkuumust (/ /), kõlab helisignaali ja funktsioon ei käivitunud. See funktsioon ei tööta mittenakkuva pealispinnaga kööginõudega.



ETTEVAATUST!

Ärge kasutage funktsiooni tühjade kööginõudega.
Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage 1–5 l külma veega täidetud potid saadaolevatele keeduväljadele, mille funktsiooni soovite käivitada.

Kui asetate ühe poti ainult ühele keeduväljale, käivitub funktsioon automaatselt.

2. Pliidi sisselülitamiseks puudutage .
3. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .

Vilkuv indikaator ilmub **P** kohal nende keeduväljade puhul, kus te saate funktsiooni praegu kasutada.

4. Puudutage valitud keeduvälja liugurit. Funktsioon käivitub.

Kui funktsioon käivitub, ilmuvad liuguri kohal olevad indikaatorid ja animatsioon hakkab töötama.



Kui te ei aseta potti ühelegi keeduväljale 5 sekundi jooksul, lülitub funktsioon automaatselt välja.

Kui funktsioon tuvastab keemistemperatuuri, siis kostub helisignaali ja kuumuse tase lülitub automaatselt vaikimisi rahuliku keemise tasemele.

Funktsiooni väljalülitamiseks enne keemistemperatuuri saavutamist puudutage või 0.

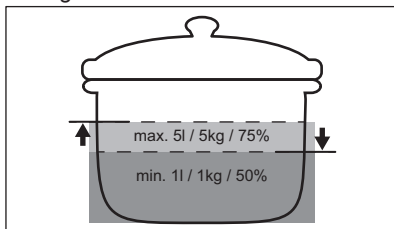
Funktsiooni väljalülitamiseks pärast keemistemperatuuri saavutamist puudutage liugurit ja reguleerige kuumuse seadistust käsitsi.

Kui aktiveerite Paus või eemaldate poti, lülitub funktsioon välja.

Kui valite ühele keeduväljadest Pöördloendur ja määratud aeg saab otsa enne keemistemperatuuri saavutamist, lülitub funktsioon automaatselt välja.

Vihjed ja näpunäited:

- Funktsioon sobib kõige paremini vee ja kartulite keetmiseks.
- Funktsioon ei pruugi nõuetekohaselt töötada veekeedukannudega ja kiirkeedupottidega.
- Täitke pool kuni kolmveerand potist külma kraaniveega, jättes 4 cm poti servast tühjaks. Ärge kasutage vähem, kui 1 l ega rohkem, kui 5 l vett. Veenduge, et vee (või vee ja kartulite) kogukaal jääb vahemikku 1–5 kg.



- Parima tulemuse saamiseks keetke terveid, koorimata, keskmise suurusega kartuleid. Ärge pange kartuleid potti liiga tihedalt.
- Kuumutamise ajal vältige teiste pottide energilist segamist ja paralleelseid toiduvalmistamisi (nt praadimine või keetmine) teistel keeduväljadel.
- Funktsiooni töötamise ajal vältige väliste vibratsioonide tekitamist (nt blenderi kasutamist või mobiiltelefoni asetamist seadme kõrvale).
- Sõltuvalt toidu ja kööginõude tüübist saate pärast keemistemperatuuri saavutamist reguleerida kuumuse seadistust.
- Lisa soola pärast keemistemperatuuri saavutamist.
- Kasutage kaant energia säästmiseks.

6.11 Menüü struktuur

Tabelis on näidatud põhistruktuur.

Kasutaja seaded

Süm-bol	Sätte	Võimalikud valikud
b	Heli	Sees / Väljas (--)
P	Võimsuse piirang	15 - 73
H	Õhupuusti režiim	0 - 6
E	Häirete/rikete ajalugu	Hiljutiste häirete/rikete loend.

Kasutajasätete sisestamiseks: vajutage ja hoidke 3 sekundit nuppu . Seejärel vajutage ja hoidke nuppu . Sätted ilmuvad vasakpoolsete keeduväljade taimerile.

Menüüs navigeerimine: menüü koosneb seadistussümbolist ja väärtusest. Sümbol ilmub tagumisele taimerile ja väärtust kuvatakse eesmisel taimeril. Seadete vahel

navigeerimiseks vajutage eesmisel taimeril nuppu . Seade väärtuse muutmiseks vajutage eesmisel taimeril või nuppu .

Menüüst väljumiseks: vajutage nuppu .

OffSound Control

Helisignaali saate aktiveerida/deaktiveerida, valides Menu > User settings (Menüü > Kasutaja seaded).



Vaadake „Menüü struktuur“.

Kui helisignaali on välja lülitatud, siis kuulete ikkagi helisignaali, kui:

- puudutades ,
- taimer lõpetab mahaloenduse,
- vajutate aktiveerimata sümboliile.

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad lülitatakse välja,
- te ei muuda kuumutustaset ega ventilaatori pöörlemiskiirust pärast pliidiplaadi sisselülitamist,
- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kõlab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- seade muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
- te ei pea keeduvälja välja lülitatama või kuumusastet muutmata; Mõne aja pärast lülitib pliit välja.

Seos kuumutustaseme ja aja vahel, mille järel seade välja lülitub:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi



Kasutades SenseFry, lülitub pliit välja 1,5 tunni pärast.

7.2 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon on sees, saab kasutada ja . Kõik muud juhtpaneeli sümbolid on lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks: vajutage nuppu .

Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

2. Funktsiooni deaktiveerimiseks: vajutage .

Ilmub eelmine kuumusaste

7.3 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumutustaseme.

Kõigepealt seadke kuumutustase.

Funktsiooni sisselülitamiseks: vajutage nuppu .

Funktsiooni väljalülitamiseks: vajutage uuesti nuppu .



Pliidiplaadi väljalülitamisel lülitub funktsioon välja.

7.4 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni sisselülitamiseks: vajutage . Ärge muutke mistahes kuumutustaset.

Hoidke nuppu  3 sekundit allavajutatud asendis, kuni sümboli kohale ilmub indikaator. Lülitage pliidit välja  abil.



Pliidiplaadi väljalülitamisel jääb funktsioon sisselülitatuks.  kohal asuv indikaator lülitub sisse.

Funktsiooni väljalülitamiseks: vajutage . Ärge muutke mistahes kuumutustaset.

Hoidke nuppu  3 sekundit allavajutatud asendis, kuni sümboli kohal asuv indikaator kustub. Lülitage pliidit välja  abil.

Toiduvalmistamine sisselülitatud

funktsiooniga: vajutage , seejärel vajutage nuppu  3 sekundit, kuni sümboli kohal asuv indikaator kustub. Nüüd saate pliiti kasutada. Kui lülitate pliidi välja  abil, aktiveeritakse funktsioon uuesti.

7.5 Bridge



Funktsioon töötab siis, kui nõu katab kahe keeduvälja keskmisi osi. Lisateavet kööginõude õige paigutuse kohta leiate jaotisest "Keedualade kasutamine". Funktsioon ei tööta SenseBoil® töötamise ajal.

See funktsioon ühendab kaks vasakpoolset keeduvälja ja need töötavad ühe keeduväljana.

Määrake esmalt ühe vasakpoolse keeduvälja kuumutustase.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage . Kuumutustaseme seadistamiseks või muutmiseks puudutage ühte puuteregulaatoritest.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage . Kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.

7.6 Hob²Hood

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



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

Funktsiooni automaatne juhtimine

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

Automaatrežiimid

	Auto- maatne tuli	Keemi- ne ¹⁾	Praadimi- ne ²⁾
H0	Väljas	Väljas	Väljas
H1	Sees	Väljas	Väljas
H2 3)	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H3	Sees	Väljas	Ventilaatori kiirus 1
H4	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3

- 1) Pliit tuvastab keemise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.
 2) Pliit tuvastab praadimise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.
 3) See režiim aktiveerib ventilaatori ja valgustuse ega sõltu temperatuurist.

Automaatrežiimi muutmine

1. Lülitage pliit välja.
2. Vajutage 3 sekundit nuppu . Ekraan süttib ja kustub.
3. Vajutage 3 sekundit nuppu .
4. Vajutage nuppu  paar korda, kuni süttib H.
5. Vajutage taimer nuppu , et valida automaatrežiim.



Õhupuhasti juhtimiseks otse õhupuhasti paneelil deaktiveerige funktsiooni automaatne režiim.



Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud ja pliidiplaadi deaktiveerinud, võib õhupuhasti siiski teatud aja jooksul töötada. Pärast seda deaktiveerib süsteem ventilaatori automaatselt ja tõkestab ventilaatori tahtmatu aktiveerimise järgmise 30 sekundi jooksul.

Ventilaatori kiiruse käsitsi juhtimine

Funktsiooni saab kasutada ka käsitsi. Selleks vajutage nuppu , kui pliidiplaat on sisse lülitatud. See deaktiveerib funktsiooni automaatse töö ja võimaldab teil ventilaatori kiirust käsitsi muuta. Kui vajutate nuppu , tõstate ventilaatori kiirust ühe sammu võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti nuppu , seate ventilaatori kiiruseks 0, mis deaktiveerib õhupuhasti ventilaatori. Ventilaatori uuesti käivitamiseks kiirusel 1 vajutage nuppu .



Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliit ja aktiveerige see uuesti.

Valgusti aktiveerimine

Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see aktiveeriks valgusti automaatselt sisse, kui pliidiplaadi aktiveerite. Selleks seadke automaatrežiim valikule H1 – H6.



Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kööginõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- SenseFry funktsiooniks kasutage ainult lameda põhjaga panne.
- Enne kööginõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Olge alati ettevaatlik, et te ei libistaks ega hõõruks kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu kuna see võib klaasi pinda purustada või kahjustada.

Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Sobivaid kööginõu mõõtmeid vt jaotisest „Tehnilised andmed“ > „Keeduväljade tehnilised näitajad“. Pange nõu valitud keeduvälja keskele.
- Keeduvälja tõhusus sõltub kööginõu läbimõõdust. Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotisest "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
 - Keeduväljast väiksema läbimõõduga kööginõud saavad ainult osa keeduvälja genereeritud võimsusest,

mille tulemusena on kuumenemine aeglasem.

- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistustemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

8.2 Mõra töötamise ajal



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

Kööginõuga seotud helid:

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

Pliidiga seotud helid:

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

8.3 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kolamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

8.4 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et

keskmise soojusastmega keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2	Tahkemaks muutmine: kohevad omlettid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Hautage köögivilju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
4 - 5	Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittide friikartulid).		
P	Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.		

8.5 Näpunäiteid funktsiooni SenseFrykasutamiseks

Tabelis olevad andmed näitavad iga SenseFry taseme toiduainete näiteid. Pannil praetava toiduaine kogus, paksus, kvaliteet ja temperatuur (nt külmutatud) mõjutavad seatud SenseFry taset. Valige kuumuse tase

toiduaine tüübi, toiduvalmistamise eelistuste ja kasutatavate kööginõude alusel.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Toit	SenseFry tase
Munad	Madal
Omlett, praemuna	
Munapuder	Poolküp

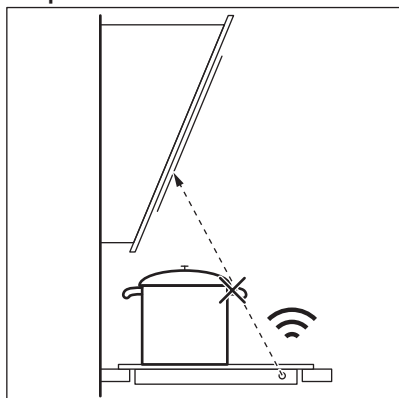
Toit		SenseFry tase
Kala	Kalafilee, kalapulgad, mereannid	Poolküps
Liha	Hamburger, lihapallid, kotlet, kanafilee, kalkunifilee, es-kalopp, filee, steik (poolküps / täisküps), praevorstid	Poolküps
	Steik (väheküps), hakkliha	Kõrge
Köögiviljad	Praetud kartulid (toored)	Madal
	Praetud kartulikotletid, köögiviljad	Poolküps

8.6 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake halogeenvalgust õhupuhasti paneelile.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.
- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, keedunõu käepideme või kõrge keedunõuga). Vt pilti.

Pilt pliidikubust on illustratiivne.



Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage selliseid seadmeid pliidi läheduses, kui Hob²Hood on sisse lülitatud.

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiame meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga Electroluxi õhupuhastitel peab olema sümbol



AUTO

9. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.

- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärase puhastusprotseduuri.

HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

9.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all

klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapelekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine::** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

10. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumustet valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumustaste vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus on sees.	Vt jaotist "Paus".
	Juhtpaneelil on vesi või rasvapelekid.	Puhastage juhtpaneel.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Ühe keeduvälja maksimaalset soojusastet ei saa valida.	Teised keeduväljad tarbivad maksimaalset saadaolevat võimsust. Teie pliidiplaat töötab õigesti.	Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust. Vt jaotist "Toltehdus".
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Hob ² Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
	Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali.	Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhastit käsi.
Juhtpaneeli on kuum puudutada.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtpaneelile liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli anduralsid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Sümboli  kohal asuv indikaator süttib.	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt jaotist "Lapselukk" ja "Lukk".
Juhtriba vilgub.	Keedualal pole keedunõud või ala pole täielikult kaetud.	Asetage keedunõu keedualale nii, et see kataks keeduala täielikult.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage ainult induktioonpliidile sobivaid nõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väike ja kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.	Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
 ja  ilmuvad samaaegselt.	Ebasobiva keedunõu tõttu on võimsus liiga madal või on kasutatav keedunõu tühi.	Kasutage sobivat tüüpi keedunõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid" ja jaotist "Tehnilised andmed". Ärge kunagi lülitage keeduala sisse, kui sellel on tühi pott.
 ja  ilmuvad samaaegselt.	Pott on tühi või sisaldab mingit muud vedelikku, mitte vett (nt õli).	Vältige funktsiooni kasutamist muude vedelikega peale vee.
 ja  ilmuvad samaaegselt.	Potis on liiga palju või liiga vähe vett. Keetsite muud toitu peale vee ja kartulite. Keemispunkti on aja jooksul nihutatud ja funktsioon SenseBoil® ei saanud õigesti töötada.	Funktsiooni SenseBoil® kasutades keetke ainult vett ja kartuleid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Kostab piiks, indikaatorid sümboli  kohal vilguvad ja funktsioon SenseBoil® ei käivitu.	Ükski keeduala pole funktsiooniga SenseBoil® kasutamiseks valmis. Keeduväljadel, mida soovite valida, on ikka veel jääkkuumust või need on veel kasutusel.	Lõpetage oma eelmised toiduvalmistused ja valige ilma jääkkuumusega keeduala.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
SenseBoil® / SenseFry ei tööta.	Pliidi võimsustase on liiga madal.	Seadke võimsustase kõrgemale väärtusele. Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele. Vt jaotist „Enne esimest kasutamist“ > „Võimsuse piirang“.
 ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.

10.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite

pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

11. TEHNILISED ANDMED

11.1 Andmesilt

Mudel EIS87453
Tüüp 62 D4A 01 AA
Induktsioon 7.35 kW
Seerianr
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 599 288 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistatud: Saksamaal
7.35 kW



11.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Keskmine eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parem tagumine	2300	3600	10	205 - 240

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

Optimaalse soojusülekande tagamiseks kasutage kööginõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st max kööginõu läbimõõdu väärtusega tabelis). Ärge kasutage kööginõusid, mille läbimõõt on suurem keeduvälja läbimõõdust.

12. ENERGIATÕHUSUS

12.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	EIS87453	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvõõndite läbimõõt (Ø)	Keskmine eesmine Parem tagumine	14.5 cm 24.0 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvõõndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak eesmine	P 22.3 cm L 21.8 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvõõndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak tagumine	P 22.3 cm L 21.8 cm
Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	184.4 Wh/kg
	Vasak tagumine	184.4 Wh/kg
	Keskmine eesmine	181.7 Wh/kg
	Parem tagumine	187.4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	184.5 Wh/kg	

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

Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvõõndite tähistega.

12.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovitude järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

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

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

13. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid

vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või

pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	50
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	53
3. INSTALLATION.....	55
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	57
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	58
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	59
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	64
8. CONSEILS.....	67
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	70
10. DÉPANNAGE.....	71
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	73
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	74
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	75

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils

comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
 - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions

physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température

de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

ATTENTION!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

ATTENTION!

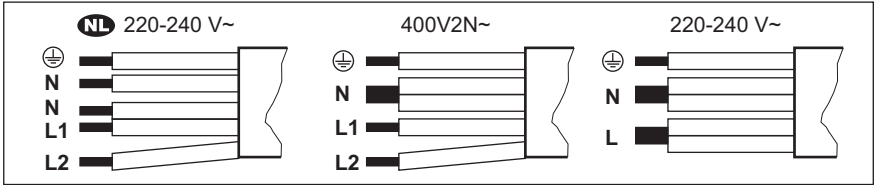
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

Raccordement monophasé

- 1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.
- 2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.
- 3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
- 4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).
- 5. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
- 6. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

Raccordement biphasé

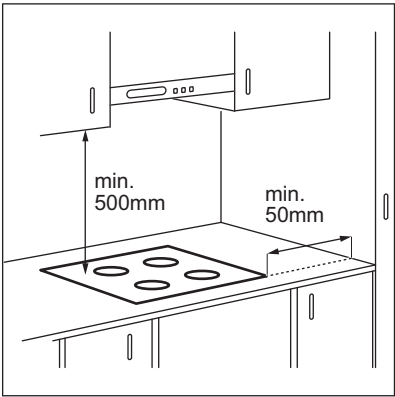
- 1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
- 2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
- 3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
- 4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



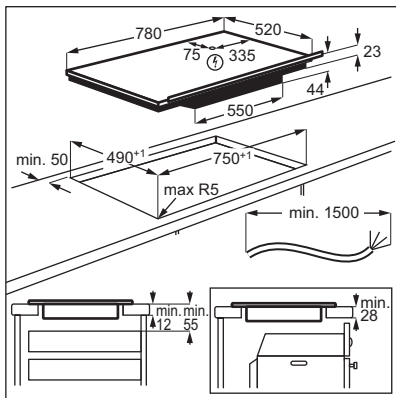
NL 220 - 240 V~		Raccordement biphasé: 400 V2N~		Raccordement monophasé: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² ou 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² ou 3 x 4 mm²	
	Vert - jaune		Vert - jaune		Vert - jaune
N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu
L1	Noir	L1	Noir	L	Noir et marron
L2	Marron	L2	Marron		

3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

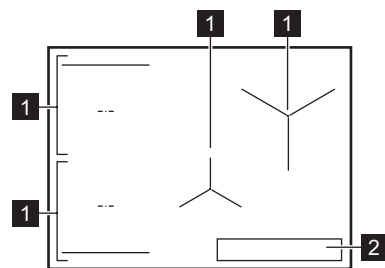


Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

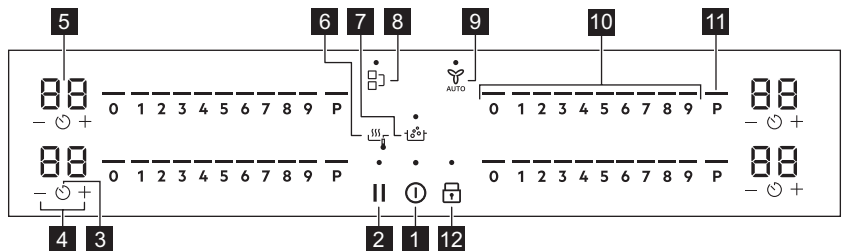
4.1 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

i
Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».

4.2 Configuration du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	Touche sensi- ve	Fonction	Description
1		En fonctionnement / A l'arrêt	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
2		Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
3		Minuteur	Pour régler la fonction.
4		-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
5	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6		SenseFry	SenseFry. Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments.
7		SenseBoil®	SenseBoil®. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.
8		Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
9		Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
10	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
11		PowerBoost	Pour activer la fonction.
12		Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

4.3 Voyants de l’affichage

Voyant	Description
 + chiffre	Un dysfonctionnement s’est produit.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d’énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l’installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que  apparaisse.
3. Appuyez sur  /  sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.
4. Appuyez sur  pour quitter.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

ATTENTION!

Si le niveau de puissance est inférieur ou égal à 2000, W vous ne pouvez pas activer SenseBoil® ou SenseFry.

- P73 — 7 350 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si

vous ne remplacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement.

Pour reprendre la cuisson, veuillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

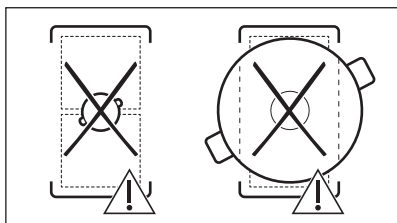
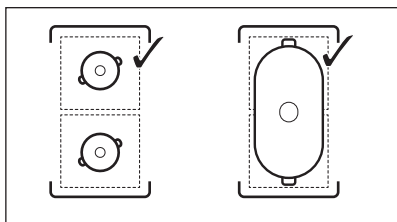
6.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

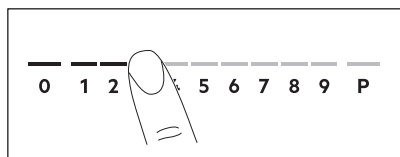


Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.



6.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection.

Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.

2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

6.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P**.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.6 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



AVERTISSEMENT!

Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

- poursuivre cuisson,
- maintien au chaud,
- chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,

- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

6.7 Réglages minuteur

Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

6.8 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

6.9 SenseFry

Cette fonction vous permet de régler le niveau de chauffe approprié pour faire frire vos aliments. La table de cuisson maintient la température tout au long de la cuisson. Vous pouvez choisir l'un des trois niveaux SenseFry suivants : faible (2), moyen (5), élevé (8). Une fois le niveau de cuisson réglé, aucun réglage manuel de la température n'est nécessaire.

ATTENTION!

Utilisez uniquement des récipients froids.
Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une poêle sans huile/graisse sur l'une des zones de cuisson froides sur le côté gauche. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter les deux zones à l'aide de Bridge.

Si vous placez un récipient sur une seule zone de cuisson, la fonction démarre automatiquement.

2. Appuyez sur  pour activer la table de cuisson.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Le voyant au-dessus du symbole s'allume. Le niveau de chauffe est réglé sur 2 par défaut.
4. Sélectionnez un niveau de friture en appuyant plusieurs fois sur .

Un indicateur clignotant apparaît au-dessus du niveau choisi pour indiquer quelles zones de cuisson peuvent actuellement utiliser la fonction.

5. Appuyez n'importe où sur le curseur de la zone de cuisson choisie.
Vous pouvez régler le niveau SenseFry en appuyant sur l'un des niveaux de niveau de cuisson correspondants, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

niveau de puissance Sense-Fry	Niveaux de chauffe
Faible	2
À point	5
Élevé	8

La fonction démarre.

Une fois que la fonction démarre, les indicateurs au-dessus du curseur apparaissent et l'animation se lance.



Si vous ne placez pas de récipient sur l'une des zones de cuisson dans les 5 secondes, la fonction se désactive automatiquement.

6. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Lorsque le plat atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent mettre de l'huile et des aliments dans la poêle.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur 0 sur la barre de commande ou appuyez sur .

Si vous réglez un Minuteur à rebours sur l'une des zones de cuisson et que le temps réglé s'écoule avant que la température souhaitée ne soit atteinte, la fonction se désactive automatiquement.

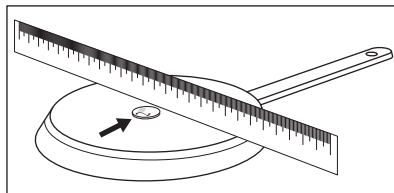
Conseils :

- Vous pouvez modifier le niveau de chauffe par défaut, si besoin.
- Pour les morceaux d'aliments épais ou les pommes de terre crues, utilisez un couvercle pendant les 10 premières minutes de friture.
- Les lourdes et/ou grandes casseroles peuvent prendre plus de temps à chauffer.
- Utilisez les poêles stratifiées avec des niveaux bas pour éviter une surchauffe et un endommagement de l'ustensile.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en émail. Ils peuvent surchauffer et s'endommager.

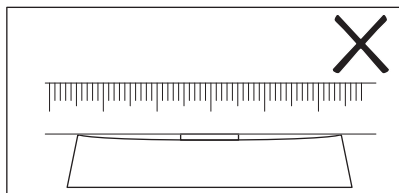
Récipients adaptés à la fonction SenseFry

N'utilisez que des poêles à fond plat. Pour vérifier si la casserole est adaptée :

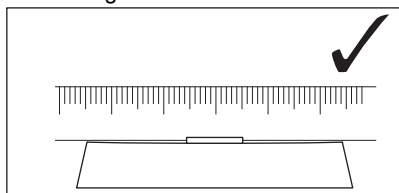
1. Retournez votre récipient.
2. Placez une règle sur le fond de la casserole.
3. Essayez de placer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce d'épaisseur similaire, soit environ 1,7 mm) entre la règle et le dessous de la casserole.



- a. La casserole est inadaptée si vous pouvez placer la pièce entre la règle et la casserole.



- b. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.



6.10 SenseBoil®

La fonction ajuste automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.



En cas de chaleur résiduelle (☐ / ☐ / ☐) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, un signal sonore retentit et la fonction ne démarre pas. Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.



ATTENTION!

N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez des récipients remplis de 1 à 5 l d'eau froide sur les zones de cuisson disponibles pour lesquelles vous souhaitez démarrer la fonction.

Si vous placez un récipient sur une seule zone de cuisson, la fonction démarre automatiquement.

2. Appuyez sur ① pour activer la table de cuisson.

3. Appuyez sur ② pour activer la fonction. Un indicateur clignotant apparaît au-dessus de P pour indiquer quelles zones de cuisson peuvent actuellement utiliser la fonction.

4. Appuyez n'importe où sur le curseur de la zone de cuisson choisie.

La fonction démarre.

Une fois que la fonction démarre, les indicateurs au-dessus du curseur apparaissent et l'animation se lance.



Si vous ne placez pas de récipient sur l'une des zones de cuisson dans les 5 secondes, la fonction se désactive automatiquement.

Lorsque la fonction atteint le point d'ébullition, la table de cuisson émet un signal sonore et le niveau de cuisson passe automatiquement à un niveau de mijotage par défaut.

Pour désactiver la fonction avant que le point d'ébullition n'ait été atteint, appuyez sur ② ou sur 0.

Pour désactiver la fonction une fois le point d'ébullition atteint, appuyez sur le curseur et réglez manuellement le niveau de cuisson.

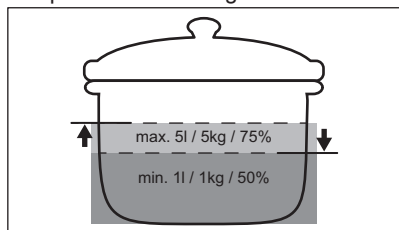
Si vous activez Pause ou retirez le récipient, la fonction se désactive.

Si vous réglez un Minuteur à rebours sur l'une des zones de cuisson et que le temps réglé s'écoule avant que le point d'ébullition ne soit atteint, la fonction se désactive automatiquement.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre.
- Cette fonction peut ne pas fonctionner correctement pour les bouilloires et les cafetières à expresso.
- Remplissez entre la moitié et les trois quarts du récipient avec de l'eau froide du robinet, en laissant un espace vide de 4 cm depuis le bord du récipient. N'utilisez pas moins de 1 l ni plus de 5 l d'eau. Assurez-vous que le poids total de l'eau (ou de l'eau et des pommes de terre) est

compris entre 1 et 5 kg.



- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne faites cuire que des pommes de terres entières, non épluchées et de taille moyenne. Assurez-vous de ne pas trop tasser les pommes de terre.
- Pendant la phase de chauffage, évitez de remuer énergiquement les autres casseroles et cuissons en cours (comme la friture ou l'eau bouillante) sur les autres zones de cuisson.
- Évitez de produire des vibrations externes (par exemple en utilisant un mixeur ou en posant votre téléphone portable à proximité de la table de cuisson) lorsque la fonction est en cours d'utilisation.
- En fonction du type d'aliments et de récipient, vous pouvez régler le niveau de cuisson une fois le point d'ébullition atteint.
- Ajouter du sel une fois que le point d'ébullition est atteint.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie.

6.11 Structure des menus

Le tableau indique la structure du menu de base.

Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)

Symbole	Réglage	Options possibles
P	Limitation de puissance	15 - 73
H	Mode hotte	0 - 6
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

Pour quitter le menu : appuyez sur .

OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont éteintes ;

- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de la table de cuisson ;
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de

commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.

- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel l'appareil s'éteint :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure



Lorsque vous utilisez la fonction SenseFry, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie.

7.2 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est activée, ① et || peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche ||.

Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur ||.

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

7.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi toute modification accidentelle du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche

Pour désactiver la fonction : appuyez à nouveau sur .



La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.

7.4 Dispositif de sécurité enfant

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur ①. Ne paramétrez pas le niveau de cuisson

Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ①.



La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus est allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ①. Ne paramétrez pas le niveau de cuisson.

Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ①.

Cuisson avec la fonction activée : appuyez sur ①, puis sur pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur ①, la fonction est à nouveau activée.

7.5 Bridge



La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Pour plus d'informations sur le placement correct des ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section « Utilisation des zones de cuisson ». La fonction est inactive quand SenseBoil® est en cours de fonctionnement.

Cette fonction couple deux zones de cuisson côté gauche, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson côté gauche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

7.6 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est activé par défaut. Si il est désactivé, activez-le avant d'utiliser la fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Utiliser automatiquement la fonction

Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La

table de cuisson est initialement réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
H1	En fonctionnement	A l'arrêt	A l'arrêt
H2 ³⁾	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

¹⁾ La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

²⁾ La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

³⁾ Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte de la température.

Modifier du mode automatique

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Appuyez sur pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à ce que **H** s'allume.
5. Appuyez sur la touche du minuteur pour sélectionner un mode automatique.



Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est active. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau

intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

8. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Pour la fonction SenseFry, n'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les

coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
 - Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
 - Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre
« Caractéristiques techniques ».

8.2 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

8.4 Guide de cuisson simplifié

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

8.5 Conseils et astuces pour la fonction SenseFry

Les données du tableau montrent des exemples d'aliments pour chaque niveau SenseFry. La quantité, l'épaisseur, la qualité et la température (par ex. surgelée) des aliments à frire dans une poêle influencent le niveau SenseFry défini. Choisissez le niveau

de cuisson en fonction du type d'aliment, de vos préférences de cuisson et du récipient utilisé.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

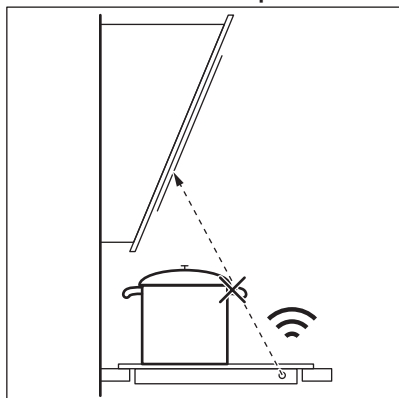
Aliments	Niveau SenseFry
Œufs	Omelette, œufs au plat
	Œufs brouillés
Poisson	Filet de poisson, poisson pané, fruits de mer
Viande	Hamburger, boulettes de viande, côtelette, escalope de poulet, blanc de dinde, escalope, filet, steak (à point/bien cuit), saucisses frites
	Steak (saignant), viande hachée
Légumes	Pommes de terre sautées (cruées)
	Galettes de pommes de terre frites, légumes

8.6 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob²Hood est actif.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes Electrolux dotées de cette fonction doivent afficher le

symbole  .

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.



AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

9.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre,

car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez

la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

10. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
Un bip constant se déclenche.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob®Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
 et  s'affichent simultanément.	La puissance est trop faible en raison d'un récipient inadapté ou vide.	Utilisez un type de récipient adapté. Reportez-vous aux chapitres « Conseils » et « Données techniques ». N'activez aucune zone si un récipient vide est posé dessus.
 et  s'affichent simultanément.	Le récipient est vide ou contient un liquide autre que de l'eau, comme de l'huile.	Évitez d'utiliser la fonction avec d'autres liquides que de l'eau.

Problème	Cause possible	Solution
 et  s'affichent simultanément.	Le récipient contient trop ou pas assez d'eau. Vous avez fait bouillir un aliment autre que de l'eau et des pommes de terre. Le point d'ébullition a été déplacé et SenseBoil® n'a pas pu fonctionner correctement.	Ne faites bouillir de l'eau et des pommes de terre qu'en utilisant SenseBoil®. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Un bip retentit, les indicateurs au-dessus de  clignotent et SenseBoil® ne démarre pas.	Aucune zone de cuisson n'est prête à être utilisée avec SenseBoil®. Il y a de la chaleur résiduelle sur les zones de cuisson que vous souhaitez choisir ou celles qui sont encore utilisées.	Terminez vos activités de cuisson précédentes et choisissez une zone de cuisson libre sans chaleur résiduelle.
SenseBoil® / SenseFry ne fonctionne pas.	Le niveau de puissance de la plaque de cuisson est trop faible.	Réglez le niveau de puissance sur une valeur plus élevée. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation » > « Limitation de puissance ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle EIS87453
Type 62 D4A 01 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 288 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	205 - 240

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui

de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle		EIS87453
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant centrale Arrière droite	14.5 cm 24.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant gauche	L 22.3 cm l 21.8 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière gauche	L 22.3 cm l 21.8 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	184.4 Wh/kg
	Arrière gauche	184.4 Wh/kg
	Avant centrale	181.7 Wh/kg
	Arrière droite	187.4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		184.5 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

12.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.

- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

12.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »

0.3 W

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable 2 min

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole

 Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



Laipni lūdzam Electrolux! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:
www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	76
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	78
3. UZSTĀDĪŠANA.....	80
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	82
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	84
6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	84
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	89
8. PADOMI UN IETEIKUMI.....	92
9. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	95
10. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	95
11. TEHNISKIE DATI.....	98
12. ENERG OEFEKTIVITĀTE.....	98
13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	99

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga (pat automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabāji priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Montavimas



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.

- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapiša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:

- Neglabājiēt mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkīt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
- Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiēt vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiēt visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāieņem.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiēt pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiēt elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniēt, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiēt vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiēt daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojiēties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Saziēnieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai

pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiēt tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeli. Vienmēr velciēt aiz kontaktspraudni.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ja E3 kods parādās ekrānā, nekavējiēties atvienojiēt plīts virsmu un pārbaudiēt, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiēt šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiēt visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiēt ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiēt gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiēt galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarēt.
- Nelietojiēt ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi sakarē ar ūdeni.
- Nelietojiēt ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējiēties atvienojiēt ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiēm ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālmā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojiēt pārtiku karstā eļļā, tā var izšķīstīties.

- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkaršēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Apkope un tīrīšana

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

2.5 Serviss

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

2.6 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas numurs

3.2 Iebūvējamās plītis

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

3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķērsgriezumam atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.



BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.



UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.



UZMANĪBU!

Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.



UZMANĪBU!

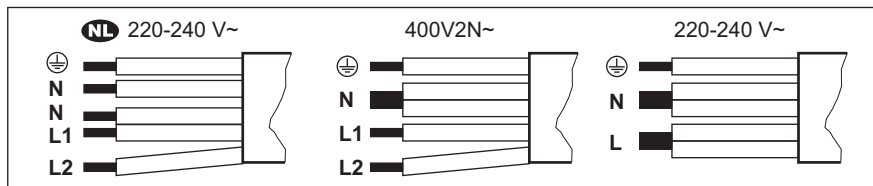
Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzdevuma.

Vienfāzes pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uzdevu no melnās, brūnās un zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no brūnās, melnās un zilās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzdevu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).
5. Savienojiet divu zilo vadu galus.
6. Izmantojiet jaunu vada gala uzdevu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).

Divfāzu pieslēgums

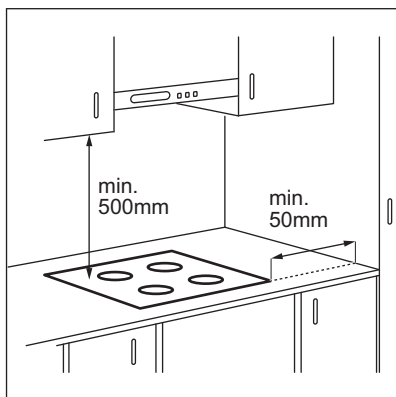
1. Atvienojiet kabeļa gala uzdevu no zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzdevu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



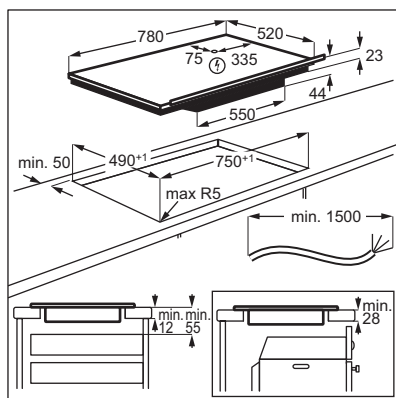
NL 220 - 240 V~		Divfāzu pieslēgums 400 V2N~		Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² vai 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² vai 3 x 4 mm²	
	Dzeltens — zaļš		Dzeltens — zaļš		Dzeltens — zaļš
N	Zils un zils	N	Zils un zils	N	Zils un zils
L1	Melns	L1	Melns	L	Melns un brūns
L2	Brūns	L2	Brūns		

3.4 Montāža

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.



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



Meklējiet video pamācību “Electrolux indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



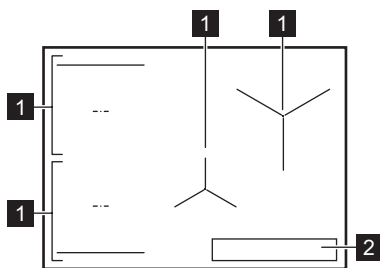
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums

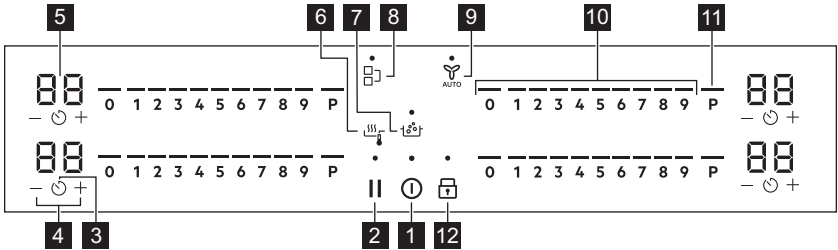


- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis



Detalizētu informāciju par gatavošanas zonu izmēriem skatiet sadaļā "Tehniskie dati".

4.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

Senso- ra lauks	Funkcija	Apraksts
1	ⓘ	Ieslēgts / Izslēgts Lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.
2		Pauze Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
3	⌚	Taimeris Funkcijas iestatīšana.
4	+ / -	- Paildzina vai saīsina laiku.
5	-	Taimera displejs Rāda laiku minūtēs.
6	🍳	SenseFry SenseFry. Lai ceptu ar automātiski kontrolētām sildīšanas pakāpēm, kas paredzētas dažādiem pārtikas veidiem.
7	🌡️	SenseBoil® SenseBoil®. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvārtos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts.
8	🌉	Bridge Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
9	👤 AUTO	Hob²Hood Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu.
10	-	Vadības josla Iestata sildīšanas pakāpi.
11	P	PowerBoost Lai ieslēgtu funkciju.
12	🔒	Blokētājs / Bērnu drošības sistēma Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.

4.3 Displeja indikatori

Indikators	Apraksts
⌚ + cipars	Radušies darbības traucējumi.

Indikators	Apraksts
 /  / 	OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpināt gatavošanu / uzturēt siltumu / atlikušais siltums.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Jaudas ierobežojums

Jaudas ierobežojums nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.

Plīts ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni pēc noklusējuma.

Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:

1. Ieejiet izvēlnē, nospiediet un turiet nospiedienu  3 sekundes. Tad nospiediet un turiet nospiedienu .
2. Nospiediet  taimera priekšpusē līdz parādās P.
3. Nospiediet  /  taimera priekšpusē, lai iestatītu jaudas līmeni.
4. Nospiediet , lai izietu.

Jaudas līmeņi

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

UZMANĪBU!

Ja jaudas līmenis ir 2000 W vai zemāks, jūs nevarat aktivizēt SenseBoil® vai SenseFry.

- P73 – 7350 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W
- P35 – 3500 W
- P40 – 4000 W
- P45 – 4500 W
- P50 – 5000 W
- P60 – 6000 W

6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizācija un deaktivizācija

Turiet nospiedienu , lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.

6.2 Katlu noteikšana

Šī funkcija norāda gatavošanas trauku atrašanos uz plīts virsmas un deaktivizē gatavošanas zonas, ka gatavošanas laikā attiecīgajā gatavošanas zonā netiek konstatēta gatavošanas trauka klātesamība.

Novietojot gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas pirms karsēšanas iestatījuma atlasīšanas, vadības joslā iedegas indikators virs atzīmes 0.

Noņemot gatavošanas trauku no aktivizētas gatavošanas zonas un īslaicīgi novietojot to citviet, sāk mīgot virs attiecīgās vadības joslas esošie indikatori. Nenovietojot gatavošanas trauku atpakaļ uz aktivizētās gatavošanas zonas 120 sekunžu laikā, attiecīgā gatavošanas zona tiek automātiski deaktivizēta.

Lai atsāktu gatavošanu, novietojiet gatavošanas trauku atpakaļ uz gatavošanas zonām, pirms beidzas norādītais gaidīšanas laiks.

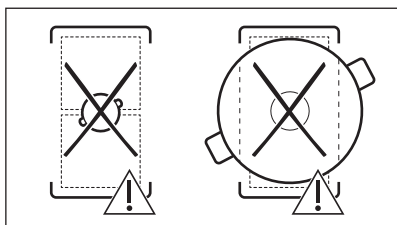
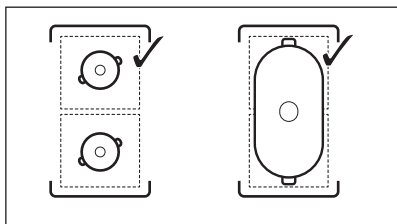
6.3 Gatavošanas zonu lietošana

Lieciet ēdiena gatavošanas traukus izvēlētās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.

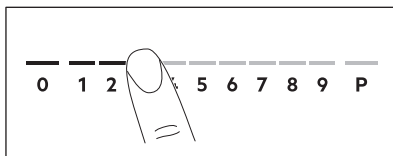


Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīts virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi.

Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus, izmantojot Bridge funkciju. Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, taču ne pāri zonas apzīmējumam. Ja ēdiena gatavošanas trauks atrodas starp abiem centriem, funkcija Bridge netiks aktivizēta.



6.4 Karsēšanas iestatījums



1. Nospiediet vēlamo karsēšanas iestatījumu vadības joslā.

Iepriekš norādītie indikatori virs vadības joslas parādās līdz atlasītajam karsēšanas iestatījuma līmenim.

2. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

6.5 PowerBoost

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarities **P**

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

6.6 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!



/  /  Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:



— turpināt gatavošanu,

 — siltuma uzturēšana,

 — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmatojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

6.7 Taimera iespējas

Laika atskaites taimeris

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Iestatiet atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu un pēc tam iestatiet funkciju.

1. Nospiediet . Taimera displejā parādās 00.
2. Nospiediet  vai , lai iestatītu laiku (00–99 minūtes).
3. Nospiediet , lai iedarbinātu taimeris, vai uzgaidiet 3 sekundes. Taimeris sāk laika atskaiti.

Lai mainītu laiku: atlasiet gatavošanas zonu ar  un nospiediet  vai .

Lai deaktivizētu funkciju: atlasiet gatavošanas zonu ar  un nospiediet . Atlikušais laiks tiek skaitīts atpakaļ līdz 00.

Kad beidzas taimera laika atskaite, atskan skaņas signāls un mirgo 00. Gatavošanas zona tiks deaktivizēta. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu un mirgojošos ciparus.

Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā. Karsēšanas iestatījums rāda 00.

1. Nospiediet .

2. Piespiediet  vai , lai iestatītu laiku. Kad beidzas taimera laika atskaite, atskan skaņas signāls un mirgo 00. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu un mirgojošos ciparus.

Lai deaktivizētu funkciju: nospiediet  un . Atlikušais laiks tiks skaitīts atpakaļ līdz 00.

6.8 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām. Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo strāvas apjomu (skatiet tehnisko datu plāksnīti), gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Prioritāte vienmēr tiek piešķirta pirmās atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumam. Atlikusi jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši atlases kārtībai.
- Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības josla iemirgojas un rāda maksimālos iespējamās karsēšanas iestatījumus.
- Uzgaidiet, līdz displejs pārstāj mirgot, vai samaziniet pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karstuma iestatījumu. Gatavošanas zonas turpinās darboties samazinātā karstuma iestatījumā. Nepieciešamības gadījumā varat manuāli mainīt gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumus.

6.9 SenseFry

Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdiena cepšanai. Plīts virsma uztur attiecīgo temperatūru gatavošanas laikā. Jūs varat izvēlēties vienu no trim SenseFry līmeņiem: zems (2), vidējs (5), augsts (8). Tiklīdz siltuma iestatījums ir iestatīts, nav nepieciešams regulēt temperatūru manuāli.

UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai aukstus ēdiena gatavošanas traukus.
Neatstāiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet pannu ar eļļu / taukvielām uz vienas no gatavošanas zonām kreisajā pusē. Jūs varat izmantot vienu gatavošanas zonu vai apvienot abas gatavošanas zonas, izmantojot Bridge.

Ja novietojat vienu katlu tikai uz vienas gatavošanas zonas, funkcija aktivizējas automātiski.

2. Pieskarieties pie , lai aktivizētu plīts virsmu.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Iedegas indikators virs simbola . Siltuma iestatījums ir iestatīts uz 2 pēc noklusējuma.

4. Izvēlieties cepšanas līmeni, vairākkārt nospiežot .

Katrai gatavošanas zonai, kuru jūs pašlaik varat lietot ar funkciju, virs izvēlēta līmeņa parādās mirgojošs indikators.

5. Pieskarieties jebkurā vietā uz izvēlētas gatavošanas zonas slīdņa. Jūs varat pielāgot SenseFry līmeni, nospiežot vienu no attiecīgajiem siltuma iestatījumiem, kā attēlots tabulā tālāk.

SenseFry jau- das līmenis	Siltuma iestati- juma līmeņi
Zems	2
Vidējs	5
Augsts	8

Funkcija aktivizējas.

Kad funkcija ieslēdzas, indikatori virs slīdņa iedegas un sākas animācija.



Nenovietojot katlu uz nevienas no gatavošanas zonām 5 sekunžu laikā, funkcija deaktivizējas automātiski.

6. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Pannai sasniedzot paredzēto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Tagad varat ieliet eļļu un ievietot ēdienu pannā.

Lai izslēgtu funkciju, nospiediet 0 vadības joslā vai nospiediet .

Ja iestatāt Laika atskaites taimeris vienai no gatavošanas zonām un iestatītais laiks beidzas pirms tiek sasniegta paredzētā temperatūra, funkcija izslēdzas automātiski.

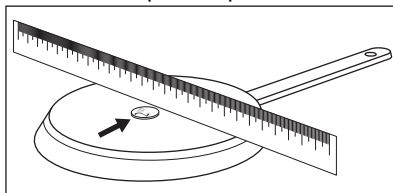
Padomi un ieteikumi

- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas un/vai lielas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojiet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.
- Neizmantojiet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarst un tikt sabojāti.

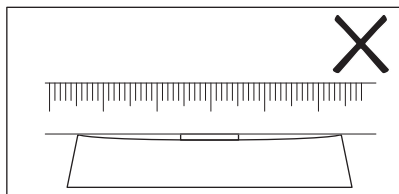
Pareizo pannu izvēle SenseFry funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni. Pārbaudiet, vai panna ir pareiza:

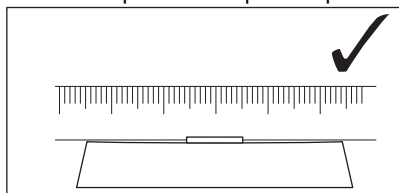
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



- a. Panna neder, ja varat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



- b. Panna der, ja nevarat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



6.10 SenseBoil®

Funkcija automātiski noregulē ūdens temperatūru, lai tas nepārvārtos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts.



Ja gatavošanas zonai, kuru vēlaties lietot, ir atlikušais siltums (☐ / ☐ / ☐), atskan skaņas signāls un funkcija neaktivizējas. Funkcija nedarbojas ar nepiedegošiem ēdiena gatavošanas traukiem.



UZMANĪBU!

Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem. Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Ar aukstu ūdeni piepildītus katlus (1–5 l ūdens) novietojiet uz pieejamām gatavošanas zonām, kurām vēlaties aktivizēt funkciju.

Ja novietojat vienu katlu tikai uz vienas gatavošanas zonas, funkcija aktivizējas automātiski.

2. Pieskarities pie ①, lai aktivizētu plīts virsmu.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarities pie 100°F.

Virs gatavošanas zonām, kuras jūs pašlaik varat lietot ar funkciju, parādās mirgojošs indikators P.

4. Pieskarities jebkurā vietā uz izvēlētās gatavošanas zonas slīdņa.

Funkcija aktivizējas.

Kad funkcija ieslēdzas, indikatori virs slīdņa iedegas un sākas animācija.



Nenovietojot katlu uz nevienas no gatavošanas zonām 5 sekunžu laikā, funkcija deaktivizējas automātiski.

Kad ūdens sāk vārīties, no plīts virsmas atskan skaņas signāls, un sildīšanas pakāpe automātiski pāriet uz noklusējuma gatavošanas uz lēnas uguns līmeni.

Lai izslēgtu funkciju pirms ūdens sācis vārīties, pieskarities 100°F vai 0.

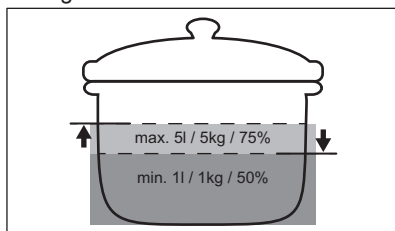
Lai izslēgtu funkciju, kad ūdens sācis vārīties, pieskarities slīdnim un noregulējiet sildīšanas pakāpi manuāli.

Aktivizējot Pauze vai noņemot katlu, funkcija izslēdzas.

Iestatot Laika atskaites taimeris vienai no gatavošanas zonām un ja iestatītais laiks beidzas pirms ūdens sācis vārīties, funkcija izslēdzas automātiski.

Padomi un ieteikumi

- Funkcija vislabāk ir piemērota, lai uzvārītu ūdeni un kartupeļus.
- Funkcija var nedarboties pareizi, izmantojot tējkannas vai espresso katliņus.
- Uzpildiet pusi vai trīs ceturtdaļas katla ar aukstu krāna ūdeni, atstājot tukšus 4 cm no katla augšas. Nelietojiet mazāk kā 1 l un vairāk nekā 5 l ūdens. Ūdens (vai ūdens un kartupeļu) kopējam svaram jābūt 1–5 kg robežās.



- Lai panāktu vislabākos rezultātus, vāriet tikai veselus, nemizotus vidēja izmēra kartupeļus. Nesalieciet kartupeļus pārāk blīvi.
- Uzsildīšanas fāzes laikā izvairieties no aktīvas citu katlu maisīšanas un paralēliem gatavošanas procesiem (piem., cepšanas vai vārīšanas) uz citām gatavošanas zonām.
- Centieties neradīt ārējas vibrācijas (piem., lietojot blenderi vai novietojot mobilo tālruni blakus plīts virsmai), kad darbojas funkcija.
- Atkarībā no ēdiena veida un gatavošanas traukiem var pielāgot sildīšanas pakāpi, kad ūdens sācis vārīties.
- Kad ūdens sācis vārīties, pievienojiet sāli.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu elektroenerģiju.

6.11 Izvēlnes struktūra

Tabulā redzama pamata izvēlnes struktūra.

Lietotāja iestatījumi

Sim-bols	Iestatījums:	Iespējamās opci-jas
b	Skaņa	Ieslēgts / Izslēgts (—)
P	Jaudas ierobežo-jums	15 - 73
H	Tvaika nosūcēja re-žīms	0 - 6

Sim-bols	Iestatījums:	Iespējamās opci-jas
E	Brīdinājumu / kļūdu vēsture	Neseno brīdinājumu / kļūdu saraksts.

Lai ieietu lietotāja iestatījumos: nospiediet un turiet nospiešanu ① 3 sekundes. Pēc tam nospiediet un turiet nospiešanu ②. Iestatījumi parādās taimerī, kas atrodas pa kreisi no gatavošanas zonām.

Pārvietošanās pa izvēlni: izvēlni veido iestatījumu simbols un vērtība. Simbols iedegas aizmugurējā taimerī, bet vērtība parādās priekšējā taimerī. Lai pārvietotos pa iestatījumiem, priekšējā taimerī nospiediet ③. Lai mainītu iestatījuma vērtību, priekšējā taimerī nospiediet + vai —.

Lai izietu no izvēlnes: nospiediet ①.

OffSound Control

Jūs varat ieslēgt/izslēgt skaņas signālus sadaļā Izvēlne > Lietotāja iestatījumi.



Skatīt sadaļu "Izvēlnes struktūra".

Kad skaņas signāli ir izslēgti, signāli joprojām atskan, kad:

- jūs skarat ④;
- beidzas taimerī iestatītais laiks,
- jūs nospiežat neaktīvu simbolu.

7. PAPILDFUNKCIJAS

7.1 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

- visas gatavošanas zonas ir deaktivizētas,
- jūs neiestatāt nevienus karsēšanas iestatījumus vai ventilatora darbības ātruma iestatījumus pēc plīts virsmas ieslēgšanas,
- izlejat vai novietojat kādu priekšmetu uz vadības paneļa ilgāk nekā 10 sekundes (piemēram, pannu, dvieļi u.c.). Atskan signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta.

Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.

- ierīce pārmērīgi sakarst (piemēram, kad katls ir izvāriņies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojot plīts virsmu.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika plīts virsma izslēdzas.

Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura ierīce izslēdzas:

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 4	5 stundām
5	4 stundām
6 - 9	pusotra stunda



Izmantojot SenseFry, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundas.

7.2 Pauze

Šī funkcija visas darbojošās gatavošanas zonas iestata zemākajā karsēšanas pakāpē.

Kad šī funkcija ir ieslēgta, var izmantot ① un ||. Visi pārējie simboli uz vadības paneļa ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

1. Lai aktivizētu funkciju, nospiediet ||. Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

2. Lai izslēgtu funkciju, nospiediet ||. Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

7.3 Bloķētājs

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērš nejaušu sildīšanas iestatījuma.

Vispirms iestatiet karstuma iestatījumu.

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet 🔒.

Lai izslēgtu funkciju, atkārtoti nospiediet 🔒.



Funkcija tiek deaktivizēta, izslēdzot plīts virsmu.

7.4 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas.

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet ①. Neiestatiet nekādus karsēšanas iestatījumus.

Turiet nospiešu 🔒 3 sekundes, līdz iedegas

indikators virs simbola. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot ①.



Kad plīts virsma tiek izslēgta, funkcija joprojām ir aktīva. Indikators virs 🔒 ir ieslēgts.

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet ①. Neiestatiet nekādus karsēšanas iestatījumus. Turiet nospiešu 🔒 3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot ①.

Gatavošana ar ieslēgtu funkciju: nospiediet ①, pēc tam turiet nospiešu 🔒 3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Jūs variet izmantot plīts virsmu. Kad izslēdzat plīts virsmu ar ①, funkcija darbojas atkal.

7.5 Bridge



Funkcija darbojas, kad katls nosedz divu zonu centrus. Lai iegūtu papildu informāciju par pareizu gatavošanas trauku novietošanu, skatiet sadaļu "Gatavošanas zonu lietošana". Funkcija nedarbojas, kamēr strādā SenseBoil®.

Šī funkcija apvieno divas kreisās pusēs gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena zona.

Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no kreisās pusēs gatavošanas zonām.

Lai ieslēgtu funkciju: nospiediet ①. Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas iestatījumus, pieskarieties vienam no vadības sensoriem.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties pie ①. Gatavošanas zonas darbojas atsevišķi.

7.6 Hob²Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu ņemot

režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli, izmantojot plīts virsmu.



Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji ir aktivizēta. Gadījumā, ja tā ir deaktivizēta, aktivizējiet to pirms funkcijas izmantošanas. Papildinformācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Funkcijas automātiska darbināšana

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

Automātiskie režīmi

	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana ¹⁾	Cepšana ²⁾
H0	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1	Ieslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 ³⁾	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H3	Ieslēgts	Izslēgts	1. ventilatora ātrums
H4	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H5	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums
H6	Ieslēgts	2. ventilatora ātrums	3. ventilatora ātrums

- 1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.
- 2) Plīts virsma konstatē cepšanas procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.
- 3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

Automātiskā režīma maiņa

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Nospiediet 3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.

3. Nospiediet 3 sekunžu garumā.
4. Pāris reizes piespiediet , līdz iedegas H.
5. Piespiediet taimera vadīklas , lai izvēlētos automātisko režīmu.



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



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

Ventilatora ātruma manuāla darbināšana

Funkciju var darbināt arī manuāli. Lai to izdarītu, piespiediet AUTO, kad plīts virsma ir ieslēgta. Tas deaktivizē funkcijas automātisko darbināšanu un ļauj manuāli mainīt ventilatora ātrumu. Nospiežot AUTO, jūs paaugstināt ventilatora ātrumu par vienu līmeni. Sasniedzot intensīvo līmeni un nospiežot vēlreiz AUTO, jūs iestatīsiet ventilatora ātrumu uz 0, kas deaktivizēs tvaika nosūcēja ventilatoru. Lai atkal iedarbinātu ventilatoru ar ventilatora ātrumu 1, piespiediet AUTO.



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

Apgaismojuma ieslēgšana

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



Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

8. PADOMI UN IETEIKUMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ēdiena gatavošanas trauki



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

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Lai novērstu pārkaršanu un uzlabotu zonu veiktspēju, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biežākiem un plakanākiem.
- Funkcijai SenseFry lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.
- Pirms ēdienu gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai trauku pamatnes būtu tīras un sausas.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilktu un nebīdītu ēdiena gatavošanas traukus pa stikla malām un stūriem jo tādējādi stikla virsma var iepīlēt vai sabojāties.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram. Sk. sadaļu "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdiena gatavošanas trauku izmērus. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētajās gatavošanas zonas centrā.

- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
 - Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par norādīto saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas, kas noved pie lēnākas karsēšanas.
 - Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

8.2 Trokšņi darbības laikā:



Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi. Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi var atšķirties dažādiem materiāliem un pie dažāda jaudas līmeņa.

Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve).

- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;

Plīts trokšņi:

- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

8.3 Ēko Timer (Eko taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

8.4 Vienkāršotas gatavošanas norādes

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



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Dārzeņu, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.
4 - 5	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeņi.	20 - 60	Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šniecele, siļņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet, kad nepieciešams.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet, kad nepieciešams.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
P	Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.		

8.5 Funkcijas SenseFry izmantošanas padomi un ieteikumi

Tabulā tālāk redzami produktu piemēri katram SenseFry līmenim. Pannā cepamo pārtikas produktu daudzums, biezums, kvalitāte un temperatūra (piem., saldēti) ietekmē iestatāmo SenseFry līmeni.

Izvēlieties sildīšanas iestatījuma līmeni atkarībā no ēdiena veida, jūsu gatavošanas vēlmēm un izmantotajiem ēdiena gatavošanas traukiem.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

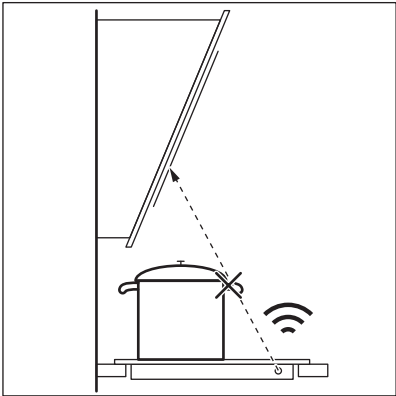
Ēdiens		SenseFry līmenis
Olas	Omlete, ceptas olas	Zems
	Olu kultenis	Vidējs
Zivis	Zivju fileja, zivju pirkstiņi, jūras veltes	Vidējs
Gaļa	Hamburgers, kotletes, sitenis, vistas krūtiņa, tītara krūtiņa, eskalops, fileja, steiks vidējs/labi izcepts, ceptas desiņas	Vidējs
	Steiks (jēls), maltā gaļa	Augsts
Dārzeni	Cepti kartupeļi (svaigi)	Zems
	Ceptas kartupeļu pankūkas, dārzeni	Vidējs

8.6 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.





Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood
Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. Electrolux tvaika nosūcējiem, kas darbojas ar šo funkciju, jābūt apzīmētiem ar simbolu .

9. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.

BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

9.2 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

10. PROBLĒMRISINĀŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārtāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Darbojas Pauze.	Skatīt sadaļu "Pauze".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Notīriet vadības paneli.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektrīķim pārbaudīt pieslēgumu.
Neizdodas iestatīt maksimālo karsēšanas pakāpi kādai no gatavošanas zonām.	Pārējās zonas patērē maksimāli pieejamo jaudu. Plīts virsma darbojas pareizi.	Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas pakāpi. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nedarbojas Hob ² Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
	Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu.	Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli.
Vadības panelis kļūst pārāk karsts, lai tam pieskartos.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības panelim.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iedegas indikators virs simbola  .	Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs.	Skatīt sadaļu "Bērnu aizsardzības ierīce" un "Bloķēšana".
Mirgo vadības josla.	Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks vai gatavošanas zona nav pilnībā nosepta.	Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti indukcijas plīts virsmām. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par mazu un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltumpāreši, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
 un  parādās vienlaicīgi.	Jauda ir pārāk zema, jo ēdiena gatavošanas trauki ir nepiemēroti vai katls ir tukšs.	Izmantojiet piemērota veida gatavošanas traukus. Skatiet sadaļas "Padomi un ieteikumi" un "Tehniskie dati". Neaktivizējiet zonu, ja uz tās ir novietots tukšs trauks.
 un  parādās vienlaicīgi.	Katls ir tukšs vai satur šķidrumu, kas nav ūdens, piem., eļļu.	Nelietojiet funkciju ar šķidrumiem, kas nav ūdens.
 un  parādās vienlaicīgi.	Katlā ir pārāk daudz vai pārāk maz ūdens. Jūs vārijāt produktus, kas nav ūdens un kartupeļi. Vārīšanās punkts tika pārvietots laikā, un SenseBoil® nevarēja pienācīgi darboties.	Izmantojiet funkciju SenseBoil® tikai ūdens un kartupeļu vārīšanai. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
Atskan skaņas signāls, iemirgojas indikatori virs  , taču neaktivizējas SenseBoil®.	Neviena no gatavošanas zonām nav gatava darboties ar SenseBoil®. Gatavošanas zonās, kuras vēlaties izmantot, ir atlikušais siltums vai tās joprojām tiek izmantotas.	Pabeidziet gatavot iesākto un izvēlieties brīvu gatavošanas zonu, kurā nav atlikušā siltuma.
SenseBoil® / SenseFry nedarbojas.	Plīts virsmas jaudas līmenis ir pārāk zems.	Iestatiet augstāku jaudas līmeni. Pārliedzinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas" > "Jaudas ierobežojums".
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīti virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

10.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliedzinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai

izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

11. TEHNISKIE DATI

11.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIS87453
Veids 62 D4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 599 288 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Ražots: Vācijā
7.35 kW



11.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Vidū priekšā	1400	2500	4	125 - 145
Labā aizmugurē	2300	3600	10	205 - 240

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi un gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena

gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts tabulā). Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

12. ENERGOEFEKTIVITĀTE

12.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	EIS87453	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apakš gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Vidū priekšā Labā aizmugurē	14.5 cm 24.0 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā priekšā	G 22.3 cm P 21.8 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā aizmugurē	G 22.3 cm P 21.8 cm

Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	184.4 Wh/kg
	Kreisā aizmugurē	184.4 Wh/kg
	Vidū priekšā	181.7 Wh/kg
	Labā aizmugurē	187.4 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		184.5 Wh/kg

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

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.

12.2 Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu vai to kausētu.

12.3 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0.3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Jus sveikina „Electrolux“! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	100
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	102
3. ĮRENGIMAS.....	104
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	106
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	108
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	108
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	113
8. PATARIMAI.....	115
9. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	118
10. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	119
11. TECHNINIAI DUOMENYS.....	121
12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	122
13. APLINKOS APSAUGA.....	123

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, net kai naudojate automatinėmis funkcijomis. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.



ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.

- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:

- Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
- Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros pajungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokių veiksmų, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą.

Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.

- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (sukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Ekране pamatę E3 kodą nedelsdami atjunkite kaitlentę nuo elektros maitinimo ir patikrinkite, ar elektros laidų jungtis bei tinklo įtampą.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm

atstumu nuo veikiančių indukcinį kaitviečių.

- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.6 Utilizavimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisieki su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. ĮRENGIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės.

Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

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

3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su laidu galima jungti tik į.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite tokio tipo kabelį: H05V2V2-F gali veikti 90 °C arba aukštesnės temperatūros aplinkoje. Kiekvienas kabelio laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

 **ĮSPĖJIMAS!**
Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

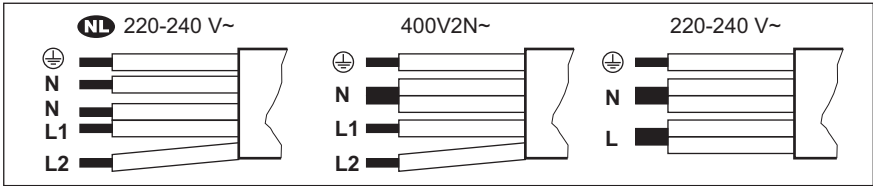
 **DĖMESIO**
Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

 **DĖMESIO**
Nekeiskite ir neliuokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

 **DĖMESIO**
Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

- Vienfazė jungtis**
1. Nuo juodo, rudo ir mėlyno laidų nuimkite galines movas.
 2. Rudo, juodo ir mėlyno laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
 3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
 4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).
 5. Sujunkite dviejų mėlynų laidų galus.
 6. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).

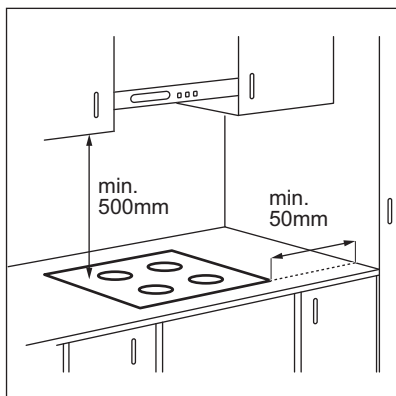
- Dvifazė jungtis**
1. Nuo mėlyno laido nuimkite galinę movą.
 2. Mėlyno laido galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
 3. Sujunkite dviejų mėlynų laidų galus.
 4. Ant laidų galų uždėkite naują galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



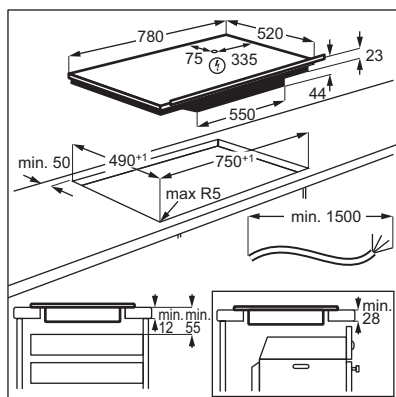
NL 220 - 240 V~		Dvifazė jungtis: 400 V2N~		Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² arba 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² arba 3 x 4 mm²	
	Žalias-geltonas		Žalias-geltonas		Žalias-geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas	N	Mėlynas ir mėlynas	N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodas	L1	Juodas	L	Juodas ir rudas
L2	Rudas	L2	Rudas		

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijoje nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



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



Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „Electrolux“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



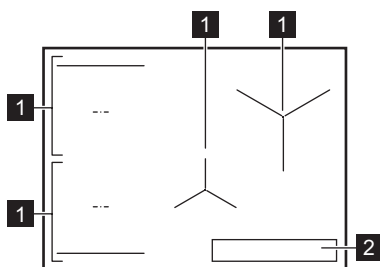
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas

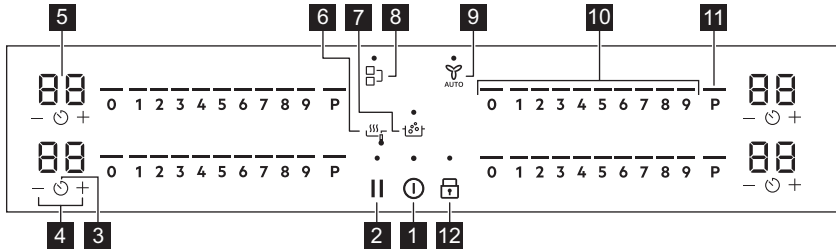


- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis



Daugiau informacijos apie kaitviečių dydžius rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

Jutiklio laukas	Funkcija	Aprašymas
1	ⓘ	Ijungta / Išjungta
2		Pauzė
3	⌚	Laikmatis
4	+ / -	Pailgina arba sutrumpina laiką.
5	-	Laikmačio ekranas
6		SenseFry
7		SenseBoil®
8		Bridge
9		Hob²Hood
10	-	Valdymo juosta
11	P	PowerBoost
12		Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas

4.3 Ekranų indikatoriai

Indikatorius	Aprašymas
+ skaičius	Gedimas.
	OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius): tęsti maisto ruošimą / palaukti šilumą / likutinę kaitrą.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Galios apribojimas

Galios apribojimas apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybių ribose, kaitlentė sunaudoja energijos.

Kaitlentė automatiškai nustatys didžiausią įmanomą galią.

Galiai padidinti arba sumažinti:

1. Atidarykite meniu: paspauskite  ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada, paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
2. Priekiniame laikmatyje paspauskite  kelis kartus, kol pamatysite P.
3. Priekiniame laikmatyje paspauskite  / , kad parinktumėte galią.
4. Paspauskite , kad išeitumėte.

Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

DĖMESIO

Įsitikinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų.

DĖMESIO

Jeigu galios lygis yra 2 000 W arba žemesnis, SenseBoil® arba SenseFry įjungti negalėsite.

- P73–7350 W
- P15–1500 W
- P20–2000 W
- P25–2500 W
- P30–3000 W
- P35–3500 W
- P40–4000 W
- P45–4500 W
- P50–5000 W
- P60–6000 W

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite  ir palaikykite.

6.2 Prikaistuvio aptikimas

Ši funkcija aptinka ant viryklės pastatytą prikaistuvį, o jei maisto gaminimo metu ji neaptinka nei vieno prikaistuvio – išjungia kaitvietes.

Jeigu ant kaitvietės pastatysite prikaistuvį nepasirinkę kaitros, valdymo juostoje virš 0 įsijungs indikatorius.

Jeigu nuimsite prikaistuvį nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos valdymo juostos pradės mirksėti

indikatoriai. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite prikaistuvio atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungs.

Jei norite tęsti maisto gaminimą, padėkite prikaistuvį atgal ant kaitvietės per nurodytą laiką.

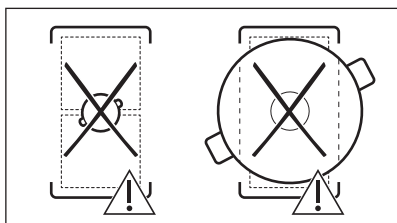
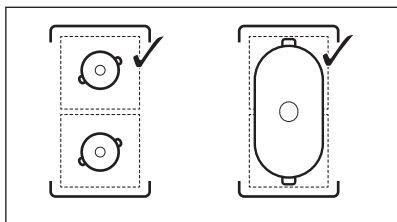
6.3 Kaitviečių naudojimas

Prikaistuvį uždėkite ant pasirinktos kaitvietės centro. Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie gaminimo indo dugno dydžio.

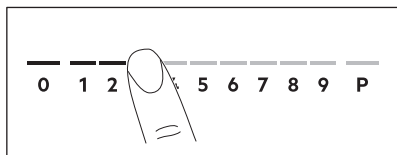


Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar prikaistuvis tinkamas naudoti ant indukcinio kaitlenčio. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

Naudodamiesi funkcija Bridge galite apjungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliame prikaistuvyje. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už kaitviečių sričių žymėjimo. Jeigu prikaistuvis yra tarp dviejų centrų, funkcija Bridge nebus įjungta.



6.4 Kaitros parinktis



1. Valdymo juostoje pasirinkite pageidaujamą karščio nustatymą. Indikatoriai virš valdymo juostos įsiziėbs iki pasirinkto kaitinimo lygio.
2. Jei kaitvietę norite išjungti, paspauskite 0.

6.5 PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinio kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.



Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei: palieskite **P**.

Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

6.6 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)



ĮSPĖJIMAS!

/ / Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

- tėti maisto gaminimą,
- šilumos palaikymas,
- likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

6.7 Laiko nustatymai

Atgalinės atskaitos laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Nustatykite pasirinktos kaitvietės kaitinimo lygį, o po to – funkciją.

1. Paspauskite . Laikmačio ekrane įsijungs „00“.
2. Paspauskite  arba  laikui pakeisti (00–99 min).
3. Paspauskite , kad paleistumėte laikmatį arba palaukite 3 sekundes. Laikmatis pradės atskaitą.

Norėdami pakeisti laiką: pasirinkite kaitvietę naudodami  ir paspauskite  arba .

Norėdami išjungti funkciją, pasirinkite kaitvietę naudodami  ir paspauskite . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00.

Laiko atskaita pasibaigs, suveiks garso signalas ir pradės mirksėti „00“. Kaitvietė išsijungs. Norėdami išjungti garsinį signalą ir indikatorius, paspauskite bet kurį simbolį.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia. Įsijungs kaitros nuostata „00“.

1. Paspauskite .
2. Paspauskite  arba  ir nustatykite laiką.

Laiko atskaita pasibaigs, suveiks garso signalas ir pradės mirksėti „00“. Norėdami išjungti garsinį signalą ir indikatorius, paspauskite bet kurį simbolį.

Norėdami išjungti funkciją, paspauskite  ir . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 0.

6.8 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių. Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitlentei pasiekus turimos galios ribą (žr. vardinę lentelę), kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Pirmosios pasirinktos kaitvietės kaitros nuostata visuomet tampa prioritetine.

Likusi galia paskirstoma tarp kitų kaitviečių, pagal pasirinktą eilės tvarką.

- Sumažintos galios kaitviečių valdymo juosta sumirksi ir rodomas didžiausias galimas kaitinimo lygis.
- Palaukite, kol ekranas nustos mirksėti arba sumažinkite paskutinės pasirinktos kaitvietės šilumos nustatymą. Kaitvietės ir toliau veiks, tačiau mažesniu kaitros lygiu. Jei reikia, pakeiskite kaitviečių kaitros lygį rankiniu būdu.

6.9 SenseFry

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui kepinti tinkamą kaitros lygį. Kaitlentė palaiko reikiamą temperatūrą visą maisto gaminimo laikotarpį. Galite rinktis vieną iš trijų SenseFry lygių: žemą (2), vidutinį (5) arba aukštą (8). Kai nustatysite kaitros lygį, rankiniu būdu reguliuoti temperatūros nebereikės.

DĖMESIO

Naudokite tik šaltą prikaistuvį. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Padėkite prikaistuvį be aliejaus / riebalų ant šaltos kairės pusės kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba pasitelkę funkciją Bridge apjungti dvi.

Jeigu vieną prikaistuvį padėsite ant vienos kaitvietės, funkcija įsijungs automatiškai.

2. Kad įjungtumėte kaitlentę, palieskite .
3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Įsižiebs virš simbolio esantis indikatorius. Numatytasis kaitros lygis yra 2.

4. Paspauskite  tiek kartų, kad pasirinktumėte kepinimo lygį. Virš pasirinkto kiekvienos kaitvietės kaitros lygio rodmens, jei kaitvietė tinkama naudoti šią funkciją, pradės mirksėti indikatorius.
5. Palieskite bet kurią pasirinktos kaitvietės slankiklio vietą. SenseFry lygį galite koreguoti vienu iš nustatymų mygtukų (žr. nustatymų lentelę).

SenseFry ga- lios lygis	Kaitros nusta- tymo lygiai
Žemas	2
Vidutiniškai iškep- tas	5
Aukštas	8

Funkcija paleidžiama.

Kai funkcija įsijungs, virš slankiklio įsijungs indikatoriai ir animacija.



Jeigu per 5 sekundes nepadėsite prikaistuvio atgal ant bet kurios kaitvietės, funkcija automatiškai išsijungs.

6. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Pasiekus numatytąją prikaistuvio temperatūrą įsijungs garsinis signalas. Galite įpilti aliejaus ir sudėti maistą.

Jei funkciją norite išjungti, valdymo juostoje paspauskite 0 arba .

Jeigu vienoje iš kaitviečių nustatysite Atgalinės atskaitos laikmatis ir laikas pasibaigs nepasiekus pasirinktos temperatūros, funkcija išsijungs automatiškai.

Gudrybės ir patarimai

- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs ir (arba) didesni prikaistuviai kaista ilgiau.
- Naudojami prikaistuvius laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperkaitintumėte ir nepažeistumėte prikaistuvių.
- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

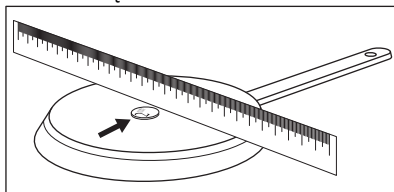
Funkcijai SenseFry tinkami gaminimo indai

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Patikrinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

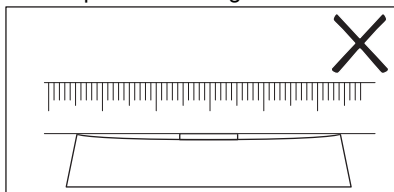
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.

2. Ant gaminimo indo dugno padėkite liniuotę.

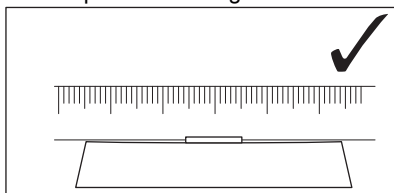
3. Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



- a. Gaminimo indas nėra tinkamas, jei moneta telpa tarp liniuotės ir prikaistuvio dugno.



- b. Gaminimo indas yra tinkamas, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir prikaistuvio dugno.



6.10 SenseBoil®

Funkcija automatiškai sureguliuoja vandens temperatūrą, kad jis vėl neužvirtų pasiekus virimo temperatūrą.



Jeigu kaitvietė vis dar įkaitusi ( /  / ) , įsijungs garsinis signalas ir funkcijos įjungti negalėsite. Nenaudokite šios funkcijos su prikaistuviais nepridegančiais paviršiais.

⚠ DĖMESIO

Nenaudokite funkcijos su tuščiais prikaistuviais.

Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Ant laisvos kaitvietės, su kuria norite naudoti šią funkciją, padėkite prikaistuvį su 1–5 l šalto vandens.

Jeigu vieną prikaistuvį padėsite ant vienos kaitvietės, funkcija įsijungs automatiškai.

2. Kad įjungtumėte kaitlentę, palieskite ①.

3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Kiekvienoje kaitvietėje, kurioje tuo metu galite naudoti funkciją, virš P pradės mirksėti indikatorius.

4. Palieskite bet kurią pasirinktos kaitvietės slankiklio vietą.

Funkcija paleidžiama.

Kai funkcija įsijungs, virš slankiklio įsijungs indikatoriai ir animacija.



Jeigu per 5 sekundes nepadėsite prikaistuvio atgal ant bet kurios kaitvietės, funkcija automatiškai išsijungs.

Pasiekus virimo temperatūrą įsijungs garsinis signalas, o kaitros nustatymas automatiškai pasikeis į numatytąjį lėto virinimo lygį.

Norėdami išjungti funkciją nepasiekę virimo temperatūros, palieskite  arba 0.

Norėdami išjungti funkciją pasiekę virimo temperatūrą, palieskite slankiklį ir rankiniu būdu pareguliuokite kaitros nustatymą.

Jei įjungsite Pauzė arba nuimsite prikaistuvį, funkcija išsijungs.

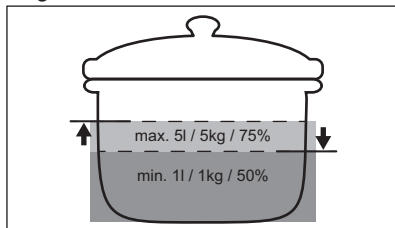
Jeigu vienoje iš kaitviečių nustatysite Atgalinės atskaitos laikmatis ir laikas pasibaigs nepasiekus virimo temperatūros, funkcija automatiškai išsijungs.

Gudrybės ir patarimai

- Ši funkcija geriausiai tinka užvirinti vandenį ar išvirti bulves.
- Funkcija gali neveikti tinkamai su arbatinukais ar espresso kavinukais.
- Pripildykite pusę ar tris ketvirčius puodo šalto vandens iš čiaupo, kad iki puodo

viršaus liktų 4 cm. Naudokite mažiausiai 1 l ir daugiausiai 5 l vandens.

Pasirūpinkite, kad vandens (arba bendras vandens ir bulvių) svoris būtų nuo 1 iki 5 kg.



- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, virkite tik nepjaustytas, neluptas vidutinio dydžio bulves. Įsitinkinkite, kad puode per daug nesuspaudėte bulvių.
- Kaitinimo metu venkite intensyvaus kitų kaitviečių naudojimo.
- Kol funkcija veikia, stenkitės nesukelti išorinių vibracijų (nenaudokite trintuvo, šalia kaitlentės nelaikykite mobiliojo telefono).
- Priklausomai nuo maisto rūšies ir naudojamų prikaistuvų, užvirus vandeniui galite nustatyti kitą kaitros lygį.
- Druską berkite vandeniui užvirus.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte energiją.

6.11 Meniu struktūra

Lentelėje parodyta pagrindinė meniu struktūra.

Naudotojo nuostatos

Simbolis	Nustatymai	Galimos parinktys
b	Garsas	Įjungta / Išjungta (–)
P	Galios apribojimas	15 - 73
H	Gartraukio režimas	0 - 6
E	Signalų / klaidų istorija	Naujausių signalų / klaidų istorija.

Jei norite įvesti naudotojo parinktis:

paspauskite ① ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Nuostatos įsijungs kairiųjų kaitviečių laikmatyje.

Naudojimasis meniu: meniu sudaro nuostatos simbolis ir reikšmė. Simbolis įsijungs galiniame laikmatyje, o reikšmė – priekiniame. Norėdami rinktis nuostatas, priekiniame laikmatyje paspauskite . Norėdami pakeisti nuostatos reikšmę, priekiniame laikmatyje paspauskite  arba .

Išėjimas iš meniu: paspauskite .

OffSound Control

Garsus galite įjungti ir išjungti čia: Meniu > Naudotojo nuostatos.



Žr. skyrių „Meniu struktūra“.

Net jei išjungsite garsinius signalus, vis tiek jie suveiks šiais atvejais:

- paliečiate ;
- baigsis laiko atskaita;
- paspausite neaktyvų simbolį.

7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- visos kaitinimo sritys išsijungs,
- jei įjungę viryklę nepasirinksite jokio kaitinimo lygio arba ventiliatoriaus greičio,
- kažką išliejote arba padėjote (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveiks signalas ir viryklė išsijungs. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.
- prietaisas per daug įkais (pvz., jeigu kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po kurio laiko kaitlentė išsijungs.

Ryšys tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio prietaisas išsijungs:

Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
1 - 2	6 val.
3 - 4	5 val.
5	4 val.
6 - 9	1,5 val.



Jei naudojate SenseFry, kaitlentė išsijungia po 1,5 valandos.

7.2 Pauzė

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, galima naudoti  ir . Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

1. Funkcijos įjungimas: paspauskite . Kaitinimo lygis sumažės iki 1.

2. Jeigu funkciją norite išjungti, paspauskite .

Pasimatys ankstesnio kaitinimo parinktis.

7.3 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Tai padės išvengti atsitiktinio kaitinimo pokyčio.

Pirmiausia nustatykite kaitrą .

Funkcijos įjungimas: paspauskite .

Funkcijos išjungimas: dar kartą paspauskite .



Funkcija išsijungia išjungus viryklę.

7.4 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo viryklę nuo atsitiktinio įjungimo.

Funkcijos įjungimas: paspauskite ①. Nejunkite kaitvietės kaitinimo . 3 sekundes palaikykite paspaudę , kol virš simbolio neįsijungs indikatorius. Įjunkite kaitlentę ① mygtuku.



Kai išjungsite viryklę, funkcija išliks aktyvi. Veiks indikatorius virš .

Funkcijos išjungimas: paspauskite ①. Nejunkite kaitvietės kaitinimo . 3 sekundes palaikykite paspaudę , kol indikatorius virš simbolio išsijungs. Įjunkite kaitlentę ① mygtuku.

Maisto gaminimas naudojant funkciją: paspauskite ①, tuomet 3 sekundes palaikykite paspaudę , kol indikatorius virš simbolio išsijungs. Galite naudotis kaitlente kaip įprasta. Jei kaitlentę išjungsite mygtuku ①, funkcija vėl įsijungs.

7.5 Bridge



Funkcija veikia, kai prikaistuviai uždengia dviejų kaitviečių centrus. Daugiau informacijos apie tinkamą indų naudojimą rasite skyriuje „Kaitinimo sričių naudojimas“. Kol veikia SenseBoil®, funkcija neveiks.

Ši funkcija apjungia dvi kairės pusės kaitvietes į vieną didesnę.

Pirmiausia nustatykite vienos iš kairės pusės kaitviečių kaitinimo lygį.

Funkcijai įjungti palieskite . Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš valdymo jutiklių.

Jei norite išjungti funkciją, palieskite . Kaitvietės veiks atskirai.

7.6 Hob²Hood

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



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

Automatinis funkcijos veikimas

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

Automatiniai režimai

	Automatinis apšvietimas	Virimas 1)	Kepimas 2)
H0	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H1	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H2 3)	Išjungta	1-as ventilatoriaus greitis	1-as ventilatoriaus greitis
H3	Išjungta	Išjungta	1-as ventilatoriaus greitis
H4	Išjungta	1-as ventilatoriaus greitis	1-as ventilatoriaus greitis
H5	Išjungta	1-as ventilatoriaus greitis	2-as ventilatoriaus greitis

	Automatinis apšvietimas	Virimas 1)	Kepimas 2)
H6	Ijungta	2-as ventiliatoriaus greitis	3-ias ventiliatoriaus greitis

1) Viryklė aptinka virimą ir automatiškai perneša ventiliatoriaus sukimosi greitį.

2) Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatiškai perneša ventiliatoriaus sukimosi greitį.

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

Automatinio režimo keitimas

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes.
4. Kelis kartus paspauskite , iki įsijungs **H**.
5. Jei norite pasirinkti automatinį režimą, paspauskite laikmačio .



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



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

Neautomatinis ventiliatoriaus greičio reguliavimas

Šią funkciją galite valdyti patys. Įjunkite viryklę ir paspauskite . Taip išjungsime automatinę funkcijos režimą, kad ventiliatoriaus sukimosi greitį galėtumėte keisti patys. Paspaudę , ventiliatoriaus sukimosi greitį padidinsite viena padala.

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



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

Apšvietimo įjungimas

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



Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

8. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Funkcijai SenseFry naudokite tik lygaus dugno prikaistuvius.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų, kad nepažeistumėte.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirinkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Tinkamus indų matmenis žr. „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“. Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
 - Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.
 - Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

8.2 Veikiant girdimi garsai



Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

Indų skleidžiamas triukšmas:

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
 - švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
 - dūzgimą: naudojate didelę galią;
- Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:**
- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas;
 - šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
 - ritmingas garsas: aptiktas indas.

8.3 Ūko Timer (Eco laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

8.4 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parink-tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal po-reikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Padažas „Hollandaise“; sviesto, šoko-lado ar želatinos tirpinimas.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2 - 3	Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams, pašildyti pagamintus pa-tiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3 - 4	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mė-są.	20 - 45	Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.
4 - 5	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržo-ves.	20 - 60	Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite van-dens lygį. Puodą laikykite uždengtą.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriu-bos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įda-ru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal po-reikį	Prireikus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nuga-rinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
P	Užvirinti didelį kiekį vandens. PowerBoost – įjungta.		

8.5 Naudingi funkcijos SenseFry naudojimo patarimai

Lentelėje pateikti kiekvienam SenseFry lygiui tinkamo maisto pavyzdžiai. SenseFry lygio nustatymas priklauso nuo maisto kiekio, dydžio, kokybės ir temperatūros (pvz., užšaldytas masitas). Kaitros lygį pasirinkite

pagal maisto rūšį, gaminimo pageidavimus ir naudojamus prikaistuvius.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Maistas	SenseFry lygis
Kiaušiniai	Omletas, kepti kiaušiniai
	Plakti kiaušiniai
Žuvis	Žuvies filė, žuvų piršteliai, jūros gėrybės

Žemas

Vidutiniškai iškeptas

Vidutiniškai iškeptas

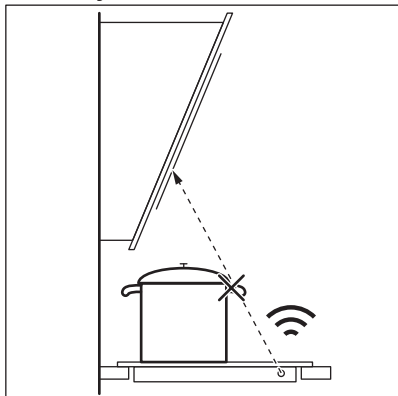
Maistas	SenseFry lygis	
Mėsa	Mėsainis, mėsos kukuliai, kotletai, vištienos krūtinėlė, kalakutienos krūtinėlė, eskalopas, filė, kepsnys (vidutiniškai / gerai iškeptas), keptos dešrelės	Vidutiniškai iškeptas
	Kepsnys (lengvai iškeptas), faršas	Aukštas
Daržovės	Keptos bulvės (žalios)	Žemas
	Keptų bulvių paplotėliai, daržovės	Vidutiniškai iškeptas

8.6 Naudingi patarimai dėl Hob²Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Toliau pateiktas kaitlentės vaizdas yra tik iliustracija.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kol įjungta Hob²Hood funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami

„Electrolux“ gartraukiai žymimi simboliu  AUTO.

9. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.

- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias kaitlentės valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentės skirtą grandiklį. Grandiklį

naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stiklui nuvalyti.

ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

9.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti viryklei. Būkite atsargūs, kad

nenusideginumėte. Naudokite specialią viryklės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusauskinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.

10. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Nenustatėte 60 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 sek. pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pauzė.	Žr. „Pristabdymas“.
	Ant valdymo skydelio yra ištekęs juos skysčio arba riebalų.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Negalite vienai kaitvietei nustatyti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitos kaitvietės vartoja didžiausią leistiną energijos kiekį. Kaitlentė veikia tinkamai.	Sumažinkite kitų prie to paties elektros tinklo prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį. Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio  .	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.
Hob®Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
	Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą.	Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu.
Įkaista valdymo skydelis.	Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsiųjų signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Įsižiebs virš simbolio  esantis indikatorius.	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. „Apsaugos nuo vaikų įtaisas“ ir „Užraktas“.
Mirksi valdymo juostelė.	Ant kaitvietės nėra indo arba kaitvietė nevisiškai uždengta.	Uždėkite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų.
	Netinkamas indas.	Naudokite indukciniams kaitlentėms tinkančius gaminimo indus. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
Įkaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
vienu metu atsiranda  ir  .	Galima per mažą dėl netinkamo arba tuščio indo.	Naudokite tinkamo tipo indą. Žr. skyrius „Patarimai“ ir „Techniniai duomenys“. Neįjunkite jokios kaitvietės, jeigu ant jos padėtas tuščias indas.
vienu metu atsiranda  ir  .	Puodas yra tuščias arba jame ne vanduo, pvz., aliejus.	Nenaudokite šios funkcijos kaitinti kitokių nei vanduo skysčių.
vienu metu atsiranda  ir  .	Inde yra per daug arba per mažai vandens. Bandote užvirinti ne vandenį su bulvėmis, o kitą maisto produktą. Virimo laikas pasikeitė ir SenseBoil® negali tinkamai veikti.	Jei naudojate SenseBoil®, virkite tik bulves vandenyje. Žr. skyrių „Patarimai“.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Girdėsite pypsėjimą, mirksės virš  esantys indikatoriai, o SenseBoil® neįsijungs.	Nei viena iš kaitviečių nėra paruošta naudoti su SenseBoil®. Kaitvietė, kurią norite pasirinkti, vis dar įkaitusi arba naudojama.	Baikite tai, ką pradėjote ir pasirinkite laisvą neįkaitusią kaitvietę.
SenseBoil® / SenseFry neveikia.	Kaitlentės galios lygis per žemas.	Nustatykite aukštesnį galios lygį. Įsitinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų. Žr. „Prieš naudojantis pirmą kartą“ > „Galios apribojimas“.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jei-gu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

10.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės

priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

11. TECHNINIAI DUOMENYS

11.1 Vardinė lentelė

Modelis EIS87453
Tipas 62 D4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 288 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietijoje
7.35 kW



11.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (džiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost džiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Vidurinė priekinė	1400	2500	4	125 - 145
Dešinioji galinė	2300	3600	10	205 - 240

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gaminimo rezultatai būtų optimalūs,

naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

12.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl

Modelio identifikatorius	EIS87453	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Vidurinė priekinė Dešinioji galinė	14.5 cm 24.0 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (l) ir plotis (P)	Kairioji priekinė	l 22.3 cm P 21.8 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (l) ir plotis (P)	Kairioji galinė	l 22.3 cm P 21.8 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	184.4 Wh/kg
	Kairioji galinė	184.4 Wh/kg
	Vidurinė priekinė	181.7 Wh/kg
	Dešinioji galinė	187.4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	184.5 Wh/kg	

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

Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

12.2 Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

12.3 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

13. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Bine ați venit la Electrolux Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	124
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	127
3. INSTALAREA.....	129
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	131
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	132
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	133
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	138
8. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	140
9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	143
10. DEPANAREA.....	143
11. DATE TEHNICE.....	146
12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	146
13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	147

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Oprțiți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- AVERTISMENT: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator,

și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat (chiar și funcțiile de gătire automată). Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umezească materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie legat la masă.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălzirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- În cazul în care codul E3 apare pe ecran, deconectați imediat plita și verificați dacă conexiunea electrică și tensiunea de alimentare sunt corecte.

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setati zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.

- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase fierbinți pe panoul de comandă pentru a evita riscul de arsuri.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de

curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a

aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.6 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Un singur fir trebuie să aibă o secțiune transversală minimă, în conformitate cu tabelul de mai jos. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

ATENȚIE!

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

ATENȚIE!

Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

ATENȚIE!

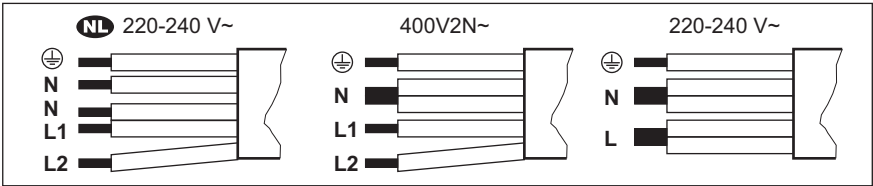
Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru, maro și albastru.
2. Îndepărtați o parte din izolația de la capetele firelor maro, negre și albastre.
3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).
5. Conectați capetele a două cabluri albastre.

6. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).
- Conexiune cu două faze**
1. Scoateți manșonul capătului cablului de pe firele albastre.
 2. Îndepărtați o parte a izolației capetelor de cablu albastre.

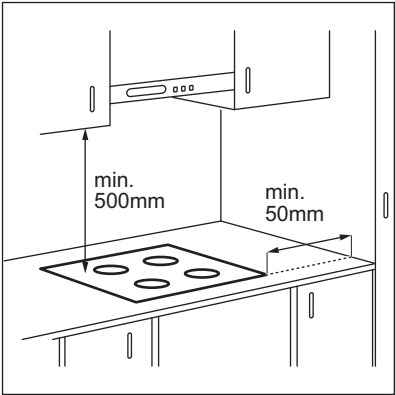
3. Conectați capetele a două cabluri albastre.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).



NL 220 - 240 V~		Conexiune cu două faze: 400 V2N~		Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² sau 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² sau 3x4 mm ²	
	Verde - galben		Verde - galben		Verde - galben
N	Albastru și albastru	N	Albastru și albastru	N	Albastru și albastru
L1	Negru	L1	Negru	L	Negru și maro
L2	Maro	L2	Maro		

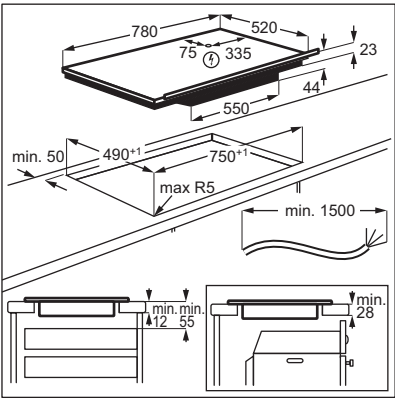
3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele

depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.

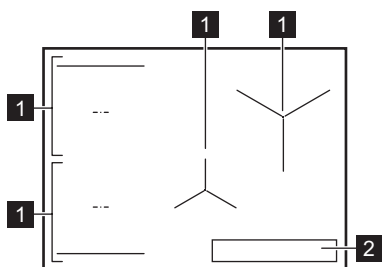


Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție Electrolux - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



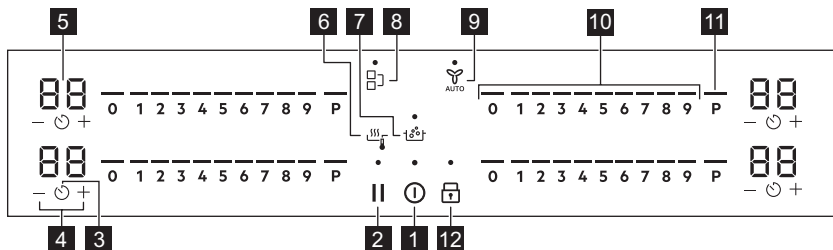
1 Zonă de gătit prin inducție

2 Panou de comandă



Pentru informații detaliate privind dimensiunile zonelor de gătire, consultați „Date tehnice”.

4.2 Structura panoului de comandă



Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Descriere
1 ①	Pornit / Oprit	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2	Pauză	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
3 ⌚	Cronometru	Pentru a seta funcția.

	Câmp cu sen- zor	Funcție	Descriere
4		-	Pentru a crește sau a descrește durata.
5	-	Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.
6		SenseFry	SenseFry. Pentru a prăji diferite tipuri de alimente cu niveluri de căldură controlate automat.
7		SenseBoil®	SenseBoil®. Pentru a regla automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere.
8		Bridge	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
9		Hob ² Hood	Pentru a activa și dezactiva modul manual al funcției.
10	-	Bară de comandă	Pentru a seta nivelul de căldură.
11	P	PowerBoost	Pentru a activa funcția.
12		Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii	Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.

4.3 Indicatorii afișajului

Indicator	Descriere
+ cifră	Există o defecțiune.
/ /	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuare gătire / menține cald / căldură reziduală.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Limitare putere

Limitare putere definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței.

Plita este setată implicit la nivelul de putere cel mai mare posibil.

Pentru a scădea sau crește nivelul de putere:

- Accesați meniul: apăsați lung timp de 3 secunde. Apoi, apăsați lung .

- Apăsați pe cronometrul frontal până când apare **P**.
 - Apăsați / pe cronometrul frontal pentru a seta nivelul de putere.
 - Apăsați pentru a ieși.
- Niveluri de putere**
- Consultați capitolul „Date tehnice”.

ATENȚIE!

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

ATENȚIE!

Dacă nivelul de putere este mai mic sau egal cu 2000 W, nu puteți activa SenseBoil® sau SenseFry.

- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W

- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Activarea și dezactivarea

Mențineți apăsat  pentru a activa sau dezactiva plita.

6.2 Detectarea vaselor

Această funcție indică prezența vaselor pe plită și dezactivează zonele de gătire dacă nu este detectat niciun vas în timpul unei sesiuni de gătire.

Dacă puneți vase pe o zonă de gătire înainte de a selecta un nivel de căldură, apare indicatorul de deasupra 0 de pe bara de comandă.

Dacă scoateți vasul dintr-o zonă de gătire activată și îl puneți deoparte temporar, indicatoarele de deasupra barei de comandă corespunzătoare vor începe să clipească. Dacă nu puneți vasul înapoi pe zona de gătire activată în decurs de 120 de secunde, zona de gătire se va dezactiva automat.

Pentru a relua gătitul, puneți la loc vasul pe zonele de gătire în timpul perioadei de expirare indicate.

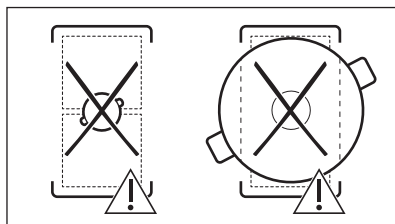
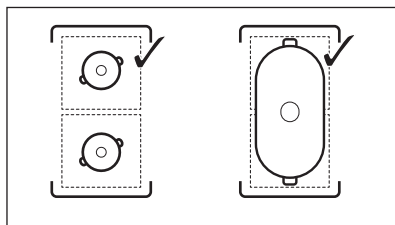
6.3 Utilizarea zonei de gătire

Puneți vasul în centrul zonei selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

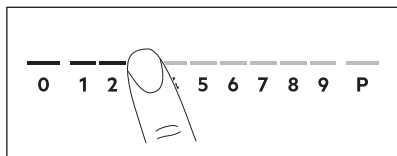
i

Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”). Asigurați-vă că vasul de gătit este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”.

Puteți găti cu vasele mari puse pe două zone de gătire simultan utilizând funcția Bridge. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone însă să nu depășească marcajul zonei. Dacă vasul se află între cele două centre, funcția Bridge nu va fi activată.



6.4 Nivelul de căldură



1. Apăsați nivelul de căldură dorit de pe bara de comandă.

Indicatoarele de deasupra barei de comandă apar până la nivelul de încălzire selectat.

2. Pentru a dezactiva o zonă de gătit, apăsați 0.

6.5 PowerBoost

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.



Consultați capitolul „Date tehnice”.

Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți **P**.

Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

6.6 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



AVERTISMENT!



Cât timp indicatorul este vizibil, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătire este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

- Continuare gătire,



- menține cald,



- căldura reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

6.7 Cronometru

Cronometru cu numărătoare inversă

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătire în timpul unei singure sesiuni de gătire.

Setați nivelul de căldură pentru zona de gătire și după aceea setați funcția.

1. Apăsați . 00 apare pe afișajul cronometrului.
2. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta timpul (00-99 minute).
3. Apăsați pentru a porni cronometrul sau așteptați 3 secunde. Cronometrul începe numărătoarea inversă.

Pentru a modifica timpul: selectați zona de gătire cu și apăsați **+** sau **-**.

Pentru a dezactiva funcția: selectați zona de gătire cu și apăsați **-**. Intervalul de timp rămas descrește până la 00.

Cronometrul termină numărătoarea inversă, este emis un semnal sonor și 00 clipește. Zona de gătire se dezactivează. Apăsați orice simbol pentru a opri semnalul și clipirea.

Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătire nu funcționează. Nivelul de căldură indică 00.

1. Apăsați .
2. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta timpul.

Cronometrul termină numărătoarea inversă, este emis un semnal sonor și 00 clipește. Apăsati orice simbol pentru a opri semnalul și clipirea.

Pentru a dezactiva funcția: apăsați  și

— Intervalul de timp rămas descrește până la 00.

6.8 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă (consultați plăcuța cu date tehnice), puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Nivelul de căldură al zonei de gătire selectate prima are întotdeauna prioritate. Puterea rămasă va fi împărțită între celelalte zone de gătit, în ordinea selectării.
- Pentru zonele de gătire care au o putere redusă, panoul de comandă clipește de două ori și indică nivelul maxim posibil de setare a căldurii.
- Așteptați până când afișajul nu mai clipește sau reduceți nivelul de căldură al zonei de gătire selectate. Zonele de gătire vor continua să funcționeze cu setarea de gătire redusă. Dacă este necesar, modificați manual setările de încălzire ale zonelor de gătire.

6.9 SenseFry

Această funcție vă permite să setați un nivel adecvat de căldură pentru a prăji alimentele. Plita menține temperatura pe durata gătirii. Puteți alege unul dintre cele trei SenseFry niveluri: scăzut (2), mediu (5), ridicat (8). După setarea nivelului de căldură, nu este necesară reglarea manuală a temperaturii.

ATENȚIE!

Folosiți doar vase reci.
Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți o cratiță fără ulei / grăsime pe una dintre zonele de gătit reci din partea stângă. Puteți utiliza o singură zonă de gătire sau puteți conecta ambele zone folosind Bridge.

Dacă puneți un vas pe o singură zonă de gătire, funcția pornește automat.

2. Atingeți  pentru a activa plita.

3. Pentru activarea funcției atingeți . Indicatorul de deasupra simbolului se aprinde. Nivelul de căldură este setat la 2 implicit.

4. Selectați un nivel de frigere apăsând în  mod repetat.

Simbolul apare intermitent deasupra de nivelul selectat pentru fiecare zonă de gătire la care folosiți funcția în momentul respectiv.

5. Atingeți oriunde pe glisorul zonei de gătire alese. Puteți regla nivelul SenseFry apăsând unul dintre nivelurile de căldură corespunzătoare, așa cum se vede în tabelul de mai jos.

Nivel de putere SenseFry	Niveluri setări de căldură
Scăzut	2
Mediu	5
Ridicat	8

Funcția pornește.

După ce funcția pornește, apar indicatorii de deasupra glisorului și animația începe să ruleze.



Dacă nu puneți un vas pe niciuna dintre zonele de gătire în interval de 5 secunde, funcția se dezactivează automat.

6. Setati o funcție cronometru, dacă este necesar.

După ce cratița atinge temperatura dorită, este emis un semnal sonor. Acum puteți introduce ulei și alimente în cratiță.

Pentru a opri funcția, apăsați 0 pe bara de comandă sau apăsați .

Dacă setați un Cronometru cu numărătoare inversă pe una dintre zonele de gătire și

timpul setat expiră înainte de atingerea temperaturii dorite, funcția se dezactivează automat.

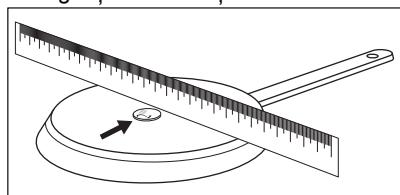
Sfaturi și recomandări:

- Pentru modifica nivelul implicit de căldură, dacă este necesar.
- Pentru bucăți groase de alimente sau cartofi cruzi, folosiți un capac în primele 10 minute de prăjire.
- Încălzirea cratițelor grele și/sau mari poate dura mai mult.
- Utilizați cratițe laminate cu nivelurile scăzute de căldură pentru a preveni deteriorarea sau supra-încălzirea vasului.
- Nu folosiți vase emailate subțiri. Acestea pot fi supraîncălzite și deteriorate.

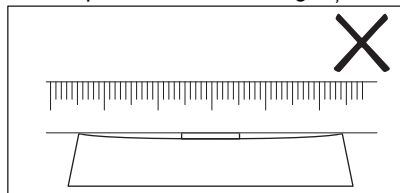
Cratițe adecvate pentru funcția SenseFry

Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este corectă:

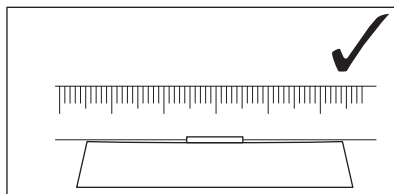
1. Întoarceți cratița cu baza în sus.
2. Puneți o riglă la baza cratiței.
3. Încercați să puneți o monedă de 1, 2 sau 5 Euro cenți (sau orice monedă cu o grosime similară, aprox. 1,7 mm) între riglă și baza cratiței.



- a. Cratița este incorectă dacă puteți pune moneda între riglă și cratiță.



- b. Cratița este corectă dacă puteți pune moneda între riglă și cratiță.



6.10 SenseBoil®

Funcția reglează automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere.



Dacă zona de gătit pe care doriți să o utilizați are căldură reziduală ( /  / ), se emite un semnal acustic, iar funcția nu pornește. Funcția nu funcționează cu vase neaderente.



ATENȚIE!

Nu utilizați funcția cu vase goale. Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți vasele umplute cu 1 - 5 l de apă rece pe zonele de gătit disponibile pentru care doriți să porniți funcția.

Dacă puneți un vas pe o singură zonă de gătit, funcția pornește automat.

2. Atingeți  pentru a activa plita.

3. Pentru activarea funcției atingeți .

Simbolul **P** apare intermitent pentru fiecare zonă de gătit la care folosiți funcția în momentul respectiv.

4. Atingeți oriunde pe glisorul zonei de gătit alese.

Funcția pornește.

După ce funcția pornește, apar indicatorii de deasupra glisorului și animația începe să ruleze.



Dacă nu puneți un vas pe niciuna dintre zonele de gătit în interval de 5 secunde, funcția se dezactivează automat.

În momentul în care funcția atinge punctul de fierbere, plita emite un semnal acustic, iar nivelul de căldură se setează automat la un nivel implicit de fierbere.

Pentru a dezactiva funcția înainte de

atingerea punctului de fierbere, atingeți  sau 0.

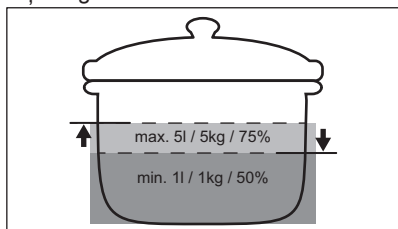
Pentru a dezactiva funcția după ce punctul de fierbere a fost atins, atingeți glisorul și reglați manual nivelul de căldură.

Dacă activați Pauză sau scoateți vasul, funcția se dezactivează.

Dacă setați un Cronometru cu numărătoare inversă pe una dintre zonele de gătire și durata setată se termină înainte de atingerea punctului de fierbere, funcția se dezactivează automat.

Sfaturi și recomandări:

- Funcția este cea mai potrivită pentru fierberea apei și gătitul cartofilor.
- Este posibil ca funcția să nu funcționeze corect cu ibrice și cu vase de espresso pentru aragaz.
- Puneți apă rece în vas, până la un nivel cuprins între jumătate și trei sferturi. Lăsați un spațiu de 4 cm până la marginea vasului. Folosiți cel puțin 1 l și cel mult 5 l de apă. Aveți grijă ca greutatea totală a apei (sau a apei și a cartofilor) să fie între 1 și 5 kg.



- Pentru rezultate optime, fierbeți numai cartofi întregi, de mărime medie și necurățați de coajă. Asigurați-vă că nu aglomerați prea mult cartofii.
- În timpul fazei de încălzire, evitați amestecarea energică a altor oale și procese de gătit paralele (cum ar fi prăjirea sau fierberea) pe alte zone de gătit.

- Evitați să produceți vibrații externe în timpul utilizării funcției (de ex., nu utilizați blenderul și nu așezați telefonul mobil lângă plită).
- În funcție de tipul de aliment și de vasul de gătit, puteți regla nivelul de căldură după ce a fost atins punctul de fierbere.
- Adăugați sare după ce punctul de fierbere a fost atins.
- Folosiți un capac pentru a economisi energie.

6.11 Structura meniului

Tabelul prezintă structura meniului de bază.

Setări utilizator

Simbol	Setare	Opțiuni posibile
b	Sunet	Pornit / Oprit (–)
P	Limitare putere	15 - 73
H	Mod hotă	0 - 6
E	Istoric alarmă/eroare	Lista alarmelor/erorilor recente.

Pentru a introduce setările utilizatorului:

apăsăți lung  timp de 3 secunde. Apoi

apăsăți lung . Setările apar pe cronometrul zonelor de gătit din stânga.

Navigarea în meniu: meniul constă în simbolul setării și o valoare. Simbolul apare pe cronometrul din spate, iar valoarea apare pe cronometrul din față. Pentru a naviga între setări, apăsăți  pe cronometrul din față.

Pentru a modifica valoarea setării, apăsăți  sau  pe cronometrul din față.

Pentru a părăsi meniul: apăsăți .

OffSound Control

Puteți activa/dezactiva sunetele din Meniu > Setări utilizator.



Consultați „Structura meniului”.

Când semnalele sonore sunt oprite, puteți auzi în continuare semnalul sonor când:

- atingeți ,

- cronometrul scade,

- apăsați pe un simbol inactiv.

7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

7.1 Oprirea automată

Funcția dezactivează plita automat dacă:

- toate zonele sunt dezactivate,
- nu setați niciun nivel de căldură sau de viteză a ventilatorului după activarea plitei,
- vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal sonor și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- aparatul se încinge prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza din nou plita.
- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp, plita se dezactivează.

Relația dintre nivelul de căldură și timpul după care aparatul se dezactivează:

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore



Atunci când utilizați plitaSenseFry, aceasta se dezactivează după 1,5 ore.

7.2 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit la cel mai scăzut nivel de căldură.

Când funcția este activată, se pot utiliza ① și ②. Toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

1. Pentru activarea funcției: apăsați ②. Nivelul de căldură este coborât la 1.

2. Pentru a dezactiva funcția: apăsați ②. Se activează setarea anterioară pentru nivelul de căldură.

7.3 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Previne modificarea accidentală a nivelului.

Setați mai întâi nivelul de căldură.

Pentru activarea funcției: apăsați ③.

Pentru dezactivarea funcției: apăsați ③ din nou.



Funcția se dezactivează pe măsură ce dezactivați plita.

7.4 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

Pentru activarea funcției: apăsați ④. Nu setați niciun nivel. Apăsați și mențineți apăsat ④ timp de 3 secunde, până când apare indicatorul aflat deasupra simbolului. Dezactivați plita cu ④.



Funcția este în continuare activă, când dezactivați plita. Indicatorul de deasupra ④ este aprins.

Pentru activarea funcției: apăsați ④. Nu setați niciun nivel de căldură. Apăsați și mențineți apăsat ④ timp de 3 secunde, până când dispare indicatorul aflat deasupra simbolului. Dezactivați plita cu ④.

Gătirea cu funcția activată: apăsați ④, apoi apăsați ④ timp de 3 secunde, până când indicatorul de deasupra simbolului dispare.

Plita poate fi utilizată. Atunci când dezactivați plita cu  funcția este activă din nou.

7.5 Bridge



Funcția se activează când cratița acoperă centrele celor două zone. Pentru mai multe informații despre amplasarea corectă a vaselor, consultați „Utilizarea zonelor de gătire”. Funcția nu funcționează în timpul SenseBoil® funcționării.

Această funcție conectează două zone de gătire de pe partea stângă care vor funcționa ca o singură zonă.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zonele de gătire de pe partea stângă.

Pentru a activa funcția: atingeți  1. Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură atingeți unul dintre senzorii de comandă.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți  1. Zonele de gătire funcționează independent.

7.6 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită.



Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial activat. În cazul în care este dezactivat, activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 – H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului.

Moduri automate

	Iluminare automată	Fierberea 1)	Prăjirea 2)
H0	Oprit	Oprit	Oprit
H1	Pornit	Oprit	Oprit
H2 3)	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H3	Pornit	Oprit	Viteza ventilatorului 1
H4	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H5	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2
H6	Pornit	Viteza ventilatorului 2	Viteza ventilatorului 3

1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Modificarea modului automat

1. Dezactivați plita.
2. Apăsăți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Apăsăți  timp de 3 secunde.
4. Apăsăți  de câteva ori până când se aprinde H.
5. Apăsăți  de pe cronometru pentru a selecta un mod automat.



Pentru a utiliza hota direct pe panoul hotei, dezactivați modul automat al funcției.



Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

Reglarea manuală a vitezei ventilatorului

De asemenea, puteți utiliza manual funcția.

Pentru a face acest lucru, apăsați  atunci când plita este activă. Aceasta dezactivează funcționarea automată a funcției și vă permite să schimbați manual viteza ventilatorului.

Când apăsați , creșteți viteza ventilatorului cu o treaptă. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou , setați viteza ventilatorului la 0, ceea ce dezactivează ventilatorul hotei. Pentru a porni ventilatorul din nou cu viteza 1 a ventilatorului, apăsați



Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru setați modul automat la H1 – H6.



Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

8. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Pentru a preveni supraîncălzirea și pentru a îmbunătăți performanța zonelor, vasul trebuie să fie cât mai gros și mai plat posibil.
- Doar pentru funcția SenseFry, utilizați numai vase cu fundul plat.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Aveți întotdeauna grijă să nu glisați sau să frecăți vasul pe marginile și colțurile sticlei, deoarece aceasta poate ciobli sau deteriora suprafața sticlei.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Pentru dimensiunile adecvate ale vaselor, consultați „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”. Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.
- Eficiența zonei de gătire depinde de diametrul vasului. Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
 - Vasele cu un diametru mai mic decât dimensiunile unei anumite zone de gătire primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire,

ceea ce are ca rezultat o încălzire mai lentă.

- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

8.2 Zgomote în timpul funcționării



Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune. Zgomotele produse de vase pot varia în funcție de materialul din care sunt realizate și de nivelul de putere.

Zgomote legate de vase:

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zgomot ca de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul

este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).

- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

Zgomote legate de plită:

- clic: comutarea electrică are loc
- şuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

8.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

8.4 Ghid de gătit simplificat

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătire cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
2	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurilor care conțin lapte.
3 - 4	Înăbușiți legumele, peștele, carnea.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului.
4 - 5	Gătiți la abur cartofii și alte legume.	20 - 60	Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
4 - 5	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Întoarceți când este necesar.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.	5 - 15	Întoarceți când este necesar.
9	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).		
P	Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat.		

8.5 Sfaturi utile pentru funcția SenseFry

Datele din tabel prezintă exemple de alimente pentru fiecare nivel SenseFry. Cantitatea, grosimea, calitatea și temperatura (de ex., congelată) alimentelor care urmează să fie prăjite influențează nivelul SenseFry setat.

Alegeți nivelul de căldură în funcție de tipul de alimente, preferințele dvs. de gătire și vasul pe care îl utilizați.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

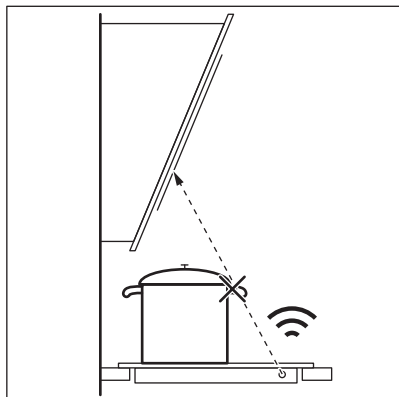
Aliment	Nivel SenseFry
Ouă	Omletă, ouă prăjite
	Ouă jumări
Pește	File de pește, crochete de pește, fructe de mare
Carne:	Hamburger, chiftele, cotlet, piept de pui, piept de curcan, escalop, file, friptură (mediu / bine făcut), cârnați prăjiți
	Friptură (în sânge), carne tocată
Legume	Cartofi prăjiți, (cruzi)
	Chiftele de cartofi prăjiți, legume

8.6 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele Electrolux care funcționează cu această trebuie să fie prevăzute cu simbolul



9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.



AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

9.2 Curățarea plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** roșii, ketchup, maioneză, muștar, inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

10. DEPANAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defectiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de încălzire timp de 60 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Pauză”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
Nu puteți selecta nivelul maxim de căldură pentru una din zonele de gătire.	Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă. Plita dvs. funcționează corect.	Reduceți setarea de încălzire de la alte zone de gătire conectate la aceeași fază. Consultați secțiunea „Management putere”.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor  .	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat.
Hob®Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
	Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul.	Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătire sau utilizați hota în modul manual.
Panoul de comandă se înfierbântă la atingere.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de panoul de comandă.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
Indicatorul de deasupra simbolului  se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.	Consultați „Dispozitiv de siguranță pentru copii” și „Blocare”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Bara de comandă se aprinde intermitent.	Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită.	Puneți vase pe zona de gătire, astfel încât aceasta să fie complet acoperită.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate pentru plitele cu inducție. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
Încălzirea durează mult.	Vasele sunt prea mici și primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire.	Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
 și  apar simultan.	Puterea este prea mică din cauza vaselor nepotrivite sau a unui vas gol.	Utilizați vase de tip corespunzător. Consultați „Informații și sfaturi” și „Date tehnice”. Nu activați nicio zonă cu un vas gol așezat pe aceasta.
 și  apar simultan.	Vasul este gol sau conține ale lichid decât apa, de ex. ulei.	Evitați să folosiți funcția cu alt lichid decât apa.
 și  apar simultan.	Vasul conține prea multă sau prea puțină apă. Ați fiert altă mâncare decât apă și cartofi. Punctul de fierbere s-a schimbat în timp și SenseBoil® nu a funcționat corect.	Fierbeți apa și cartofii doar cu ajutorul SenseBoil®. Consultați „Informații și sfaturi”.
Se aude un semnal sonor bip, indicatorii de deasupra simbolului  se aprind intermitent, iar SenseBoil® nu pornește.	Niciuna dintre zonele de gătire nu este gata de utilizare SenseBoil®. Există puțină căldură reziduală pe zonele de gătire pe care doriți să le alegeți sau acestea sunt încă în uz.	Terminați activitățile de gătire anterioare și alegeți o zonă de gătire liberă, fără căldură reziduală.
SenseBoil® / SenseFry nu funcționează.	Nivelul de putere al plitei este prea scăzut.	Setați nivelul de putere la o valoare mai mare. Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință. Consultați > „Limitare putere” „Înainte de prima utilizare”.
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apălați un Centru de service autorizat

10.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice.

Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de

garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

11. DATE TEHNICE

11.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIS87453
Tip 62 D4A 01 AA
Inducție 7.35 kW
Nr. ser.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 288 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat în: Germania
7.35 kW


11.2 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost du-rată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Mijloc față	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	2300	3600	10	205 - 240

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru un transfer optim al căldurii și rezultate optime de gătire, folosiți vase cu

diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din tabel). Nu folosiți vase cu diametrul mai mare decât cel al zonei de gătire.

12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

12.1 Informații produs în conformitate cu Regulamentul UE privind proiectarea ecologică

Identificarea modelului	EIS87453	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	4	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Mijloc față	14.5 cm
	Dreapta spate	24.0 cm

Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Stânga față	L 22.3 cm W 21.8 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Stânga spate	L 22.3 cm W 21.8 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față	184.4 Wh/kg
	Stânga spate	184.4 Wh/kg
	Mijloc față	181.7 Wh/kg
	Dreapta spate	187.4 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		184.5 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcajele corespunzătoare zonelor de gătire respective.

12.2 Economii de energi

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

12.3 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de curent în modul oprit	0.3 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	2 min.

13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Víta vás Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	148
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	150
3. INŠTALÁCIA.....	153
4. POPIS VÝROBKU.....	155
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	156
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	157
7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	161
8. TIPY A RADY.....	164
9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	167
10. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	167
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	170
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	170
13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	171

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (dokonca aj funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.

- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klást' na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy

používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.

- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zchodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neskladujte v nej malé kusy alebo hárky papiera, ktoré by sa mohli vťahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odlahčenie ťahu na kábli.

- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prírodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykcom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Ak sa na obrazovke zobrazí kód E3, okamžite odpojte varný panel a skontrolujte, či je elektrické zapojenie a sieťové napätie správne.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).

- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsľuhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.

- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.6 Likvidácia

VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

UPOZORNENIE!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

UPOZORNENIE!

Konce drôtov nevrtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

UPOZORNENIE!

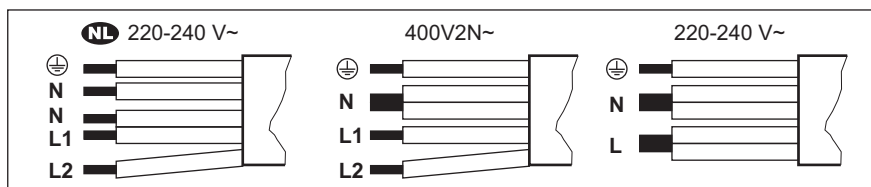
Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čiernej, hnedej a modrej žily.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého, čierneho a modrého konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

Dvojfázové pripojenie

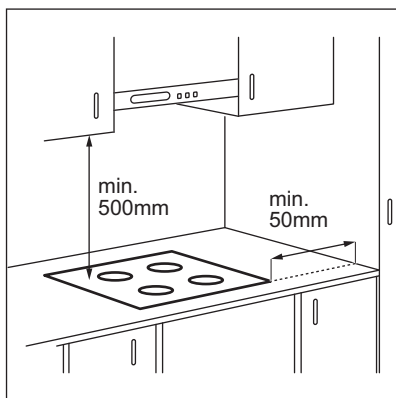
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



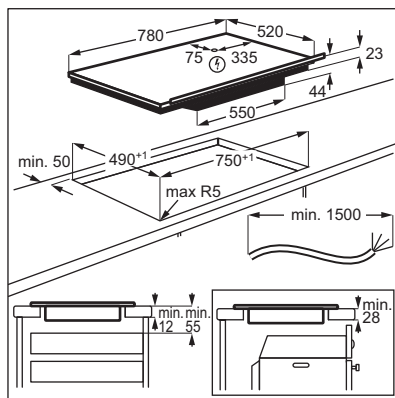
NL 220 - 240 V~		Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~		Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² alebo 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² alebo 3 x 4 mm ²	
	Zelený – žltý		Zelený – žltý		Zelený – žltý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Čierny	L1	Čierny	L	Čierny a hnedý
L2	Hnedý	L2	Hnedý		

3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel Electrolux – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadáním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



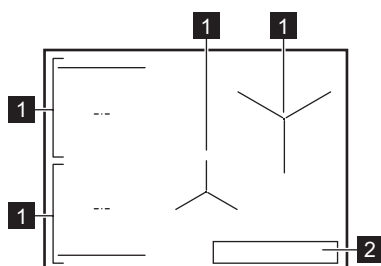
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



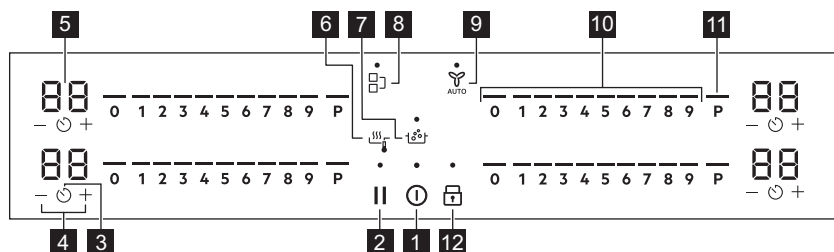
1 Indukčná varná zóna

2 Ovládací panel



Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Senzo- rové tlačidlo	Funkcia	Popis
1 ①	Zap. / Vyp.	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
2	Prestávka	Zapnutie a vypnutie funkcie.
3 ⌚	Časovač	Nastavenie funkcie.
4 + / -	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
5 -	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
6	SenseFry	SenseFry. Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín.
7	SenseBoil®	SenseBoil®. Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

	Senzo- rové tlačidlo	Funkcia	Popis
8		Bridge	Zapnutie a vypnutie funkcie.
9		Hob²Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.
10	-	Ovládací panel	Nastavenie varného stupňa.
11		PowerBoost	Zapnutie funkcie.
12		Blokovanie / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.

4.3 Ukazovatele na displeji

Indikátor	Popis
+ čísla	Došlo k poruche.
	OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla): pokračovať vo varení / uchovať teplé / zvyškové teplo.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie.

Varný panel je predvolene nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

1. Prejdite do ponuky: pridržierte 3 sekundy tlačidlo . Potom pridržierte tlačidlo .
2. Stláčajte tlačidlo na prednom časovači, kým sa nezobrazí .
3. Stláčaním tlačidiel / na prednom časovači nastavte úroveň výkonu.
4. Ak chcete odísť, stlačte tlačidlo .

Úrovně výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

UPOZORNENIE!

Ak je úroveň výkonu nižšia alebo sa rovná 2 000 W, nemôžete zapnúť SenseBoil® alebo SenseFry.

- P73 – 7350 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W
- P35 – 3500 W
- P40 – 4000 W
- P45 – 4500 W
- P50 – 5000 W
- P60 – 6000 W

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Zapnutie a vypnutie

Stlačením a podržaním  zapnete alebo vypnete varný panel.

6.2 Detekcia hrnca

Táto funkcia indikuje prítomnosť kuchynského riadu na varnom paneli a deaktivuje varné zóny, ak sa počas varenia nezistí žiadny kuchynský riad.

Ak pred nastavením varného stupňa položíte kuchynský riad na varnú zónu, na ovládacom paneli sa zobrazí ukazovateľ nad tlačidlom 0.

Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, ukazovatele nad príslušným ovládacím panelom začnú blikať. Ak do 120 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú zónu, varná zóna sa automaticky deaktivuje.

Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na varné zóny v rámci uvedeného časového limitu.

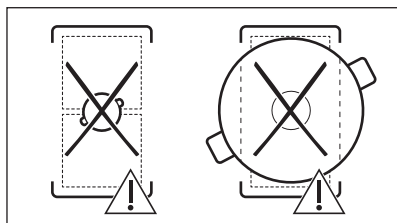
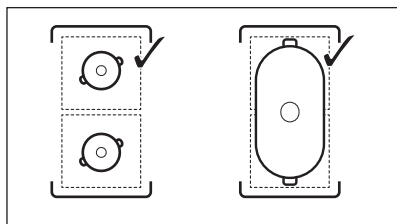
6.3 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

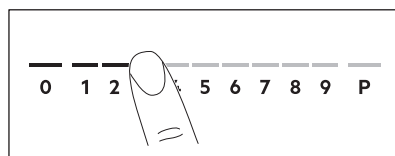


Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy.

Pomocou funkcie Bridge môžete variť s veľkým kuchynským riadom položeným na dvoch varných zónach súčasne. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať označenú oblasť. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia Bridge sa nezapne.



6.4 Varný stupeň



1. Na ovládacom pásiku stlačte požadovaný varný stupeň.

Ukazovatele nad ovládacím pásikom sa zobrazia až po zvolenú úroveň stupňa ohrevu.

2. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0.

6.5 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.



Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa **P**. Rozsvieti sa

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

6.6 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)



VAROVANIE!

/ / Pokiaľ je ukazovateľ viditeľný, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

- pokračovať vo varení,

- uchovať teplé,

- zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

6.7 Voliteľné funkcie časovača

Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Nastavte varný stupeň pre zvolenú varnú zónu a potom nastavte funkciu.

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji časovača sa zobrazí 00.

2. Stlačením tlačidla alebo nastavte čas (00 – 99 minút).

3. Stlačením tlačidla spustíte časovač alebo počkajte 3 sekundy. Časovač začne odpočítavať.

Zmena času: pomocou tlačidla vyberte varnú zónu a stlačte tlačidlo alebo .

Vypnutie funkcie: pomocou tlačidla vyberte varnú zónu a stlačte tlačidlo . Zostávajúci čas sa odpočítava do 00.

Časovač ukončí odpočítavanie, zaznie zvukový signál a bliká 00. Varná zóna sa vypne. Signál a blikanie vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.

Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý, ale varné zóny nie sú v činnosti. Varný stupeň zobrazuje 00.

1. Stlačte tlačidlo .

2. Stlačením alebo nastavte čas. Časovač ukončí odpočítavanie, zaznie zvukový signál a bliká 00. Signál a blikanie vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.

Vypnutie funkcie: stlačte tlačidlo a . Zostávajúci čas sa odpočítava dozadu do 00.

6.8 Správa výkonu

Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny. Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu (pozrite typový štítok), výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá. Zvyšný výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.
- Pri varných zónach so zníženým výkonom bude ovládací panel blikat a zobrazí maximálne možné varné stupne.

- Počkajte, kým displej prestane blikať, alebo znížte varný stupeň varnej zóny vybranej ako poslednej. Varné zóny budú pokračovať v činnosti pri zníženom varnom stupni. V prípade potreby zmeňte varný stupeň príslušných varných zón manuálne.

6.9 SenseFry

Táto funkcia umožňuje nastaviť vhodnú úroveň ohrevu na vyprážanie jedla. Varný panel počas celého varenia udržiava teplotu. Môžete si vybrať jednu z troch úrovní SenseFry: nízku (2), strednú (5) a vysokú (8). Po nastavení úrovne ohrevu už nie je nutná manuálna úprava teploty.

UPOZORNENIE!

Používajte len studený kuchynský riad. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na jednu zo studených varných zón na ľavej strane položte panvicu bez oleja/tuku. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo obe zóny prepojiť pomocou funkcie Bridge.

Ak položíte jeden hrniec iba na jednu varnú zónu, funkcia sa spustí automaticky.

2. Dotykom tlačidla  zapnete varný panel.

3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Ukazovateľ nad symbolom sa rozsvieti. Predvolené nastavenie ohrevu je 2.

4. Opakovaným stláčaním tlačidla  vyberte úroveň vyprážania.

Pri každej varnej zóne, na ktorej môžete funkciu momentálne používať, sa nad vybratou úrovňou zobrazí blikajúci ukazovateľ.

5. Dotknite sa akéhokoľvek miesta na posúvači zvolenej varnej zóny. Úroveň SenseFry môžete upraviť stlačením niektorej z príslušných úrovní nastavenia ohrevu, ako je uvedené v tabuľke nižšie.

Úroveň výkonu SenseFry	Úrovne nastavenia ohrevu
Nízka	2

Úroveň výkonu SenseFry	Úrovne nastavenia ohrevu
Stredne prepečené	5
Vysoká	8

Spustí sa funkcia.

Po spustení funkcie sa nad posúvačom zobrazia ukazovatele a spustí sa animácia.



Ak do 5 sekúnd nepoložíte hrniec na žiadnu varnú zónu, funkcia sa automaticky vypne.

6. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

Keď panvica dosiahne požadovanú teplotu, zaznie zvukový signál. Teraz môžete na panvicu naliať olej a položiť jedlo.

Ak chcete funkciu zastaviť, stlačte tlačidlo 0 na ovládacom paneli alebo stlačte tlačidlo .

Ak na niektorej z varných zón nastavíte Časovač odpočítavania a nastavený čas uplynie pred dosiahnutím požadovanej teploty, funkcia sa deaktivuje automaticky.

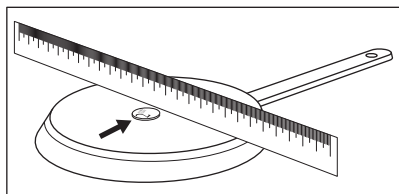
Rady a tipy:

- V prípade potreby môžete zmeniť predvolenú úroveň ohrevu.
- Pri hrubých kusoch jedla alebo surových zemiakoch používajte počas prvých 10 minút vyprážania veľa oleja.
- Ťažké alebo veľké panvice sa môžu zohrievať dlhšie.
- Viacvrstvové panvice používajte pri nízkej úrovni ohrevu, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.
- Nepoužívajte tenký smaltovaný riad. Môže sa prehriať a poškodiť.

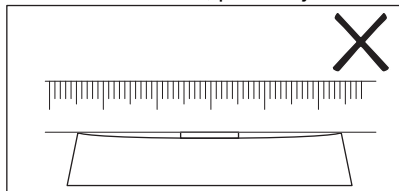
Vhodné panvice pre funkciu SenseFry

Používajte iba panvice s plochým dnom. Kontrola vhodnosti panvice:

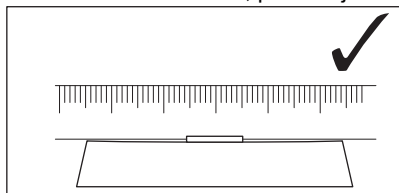
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu s hodnotou 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo ľubovoľnú mincu s podobnou hrúbkou, približne 1,7 mm).



- a. Ak môžete medzi pravítko a panvicu mincu vložiť, panvica je nevhodná.



- b. Ak mincu medzi pravítko a panvicu vložiť nemôžete, panvica je vhodná.



6.10 SenseBoil®

Funkcia automaticky upraví teplotu vody, aby neprevrela po dosiahnutí bodu varu.



V prípade zvyškového tepla (/ /) na varnej zóne, ktorú chcete použiť, zaznie zvukový signál a funkcia sa nespustí.

Funkcia nefunguje s riadom s nelepivou povrchovou úpravou.



UPOZORNENIE!

Funkciu nepoužívajte s prázdny riadom.

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Hrnce naplnené 1 – 5 l studenej vody položte na dostupné varné zóny, pre ktoré chcete spustiť funkciu.

Ak položíte jeden hrniec iba na jednu varnú zónu, funkcia sa spustí automaticky.

2. Dotykom tlačidla zapnete varný panel.

3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Nad každou varnou zónou, na ktorej môžete momentálne používať danú funkciu, sa zobrazí blikajúci ukazovateľ **P**.

4. Dotknite sa akéhokoľvek miesta na posúvači zvolenej varnej zóny.

Spustí sa funkcia.

Po spustení funkcie sa nad posúvačom zobrazia ukazovatele a spustí sa animácia.



Ak do 5 sekúnd nepoložíte hrniec na žiadnu varnú zónu, funkcia sa automaticky vypne.

Keď funkcia zaznamená bod varu, varný panel vydá zvukový signál a varný stupeň sa automaticky zmení na predvolený režim pomalého varenia.

Ak chcete funkciu vypnúť pred dosiahnutím bodu varu, dotknite sa alebo 0.

Ak chcete funkciu vypnúť po dosiahnutí bodu varu, dotknite sa posúvača a manuálne upravte varný stupeň.

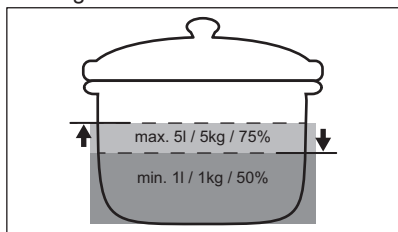
Ak zapnete Prestávka alebo vyberiete hrniec, funkcia sa vypne.

Ak nastavíte Časovač odpočítavania na jednu z varných zón a nastavený čas uplynie pred dosiahnutím bodu varu, funkcia sa automaticky vypne.

Rady a tipy:

- Funkcia je najvhodnejšia na varenie vody a zemiakov.
- Funkcia nemusí fungovať správne pre kanvice na vodu a nádoby na espresso.
- Naplňte polovicu až tri štvrtiny hrnca studenou vodou z vodovodu, pričom ponechajte prázdne 4 cm od okraja. Nepoužívajte menej ako 1 l a viac ako 5 l vody. Skontrolujte, či je celková hmotnosť vody (alebo vody a zemiakov) v rozmedzí

1 – 5 kg.



- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varte iba celé, neošúpané zemiaky strednej veľkosti. Uistite sa, že ste zemiaky nevložili príliš natesno.
- Počas fázy zohrievania sa vyhýbajte intenzívnemu miešaniu v iných hrncoch a súbežným procesom varenia (napríklad vyprážaniu alebo varu) na ostatných varných zónach.
- Vyhnite sa tvorbe externých vibrácií (napr. z používania mixéra alebo položenia mobilného telefónu vedľa spotrebiča) pri spustenej funkcii.
- V závislosti od druhu jedla a kuchynského riadu môžete upraviť varný stupeň po dosiahnutí bodu varu.
- Po dosiahnutí bodu varu pridajte soľ.
- Na úsporu energie použite veko.

6.11 Štruktúra ponuky

Tabuľka zobrazuje základnú štruktúru ponuky.

Používateľské nastavenia

Sym-bol	Nastavenie	Dostupné možnosti
b	Zvuk	Zap. / Vyp. (–)

Sym-bol	Nastavenie	Dostupné možnosti
P	Obmedzenie napájania	15 - 73
H	Režim odsávača pár	0 - 6
E	História alarmov / chýb	Zoznam nedávnych alarmov / chýb.

Prechod na používateľské nastavenia:

Pridržte 3 sekundy tlačidlo ①. Potom pridržte tlačidlo ②. Nastavenia sa zobrazia na časovači ľavých varných zón.

Navigácia v ponuke: ponuka pozostáva zo symbolu nastavenia a hodnoty. Symbol sa zobrazuje na zadnom časovači a hodnota sa zobrazuje na prednom časovači. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stlačte tlačidlo ③ na prednom časovači. Na zmenu nastavenej hodnoty stlačte tlačidlo + alebo – na prednom časovači.

Opustenie ponuky: stlačte tlačidlo ①.

OffSound Control

Zvuky môžete zapnúť / vypnúť v časti Ponuka > Používateľské nastavenia.



Pozrite si časť „Štruktúra ponuky“.

Keď sú zvuky vypnuté, zvukovú signalizáciu budete počuť, keď:

- sa dotknete ①,
- sa vypne časovač,
- stlačíte neaktívny symbol.

7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

7.1 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň ani rýchlosť ventilátora,

- rozležete alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru, atď.). Zaznie signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- spotrebič sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvríe). Pred opätovným použitím

varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.

- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitom čase sa varný panel vypne.

Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa spotrebič vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodiny



Keď použijete SenseFry, varný panel sa po 1,5 hodine deaktivuje.

7.2 Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť ① a ||. Všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

1. Zapnutie funkcie: stlačte tlačidlo ||. Varný stupeň sa zníži na 1.

2. Funkciu vypnete stlačením tlačidla ||. Zobrazí sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.

7.3 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Zabraňuje náhodnej zmene nastavenia varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Zapnutie funkcie: stlačte tlačidlo

Vypnutie funkcie: znova stlačte tlačidlo



Funkcia sa vypne, keď vypnete varný panel.

7.4 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varného panela.

Zapnutie funkcie: stlačte tlačidlo ①.

Nenastavujte žiadny varný stupeň. Stlačte a podržte tlačidlo 3 sekundy, až kým sa nezobrazí ukazovateľ nad symbolom. Vypnite varnú dosku s ①.



Po vypnutí varného panela funkcia zostane aktívna. Ukazovateľ nad symbolom svieti.

Vypnutie funkcie: stlačte tlačidlo ①.

Nenastavujte žiadny varný stupeň. Stlačte a podržte tlačidlo 3 sekundy, až kým sa ukazovateľ nad symbolom nezmizne. Vypnite varnú dosku s ①.

Varenie s aktivovanou funkciou: stlačte tlačidlo a ①, potom podržte tlačidlo na 3 sekundy, kým nezmizne ukazovateľ nad symbolom. Môžete obsluhovať varnú dosku. Keď varnú dosku vypnete s ①, funkcia sa opäť zapne.

7.5 Bridge



Funkcia je aktívna, keď nádoba zakrýva stredy dvoch zón. Viac informácií o správnom umiestnení kuchynského riadu nájdete v časti „Používanie varných zón“. Funkcia nefunguje, kým je SenseBoil® zapnutá.

Táto funkcia spája dve ľavé varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna.

Najprv nastavte varný stupeň jednej z ľavých varných zón.

Zapnutie funkcie: dotknite sa tlačidla .

Varný stupeň nastavíte alebo zmeníte dotknutím sa jedného z ovládacích snímačov.

Vypnutie funkcie: dotknite sa tlačidla .

Varné zóny fungujú samostatne.

7.6 Hob²Hood

Je to dodatočná automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.



Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania primárne zapnutý. Ak je vypnutý, pred použitím funkcie ho zapnite. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je originálne nastavený na H5. Odsávač pár reaguje pri každom spustení varného panela. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

Automatické režimy

	Automa- tické osvetle- nie	Varenie ¹⁾	Vypráža- nie ²⁾
H0	Vyp.	Vyp.	Vyp.
H1	Zap.	Vyp.	Vyp.
H2 ³⁾	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
H3	Zap.	Vyp.	Rýchlosť ventilátora 1
H4	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
H5	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 2

	Automa- tické osvetle- nie	Varenie ¹⁾	Vypráža- nie ²⁾
H6	Zap.	Rýchlosť ventilátora 2	Rýchlosť ventilátora 3

¹⁾ Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

²⁾ Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

³⁾ Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

Zmena automatického režimu

1. Vypnite varnú dosku.
2. Stlačte tlačidlo na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Stlačte tlačidlo na 3 sekundy.
4. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo , kým sa nerozsvieti **H**.
5. Stlačením tlačidla časovača vyberte automatický režim.



Ak chcete ovládať odsávač pár priamo cez panel odsávača pár, vypnite automatický režim funkcie.



Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas ísť. Potom ho systém automaticky vypne a zabráni jeho náhodnému zapnutiu najbližších 30 sekúnd.

Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora

Túto funkciu je možné ovládať aj manuálne.

Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo , keď je varný panel zapnutý. Týmto sa vypne automatické ovládanie funkcie a umožní vám to meniť rýchlosť ventilátora manuálne.

Stlačením zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a znovu stlačíte tlačidlo , nastaví sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor

znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla .



Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

Zapnutie svetla

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete

varný panel. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.



Svetlo na varnom paneli sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

8. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o ohľadne bezpečnosti.

8.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- S funkciou SenseFry používajte len panvice s plochým dnom.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dna sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.

- sa na dne kuchynského riadu prichyti magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu. Vhodné rozmery kuchynského riadu nájdete v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“. Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
 - Kuchynský riad s priemerom menším ako daná varná zóna absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý varná zóna vytvára, v dôsledku čoho dochádza k pomalšiemu ohrevu.
 - Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

8.2 Zvuky počas prevádzky



Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.

Zvuky súvisiace s varnou doskou:

- cvaknutie: elektrické spínanie.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

8.3 Œko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

8.4 Zjednodušený sprievodca varením

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
1	Hotové jedlo uchovávaťe teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka; roztápanie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
2	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.
4 - 5	Dusenie zemiakov a inej zeleniny.	20 - 60	Zakryte dno hrnce 1 – 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci.
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeni, zäsmačka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	V prípade potreby obráťte.
7 - 8	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steak.	5 - 15	V prípade potreby obráťte.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

8.5 Rady a tipy týkajúce sa funkcie SenseFry

Údaje v tabuľke uvádzajú príklady potravín pri každej úrovni SenseFry. Na nastavenú úroveň SenseFry má vplyv množstvo, hrúbka, kvalita a teplota (napr. zamrznutie) jedla určeného na vyprážanie na panvici. Vyberte

úroveň nastavenia ohrevu podľa druhu jedla, svojich preferencií pri varení a použitých varných nádob.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

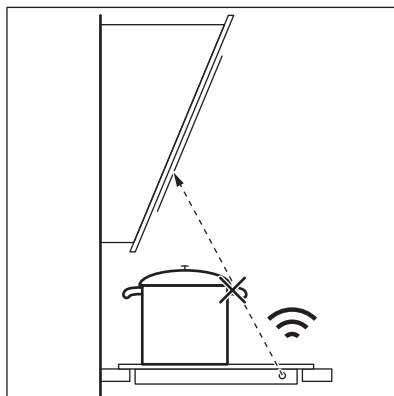
Potravina	Úroveň SenseFry
Vajcia	Omeleta, volské oká
	Praženica
Ryby	Rybie filé, rybie prsty, morské plody
Mäso	Hamburger, mäsové guľky, kotlety, kuracie prsia, morčacie prsia, rezeň, filé, steak (stredne prepečený/prepečený), vyprážané klobásy
	Steak (neprepečený), mleté mäso
Zelenina	Vyprážané zemiaky (surové)
	Vyprážané zemiakové placky, zelenina

8.6 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.





Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovat' signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej

spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár Electrolux, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol .

9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.



VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

9.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepel posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.

10. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania.

Problém	Možná příčina	Náprava
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového pola.
	Prestávka je zapnuté.	Pozrite si časť „Prestávka“.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny.	Vyčistite ovládací panel.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Nedá sa nastaviť maximálny stupeň ohrevu pre jednu z varných zón.	Ostatné zóny spotrebúvajú maximálny dostupný výkon. Váš varný panel funguje správne.	Znížte stupeň ohrevu ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy. Pozrite si časť „Správa výkonu“.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového pola.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Hob®Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.
	Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál.	Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne.
Ovládací panel sa na dotyk zohreje.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko k ovládaciemu panelu.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Ukazovateľ nad symbolom  sa nerozsvieti.	Je zapnuté Detská poistka alebo Blokovanie.	Pozrite si časť „Detská poistka“ a „Blokovanie“.
Ovládací pásik bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad alebo zóna nie je úplne zakrytá.	Na zónu položte kuchynský riad tak, aby úplne zakrýval varnú zónu.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite kuchynský riad vhodný pre indukčné varné panely. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

Problém	Možná príčina	Náprava
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Zohrievanie trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.	Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
 a  sa zobrazia súčasne.	Výkon je príliš nízky z dôvodu nevhodného kuchynského riadu alebo prázdneho hrnca.	Použite vhodný druh kuchynského riadu. Pozrite si kapitoly „Tipy a rady“ a „Technické údaje“.
 a  sa zobrazia súčasne.	Hrnec je prázdny alebo obsahuje inú tekutinu než vodu, napr. olej.	Nepoužívajte funkciu s kvapalinami inými, než je voda.
 a  sa zobrazia súčasne.	V hrnci je príliš veľa alebo príliš málo vody. Varili ste iné jedlo než vodu a zemiaky. Bod vrenia sa posunul a funkcia SenseBoil® nemohla fungovať správne.	Vodu a zemiaky varte iba s použitím režimu SenseBoil®. Pozrite si časť „Rady a tipy“.
Zaznie zvuk pípania, blikajú ukazovatele nad  a funkcia SenseBoil® sa nezapne.	Žiadna z varných zón nie je pripravená na použitie s SenseBoil®. Na varných zónach, ktoré chcete nastaviť, je zvyškové teplo alebo sa ešte stále používajú.	Dokončíte svoje predchádzajúce varenie a zvolíte neobsadenú varnú zónu bez zvyškového tepla.
SenseBoil®/SenseFry nefunguje.	Úroveň výkonu varného panela je príliš nízka.	Nastavte vyššiu úroveň výkonu. Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch. Pozrite si časť „Pred prvým použitím“ > „Obmedzenie napájania“.
 a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

10.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

případe nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítok

Model EIS87453
Typ 62 D4A 01 AA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č.
ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 599 288 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v Nemecku
7.35 kW



11.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Stredný predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	2300	3600	10	205 - 240

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad

s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedené v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

12.1 informácie o výrobku v súlade s nariadením EÚ o ekodizajne

Identifikácia modelu	EIS87453	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Stredný predný Pravý zadný	14.5 cm 24.0 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokružlej varnej zóny	Ľavý predný	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokružlej varnej zóny	Ľavý zadný	D 22.3 cm Š 21.8 cm

Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	184.4 Wh/kg
	Ľavý zadný	184.4 Wh/kg
	Stredný predný	181.7 Wh/kg
	Pravý zadný	187.4 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)		184.5 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.

12.2 úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

12.3 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v režime Vypnuté	0.3 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Electrolux'e hoş geldiniz. Cihazımızı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	172
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	174
3. MONTAJ.....	176
4. ÜRÜN TANIMI.....	178
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	180
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	180
7. EK FONKSİYONLAR.....	185
8. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	188
9. BAKIM VE TEMİZLİK.....	190
10. SORUN GİDERME.....	191
11. TEKNİK VERİLER.....	193
12. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	194
13. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	195
14. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	196

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- Çocuklar, cihazlarla içeren mobil cihazlarla oynamadıklarından emin olmak için gözetilmelidir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de kullanılabilir.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- UYARI: Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangına neden olabilir.
- Duman, aşırı ısınmanın bir göstergesidir. Pişirme esnasında oluşan alev için asla su kullanmayın. Cihazı kapatın ve ateşi bir yangın battaniyesi veya kapak vb. ile örtün.
- UYARI: Cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir bağlantı cihazından güç almamalıdır veya yardımcı bir cihaz tarafından düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözlemlenmelidir (otomatik pişirme fonksiyonlarında bile). Kısa süreli pişirme süreçleri sürekli olarak kontrol edilmelidir.

- **UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerine eşya koymayın.
- Isınma ihtimali bulunduğundan ocak yüzeyi üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesneler bırakmayın.
- Cihazı, uygun ankastre montajı yapmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için su spreyi ve buhar kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra kontrolleri vasıtasıyla ocağı kapatın ve yalnızca tencere saptama özelliğine güvenmeyin.
- **UYARI:** Yüzeyde çatlak varsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı kapatın. Cihazın doğrudan bağlantı kutusu yoluyla elektrik şebekesine bağlanması durumunda, cihazın elektrik bağlantısını kesmek için sigortayı çıkarın. Her iki durumda da Yetkili Servis Merkezi ile iletişim kurun.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda, bir hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- **UYARI:** Sadece pişirme cihazının üreticisi tarafından tasarlanmış veya cihazın üreticisi tarafından talimatlarda kullanıma uygun gösterilmiş ya da cihazdaki dahili ocak korumalarını kullanın. Uygunsuz korumaları kullanmak kazalara neden olabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj

UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

UYARI!

Yaralanma veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.

- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için dolabın kesik yüzeylerini yalıtkan malzeme ile kaplayın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Cihazı kapının yanına veya pencere altına monte etmeyin. Böylece, kapı ya da pencere açıldığında sıcak pişirme kaplarının cihazın üstünden düşmesini önleyebilirsiniz.
- Her cihazın altında bir soğutma fanı bulunmaktadır.

- Cihaz bir çekmece üzerine konulursa:
 - İçeri çekilebilecek küçük kağıt parçalarını çekmece içinde tutmayın, aksi taktirde soğutucu fanlar zarar görebilir ya da soğutma sistemi bozulabilir.
 - Cihazın altı ile çekmeceye saklı parçalar arasında en az 2 cm boşluk kalmasına dikkat edin.
- Cihazın altındaki dolapta bulunan tüm bölme panellerini çıkarın.

2.2 Elektrik Bağlantısı

⚠ UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları yetkin bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- , cihaz topraklanmalıdır.
- Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Cihazın doğru şekilde monte edildiğinden emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları (varsa) terminalin aşırı ısınmasına neden olabilir.
- Kriterlere uygun elektrik kablosu kullanın.
- Elektrik kablosunun dolaşmasına izin vermeyin.
- Bir şok korumasının bulunduğundan emin olun.
- Kablo üzerinde gerilme azaltıcı kelepçe kullanın.
- Cihazı yakındaki prize takarken, elektrik bağlantılarının ve, varsa, fişin sıcak cihazlara ve sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Varsa, elektrik fişine ve elektrik kablosuna hasar vermemeye özen gösterin. Hasarlı bir elektrik kablosunu değiştirmek için Yetkili Servis Merkezimize ya da bir elektrikçiye başvurun.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.

- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Ekranda E3 kodu görünürse, ocağın hemen bağlantısını kesin ve elektrik bağlantısının ve şebeke voltajının doğru olup olmadığını kontrol edin.

2.3 Kullanım

⚠ UYARI!

Yaralanma, yanma ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- İlk kullanımdan önce tüm ambalajları, etiketleri ve (varsa) koruyucu filmi sökün.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra pişirme bölgesini "kapalı" konumuna ayarlayın.
- Pişirme bölgesinin üzerinde çatal bıçak takımı, saplı tencere ya da kalıp gibi gereçler bulundurmayınız. Pişirme sırasında bu gereçler ısınabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Eğer cihazın yüzeyinde çatlak oluşursa hemen cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin. Bunu elektrik çarpmasını önlemek için yapmalısınız.
- Kalp pili bulunan kullanıcılar, cihaz çalışırken indüksiyonlu pişirme

bölgelerinden minimum 30 cm uzakta durmalıdırlar.

- Yiyecekleri sıcak yağa koyduğunuzda, yağ sıçrayabilir.
- Bu cihazın üreticisi tarafından aksi belirtilmedikçe, pişirme yüzeyi ve pişirme kabı arasında alüminyum folyo veya başka malzemeler kullanmayın.
- Yalnızca bu cihaz için üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.

UYARI!

Yangın ve patlama riski söz konusudur.

- Katı ve sıvı yağlar ısıtıldığında yanıcı buhar salabilir. Yağla pişirirken alevleri veya ısıtılmış nesneleri yağdan uzak tutun.
- Çok sıcak yağdan çıkan buhar, kendiliğinden yanmaya neden olabilir.
- Gıda kalıntıları içerebilen kullanılmış yağ, ilk kez kullanılan yağdan daha düşük bir sıcaklıkta yangına neden olabilir.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Yanma riskini önlemek için kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.
- Sıcak tencere kapağını ocağın cam yüzeyinin üzerine koymayın.
- Pişirme kaplarını boş iken ısıtmayın.
- Cihazın üzerinde nesne veya pişirme kabı bırakmamaya dikkat edin. Yüzey zarar görebilir.
- Pişirme bölgelerini boş pişirme kapları ile veya pişirme kapları olmadan etkinleştirmeyin.
- Döküm demir veya alt kısmı hasarlı pişirme kapları, cam / cam seramik üzerinde çiziklere neden olabilir. Bu nesneleri pişirme yüzeyinde hareket

ettirmeniz gerektiğinde daima yukarı kaldırın.

2.4 Bakım ve temizlik

- Yüzey malzemesinin görüntüsünün bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Temizlemeden önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aksi belirtilmediği sürece aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.

2.5 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.
- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.

2.6 Elden Çıkarma

UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.

3. MONTAJ

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

3.1 Montaj öncesi

Ocağı kurmadan önce, aşağıdaki bilgileri bilgi etiketinden yazın. Bilgi etiketi ocağın altındadır.

Seri numarası

3.2 Ankastre ocaklar

Ankastre ocakları sadece standartlara uygun ankastre bölmelere ve tezgah altlarına yerleştirildikten sonra kullanın.

3.3 Bağlantı kablosu

- Ocakla birlikte bir bağlantı kablosu ve.
- Hasar gören elektrik kablosunu değiştirmek için kullanılacak kablo türü: 90 °C ve daha yüksek sıcaklığa dayanıklı H05V2V2-F. Tek bir kablo, aşağıdaki tabloya göre minimum kesite sahip olmalıdır. Yerel Servis Merkezinizle görüşün. Bağlantı kablosu yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından değiştirilebilir.

⚠ UYARI!

Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

⚠ DİKKAT!

Kontak fişleri üzerinden bağlantı kurulması yasaktır.

⚠ DİKKAT!

Tel uçlarını delmeyin veya lehimlemeyin. Bu yasaktır.

⚠ DİKKAT!

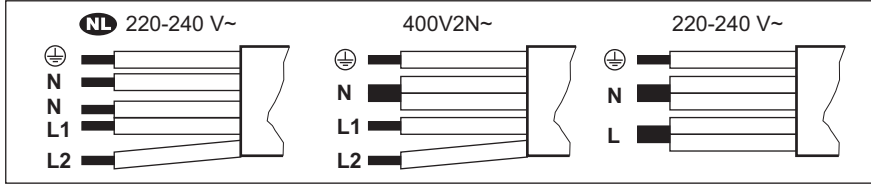
Kabloyu, kablo uç manşonu olmadan bağlamayın.

Tek faz bağlantı

1. Kablo ucu manşonunu siyah, kahverengi ve mavi tellerden çıkarın.
2. Kahverengi, siyah ve mavi kablo uçlarının yalıtımının bir kısmını çıkarın.
3. Siyah ve kahverengi kabloların uçlarını bağlayın.
4. Paylaşılan kablounun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın (özel alet gereklidir).
5. İki mavi kablounun uçlarını bağlayın.
6. Paylaşılan kablounun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın (özel alet gereklidir).

Çift faz bağlantı

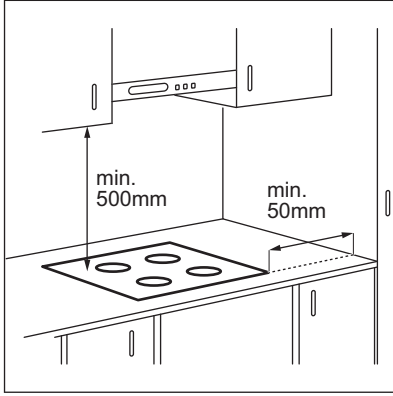
1. Mavi kablolardaki kablo ucu manşonunu çıkarın.
2. Mavi kablo uçlarının yalıtımının bir kısmını çıkarın.
3. İki mavi kablounun uçlarını bağlayın.
4. Paylaşılan kablounun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın. (özel alet gerekli).



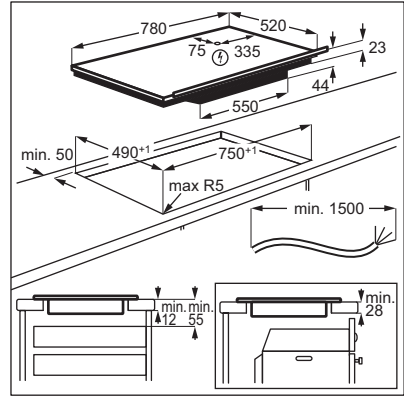
NL 220 - 240 V~		Çift faz bağlantı: 400 V2N~		Tek faz bağlantı: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² veya 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² veya 3x4 mm ²	
	Yeşil - sarı		Yeşil - sarı		Yeşil - sarı
N	Mavi ve mavi	N	Mavi ve mavi	N	Mavi ve mavi
L1	Siyah	L1	Siyah	L	Siyah ve kahverengi
L2	Kahverengi	L2	Kahverengi		

3.4 Montaj

Ocağı bir davlumbazın altına kuracaksınız, lütfen davlumbaz kılavuzundan cihazlar arasındaki minimum mesafeye bakın.



Cihaz bir çekmece üzerine monte edilmişse, ocak havalandırması, pişirme işlemi sırasında çekmecede saklanan eşyaları ısıtabilir.



Aşağıdaki şekilde belirtildiği gibi "Electrolux İndüksiyonlu Ocak nasıl kurulur - Tezgah üzeri kurulum" yazarak video eğitimini bulabilirsiniz.



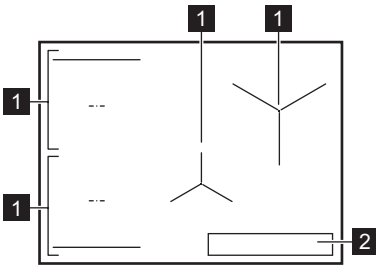
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. ÜRÜN TANIMI

4.1 Pişirme yüzeyi düzeni

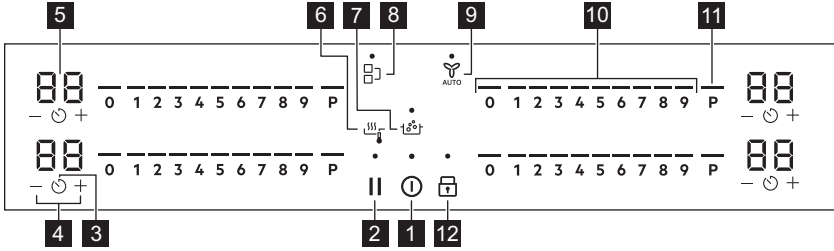


- 1 İndüksiyonlu pişirme bölgesi
- 2 Kontrol paneli



Pişirme bölgeleri boyutları hakkında daha fazla bilgi almak için "Teknik veriler" bölümüne başvurun.

4.2 Kontrol paneli düzeni



Cihazı çalıştırmak için sensör alanlarını kullanın. Gösterge ekranları, göstergeler ve sesler hangi fonksiyonların çalışmakta olduğunu bildirir.

Sensör alanı	Fonksiyon	Açıklama
1	①	Açık / Kapalı
2		Beklet
3	⌚	Zamanlayıcı
4	+ / -	Süreyi artırmak veya azaltmak içindir.
5	-	Zamanlayıcı göstergesi
6	🍷	SenseFry
7	🌡️	SenseBoil®
8	🌉	Bridge
9	🍷	Hob²Hood
10	-	Kontrol çubuğu
11	P	PowerBoost
12	🔒	Kilit / Çocuk Emniyet Cihazı

4.3 Gösterge ekranı göstergeleri

Gösterge	Açıklamalar
⏸️ + basamak	Bir arıza var.
🔥 / 🔥 / 🔥	OptiHeat Control (3 kademeli atıl ısı göstergesi): pişirmeye devam et / sıcak tut / kalan ısı.

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 Güç sınırlaması

Güç sınırlaması, evin tesisatındaki sigorta limitleri dahilinde ocağın toplamda ne kadar enerji kullandığını gösterir.

Ocak varsayılan olarak mümkün olan en yüksek güç seviyesine ayarlanmıştır.

Güç seviyesini azaltmak veya artırmak için:

1. Menüye girin: 3 saniye boyunca  tuşunu basılı tutun. Ardından  tuşunu basılı tutun.
2.  belirene kadar ön zamanlayıcıdaki  tuşuna basın.
3. Güç seviyesini ayarlamak için ön zamanlayıcıdaki  /  tuşlarına basın.
4. Çıkmak için  tuşuna basın.

Güç seviyeleri

"Teknik veriler" bölümüne bakın.

DİKKAT!

Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun.

DİKKAT!

Güç seviyesi 2000 veya altındaysa W SenseBoil® veya SenseFry etkinleştirilmez.

- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6. GÜNLÜK KULLANIM

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Etkinleştirme ve devre dışı bırakma

Ocağı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için  tuşuna basılı tutun.

6.2 Kap algılaması

Bu özellik, ocakta bir pişirme kabı olduğunu gösterir ve pişirme işlemi sırasında herhangi bir pişirme kabı algılanmazsa pişirme bölgelerini devre dışı bırakır.

Bir ısı ayarını seçmeden önce bir pişirme bölgesine pişirme kabı koyarsanız, kontrol çubuğunda 0'ın üzerindeki gösterge belirir.

Etkinleştirilmiş bir pişirme bölgesinden pişirme kabını çıkarır ve geçici olarak bir

kenara bırakırsanız, ilgili kontrol çubuğunun üzerindeki göstergeler yanıp sönmeye başlar. 120 saniye içinde pişirme kabını etkinleştirilmiş pişirme bölgesine geri koymazsanız, pişirme bölgesi otomatik olarak devre dışı kalacaktır.

Piştirmeye devam etmek için, pişirme kaplarını belirtilen zaman aşımı süresi içinde tekrar pişirme bölgelerine koyduğunuzdan emin olun.

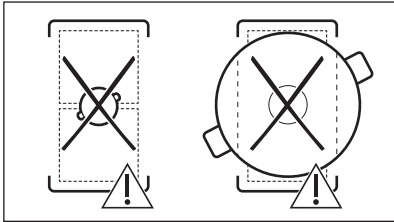
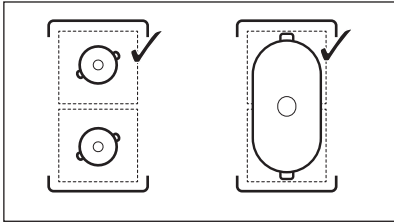
6.3 Pişirme bölgelerinin kullanımı

Pişirme kaplarını seçilen bölgenin ortasına yerleştirin. İndüksiyonlu pişirme bölgeleri, pişirme kabının alt kısmının boyutlarına otomatik olarak uyum sağlar.

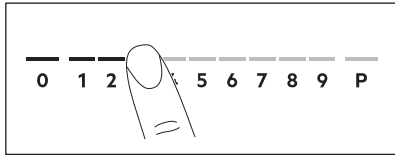


Optimum ısı transferi için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani "Teknik veriler" > "Pişirme bölgeleri özelliği" menüsündeki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın. Pişirme kabının induksiyon ocakları için uygun olduğundan emin olun. Tencere türleri hakkında daha fazla bilgi için "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın.

Bridge fonksiyonunu kullanarak büyük pişirme kabıyla iki pişirme bölgesi üzerinde aynı anda pişirme yapabilirsiniz. Pişirme kabı, her iki bölgenin merkezini kaplamalı ancak alan işaretlemesinin ötesine geçmemelidir. Pişirme kapları iki merkez arasında bulunuyorsa, Bridge fonksiyonu etkinleştirilmeyecektir.



6.4 Isı ayarı



1. Kontrol çubuğunda istediğiniz ısı ayarına basın.

Kontrol çubuğunun üstündeki göstergelerde seçilen ısı ayarı gösterilir.

2. Pişirme bölgesini devre dışı bırakmak için 0'a basın.

6.5 PowerBoost

Bu fonksiyon, induksiyon pişirme bölgelerinin gücünü artırır. Bu fonksiyon induksiyonlu pişirme alanında yalnızca sınırlı bir süre için etkinleştirilebilir. Bu sürenin ardından induksiyon pişirme bölgesi otomatik olarak en yüksek ısı ayarına geri döner.



"Teknik veriler" bölümüne bakın.

Kullandığınız pişirme alanında bu fonksiyonu etkinleştirmek için: P ögesine dokununuz.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için: ısı ayarını değiştirin.

6.6 OptiHeat Control (3 kademeli atıl ısı göstergesi)



UYARI!

Gösterge görüldüğü sürece atıl ısı nedeniyle yanma riski vardır.

İndüksiyonlu pişirme bölgeleri pişirme için gerekli ısının doğrudan pişirme kabının tabanına yayılmasını sağlar. Cam seramik, pişirme kaplarının ısısı ile ısınır.

Pişirme bölgesi sıcak olduğunda göstergeler yanar. Kullanmakta olduğunuz pişirme bölgelerinin atıl ısı seviyesini gösterir:

- pişirmeye devam edin,

- sıcak tutma,

- atıl ısı.

Gösterge aşağıdaki durumlarda yanabilir:

- kullanmıyor olsanız bile yandaki pişirme bölgeleri sebebiyle,
- soğuk pişirme bölgesine sıcak pişirme kabı yerleştirildiğinde,
- ocak devre dışı bırakıldığında ancak pişirme bölgesi hala sıcak olduğunda.

Pişirme bölgesi soğuduğunda gösterge kaybolur.

6.7 Zamanlayıcı seçenekleri

Geri Sayım Sayacı

Tek bir pişirme süresi boyunca pişirme bölgesinin ne kadar süre çalışacağını ayarlamak için bu fonksiyonu kullanın.

Seçilen pişirme bölgesi için ısı ayarını yapın ve ardından işlevi ayarlayın.

1.  tuşuna basın. Zamanlayıcı ekranında 00 belirir.
2. Süreyi (00-99 dakika) ayarlamak için  veya  tuşlarına basın.
3. Zamanlayıcıyı başlatmak için  tuşuna basın veya 3 saniye bekleyin. Zamanlayıcı geri saymaya başlar.

Saati değiştirmek için:  ile pişirme bölgesini seçin ve  veya  tuşlarına basın.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için:  ile pişirme bölgesini seçin ve  tuşuna basın. Kalan süre 00'a kadar geri sayar.

Zamanlayıcı geri sayımı bitirir, bir sinyal sesi duyulur ve 00 yanıp söner. Pişirme bölgesi devre dışı kalır. Sinyali ve yanıp sönmeyi durdurmak için herhangi bir sembole basın.

Zaman Ayarı

Ocak etkinleştirildiğinde ancak pişirme bölgeleri çalışmadığında bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Isı ayarı 00'ı gösterir.

1.  tuşuna basın.
2. Zamanı ayarlamak için  veya  tuşuna dokunun.

Zamanlayıcı geri sayımı bitirir, bir sinyal sesi duyulur ve 00 yanıp söner. Sinyali ve yanıp sönmeyi durdurmak için herhangi bir sembole basın.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için:  ve  tuşlarına basın. Kalan süre 00'a kadar geri sayar.

6.8 Güç yönetimi

Birden fazla pişirme bölgesi kullanılırken; güç tüketimi güç kaynağının sınırını aştığında; bu

fonksiyon devreye girerek kaynaktan gelen sınırlı gücü orantılı bir şekilde olan tüm pişirme bölgelerine dağıtır. Ocak, evin sigorta tesisatını korumak için ısı ayarlarını kontrol eder.

- Eğer ocak, maksimum kullanılabilir güç sınırına ulaşırsa (bilgi etiketine bakınız) pişirme bölgelerinin gücü otomatik olarak azaltılır.
- Her zaman, ilk seçilen pişirme bölgesinin ısı ayarına öncelik verilir. Kalan güç, seçim sırasına göre diğer pişirme bölgeleri arasında bölüştürülür.
- Azaltılmış güce sahip pişirme bölgeleri için kontrol çubuğu yanıp söner ve mümkün olan maksimum ısı kademesi ayarlarını gösterir.
- Göstergenin yanıp sönmeye durana kadar bekleyin veya son seçilen pişirme bölgesinin ısı ayarını azaltın. Pişirme bölgeleri, azaltılmış ısı ayarıyla birlikte çalışmaya devam eder. Gerektiğinde pişirme bölgelerinin ısı ayarlarını manuel olarak değiştirin.

6.9 SenseFry

Bu fonksiyon, yemeğinizi kızartmak için uygun bir ısı seviyesi seçerek sabitlemenize olanak tanır. Ocak pişirme süresince sıcaklığı korur. Üç SenseFry seviyesinden birini seçebilirsiniz: düşük (2), orta (5), yüksek (8). Isıtma ayar seviyesi ayarlandıktan sonra manuel sıcaklık ayarı gerekmez.

DİKKAT!

Sadece soğuk pişirme kapları kullanın. Fonksiyon çalışırken ocağı gözetimsiz bırakmayın.

1. Sol taraftaki soğuk pişirme bölgelerinden birine yağsız bir tava koyun. Tek bir pişirme bölgesi kullanılabilir veya Bridge kullanarak her iki bölgeyi de bağlayabilirsiniz.
2. Sadece bir pişirme bölgesine bir tencere koyarsanız, fonksiyon otomatik olarak başlar.
3. Ocağı etkinleştirmek için  tuşuna dokununuz.
4. Fonksiyonu etkinleştirmek için  öğesine dokununuz.

simgesinin üzerindeki gösterge yanar. Isıtma ayarı varsayılan olarak 2 seviyesine ayarlanmıştır.

4.  tuşuna art arda basarak bir kızartma seviyesi seçin.

Şu anda fonksiyonu kullanabileceğiniz her bir pişirme bölgesi için seçili seviyenin üstünde yanıp sönen bir gösterge belirir.

5. Seçilen pişirme bölgesinin kaydırıcısında herhangi bir yere dokunun. Aşağıdaki tabloda görüldüğü gibi ilgili ısıtma ayarı seviyelerinden birine basarak SenseFry seviyesini ayarlayabilirsiniz.

SenseFry güç seviyesi	Isıtma ayarı seviyeleri
Düşük	2
Orta	5
Yüksek	8

Fonksiyon başlar.

Fonksiyon başladığında kaydırıcının üzerindeki göstergeler görünür ve animasyon çalışmaya başlar.



5 saniye içinde herhangi bir pişirme bölgesine bir tencere koymazsanız, fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır.

6. Gerekirse bir zamanlayıcı fonksiyonu ayarlayın.

Tava istenen sıcaklığa ulaştığında, bir sesli sinyal duyulur. Tavanın içine şimdi yağ ve yiyecek koyabilirsiniz.

Fonksiyonu durdurmak için kontrol çubuğunda 0'a basın veya  tuşuna basın.

Pişirme bölgelerinden birinde Geri Sayım Sayacı ayarlarsanız ve ayarlanan süre istenilen sıcaklığa ulaşmadan önce sona ererse fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır.

İpuçları ve öneriler:

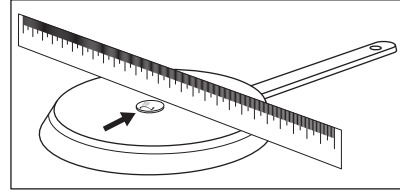
- Varsayılan ısıtma seviyesini değiştirebilirsiniz.
- Kalın yiyecek parçaları veya çiğ patatesler için kızartmanın ilk 10 dakikasında bir kapak kullanın.

- Ağır ve / veya büyük tavaların ısınması daha uzun sürebilir.
- Pişirme kabının hasar görmesini ve aşırı ısınmasını engellemek için düşük ısıtma seviyesine sahip kaplamalı tavalar kullanın.
- İnce emaye pişirme kapları kullanmayın. Aşırı ısınabilir ve hasar görebilir.

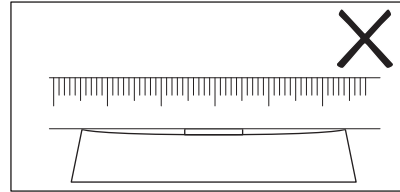
SenseFry fonksiyonu için doğru tavalar

Sadece altı düz olan tavalar kullanın. Tavanın doğru olup olmadığını kontrol etmek için:

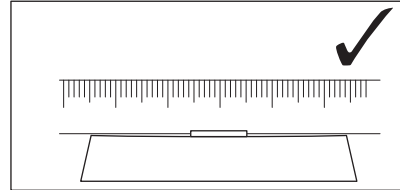
1. Tavayı baş aşağı koyun.
2. Tavanın tabanına bir cetvel koyun.
3. Cetvel ile tavanın tabanı arasına 1, 2 veya 5 Euro Cent veya benzer kalınlığa sahip (yaklaşık 1,7 mm) bir bozuk para koymaya çalışın.



- a. Cetvel ile tava arasına bozuk para koyabiliyorsanız tava yanlıştır.



- b. Cetvel ile kap arasına bozuk para koyamıyorsanız, kap doğrudur.



6.10 SenseBoil®

Fonksiyon, su sıcaklığını otomatik olarak kaynama noktasına ulaştıktan sonra aşırı kaynamayacak şekilde ayarlar.



Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesinde atıl ısı (☐ / ☐ / ☐) varsa, sesli bir sinyal duyulur ve fonksiyon çalışmaz. Bu fonksiyon yapılmaz pişirme kapları ile çalışmaz.



DİKKAT!

Fonksiyonu boş pişirme kapları ile kullanmayın.
Fonksiyon çalışırken ocağı gözetimsiz bırakmayın.

1. Fonksiyonu başlatmak istediğiniz pişirme bölgelerine 1 - 5 l soğuk su dolu tencereler koyun.

Sadece bir pişirme bölgesine bir tencere koyarsanız, fonksiyon otomatik olarak başlar.

2. Ocağı etkinleştirmek için ① tuşuna dokunun.

3. Fonksiyonu etkinleştirmek için 160° öğesine dokunun.

Fonksiyonu şu anda kullanabileceğiniz her bir pişirme bölgesi için P üstünde yanıp sönen bir gösterge belirir.

4. Seçilen pişirme bölgesinin kaydırıcısında herhangi bir yere dokunun.

Fonksiyon başlar.

Fonksiyon başladığında kaydırıcının üzerindeki göstergeler görünür ve animasyon çalışmaya başlar.



5 saniye içinde herhangi bir pişirme bölgesine bir tencere koymazsanız, fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır.

Fonksiyon kaynama noktasına ulaştığında ocak sesli bir sinyal verir ve ısı uyarı otomatik olarak varsayılan kaynama seviyesine döner.

Fonksiyonu kaynama noktasına ulaşmadan

önce devre dışı bırakmak için 160° veya 0 tuşuna dokunun.

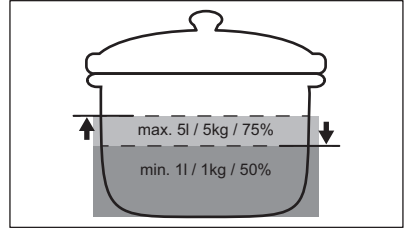
Kaynama noktasına ulaşıldıktan sonra fonksiyonu devre dışı bırakmak için, kaydırıcıya dokunun ve ısı ayarını manuel olarak ayarlayın.

Beklet seçeneğini etkinleştirirseniz veya tencereyi kaldırırsanız, fonksiyon devre dışı kalır.

Pişirme bölgelerinden birinde Geri Sayım Sayacı ayarlarsanız ve ayarlanan süre kaynama noktasına ulaşmadan önce sona ererse fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır.

İpuçları ve öneriler:

- Bu fonksiyon, su kaynatma ve patates pişirme için en uygun seçenektir.
- Bu fonksiyon, kaynatıcılar ve ocak üstü espresso potlarında düzgün çalışmayabilir.
- Pişirme kabının ağzından 4 cm boşluk bırakarak pişirme kabının yarısı ile dörtte üçünü soğuk musluk suyuyla doldurun. 1 l'den az ve 5 l'den fazla su kullanmayın. Suyun (veya su ile patatesin) toplam ağırlığının 1 - 5 kg arasında kaldığından emin olun.



- En iyi sonuçları elde etmek için sadece bütün halindeki, soyulmamış, orta boyda patatesleri haşlayın. Patateslerin çok fazla sıkışmadığından emin olun.
- Isınma aşamasında diğer tencerelerin enerjik bir şekilde karıştırılmasını ve diğer pişirme bölgelerindeki paralel pişirme süreçlerinin (kızartma veya kaynatma gibi) kullanılmasını önleyin.
- Fonksiyon çalışırken harici titreşim üretmekten (ör.; bir blender kullanmaktan veya ocağın yanına bir cep telefonu koymaktan) kaçının.
- Yiyecek ve pişirme kaplarına bağlı olarak, kaynama noktasına ulaşıldıktan sonra ısı ayarını ayarlayabilirsiniz.
- Kaynama noktasına ulaşıldığında tuz ekleyin.
- Enerji tasarrufu sağlamak için bir kapak kullanın.

6.11 Menü yapısı

Tablo, temel menü yapısını gösterir.

Kullanıcı ayarları

Sembol	Ayarlar	Olası seçenekler
b	Ses	Açık / Kapalı (--)
P	Güç sınırlaması	15 - 73
H	Davlumbaz modu	0 - 6
E	Alarm / hata geçmişi	Son alarmların / hataların listesi.

Kullanıcı ayarlarını girmek için: 3 saniye boyunca ① tuşunu basılı tutun. Ardından ② tuşunu basılı tutun. Ayarlar, sol pişirme bölgelerinin zamanlayıcısında belirir.

Menüde gezinme: menü, ayar sembolü ve bir değerden oluşur. Arka zamanlayıcıda sembol ve ön zamanlayıcıda değer belirir.

Ayarlar arasında gezinmek için ön zamanlayıcıdaki ① tuşuna basın. Ayar değerini değiştirmek için ön zamanlayıcıdaki + veya - tuşlarını basın.

Menüden çıkmak için: ① tuşuna basın.

OffSound Control

Menü > Kullanıcı ayarlarında sesleri etkinleştirebilir/devre dışı bırakabilirsiniz.



"Menü yapısı" bölümüne bakın.

Sesler kapalıyken şu durumlarda sesi duymaya devam edebilirsiniz:

- ① tuşuna dokunduğunuzda,
- zamanlayıcı biterse,
- etkin olmayan bir sembole basarsınız.

7. EK FONKSİYONLAR

7.1 Otomatik Kapanma

Fonksiyon şu durumda ocağı otomatik olarak devre dışı bırakır:

- tüm pişirme bölgeleri devre dışı bırakılır,
- ocağı açtıktan sonra herhangi bir ısı ayarı veya fan hızı ayarı yapmadığınızda,
- 10 saniyeden uzun süre kontrol panelinin üzerine bir şey döktüğünüzde veya bir şey koyduğunuzda (tava, bez vb.). Bir sinyal sesi duyulur ve ocak devre dışı bırakılır. Nesneyi kaldırın veya kontrol panelini temizleyin.
- cihaz aşırı ısınır (ör. bir tencere kaynayıp kurduğunda). Ocağı yeniden kullanmadan önce pişirme bölgesinin soğumasını bekleyin.
- bir pişirme bölgesini devre dışı bırakmazsanız veya ısı ayarını değiştirmezseniz. Ocak bir süre sonra devre dışı kalır.

Isı ayarı ile cihazın kapanacağı süre arasındaki ilişki:

Isı ayarı	Ocak şununla birlikte devre dışı kalır:
1 - 2	6 saat
3 - 4	5 saat
5	4 saat
6 - 9	1,5 saat



SenseFry kullandığınızda, ocak 1,5 saat sonra devre dışı kalır.

7.2 Beklet

Bu fonksiyon tüm pişirme bölgelerini en düşük ısı ayarında çalıştırır.

Bu işlev çalışırken ① ve || kullanılabilir. Kontrol panellerindeki diğer tüm semboller kilitlidir.

Fonksiyon, zamanlayıcı fonksiyonlarını durdurmaz.

1. **Bu işlevi etkinleştirmek için:** || tuşuna basın.

Isı ayarı 1'e düşer.

2. Bu işlevi devre dışı bırakmak için: || tuşuna basın.

Bir önceki ısı ayarını belirir.

7.3 Kilit

Ocak açıkken kontrol panelini kilitleyebilirsiniz. Bu, ısı ayarı yanlışlıkla değiştirilmesini önler.

Önce ısı ayarını ayarlayın.

Bu işlevi etkinleştirmek için:  tuşuna basın.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için: tekrar  tuşuna basın.



Ocağı devre dışı bıraktığınızda bu işlev de devre dışı kalır.

7.4 Çocuk Emniyet Cihazı

Bu işlev, ocağın kazara çalışmasını önler.

İşlevi etkinleştirmek için: ① tuşuna basın. Herhangi bir ısı ayarı yapmayın. Sembolün üzerindeki gösterge belirene kadar  tuşunu 3 saniye basılı tutun. ① ile ocağı devre dışı bırakın.



Ocağı devre dışı bıraktığınızda işlev etkin kalır.  tuşunun üstündeki gösterge açık.

İşlevi devre dışı bırakmak için: ① tuşuna basın. Herhangi bir ısı ayarı yapmayın. Sembolün üzerindeki gösterge kaybolana kadar  tuşuna 3 saniye basılı tutun. ① ile ocağı devre dışı bırakın.

İşlev etkinken pişirme: ① tuşuna basın, ardından sembolün üzerindeki gösterge kaybolana kadar 3 saniye boyunca  tuşuna basın. Ocağı çalıştırabilirsiniz. ① ile ocağı devre dışı bıraktığınızda işlev tekrar çalışır.

7.5 Bridge



Tencere, iki bölgenin merkezini kapladığında bu fonksiyon etkinleşir. Pişirme kaplarının doğru yerleşimi hakkında daha fazla bilgi edinmek için "Pişirme bölgelerinin kullanımı" bölümüne bakınız. SenseBoil® çalışırken bu fonksiyon çalıştırılmaz.

Bu işlev, sol taraftaki iki pişirme bölgesini birbirine bağlar ve tek olarak çalışırlar.

Önce sol taraftaki pişirme bölgelerinden biri için ısı ayarını ayarlayın.

Bu işlevi etkinleştirmek için:  tuşuna basın. Isı ayarını ayarlamak veya değiştirmek için kontrol sensörlerinden birine basın.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için:  tuşuna dokunun. Pişirme bölgeleri bağımsız olarak çalışır.

7.6 Hob²Hood

Aynı fonksiyona sahip ocak ve davlumbazın iletişim kurarak uyumlu çalışmalarını sağlayan teknolojidir. Hem ocakta hem de davlumbazda kızıl-ötesi sinyal iletici bulunmaktadır. Fan hızı, ocaktaki en sıcak pişirme kabının mod ayarı ve sıcaklığına göre otomatik olarak belirlenir. Davlumbazı ocak üzerinden manuel olarak da çalıştırabilirsiniz.



Davlumbazların çoğunluğunda uzaktan kontrol sisteminin varsayılan ayarı etkindir. Devre dışı bırakılırsa, fonksiyonu kullanmadan önce etkinleştirin. Daha fazla bilgi için davlumbaz kullanma kılavuzuna bakın.

Fonksiyonun otomatik olarak çalıştırılması
Fonksiyonu otomatik çalıştırmak için otomatik modu H1 – H6 olarak ayarlayın. Ocak normalde H5 olarak ayarlanmıştır. Davlumbaz, ocağı çalıştırdığınız zaman tepki verir. Ocak, pişirme kabının sıcaklığını otomatik olarak ölçer ve fan hızını ayarlar.

Otomatik modlar

	Otomatik aydınlatma	Kaynama ¹⁾	Kızartma ²⁾
H0	Kapalı	Kapalı	Kapalı
H1	Açık	Kapalı	Kapalı
H2 ³⁾	Açık	Fan hızı 1	Fan hızı 1
H3	Açık	Kapalı	Fan hızı 1
H4	Açık	Fan hızı 1	Fan hızı 1
H5	Açık	Fan hızı 1	Fan hızı 2
H6	Açık	Fan hızı 2	Fan hızı 3

1) Ocak, kaynatma işlemini tespit eder ve fan hızını otomatik moda göre etkinleştirir.

2) Ocak, kızartma işlemini tespit eder ve fan hızını otomatik moda göre etkinleştirir.

3) Bu mod, fanı ve ışığı etkinleştirir ve sıcaklığa bağlı değildir.

Otomatik modun değiştirilmesi

1. Ocağı devre dışı bırakın.
2.  öğesini 3 saniye basılı tutun. Gösterge ekranı yanıp söner.
3.  öğesini 3 saniye basılı tutun.
4. **H** yanana kadar  tuşuna birkaç kere basın.
5. Otomatik modlardan birini seçmek için Zamanlayıcıdaki  tuşuna basın.



Davlumbazı doğrudan davlumbaz panelinden çalıştırmak için fonksiyonla ilgili otomatik modu devre dışı bırakın.



Pişirmeyi tamamlayıp ocağı kapattıktan sonra davlumbaz fanı belli bir süre çalışmaya devam edebilir. Belirlenen bu süreden sonra sistem, fanı otomatik olarak devre dışı bırakır ve fanı yanlışlıkla etkinleştirmenizi 30 saniye boyunca engeller.

Fan hızının otomatik olarak çalıştırılması

Bu fonksiyonu manuel olarak da

çalıştırabilirsiniz. Bunun için ocak aktifken  tuşuna basın. Bu işlem bu fonksiyonun otomatik çalışma özelliğini devre dışı bırakır ve fan hızını manuel olarak ayarlamana imkan verir.  tuşuna bastığınızda fan hızını bir kademe artırabilirsiniz. En yüksek hız ayarına ulaştıktan sonra  tuşuna tekrar bastığınızda, fanın hız ayarını 0 konumuna getirerek davlumbazı kapatmış olursunuz. Fanı tekrar fan hızı 1 seviyesinde çalıştırmak için  tuşuna basın.



Fonksiyonun otomatik çalışma özelliğini etkinleştirmek için, ocağı kapatın ve sonra tekrar çalıştırın.

Aydınlatmanın etkinleştirilmesi

Fırın içi aydınlatma, ocak çalıştığı zaman otomatik olarak çalışacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Bunun için otomatik modu H1 – H6 olarak ayarlayın.



Davlumbazın ışığı ocak devre dışı kaldıktan 2 dakika sonra söner.

8. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

8.1 Pişirme Kapları



İndüksiyonlu pişirme bölgeleri için güçlü bir elektromanyetik alan pişirme kabında çok hızlı şekilde ısı oluşturur.

İndüksiyonlu pişirme bölgelerini uygun pişirme kapları ile kullanın.

- Aşırı ısınmayı önlemek ve bölgelerin performansını artırmak için pişirme kapları mümkün olduğunca kalın ve düz olmalıdır.
- SenseFry fonksiyonu için sadece tabanı düz olan tavaları kullanın.
- Ocak yüzeyine yerleştirdiğiniz pişirme kaplarının tabanları temiz ve kuru olmalıdır.
- Pişirme kaplarının camın kenarlarına veya köşelerine sürünmemesine veya kaymamasına dikkat edin, aksi takdirde cam yüzeyi yontabilir veya zarar verebilir.

Pişirme kaplarının malzemesi

- **uygun:** dökme demir, çelik, emaye çelik, paslanmaz çelik, çok katmanlı taban (üretici tarafından uygun olduğuna dair işaret taşıyan).
- **uygun değil:** alüminyum, bakır, pirinç, çu, seramik, porselen.

Şu durumlarda pişirme kabı indüksiyonlu ocak ile kullanıma uygundur:

- Kap içine doldurulan su, en yüksek ısı kademesi seçilerek pişirme alanına yerleştirildiğinde çok hızlı şekilde kaynıyorsa.
- Pişirme kabının altına tutulan mıknatıs yapışmıyorsa.

Pişirme kabı boyutları

- İndüksiyonlu pişirme bölgeleri, pişirme kabının alt kısmının boyutlarına otomatik olarak uyum sağlar. Doğru pişirme kabı boyutları için "Teknik veriler" > "Pişirme bölgelerinin özellikleri" bölümüne bakın. Pişirme kaplarını seçilen pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.

- Pişirme yüzeyinin verimliliği, pişirme kabının çapı ile orantılıdır. Optimum ısı transferi için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani "Teknik veriler" > "Pişirme bölgeleri özelliği" menüsündeki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın.
 - Belirtilen pişirme yüzeyinin boyutundan daha küçük çaplı pişirme kapları, pişirme bölgesinin ürettiği gücün yalnızca bir kısmını alır ve bu da daha yavaş ısınmaya neden olur.
 - Hem güvenlik nedeniyle hem de en iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için, "Pişirme bölgelerinin özellikleri" bölümünde belirtilenden daha büyük pişirme kapları kullanmayın. Pişirme işlemi sırasında pişirme kaplarını kontrol paneline yakın tutmaktan kaçının. Bu, kumanda panelinin çalışmasını etkileyebilir veya yanlışlıkla farklı ocak fonksiyonlarını etkinleştirebilir.



Bkz. "Teknik veriler".

8.2 Çalışma sırasında oluşan gürültüler



Bu sesler normaldir ve herhangi bir arıza belirtisi değildir. Pişirme kaplarından gelen sesler, pişirme kabı malzemesine ve seçilen güç seviyesine bağlı olarak değişebilir.

Pişirme kapları ile ilgili sesler:

- çatlama sesi: pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- ısıklı sesi: pişirme bölgesi yüksek güç seviyesinde kullanılıyordur ve pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- uğultu: yüksek güç seviyesi kullanıyorsanızdır.

Ocakla ilgili sesler:

- tıkırtı: elektrik anahtarlama oluşur.
- tıslama, vızılta: fan çalışıyordur.

- ritmik ses: pişirme kabı algılandı.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

Enerji tasarrufu amacıyla, pişirme bölgesinin ısıtıcısı, geri sayım zamanlayıcısının sesli sinyalinin kapanır. Çalışma süresindeki farklılık, pişirme işleminin uzunluğuna ve ısı ayarı seviyesine bağlıdır.

8.4 Basitleştirilmiş pişirme kılavuzu

Isı ayarı ile pişirme bölgesi güç tüketimi arasındaki ilişki doğrusal değildir. Isı

ayarlarını artırdığınızda, bu durum güç tüketimindeki artış ile orantılı olmaz. Bu durum, orta ısı ayarlanmış pişirme bölgesinin gücünün yarısından azını kullanması anlamına gelir.



Tablodaki veriler sadece yol göstermek için verilmiştir.

Isı ayarı	kullanım yerleri:	Süre (dk.)	İpuçları
1	Pişmiş yemeği sıcak tutun.	gerektiğin- de	Tencereyi kapakla kapatın.
1 - 2	Hollandez sosu, eritme: tereyağı, çikolata, jelatin.	5 - 25	Ara sıra karıştırın.
2	Katılaştırma: yumuşak omlet, fırında yumurta.	10 - 40	Üzerine bir kapak kapatarak pişirin.
2 - 3	Pirinç ve süt ihtiva eden yemekleri hafif ateşte pişirme, hazır yemekleri ısıtma.	25 - 50	Pirincin iki katı su ekleyin, sütlü yemekleri pişirme süresinin ortalarında karıştırın.
3 - 4	Buharda sebze, balık, et.	20 - 45	Birkaç yemek kaşığı su ekleyin. İşlem sırasında su miktarını kontrol edin.
4 - 5	Buharda patates ve diğer sebzeler.	20 - 60	Tencerenin alt kısmını 1-2 cm su ile kaplayın. İşlem sırasında su seviyesini kontrol edin. Tencerenin kapağını kapatın.
4 - 5	Çok miktarda yemek ve çorba pişirin.	60 - 150	En fazla 3 l sıvı ve diğer malzemeler.
6 - 7	Hafifçe kızartma: escalop, dana cordon bleu, külbastı, köfte, sosis, meyane, yumurta, pancake, donat.	gerektiğin- de	Gerektiğinde ters çevirin.
7 - 8	Uzun kızartma, baharatlı patates, bonfile, biftek.	5 - 15	Gerektiğinde ters çevirin.
9	Su kaynatın, makarna pişirin, et kavurun (gulaş, güveç), yağda patates kızartın.		
P	Bol miktarda su kaynatın. PowerBoost etkin.		

8.5 SenseFry fonksiyonuna ilişkin ipuçları ve yararlı bilgiler

Tablodaki veriler her SenseFry seviye için yiyecek örneklerini gösterir. Tavada kızartılacak yiyeceğin miktarı, kalınlığı, kalitesi ve sıcaklığı (ör. donmuş) ayarlanan SenseFry seviyesini etkiler. Yiyecek türüne,

pişirme tercihlerinize ve kullandığınız pişirme kaplarına göre ısı ayar seviyesini seçin.



Tablodaki veriler sadece yol göstermek için verilmiştir.

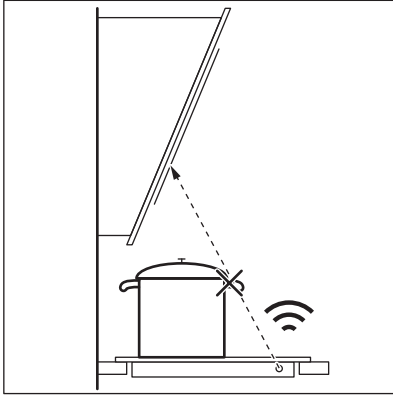
Yiyecek		SenseFry seviye
Yumurtalar	Omlet, sahanda yumurta	Düşük
	Çırpılmış yumurta	Orta
Balık	Balık fileto, balık kroket, deniz ürünleri	Orta
Et	Hamburger, köfte, pirzola, tavuk göğsü, hindi göğsü, es-kalop, fileto, biftek (orta / iyi pişmiş), kızarmış sosis	Orta
	Biftek (az pişmiş), kıyma	Yüksek
Sebzeler	Kızarmış patates (çiğ)	Düşük
	Kızarmış patates köftesi, sebzeler	Orta

8.6 Hob²Hood için ipuçları ve öneriler

Bu fonksiyonla ocağı çalıştırırken:

- Davlumbaz panelini doğrudan güneş ışığından koruyun.
- Davlumbaz paneline halojen lamba takmayın.
- Davlumbaz kontrol panelinin üstünü kaplamayın.
- Ocakla davlumbaz arasındaki sinyali (ör., el, fırın tutucu veya uzun tencere ile) engellemeyin. Resme bakınız.

Aşağıda resmedilen başlık yalnızca örnekleme amaçlıdır.



Uzaktan kumandalı diğer cihazlar da sinyali engelleyebilir. Hob²Hood açıkken ocağın yakınında bu tür cihazları kullanmayın.

Hob²Hood fonksiyonlu davlumbazlar

Bu fonksiyona uygun davlumbaz yelpazesi hakkında bilgi edinmek için tüketici web sitemizi inceleyin. Bu fonksiyon ile çalışan

Electrolux davlumbazları  sembolüne sahip olmalıdır.

9. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

9.1 Genel bilgiler

- Her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.

- Daima temiz tabanlı pişirme kapları kullanın.
- Yüzey üzerinde bulunan çizikler ve koyu lekeler, ocağın çalışmasını etkilemez.
- Ocak yüzeyi için uygun bir temizlik maddesi kullanın.
- Her zaman cam yüzeyli ocaklar için önerilen kazıyıcıyı kullanın. Standart temizleme prosedüründen sonra camı temizlemek için kazıyıcıyı sadece ek bir alet olarak kullanın.

⚠ UYARI!

Cam yüzeyi temizlemek için bıçak veya başka herhangi bir keskin metal alet kullanmayın.

9.2 temizlenmesi

- **Şunları bekletmeden temizleyin:** erimiş plastik, plastik folyo, tuz, şeker ve şekerli

yiyecekler; aksi halde kir ocaklara zarar verebilir. Yanmamak için dikkatli olun. Özel raspayı camın üzerine dar bir açıyla koyup, bıçağını yüzeyin üzerinde kaydırın.

- **Ocak yeterince soğuduktan sonra şunları temizleyin:** kireç halkaları, su halkaları, yağ lekeleri, parlak metalik renk atmaları. Ocağı nemli bir bezle ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Temizledikten sonra, ocağı yumuşak bir bezle silerek kurulayın.
- **Parlak metalik renk atmalarını temizleyin:** sirkeli su çözeltisi kullanın ve cam yüzeyleri bir bez ile silin.

10. SORUN GİDERME

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

10.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Sorun	Olası sebep	Çözüm
Ocağı açamadınız veya çalıştıramadınız.	Ocak, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin.
	Sigorta atmıştır.	Arızaya sigortanın neden olmadığını emin olun. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
	60 saniye boyunca ısı ayarını yapmadınız.	Ocağı tekrar açın ve 60 saniyeden daha kısa bir süre içinde ısı ayarını ayarlayın.
	Aynı anda 2 veya daha fazla sensör alanına dokundunuz.	Sadece bir sensör alanına dokununuz.
	Beklet çalışıyor.	"Duraklat" bölümüne bakın.
	Kontrol panelinde su veya yağ lekeleri var.	Kontrol panelini temizleyin.
Sürekli bir bip sesi duyabilirsiniz.	Elektrik bağlantısı doğru değil.	Ocağın elektrik beslemesini kesin. Tesisatı kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun.

Sorun	Olası sebep	Çözüm
Pişirme bölgelerinden biri için maksimum ısı ayarını seçemezsiniz.	Diğer bölgeler kullanılabilir maksimum gücü tüketir. Ocağınız düzgün çalışıyor.	Aynı faza bağlı diğer pişirme bölgelerinin ısı ayarını azaltın. "Güç yönetimi" kısmına bakın.
Sesli bir sinyal duyuluyor ve ocak devre dışı kalıyor. Ocak devre dışı kalırken sesli bir sinyal duyuluyor.	Bir veya daha fazla sensör alanına bir şeyler koymuşsunuz.	Nesneleri sensör alanından kaldırın.
Ocak devre dışı kalıyor.	Sensör alanının üzerinde bir nesne duruyordur ①.	Nesneleri sensör alanından kaldırın.
Atıl sıcaklık göstergesi yanmıyor.	Bölge, sadece kısa bir süreliğine çalıştırıldığı için sıcak olmayabilir veya sensör hasar görmüş olabilir.	Bölge sıcak olmaya yetecek kadar uzun süre çalıştırıldıysa, Yetkili Servis Merkezi ile görüşün.
Hob®Hood çalışmıyor.	Kontrol panelinin üstü örtülüdür.	Nesneyi kontrol panelinden kaldırın.
	Pişirme alanına yerleştirilen çok uzun bir tencere sinyalleri engelliyor olabilir.	Daha küçük bir tencere kullanın, pişirme bölgesini değiştirin veya davlumbazı manuel olarak çalıştırın.
Kontrol paneli dokunulamayacak kadar ısındı.	Pişirme kabı çok büyüktür veya kontrol paneline çok yakın yerleştirilmiştir.	Mümkünse büyük pişirme kaplarını arka bölgelere koyun.
Kontrol paneli dokunmatik sensör alanlarına basıldığında ses gelmiyor.	Sesler devre dışı bırakılmıştır.	Sesleri etkinleştirin. "Günlük kullanım" bölümüne bakın.
simgesinin üzerindeki gösterge yanar. ①	Çocuk Emniyet Cihazı veya Kilitte çalışıyor.	"Çocuk Güvenlik Cihazı" ve "Kilit" bölümüne bakın.
Kontrol çubuğu yanıp sönüyor.	Ocak üzerinde pişirme kabı yok veya pişirme alanı üzerine tamamen yerleştirilmemiş.	Pişirme kabını, pişirme alanının tamamını kaplayacak şekilde yerleştirin.
	Kullanılan pişirme kabı uygun değildir.	İndüksiyonlu ocaklara uygun pişirme kapları kullanın. Bkz. "İpuçları ve öneriler".
	Pişirme kabının taban çapı bu bölge için çok küçük.	Doğru ölçülere sahip pişirme kabını kullanın. Bkz. "Teknik veriler".
Isıtma işlemi uzun sürer.	Pişirme kabı çok küçüktür ve pişirme bölgesinin ürettiği gücün yalnızca bir kısmını alır.	Optimum ısı transferi için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani "Teknik veriler" > "Pişirme bölgeleri özelliği" menüsündeki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kaplarını kullanın.
① ve ② aynı anda görünüyor.	Uygun olmayan pişirme kabı veya boş pişirme kabı nedeniyle güç aşırı düşük.	Uygun türde pişirme kabı kullanın. "İpuçları ve Öneriler" ve "Teknik Veriler" kısmına bakın. Üzerinde boş bir pişirme kabı bulunan hiçbir pişirme bölgesini etkinleştirmeyin.
① ve ② aynı anda görünüyor.	Tencere boş veya su dışında, yağ gibi, başka bir sıvı içeriyor.	Fonksiyonu sudan farklı sıvılar ile kullanmaktan kaçının.

Sorun	Olası sebep	Çözüm
 ve  aynı anda görünüyör.	Piştirme kabında aşırı fazla veya aşırı az su var. Su ve patatesten başka türde bir yiyecek haşladınız. Kaynama noktası çalışma sırasında ileriye kaydı ve SenseBoil® fonksiyonu düzgün kullanılmadı.	SenseBoil® fonksiyonunu kullanarak yalnızca su kaynatın ve patates haşlayın. "İpuçları ve Öneriler" bölümüne bakın.
Bir bip sesi duyarsınız, yukarıdaki göstergeler  yanıp söner ve SenseBoil® fonksiyonu çalışmaz.	Piştirme bölgelerinin hiçbiri Sense-Boil® ile kullanıma hazır değildir. Seçmek istediğiniz piştirme bölgeleri hâlâ kullanımdadır veya kullanım sonrası halen sıcaktır.	Devam eden piştirme işlemlerinizi bitirin ve üzerinde ısı bulunmayan boş bir piştirme bölgesi seçin.
SenseBoil® / SenseFry çalışmıyor.	Ocağın güç seviyesi çok düşük.	Güç seviyesini daha yüksek bir seviyeye çıkarın. Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun. "İlk kullanımdan önce" > "Güç sınırlaması" bölümüne bakın.
 ve bir sayı yanıyor.	Ocakta bir hata var.	Ocağı kapatın ve 30 saniye sonra yeniden çalıştırın.  tekrar yanarsa, ocağın elektrik beslemesi bağlantısını kesin. 30 saniye sonra ocağın elektrik bağlantısını tekrar sağlayın. Sorun devam ederse, Yetkili Servis ile iletişime geçin.

10.2 Eğer bir çözüm bulamadıysanız...

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun. Bilgi etiketindeki verileri verin. Ocağı doğru çalıştırdığınızdan emin

olun. Doğru çalıştırmadığınız takdirde servis teknisyeni veya satıcı tarafından yapılacak servis işlemi, garanti süresi içinde dahi olsa ücretlendirilecektir. Garanti süresi ve Yetkili Servis Merkezleri ile ilgili bilgiler garanti kitapçığındadır.

11. TEKNİK VERİLER

11.1 Bilgi etiketi

Model EIS87453
Tür 62 D4A 01 AA
İndüksiyon 7.35 kW
Seri No
ELECTROLUX

PNC 949 599 288 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Üretildiği Yer: Almanya
7.35 kW



11.2 Pişirme bölgelerinin özellikleri

Pişirme bölgesi	Nominal güç (maksimum ısı ayarı) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum süre [dk]	Pişirme kabı çapı [mm]
Sol ön	2300	3200	10	125 - 210
Sol arka	2300	3200	10	125 - 210
Orta ön	1400	2500	4	125 - 145
Sağ arka	2300	3600	10	205 - 240

Pişirme bölgelerinin gücü tablodaki verilerden biraz farklı olabilir. Tencerenin malzemesi ve boyutlarına göre değişir.

Optimum ısı transferi ve pişirme sonuçları için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani

tablodaki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın. Pişirme bölgesinin çapından daha büyük pişirme kapları kullanmayın.

12. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

12.1 Ürün Bilgileri AB EkoTasarım Düzenlemelerine göre

Model tanımlaması	EIS87453	
Ocak tipi	Ankastre Ocak	
Pişirme bölgelerinin sayısı	4	
Isıtma teknolojisi	İndüksiyon	
Dairesel pişirme bölgelerinin çapı (Ø)	Orta ön Sağ arka	14.5 cm 24.0 cm
Dairesel olmayan pişirme bölgesinin uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol ön	U 22.3 cm G 21.8 cm
Dairesel olmayan pişirme bölgesinin uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol arka	U 22.3 cm G 21.8 cm
Pişirme bölgesi başına enerji tüketimi (EC electric cooking)	Sol ön Sol arka Orta ön Sağ arka	184.4 Wsa/kg 184.4 Wsa/kg 181.7 Wsa/kg 187.4 Wsa/kg
Ocağın enerji tüketimi (EC electric hob)	184.5 Wsa/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 2: Ocaklar - Performans ölçüm yöntemi.

Pişirme alanına dair enerji ölçümleri ilgili pişirme bölgesinin işaretleriyle belirlenmiştir.

12.2 Enerji tasarrufu

Aşağıda belirtilen ipuçlarını takip ederseniz günlük pişirmeleriniz sırasında enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

- Su ısıttığınızda sadece ihtiyacınız olan miktarı kullanın.
- Mümkünse pişirme kaplarının üzerine daima kapakları koyun.

- Pişirme kaplarını doğrudan pişirme bölgesinin merkezine koyun.

- Yiyeceğinizi sıcak tutmak veya eritmek için daha önce pişirme yapılan bölgelerde kalan sıcaklığı kullanın.

12.3 Uygun düşük güç moduna ulaşmak için güç tüketimi ve maksimum süre ile ilgili Ürün Bilgileri

Kapalı modda güç tüketimi	0.3 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	2 dk

13. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmaın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin

- seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
 6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

**İthalatçı: Electrolux Day. Tük. Mam. San.
Tic. A.Ş.**

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

14. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.







